

Noma 2.0: Vegetable, Forest, Ocean – Más que un libro de cocina, una visión revolucionaria

Noma, desde su apertura, ha marcado un antes y un después en la gastronomía mundial. Con [Noma](#) 2.0: Vegetable, Forest, Ocean, **René Redzepi** y su equipo nos invitan a explorar la esencia del segundo capítulo de su icónico **restaurante** en Copenhague, reflejando su evolución desde la mudanza a su nueva ubicación en 2018.

Este libro no es simplemente una recopilación de **recetas**, sino un manifiesto culinario que captura la visión estacional de **Noma**. A través de 200 platos catalogados con fotografías detalladas, **Redzepi**, junto a **Mette Brink Sørensen** y **Junichi Takahashi**, nos sumerge en un recorrido sensorial donde la naturaleza dicta el **menú**. Cada página refleja la minuciosa exploración de ingredientes locales y técnicas innovadoras que han definido la cocina de Noma en esta nueva etapa.



Noma 2.0: Un enfoque basado en la naturaleza

La filosofía de Noma 2.0 se estructura en torno a tres ciclos estacionales:

- **Vegetal:** Un homenaje a los productos frescos de la primavera y el verano, con creaciones que resaltan la pureza de los ingredientes vegetales.
- **Bosque:** Inspirado en la temporada de caza y recolección, con sabores que evocan la profundidad de la tierra y la madera.
- **Océano:** Una oda a los frutos del mar, interpretados con precisión y creatividad únicas.

Cada estación se convierte en una experiencia gastronómica transformadora, donde lo ordinario se convierte en extraordinario. Desde un simple guisante recién recolectado hasta el umami intenso de un garum de setas, el libro detalla cómo la cocina de Noma transforma ingredientes en platos inolvidables.

Una experiencia que trasciende la cocina

Más allá de la inspiración, **Noma 2.0** también ofrece la posibilidad de experimentar con algunos de los ingredientes clave del **restaurante**. El libro viene acompañado de un paquete exclusivo que incluye tres esenciales de la despensa de **Noma**:

- **Garum de setas:** Una salsa fermentada con un profundo sabor umami, perfecta para potenciar caldos, ragús o verduras salteadas.
- **Salsa picante de maíz yuzu:** Un equilibrio entre dulzura y acidez con el toque picante del habanero asado y la frescura del yuzu japonés.
- **Dashi RDX:** Un concentrado de dashi con kombu, katsuobushi, sake y setas, ideal para realzar platos con un toque de umami sofisticado.



René Redzepi: El chef que redefinió la gastronomía

Para comprender la importancia de este libro, es fundamental

hablar de **René Redzepi**, el visionario detrás de **Noma**. Con una curiosidad inagotable y un enfoque radicalmente innovador, Redzepi ha transformado la cocina nórdica en un fenómeno global. Su filosofía se basa en el respeto absoluto por el entorno, la exploración de **ingredientes locales** y la aplicación de técnicas que combinan **tradición y vanguardia**.

A lo largo de su trayectoria, ha convertido **ingredientes** antes ignorados en auténticos **tesoros culinarios**, ha impulsado el uso de **fermentaciones** como elemento clave de la **cocina moderna** y ha demostrado que la **gastronomía** puede ser una narrativa en constante evolución. Su obsesión por la estacionalidad y la [experimentación](#) ha dado lugar a un estilo único, donde cada plato cuenta una historia de lugar, tiempo y descubrimiento.

Un libro para descubrir, inspirar y experimentar

Lejos de ser un recetario tradicional, **Noma 2.0: Vegetable, Forest, Ocean** es una invitación a entender la cocina como un reflejo del entorno, la **temporalidad y la creatividad** sin límites. Un testimonio de la evolución de uno de los **restaurantes** más influyentes del mundo y un referente imprescindible para **chefs, gastrónomos y amantes de la alta cocina**.

Link para adquirir el libro: [Noma 2.0](#)

“René Redzepi Presenta Ocean Season: Innovación Marina en

Noma”

René Redzepi es, sin duda, uno de los chefs más revolucionarios de la gastronomía moderna.

