

Smorrebrod: tutto da scoprire!



Paese che vai piatto tipico che trovi.

Come spesso mi accade prima di partire, leggo tutto ciò che la mia guida ha da raccontarmi sulla meta del viaggio che quest'anno è stata **la Danimarca**.

Premesso che non sono persona che quando viaggia deve nutrirsi di cucina italiana (*allora me ne starei a casa mia*), ma al contrario ama sperimentare i piatti locali del posto, quando mi documento su un nuovo Paese, la prima cosa che attrae subito la mia curiosità è la **cucina**.

Leggendo della Danimarca, gli **smorrebrod** mi hanno subito incuriosita, e appena mi è stato possibile li ho assaggiati.

Impossibile tradurre la parola, la descrizione del piatto tipico danese, è quindi necessaria.

Lo *smorrebrod* è una specie di panino aperto in due ricoperto di abbondante burro, riccamente farcito da entrambi i lati da una serie di ingredienti...

Sono d'accordo con chi afferma che lo *smorrebrod* racchiude tutti i **sapori danesi**.

Il pane (almeno per quello gustato dalla sottoscritta) è nero di segale, gli ingredienti principali, ma ovviamente si possono farcire in mille modi, sono **anguilla** affumicata, formaggio tipico piccante, burro gamberetti, striscioline di **cipolla**, salmone e patè di fegato.

Si può farcire il pane con **tutti gli ingredienti**, oppure uno per volta, anche se nello specifico locale consigliato dalla mia guida, fuori dai consueti circuiti turistici e pertanto frequentato solo da danesi, il mix è d'obbligo.

Evitate (come me al principio) di mangiarlo alla "*francese*": pezzettino di pane scarsamente imburrito arricchito dal bocconcino di anguilla o della cucchiata di gamberetti...Le fette di pane, che di fatto fanno da base, devono essere ricoperte **di tutto e di più**, e visto che il panino è aperto, mangiate con coltello e forchetta e accompagnate da un buon boccale di birra danese!

Non lasciatevi ingannare dalla descrizione dello *smorrebrod*, è indiscutibilmente lontano dalla nostra concezione di "cibo invitante", ma vi assicuro che è molto gustoso, vario e soprattutto simpatico!

[Delia Giribaldi](#)

Pavia, 30/11/2004 (2465)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

Articoli della stessa rubrica

- » [Sushi e Sashimi](#)
- » [La cucina senegalese](#)
- » [Frutta esotica a go-go!](#)
- » [Dolmadakia](#)
- » [Moussakà](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggia lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)