Puro Hygge: un menù di ispirazione nordica

di Emanuele Domenico Vicini

Dettagli curati, toni chiari, tendenzialmente neutri, ambiente silenzioso e raccolto. Così si presenta il nuovo **Puro Hygge**, lo spin off di **Puro Slow Burger**, locale ormai afferrmartissimo in centro a **Pavia**.

Puro nacque alcuni anni fa proponendo un riuscito match tra la praticità dell'*hand food* e la ricercatezza di materie prime di qualità, con abbinamenti non scontati e varianti sempre nuove ogni settimana.

Ora è uno dei locali più affermati della città, perché ha saputo catturare e fidelizzare il suo pubblico (e con l'asporto si è salvato nel post Covid).

Questo slideshow richiede JavaScript.

Puro Hygge, che inaugura oggi, ha una trentina di posti disposti su tre piani (magari un po' scomodi da raggiungere) e un'offerta di ispirazione nordica: pesce e verdure, panini aperti alla danese, tapas e piatti completi. Si può scegliere tra alcune proposte di menù degustazione o si compone il proprio pranzo con piatti diversi.
Dominano salmone, aringhe e merluzzo, verdure in agrodolce, salse ed erbe aromatiche, il tutto preparato con eleganza ed equilibrio tra le parti.

Marcato, ma molto piacevole è il contrasto tra la leggerezza dei colori del locale (apprezzabile la scelta di recuperare quanto più possibile dell’architettura e delle decorazioni degli ambienti, pavimenti compresi) e la sapida nettezza dei sapori che si gustano, capaci di richiamare la semplicità un po’ ruvida, ma avvolgente, delle città del nord.

Due giovani camerieri, forse ancora un po’ impacciati, gestiscono la sala. Discutibile la scelta di non avere aria condizionata. Purtroppo l’estate Pavese non è addolcita dalle temperature di Copenaghen…

Puro Hygge, Ristorante a Pavia, Strada Nuova, dal 2 luglio