



# Nicola Fanetti

# Italiaanse tradities in het Noorden

We ontmoeten Nicola in het centrum van Kopenhagen waar hij enkele jaren geleden, na een mooi parcours, restaurant Brace opende.

Geboren en getogen in Vale da Monica in de provincie Brescia in Noord-Italië, als zoon van landbouwers die in de jaren 80 hun zelfgekweekte groenten en fruit lokaal verkochten, wordt hij op jonge leeftijd ondergedompeld in de gastronomie. "Na enige tijd besloten mijn ouders een supermarkt te openen. Ik groeide op tussen verse groenten, vlees, fruit en kaas van lokale producenten. Het was een echte leerschool, ik leerde veel over de producten. We hadden een beenhouwerij in de winkel waar ik in de

schoolvakanties graag meehielp. Mijn vader leerde me alles over de delen van de koe en ik mocht mee worsten draaien. Mijn grootouders hadden een varkenswekerij. Ze brachten me de waarde van de dieren bij alvorens ze geslacht en geconsumeerd werden. Tegenwoordig wordt het vlees reeds volledig versneden aangeleverd. We kennen het slachtingsproces niet meer. Alle waarden gaan verloren." Nicola stond regelmatig mee achter de potten bij de nonna (grootmoeder). "Ze werkte uitsluitend met verse producten en maakte de beste

frittata. Nonno (grootvader) was "the King of the BBQ". Ik genoot van het ritueel van het marinieren van het vlees." Op 14-jarige leeftijd jaar volgt hij de basisopleiding gastronomie in Brescia en werkt tijdens de weekends bij lokale restaurants. Hij volgt 1 specialisatiejaar en studeert af aan ALMA in Parma, de gerenommeerde Italiaanse school voor chef-koks. Waarom geen Franse opleiding? "De Italiaanse opleiding legt zich vooral toe op versheid, kennis en gebruik van het product, terwijl een Franse opleiding vooruitstrevender en technischer is. Elke Italiaanse regio heeft zijn eigen historie, technieken, bereidingen, desserts en wijnen. Ik vind het belangrijk dat deze tradities blijven bestaan."

Na zijn studies werkt Nicola 2 jaar bij het gerenommeerde restaurant Miamonti L'Altro en werkt zich op tot chef de partie. "De Bretoense chef Philippe Léveillé leerde me de basis van de Franse keuken. Het was een harde disciplinaire leerschool."

## New Nordic Cuisine

In 2011 leest Nicola een artikel over de New Nordic Cuisine en Christian Puglisi, een Deense chef-kok met Italiaanse roots. Gefascineerd zoals hij is, vertrekt Nicola naar Denemarken. "Ik wilde meer weten over Nordic Cuisine en was gefascineerd door hun technieken zoals het gebruik van kruiden. Het deed me denken aan mijn jeugd in Brescia, de verse kruiden die we plukten in de bergen, de kleine producenten." Hij werkt 1 jaar in het klassieke Italiaanse restaurant Era Ora, leert Engels en verdient extra geld in een bakkerij. In de zomer van 2012 wordt hij als stagiair aangenomen bij Renè Redzepi van Noma. "Het was een harde, zware leerschool. Ik werkte mee in de hoofdkeuken waar dagelijks voor 110 gasten lunches en diners bereid werden. Ik leerde open-minded denken en de andere culturen brachten me nieuwe technieken, zoals fermentatie, bij. Deze technieken bestaan wel in Italië, maar worden nooit in fine-dining toegepast. Ik hield van hun filosofie en hun aanpak. Als je deze methode begrijpt, kan je zelf recepten creëren." Na 7 maanden bood Redzepi hem een vast contract aan, maar omwille van familiale problemen, keert Nicola terug naar Italië en werkt in Gran Caffè Quadri in Venetië. Na een jaar wordt hij opnieuw gecontacteerd door het Italiaanse restaurant Era Ora. "Ik miste Kopenhagen en greep deze kans met open armen. Na 1 jaar vertrok de chef en werd me gevraagd of ik hem wilde opvolgen."



