

# DOLCESALATO

MARZO 2026

## BIG DEL MESE

José Romero, formatore e promotore del panettone in Spagna e nel mondo

## Freschezza e aroma per tutti

Un dessert agrumato, contemporaneo e inclusivo: il Maestro **Riccardo Ferracina** firma un semifreddo in cui la bagna analcolica **LemonLime** di **Distillerie Camel** esalta freschezza e persistenza aromatica



## INCHIESTA

Pastry-bakery gelateria: quanto vale il business online?

## DOSSIER

Verso una Pasqua artigianale vivace, di tradizione e innovazione

# ÅPENT BAKERI, a Oslobukta si fa il pane come una volta

Oslobukta, il quartiere più nuovo di Oslo, è stato definito la "nuova mecca del cibo della città".  
Fra i luoghi più frequentati, da local e turisti, c'è uno dei 20 locali della catena Åpent Bakeri

⇒ Di Alessandra Iannello

Oslo fu fondata nel 1048 da re Aroldo III, l'ultimo Grande Vichingo della storia e ispiratore, almeno sembra, della serie televisiva "Game of Thrones". Quando nel 1624 la città fu distrutta da un incendio, non venne più ricostruita e la nuova capitale fu fondata in un'altra posizione, vicino alla Fortezza Akershus da re Cristiano IV che le diede il nome di Christiania. L'uso del nome originale Oslo fu ripristinato nel 1925 dopo che l'omonimo villaggio fu ribattezzato Gamlebyen (ossia 'città vecchia') e unito formalmente alla capitale. Il tratto di lungomare che affaccia sul fiordo dove era nata la Oslo di re Aroldo III, nel corso dei secoli si è evoluto da porto medievale a vivace porto industriale e successivamente in un tratto di circinnvallazione che racchiude la città. Oggi, quello stesso lungomare è stato reinventato come una delle destinazioni culturali più stimolanti d'Europa e nel suo cuore c'è Oslobukta, il quartiere più nuovo della città, a pochi passi dall'iconica Oslo Opera House, dal famoso Edvard Munch Museum e dalla Deichman

Library. Mescolando storia, architettura, ristoranti, shopping ed eventi, Oslobukta ha trasformato un contesto storico in un vivace luogo di incontro, dove il passato e il presente convergono attraverso il cibo, il design e la vita di tutti i giorni. Per l'Aftenposten, il più importante giornale della capitale, Oslobukta è la "nuova mecca del cibo in città"; infatti, fra ristoranti e locali di cucina nordica e internazionali - dalle mete segnalate dalla Michelin allo street food di alta qualità - qui si possono trovare occasioni per un pasto o uno spuntino durante tutta la giornata.

## LA REALIZZAZIONE DI UN SOGNO

Fra i locali più frequentati da local e turisti, c'è Åpent Bakeri, realizzazione del sogno di Øyvind Lofthus ed Emmanuel Rang di aprire un panificio basato

sulla tradizione, sull'artigianalità e sulla tradizione, il tutto realizzato con ingredienti naturali. Così, nel giugno del 1998, il sogno è diventato realtà e Åpent Bakeri ha aperto i battenti per la prima volta in Inkognito Terrasse, una piccola strada tranquilla nei pressi del Palazzo Reale. "Tutto ciò che produciamo - spiega Øyvind Lofthus - si basa su conoscenza, tradizione e ingredienti puri e naturali. Non c'è nulla di rivoluzionario nel pane di Åpent Bakeri anzi, forse è proprio il contrario. Per rispetto delle materie prime, abbiamo fatto un passo indietro. Utilizziamo meno macchinari e quelli che impieghiamo sono più piccoli, quasi casalinghi, in compenso abbiamo molta più manodopera e lunghi tempi di riposo per gli impasti. Tutto questo si traduce in una migliore conservabilità dei nostri prodotti, che vantano un sapore più



## SCHEDA LOCALE

Oslobukta (distretto di Barcode) - Oslo

Founder	Øyvind Lofthus ed Emmanuel Rang
Prima apertura	Giugno 1998
Locali	20
Dipendenti	20
Sito internet	www.apentbakeri.no

intenso e un colore più naturale. Nel nostro pane e in tutto ciò che sforniamo ogni giorno ci impegniamo a non utilizzare additivi o referenze ricche di grassi. E proprio come per ogni frutto di lavoro artigianale anche per i nostri panificati le variazioni della farina, delle condizioni meteorologiche e l'abilità del fornaio possono creare piccole differenze nel risultato finale. Questo metodo di panificazione è certamente più costoso e richiede molto tempo in ogni fase, ma alla fine, ci ritroviamo con qualcosa che siamo orgogliosi di vendere”.