René Redzepi: El Chef Visionario Detrás de Noma

Conocido por su estilo único, **Redzepi** ha redefinido la **cocina nórdica** con una profunda conexión con los **ingredientes locales** y las **técnicas culinarias** ancestrales. Formado en [restaurantes](#) como **El Bulli** y **The French Laundry**, su experiencia internacional ha sido clave para construir una carrera que combina creatividad, respeto por la naturaleza y un enfoque innovador en la **cocina**.



Redefiniendo la cocina nórdica con una profunda conexión con los ingredientes locales y las técnicas culinarias ancestrales
Redzepi se enfoca en lo que él llama “foraging”, es decir, la

recolección de **ingredientes** en su entorno natural, lo que le permite crear **platos** que no solo son **frescos**, sino también representativos del entorno **nórdico**. Este enfoque ha convertido a **Redzepi** en un símbolo del renacimiento de la alta **cocina** en **Dinamarca**, inspirando a **chefs** y **restauradores** de todo el mundo a centrarse en el **terroir** y los **productos** de cercanía.

Noma: Un Santuario de la Cocina Nórdica

Noma, el **restaurante** que catapultó a **René Redzepi** a la fama global, ha sido un punto de referencia en la **gastronomía mundial** desde su apertura en 2003. Considerado el “**Mejor Restaurante del Mundo**” en varias ocasiones por la prestigiosa lista de los **50 Best Restaurants**, **Noma** ofrece una experiencia única que se basa en la [estacionalidad](#) y el uso de **ingredientes** locales y **silvestres**.



Considerado el “**Mejor Restaurante del Mundo**” en varias ocasiones por la prestigiosa lista de los **50 Best Restaurants**

La filosofía detrás de **Noma** es la de reinventar la **gastronomía nórdica**, utilizando **productos** del entorno inmediato, como **hierbas** forrajeadas, **mariscos frescos** y **vegetales** de

temporada. Este compromiso con los productos de [cercanía](#) no solo se refleja en la calidad de los **platos**, sino también en el enfoque sostenible que **Redzepi** ha promovido desde el inicio. Además, **Noma** es conocido por ofrecer un servicio que equilibra la formalidad con una cercanía relajada, haciendo que cada **comensal** se sienta parte de una experiencia exclusiva, pero sin pretensiones.



Ocean Season: Explorando los Sabores del Océano en Noma

La próxima temporada **"Ocean Season"** en **Noma**, que se celebrará de enero a junio de 2025, se perfila como un homenaje a los **productos marinos** y su potencial en la **alta cocina**. En esta temporada, **Redzepi** y su equipo se centrarán en ingredientes procedentes del **océano**, explorando nuevas formas de trabajar con **pescados**, **mariscos** y **algas**, con el toque distintivo de su laboratorio de **fermentación**. La evolución fluida del **menú** permitirá a los comensales disfrutar de creaciones frescas, muchas de ellas basadas en las investigaciones y experimentos **culinarios** de su **test kitchen**.

Con un enfoque más experimental, esta temporada promete ser un reflejo del espíritu pionero de **Noma**, donde **tradición** y **vanguardia** se mezclan para ofrecer una **experiencia gastronómica** sin precedentes.

Para quienes buscan una experiencia gastronómica única e inolvidable, la "Ocean Season" en Noma es una oportunidad imperdible. Desde enero hasta junio de 2025, el restaurante de René Redzepi ofrecerá un viaje culinario a través de los sabores del océano, explorando lo mejor de los productos marinos con la creatividad y maestría que solo Noma puede brindar.

Es el momento perfecto para descubrir las **innovaciones** de su **laboratorio de fermentación** y ser parte de un **menú** que evoluciona constantemente, reflejando el espíritu pionero de este icónico **restaurante**. No te pierdas la oportunidad de ser parte de esta temporada excepcional.

Reservas: **Noma** <https://noma.dk/>

Refshalevej 96

DK-1432 Copenhagen K

Tel: +45 3296 3297