*Ik ben die verantwoordelijkheid aangegaan.” Na 2 jaar hard werken als executive chef beseft Nicola dat hij voor zichzelf wil werken.*

### **Brace**

*“Ik wilde mijn eigen ding doen, een challenge.” Samen met zijn partner opent Nicola in 2017 restaurant Brace in Kopenhagen, een easy going restaurant in Italiaanse stijl met verse lokale producten. “De beginperiode verliep heel goed. Veel gasten kenden me reeds via mijn vorige werkervaringen, maar klaagden dat ik geen fine-dining aanbod. Ik besepte dat ik mijn concept moest veranderen. Ik maakte buitenlandse reizen om andere technieken te*

*leren. Ik wil dat Italianen hier iets eten wat ze in Italië niet vinden zonder mijn Italiaanse roots te vergeten.” Nicola heeft goed contact met de lokale producenten. “Op 1 uur rijden worden 64 verschillende soorten tomaten gekweekt. Ik proef geen verschil met de Italiaanse. Waarom zou ik ze invoeren als ik ze vlakbij vind? De vleesproducenten vertellen me alles over de leefwijze van de dieren en welke voeding ze krijgen.”*

### **Interactie**

*“Mijn gerechten zijn gebaseerd op herinneringen of ontstaan uit een samenspel van nieuwe technieken, smaken, invloeden en tradities. We vertellen onze gasten hoe het gerecht wordt*

*samengesteld, waarom we werken met die bepaalde kruiden of producten en laten zien dat elke techniek een belangrijke waarde heeft in het gerecht. Ik wil stap voor stap onze gasten een Italiaanse fine-dining leren kennen. De Denen zijn heel open-minded, je hoeft ze niet te overtuigen. Kopenhagen is een stad met een menselijke ziel waar de gastronomische cultuur groeit.”*

### **Balans**

*Enkele maanden na de opening van het restaurant wordt hun dochtertje geboren. Heeft deze mooie gebeurtenis iets aan je dromen veranderd? “Mijn dochter is het allerbelangrijkste. Ik geniet van elk moment zonder teveel stress en druk die ik mezelf voortdurend oplegde. Ik was vroeger heel impulsief, dacht niet na en maakte veel fouten. Ik heb balans gevonden. Ik heb veel respect voor mijn team, wil dat ze hier gelukkig zijn en leg hen geen grote verwachtingen op. Iedereen is anders, ik wil mijn mensen leren kennen, hun kwaliteiten ontdekken en bijsturen indien nodig. Het is mijn plicht dat ze kunnen samenwerken.” Vorig jaar werd het restaurant volledig verbouwd met een open keuken zodat de gasten alles kunnen gadeslaan. “We hebben een restaurant opgebouwd dat je in Kopenhagen niet vindt. Via interactie met de gasten en collega’s beseffen we dat we uniek zijn in hetgeen we aanbieden. We werken met veel kruiden, bloemen en fruit, iets wat heel gebruikelijk is in Italië. Mijn persoonlijke keuken reflecteert mezelf, mijn ervaringen en mijn origine.” Vorig jaar won Brace de duurzaamheidsprijs ‘The Green Star’ dankzij de samenwerking met duurzame producenten en leveranciers om afval te voorkomen en plastic en andere niet-recyclebare materialen te verminderen of zelfs te vermijden. “We gebruiken heel weinig plastic en papier en zijn zuinig met waterverbruik. Ik vind het logisch dat we milieubewuster leven, mijn grootmoeder heeft me dat aangeleerd. De gerechten en accessoires staan op dezelfde lijn.” We vragen ons af hoe Nicola herinnerd wil worden. “Dat is voor mij niet belangrijk. Ik wil dat mijn medemensen zich goed voelen, want zonder hen lukt het niet. Ik wil een weerspiegeling zijn in mijn dochter. Ik zal uiteraard trots zijn als iemand me herinnert als een leermeester. Ik wil mezelf kunnen overbrengen in iemand anders. Ik hecht belang aan attitude en leergierigheid en wil mijn gasten de Italiaanse keuken, zoals risotto, pasta en tortellini leren ontdekken.”*

## The story continues at Kiselgaarden

Zoals elke chef heeft ook Nicola een selectie van producenten waar hij mee werkt.

We bezoeken met hem Kiselgaarden, een groente- en kruidenkwekerij, gelegen op een uurtje rijden van Kopenhagen. Sinds 1985 is de boerderij in handen van de familie Rasmussen en nu bestieren Ask en Amy deze idyllische plek. Meerdere hectaren grond al dan niet bezet met kassen voorzien van topkwaliteit groenten, kruiden en bloemen zijn reeds ontdekt door de chefs van Noma, Geranium en Brace. Tijd om het geheim van Ask en Amy te ontrafelen.

