

Il ristorante Humarhöfnin ad Höfn nell'Hornafjörður è aperto dal primo week-end di Luglio 2007. Il nome Humarhöfnin significa "porto dell'aragosta" ed è ben descritto dalla particolare enfasi data alle ricette di aragoste e scampi presenti nel menu e dal fatto che Humarhöfnin è situato proprio nel porto.

L'aragosta è sempre stata di grande importanza per la gente di Höfn e la città è famosa per la loro pesca tanto da conferirle il titolo di Capitale dell'aragosta del nord.

Andiamo molto fieri del fatto che il nostro ristorante sia il primo ed unico in Islanda ad offrire ogni giorno piatti unici da vero gourmet come ad esempio lo scampo intero. Sebbene la maggior enfasi sia posta su aragoste e scampi noi offriamo molti altri piatti, visibili sul nostro menu.

Le freschissime aragoste vengono acquistate direttamente dai pescatori e dai produttori di Höfn, così come tutte le materie prime utilizzate sono prodotte nella regione di Ríki Vatnajökuls.

## **Festival dell'aragosta ad Höfn**

*Periodo:* ogni anno durante la prima settimana di Luglio.



Il pesce islandese è conosciuto in tutto il mondo per la sua qualità, freschezza e per il delizioso sapore. I ristoranti di pesce in Islanda sono tra i migliori nel mondo. L'Humarhöfnin, ad Höfn, serve infatti prelibate cene a base di aragosta sia ai gruppi che ai singoli clienti.

Gli abitanti di Höfn, una piccola cittadina di pescatori situata ai confini del Parco Nazionale del Vatnajökull, celebrano il Festival dell'aragosta ogni anno sin dal 1993.

Organizzazioni, compagnie, persone, ristoranti e negozi hanno unito le forze per rendere il festival un evento indimenticabile.

Il primo fine settimana di Luglio ogni cosa riguarda l'aragosta. I ristoranti servono raffinati piatti di aragosta ed i mercanti di strada vendono ogni sorta di delizia a base di aragosta a portar via, potendola gustare mentre si passeggia o magari stando comodamente seduti a godersi il fascino del porto.

C'è qualcosa da fare per tutti, letture per adulti riguardanti l'aragosta, musica, danze, esposizioni artistiche, un mercatino ed un parco giochi per i più piccoli.

## Chi siamo

### Il principio

La proprietà all'Hafnarbraut 4, costruita tra il 1936 ed il 1937 dalla gente locale di Austur-Skaftafellssýsla, è stata posseduta dalla cooperativa degli agricoltori ed utilizzata come grande magazzino fino al 1963 quando venne spostata in locali più grandi.

Dal 1963 fino al 2007 ha ospitato gli uffici e l'amministrazione della cooperativa.

Abbiamo comprato la casa ad Aprile 2007 con l'intenzione di mutarla in un ristorante specializzato nella preparazione dell'aragosta, ritenendo importante che la città di Höfn, capitale del nord per l'aragosta, ne avesse uno.



Abbiamo chiamato il ristorante "Humanrhöfnin", che significa il porto delle aragoste, anche perché dalle nostre finestre abbiamo una meravigliosa veduta sul porto dove i pescatori riportano il freschissimo pesce appena catturato. (errore pagina inglese, where senza h)

Decidemmo poi di ristrutturare il piano inferiore per riportarlo all'aspetto originale e buttando giù qualche muro ed alcuni falsi tetti abbiamo riscoperto una bellissima scalinata in "Art Deco" che conduce al piano superiore. (tutta sbagliata in inglese)

Humarhöfnin offre i propri servizi sia ai gruppi sia ai singoli clienti. Al piano inferiore abbiamo una sala aperta e spaziosa in grado di ospitare 60 coperti mentre la sala al piano superiore può accogliere 30 persone. Infine per chi cercasse un po' di privacy abbiamo una sala di rappresentanza con 12 posti a sedere.

Humarhöfnin è specializzato in portate fatte con cibo locale ponendo particolare enfasi nella preparazione delle aragoste e degli scampi.

Agli inizi della nostra attività facemmo venire uno chef dalla Francia, Mr. Jacques DuPont, che ci ha aiutato ad ideare ed a sviluppare i nostri menu insegnandoci alcuni dei suoi speciali trucchi.



