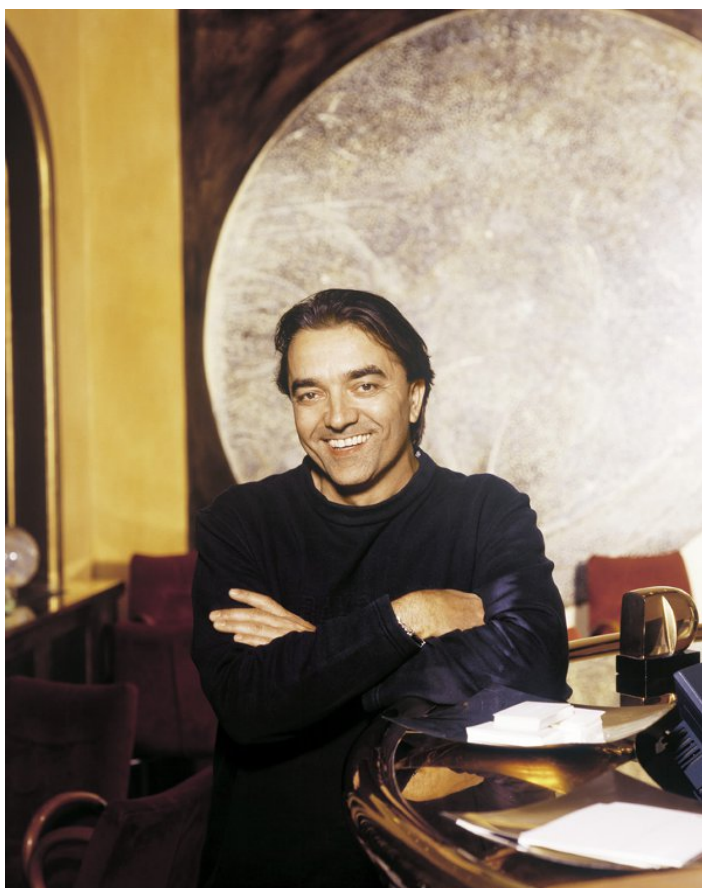


BLUARTE

Elvio Milleri. Anima del sapore italiano in Scandinavia

Elvio Milleri, Era Ora è nato dal desiderio di condividere qualcosa che è alla base della nostra cultura, il piacere di stare a tavola, di comunicare la nostra storia, la convivialità. Per lo staff una semplice regola: libertà assoluta all'interno di una italianità assoluta.

di Antonella Iozzo



Copenaghen - Elvio Milleri, anima cuore e passione del Ristorante Era Ora a Copenaghen. Autenticità italiana che illumina la costellazione gourmet della capitale danese. Come un direttore d'orchestra Elvio Milleri, eleva in momenti culinari unici, la migliore tradizione di casa nostra rivisitata con innovazione creativa q.b. , tocco superlativo che fa la differenza.

Era Ora Restaurant. Incipit gli anni 80'...

Si, ho iniziato nel 1983 seguendo la passione per la buona cucina. Nel mio background un lavoro in banca ad Arezzo e il desiderio crescente di ritrovare il gusto originale del cibo, quello al quale ero abituato provenendo dalla provincia perugina. Dopo sei mesi che frequentavo Copenaghen per vacanza ed dopo dieci di lavoro ai fornelli nasce Era Ora.

La maggiore difficoltà incontrata?

Allora non esisteva materia prima italiana, dovevo rifornirmi in modo del tutto autonomo. Ogni fine settimana con il mio furgone rientravo in Italia, nella mia regione, prendevo contatti con i produttori, visitavo il mercato ortofrutticolo e rientravo con il carico di Made in Italy.

Era Ora, ha avuto un riconoscimento molto importante nei suoi primi anni ...

Si, nel 95 quando ci nominarono, il miglior ristorante della Danimarca, non il migliore

ristorante italiano ma proprio il miglior ristorante esistente in Danimarca. Un riconoscimento che dimostrava l'apprezzamento della clientela danese da subito.