Ten tijde van ons bezoek waren de velden nog leeg, we waren er tenslotte begin maart en terwijl in Nederland al volop het zonnetje scheen was er hier nog nachtvorst en overdag temperaturen van 5°C. Ask:

*“De seizoenen zijn hier maar kort dus tijd is wellicht ons schaarste goed. Sinds mijn ouders hier kwamen boeren, telen we onze groenten en kruiden volledig biodynamisch, dat is een hoog goed in de wereld, maar in Scandinavië een vanzelfsprekendheid.”* We beginnen bij de kassen en komen binnen in een kleine winkel. Hier geen winkelbediende die je helpt, maar vrije keuze wat je wil meenemen en een potje waar het geld in gaat. Interessant voor ons en onze chef wordt het pas in de volgende ruimte waar we de kassen inlopen waar de kruiden, bloemen en microplanten worden gekweekt. Ask: *“Onze ouders hadden nog dieren op de boerderij, maar toen wij het overnamen zijn we daarmee gestopt en hebben we ons hierin gespecialiseerd. Dat was voor ons de perfecte koers.*

*We hebben voor onze landerijen een cyclus van 5 jaar waarop we aardappels, kolen, prei en andere groenten telen en na 5 jaar planten we er iets anders. Wij bepalen wat er op het land komt, maar selecteren de groenten op grootte met de hand naar wens van de chefs. Bij Nicola heb je een miniprei gegeten, die wij op die maat speciaal voor hem selecteren.”* Amu: *“Wij geven onze kruiden en bloemen de tijd om te groeien, ook onze microleaves. Het groeit in de grond waardoor tijd en voeding een flinke boost aan de smaak geven.”*

We proeven enkele plantjes en zijn onder de indruk van de erwtscheuten, wilde rucola en het kleine zuringblad om maar wat te noemen. Uiteraard vragen we naar het geheim en dat blijkt meer voor de hand te liggen dan we dachten. 3-6 weken de tijd geven en goed wateren met normaal water.





### De boer en de chef

Zoals we weten bedenken chefs steeds weer nieuwe dingen en leggen dit dan bij hun producenten neer, zo ook bij Kiselgaarden. Ask: "We kunnen natuurlijk niet aan alles voldoen en voor elke chef produceren. Maar ook wij willen ons steeds weer verder ontwikkelen en voelen ons gedragen en gestimuleerd door de chefs. We luisteren en kijken wat we kunnen binnen onze principes en capaciteit. Nu krijgen de chefs elke week updates van wat er geoogst gaat worden en aan de hand daarvan bestellen ze hun producten. Het is goed als we de natuur de tijd geven en we de keukens leiden door de verkrijgbaarheid van het product." Het wordt tijd om de kassen te verlaten en lopen richting akkers. 100 hectare wachten er geduldig om aangeplant te worden met kolen, preien en aardappelen. Amy: "We hebben zeer productieve grond. Het water waarmee we de landerijen kunnen bewateren is schoner en voedzamer als dat wat er bij jou uit de kraan komt in je hotel, maar dat is een geheim dat hier blijft op Kiselgaarden. Alles wordt hier geoogst met de hand, het ganse jaar door met 14 personen en in de zomermaanden komen er nog 10 bij. De selectie van de losse blaadjes en knolletjes voor de topchefs gebeurt op het veld en de rest gaat bijvoorbeeld richting supermarkt. Dat soort maatwerk, daar leven we voor en geeft ons het plezier in het werk. Met de rest verdienen we de kost." Onder de indruk van Amy en Ask nemen we samen met Nicola afscheid en kregen we iets meer inzicht in datgene wat we de dag ervoor proefden in zijn restaurant. We zijn onder de indruk!





📍 **BRACE**

Teglårdstræde 8A - København

T 0045 288 820 01

[www.restaurantbrace.dk](http://www.restaurantbrace.dk)

📍 **KISELGÅRDEN A/S**

Jonstrupvej 18 - Ugerløse

T 0045 271 365 49

[www.kisलगarden.dk](http://www.kisलगarden.dk)





## IJslandse zee-egel / rozebottel / sumak

**INGREDIËNTEN:** spaghetti, knoflookolie, sojasaus.

Voor de zee-egel-saus: 100 g schoon-gemaakte zee-egels, 33 g sjalot, 4 g knoflook, 10 ml olijfolie, 4 g zout.

Voor de ragout van rozebottel: 100 g verse rozebottel, 33 g sjalot, 5 g basilicum, 4 g knoflook, 15 ml olijfolie, 6 g zout.