## Noi, i proprietari

Humarhöfnin è un ristorante a conduzione familiare, i proprietari da sinistra a destra sono:



*María Gísladóttir, Bibliotecaria*

*Ari Th. Thorsteinsson, Ingegnere*

*Ólafur Vilhjálmsón, Studente (figlio di Anna e Ólafur)*

*Anna Thorsteinsdóttir, Hostess*

*Ólafur Vilhjálmsón, Capitano di una nave*

## La nostra filosofia

Il ristorante Humarhöfnin è basato sulla convinzione nel preparare e servire cibo locale. Il nostro scampo è catturato dalle barche locali ormeggiate al molo visibile dalle nostre finestre. (sbagliata in inglese)

Compriamo i nostri scampi direttamente dai pescatori e dai produttori di Höfn, così come tutti gli altri ingredienti sono prodotti nella regione di Ríki Vatnajökuls, garantendo massima freschezza e qualità.

Le nostre portate sono state attentamente selezionate per soddisfare anche i palati più esigenti.

## I nostri ingredienti

Come abbiamo già detto i nostri **scampi** vengono acquistati direttamente dalle barche e dai produttori per garantire qualità e freschezza.

L'**agnello** viene comprato da una piccola compagnia a Kópasker (zona est dell'Islanda). Le pecore pascolano libere durante l'estate nutrendosi di erbe fresche tra le montagne islandesi e quando la primavera arriva il sapore del nostro agnello esprime tutta la qualità di un allevamento naturale e biologico.

La nostra **anatra** e l'**anatra confit** sono locali, provenienti dalla fattoria Hlíðarberg nel Mýrar. L'anatra è presente nel menu natalizio, reso speciale dall'abbondanza di aglio e dalle nostre spezie segrete.

Il **salmerino alpino** è comprato dai migliori agricoltori locali di Hali nel Suðursveit, cucinato alla griglia con patate novelle ed una deliziosa salsa di limone.

Non troverete **patate** migliori che nell'Hornafjörður. Le nostre provengono dalla fattoria Seljavellir (marchio: patate rosse islandesi) e vengono servite in tutti i modi possibili. Le utilizziamo anche per cucinare la nostra bisque di scampi fatta in casa.

La **sogliola** è servita esclusivamente se pescata il giorno stesso (non disponibile ogni giorno). Viene catturata nel fiordo dai pescatori locali usando reti e piccole barche. La sua preparazione prevede la frittura del pesce servito poi con burro, limone e patate novelle.

L'**anguilla affumicata** viene proposta nel menu natalizio. Pescata nel Mýrar (particolarmente locale!) ed affumicata ad Höfn.

L'**aringa** è presa e trattata dalla locale impresa di pesca Skinney-Þinganes. Viene servita nel menu natalizio con un'insalata al curry e pane di segale.

Per finire, le nostre **erbe** sono basilico, coriandolo, menta, prezzemolo, origano, rosmarino, timo e molte altre. Vengono tutte coltivate dai nostri giardinieri locali della fattoria Dilksnes. Da lì le prendiamo e le lasciamo crescere sui nostri davanzali per usarli in cucina o semplicemente per il piacere dei nostri clienti.



Altre **spezie** della nostra cucina sono per esempio le selvatiche erbe biologiche islandesi cresciute nell'Aðaldalur, utilizzate per la preparazione dell'agnello. Offriamo anche tè biologico proveniente sempre dall'Aðaldalur. Il nostro sale viene importato da Camarque in France ed è chiamato "Fleur de Sel". Usiamo anche molto pepe nero macinato fresco. Infine, per la nostra Creme Brulé utilizziamo vera vaniglia del Madagascar.

## **Menu**

(Esempi dal nostro menu)

### **Insalata della cooperativa:**



Insalata fresca con feta

### **Bisque di scampi:**



La nostra prelibata bisque di scampi fatta con ingredienti locali è servita con crostini fatti in casa ed addensata con patate locali.

### **Baguette di scampi:**



Una croccante baguette con aglio, code di scampi grigliate con burro, insalata, pomodori, basilico e salsa rosa.

### **Pizza con scampi:**



Pizza con scampi, formaggio ed aglio.

### **Scampi interi:**



Scampi interi grigliati con burro, prezzemolo ed aglio. Serviti con insalata, pomodori e basilico. Pane fresco ed un duo di salsa rosa e nera.

### **Code di scampi:**



Code di scampi, grigliate con burro, prezzemolo ed aglio. Servite con insalata, pomodori e basilico. Pane fresco ed un duo di salse rosa e nera.

### **Filetto di agnello:**



Filetto di agnello cotto al forno con erbe selvatiche islandesi e timo artico, servito con insalata, verdure al forno, patate dell'Hornafjordur e crema di funghi.

### **Salmerino alpino:**



Salmerino alpino proveniente da Hali nel Suðursveit, grigliato e servito con patate locali, salsa di limone ed insalata.

### **Biscotti con Skyr:**



Panna montata e skyr alla vaniglia sopra croccanti biscotti al cioccolato.

### **Creme Brulè:**



Classica Crème Brûlée fatta in casa con vera vaniglia del Madagascar ed una sottile e croccante crosta di zucchero in superficie.