Quando arriva la Stella Michelin?

Nel 97', totalmente inaspettata. Avevamo una piccola trattoria, elegante sì, ma molto piccola con una cucina di otto metri, in una location poco distante da qui. Nel 2005, nello stesso luogo abbiamo aperto L'Altro, dove proponiamo la cucina degli anni 80' dell'Era Ora, in modo che ai nostri ospiti possiamo raccontare attraverso il cibo la nostra storia, l'origine e l'evoluzione.

L'evoluzione più importante?

Riuscire ad avere circa 250 materie prime diverse dall'Italia, grazie all'efficienza dei canali export. Questo ci permette di essere più creativi, di fare cucina italiana estremamente elegante e leggera grazie ad un'ampia varietà di prodotti.

Il palato danese cosa apprezza maggiormente?

Riconoscono la cucina italiana e ne apprezzano l'originalità, la freschezza, la fragranza.

Cosa mi dice sulla cultura gastronomica danese?

È influenzata dal nazionalismo più che latente, è legata ai sapori locali, si sente molto la riscoperta della cucina nordica. Ma i danesi sono molto attenti, riconoscono e apprezzano la qualità.

Menu stagionali e molta attenzione per i vini

Sì, noi compriamo i vini li lasciano invecchiare, e poi dal vino nasce l'ispirazione per una nuova creazione piatto, un continuum dal calice al piatto. La nostra cantina, unica in Scandinavia ad avere 90.000 bottiglie con etichette dagli anni 60' ad oggi, è la massima espressione del territorio italiano.

Quali sono, secondo Lei, i maggiori cambiamenti nel settore gastronomico italiano e danese?

Vivendo all'estero la mia visione, forse, può sembrare ridotta ma credo che in Italia ultimamente la cucina sia un ibrido tra stellata e tradizione, si vuole essere artefici di novità, di nuove ere, ma si rimane nel mezzo. E ogni volta che ritorno in Italia mi ritrovo una cucina per turisti piuttosto che una cucina italiana.

In Danimarca sono passati dalla cucina danese influenzata da quella francese classica, alla cucina etnica, compresa quella italiana. L'approccio è focalizzato per lo più sul lato estetico al quale i danesi tengono molto.

La sua clientela?

Molto varia e per il 70% internazionale.

Filosofia Milleri?

Era Ora è nato dal desiderio di condividere qualcosa che è alla base della nostra cultura, il piacere di stare a tavola, di comunicare la nostra storia, la convivialità.

Cosa chiede allo staff, in primis allo Chef?

Ognuno di loro può esprimere la propria creatività, basta seguire una semplice regola: libertà assoluta all'interno di una italianità assoluta.

Il suo piatto preferito

Dipende dal giorno e dall'umore.

Progetti per il futuro?

Oltre ad Era Ora e a L'Altro, abbiamo un panificio Il Fornaio, aperto nell'88, leader nella panificazione biologica italiana in Scandinavia, produciamo 5 tonnellate di pane al giorno, fatto a mano. Il futuro è trasmettere alle generazioni l'antica tecnica del panificare italiana, una preziosa eredità, un valore che non possiamo permetterci di perdere.

Tornando indietro, ripercorrerebbe la strada che l'ha condotta fino a

Copenaghen?

Ognuno di noi penso che guardandosi indietro eviterebbe alcuni errori, ma credo proprio di sì, perché mi rende molto orgoglioso, essere riuscito ad arrivare ad un risultato che lascia il segno.

Era Ora Restaurant

Overgaden Neden Vandet 33B, 1414 København, Danimarca

Telefono: +45 32 54 06 93

<http://www.era-ora.dk/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(19/06/2015)

Articoli correlati:

[Era Ora Restaurant italian touch a Copenaghen](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](#) - Sito internet: www.bluarte.it