Voor het sumakpoeder: 400 g verse wilde sumak.

Zet voor de saus de gesneden sjalotten en knoflook aan in de olijfolie tot deze goud verkleuren, voeg de zee-egels toe en verwarm tot 70°C. Mix en haal door een zeef. Zet voor de ragout de sjalot en de knoflook aan in de olijfolie tot deze goud verkleuren. Voeg de rozebottels toe en kook tot de rozebottels zacht zijn. Voeg de basilicum toe. Koel af in de blastchiller. Droog de sumak op 30°C mix tot poeder, zeef en bak 3 minuten aan in een pan. Kook de spaghetti al dente en voeg toe aan de zee-egelsaus. Breng op smaak met knoflookolie en sojasaus. Dresseer de spaghetti in het midden van een bord en leg er de warme rozebottelragout op. Werk af met het sumakpoeder.



## Stracciatella / vlierbloesemkappertjes

**INGREDIËNTEN:** 200 g stracciatella, 85 g melk, 1 g xantana, 5 g zout, olijfolie, vlierbloesemkappertjes.

Voor de alginoplossing: 1 l water, 5 g algin

Meng de stracciatella met de overige ingrediënten. Meng het water met de algin en vacumeer 5 maal om de lucht te laten ontsnappen. Schep 15 g stracciatella in een lepel of een andere vorm en doop 3 minuten in de alginoplossing tot een sphere is ontstaan. Haal uit de alginoplossing en spoel af in een koud waterbad. Reserveer. Serveer de sphere op kamertemperatuur met een druppel olijfolie en 5 vlierbloesemkappertjes.



## Deense hamachi / gele braambes / sesam

Voor de hamachi: 35 g sneetjes hamachi, 3 ml shio koji.

Voor de sesamemulsie: 200 g sesamzaad, 250 ml water, 5 g zout, 10 ml vegetale olie, 2 g peper, 1 g xhantaangom.

Voor de gazpacho van gele braambessen: 250 gele bramen, 10 ml sinaasappelsap, 180 g habanadapeper zonder zaadjes, 15 g groene peper yuzu kosho, 125 ml komkommersap, 50 g rode ui, 10 g zout, 5 g peper.

Smeer de hamachisneetjes 5 minuten voor het serveren in met de shio koji. Meng het sesamzaad met het water, giet in een paco-beker, vries in en turbineer 2 maal tot een romige pasta. Haal door een zeef en emulsioneer met de overige ingrediënten. Bewaar in een spuitzak in de koeling. Mix voor de gazpacho de ingrediënten, zeef en giet in een sifon.

Belucht met 2 patronen. Vul een kom met vloeibaar stikstof en spuit er al kloppend de bramenmix in, blijf kloppen tot er fijne sneeuw ontstaat. Schep de sneeuw uit de kom en reserveer in de vriezer. Leg 8 g sesampasta op de bodem van een kommetje en bedek met de hamachi. Werk het gerecht af met de sneeuw en serveer onmiddellijk.



## Jerusalem-artisjok / nootmuskaat / braambes

**INGREDIËNTEN:** bramen.

Voor het tortelli-deeg: 1500 g griesmeel,  
1000 g eigeel, 21 g zout.

Voor het zoutkorst: 1000 g bloem 00,  
500 g zout, 600 ml water, 100 ml olijfolie.

Voor de artisjokkenvulling: 470 g pulp  
van Jerusalem-artisjokken, 1 g zout,  
2 g lavas, 1,5 g citroenzeste.

Voor de nootmuskaatsaus: 250 ml melk,  
100 ml room, 150 g ongezouten boter,  
10 ml gereduceerde komkommerazijn,  
3 g zout, 2 g nootmuskaat,  
1 g xanthaangom.

Voor de glazuur van eekhoortjesbrood:  
700 g eekhoortjesbrood, 50 g gegrilde  
kombu, 3 l water.