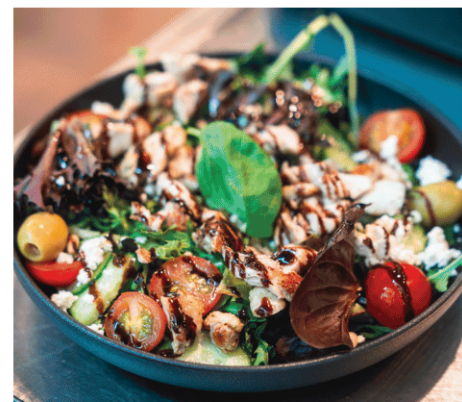
### ALLA CONQUISTA DEL BARCODE

Oggi Åpent Bakeri è diventata una popolare catena di panetterie con una ventina di punti vendita a Oslo e, fra questi, c'è anche quello di Dronning Eufemias Gate 16 a Oslobukta, nel distretto di Barcode. Qui ci sono molti edifici con uffici ed esercizi commerciali così, oltre a prodotti da forno freschi, panini e un'ampia selezione di bevande, è stato studiato un menu più ampio per la colazione e il pranzo. Anche l'offerta gastronomica condivide con i panificati e le proposte dolci e salate la stessa attenzione all'alta qualità e l'utilizzo di prodotti biologici e di provenienza locale. “Ogni locale – conferma Lofthus – ha il suo stile unico, ma allo stesso tempo qualcosa in comune, e dato che nel Barcode ci sono molti uffici ci siamo specializzati per creare un'atmosfera piacevole per il pranzo per chi lavora nelle vicinanze, ma anche per i molti turisti che ci frequentano durante l'estate e nel periodo natalizio. Per rispondere a queste esigenze abbiamo allestito anche una fantastica

cucina che prepara panini, insalate e piatti gourmet impiegando sempre materie prime, dove possibile locali, biologiche e di altissima qualità”. Qui, dalle 9 di mattina alle 4 del pomeriggio, si possono trovare pancake da farcire con Nutella o frutti di bosco, panini e piatti con le carni dell'azienda Axel Andersen – fondata nel 1872 e guidata oggi da Aksel – l'ultimo discendente della famiglia, o i prosciutti di Nyyyt, un'azienda agricola a conduzione familiare situata nella campagna di Røysland Gård a Bjerkeim. Per quanto riguarda gli insaccati, sono di Idsøe e realizzati oggi con le stesse ricette di oltre 200 anni fa; le uova di Holte Gård di Drangedal, un'azienda a conduzione familiare focalizzata sul benessere animale; il Kvitesidsmør, un burro norvegese prodotto con panna acida (rømme) della cooperativa Tine; e il Fanaost, un formaggio gouda stagionato norvegese, dell'azienda a conduzione familiare Ostegården situata vicino a Bergen.

“Per quanto riguarda i nostri best seller – conclude Lofthus – dipende dalla categoria. Per il pane direi il lievito madre, per i prodotti da forno niente può battere il cinnamon bun, anche se personalmente preferisco il vanilla bun, mentre in cucina è una gara testa a testa fra l'avocado con limone ed erba cipollina – servito con uova biologiche della fattoria Holte, maionese al pepe fatta in casa e spinaci, su pane integrale di farro – e il sandwich di petto di pollo arrostito della fattoria Holte, con dragoncello, cerfoglio, prezzemolo, aglio, limone, cipolla rossa, cavolo nero e guarnito con germogli di erba medica, servito su pane a lievitazione naturale”.

© Riproduzione Riservata



Dall'alto: l'offerta gastronomica di Åpent Bakeri.

## TAKEAWAYS



### Orgoglio norvegese

Qui tutto parla della Norvegia e delle sue tradizioni: dalle materie prime selezionate da piccoli produttori locali, all'esperienza manuale dei suoi fornai



### Trasparenza prima di tutto

Sul sito le schede complete dei prodotti con ingredienti, valore nutrizionale e allergeni. Una mail è dedicata a rispondere a esigenze specifiche del cliente



### Arriva la pizza

L'ultimo nato con l'insegna Åpent Bakeri si trova a Lille Tøyen. Strutturato come ristorante di quartiere, ha arricchito la sua offerta con la pizza al piatto