Meng voor de tortelli de ingrediënten  
10 minuten in een planeetmenger tot  
een stevig deeg. Verpak in plastic folie  
en laat 30 minuten rusten in de koeling



op 5°C. Meng de ingrediënten voor het  
zoutkorstdeeg en verpak in met plastic  
folie, laat het deeg 3 uur rusten. Verpak  
de artisjokken in het zoutkorstdeeg en  
gaar 40 minuten in een oven van 185°C.  
Hak voor de vulling de lavas en meng  
met de overige ingrediënten. Bewaar in  
een spuitzak in de koeling. Verwarm  
voor de saus de ingrediënten in een  
thermomix op 60°C. Mix zorgvuldig  
en haal door een zeef. Gaar de ingre-  
diënten voor het glazuur 2 uur op 85°C.  
Laat afkoelen tot kamertemperatuur en

haal door een zeef. Rol de pasta uit en  
steek rondjes uit van 10 cm diameter.  
Leg de artisjokkenvulling in het midden  
en vorm de pasta tot tortelli. Sluit de  
randen goed af. Kook de tortelli  
1 minuut in gezouten water, glaceer ze  
in de glazuur en voeg op het laatste  
moment 1 g in julienne gesneden lavas  
toe. Lepel de nootmukaatsaus op een  
bord, leg er de tortelli op en garneer met  
gedroogde bramen.

## Gekonfijte pruikzwam / walnoot / dragon

**INGREDIËNTEN:** pruikzwammen,  
verse rozemarijn, salie, knoflook, tijm,  
parmezaanse kaas, zwarte wintertruffel.

Voor de dragon-crespella: 350 ml melk,  
200 g bloem 00, 35 g geblancheerde  
dragon, 30 g ongezouten boter, 3 eieren,  
8 g zout.

Voor het walnotenschuim: 1 l sojamelk,  
30 ml vegetale olie, 30 g bloem 00,  
5 g zout, 25 g walnotenpuree  
(300 g walnoot gemixt met 300 g water),  
8 ml gereduceerde komkommerazijn.

Voor de laurierolie: 200 ml vegetale olie,  
40 g verse laurierblaadjes.

Konfijt de pruikzwammen 17 minuten in  
de oven met de overige ingrediënten.  
Meng voor de crespella de ingrediënten  
en bak ze zoals pannenkoeken in een pan  
zonder maillard reactie zodat de mooie  
groene kleur van de dragon behouden

blijft. Bereid voor het walnotenschuim  
een klassieke bechamelsaus met de  
bloem, de sojamelk, olie en zout.  
Meng 200 g bechamelsaus met de  
overige ingrediënten, haal door een  
fijne zeef en giet in een sifon. Belucht  
met 2 patronen. Infuseer de laurier-  
blaadjes 15 minuten in de olie op 70°C,  
giet in een vacuümzak, bewaar een

nacht in de koeling en zeef. Versnijdt de  
pruikzwammen in porties van ongeveer  
40 g en gratineer ze met de Parmezaan-  
se kaas. Leg de pruikzwam in het  
midden van een bord en lepel er het  
warme walnotenschuim over. Schaaf er  
3 g zwarte wintertruffel op en druppel er  
de laurierolie over. Bedek het gerecht  
met de dragon-crespella.



## Pollen / Hysop / duindoorn

Voor de mousse van pollen: 172 g witte chocolade, 200 g room, 100 ml melk, 46 g bijenpollen, 13 g cacaoboter, 4 g gelatine 220 bloom.

Voor de duindoorn-gel: 100 ml duindoornsap, 1 g agar.

Voor de tuile van boekweit: 50 g gezouten boter, 50 g eiwit, 50 g suiker, 27 g boekweitmeel, 27 g bloem 00.

Voor het ijs van hysop: 500 ml melk, 125 g mascarpone, 72 g hysop, 60 g suiker, 30 g melkpoeder, 12 g glucosepoeder, 2 g gelatine 200 bloom.

Verwarm voor de mousse de melk tot 60°C en los er de gelatine in op. Meng met de pollen en voeg toe aan de chocolade en de cacaoboter. Mix tot een homogene massa en voeg er de opgeklopte room aan toe. Giet de massa in vormen en reserveer in de vriezer. Verwarm voor de gel het duindoornsap tot 90°C en klop er de agar door. Laat afkoelen en mix. Reserveer de gel in een spuitzak. Mix voor de tuile de boter op kamertemperatuur met de overige ingrediënten en spreid uit over vormen naar keuze. Gaar 7 minuten op 160°C. Laat afkoelen en bewaar in een afgesloten doos. Verwarm voor het ijs de melk, de mascarpone, de hysop en de suiker tot 70°C en laat minimaal 5 uur infuseren. Zeef, verwarm tot 45°C en voeg de gelatine en het melkpoeder toe. Mix zorgvuldig, reserveer in een pacojetbeker en vries in. Dresseer de mousse in het midden van een bord en spuit er enkele druppels duindoorn-gel op. Leg er een quenelle ijs op en werk af met de tuile.

