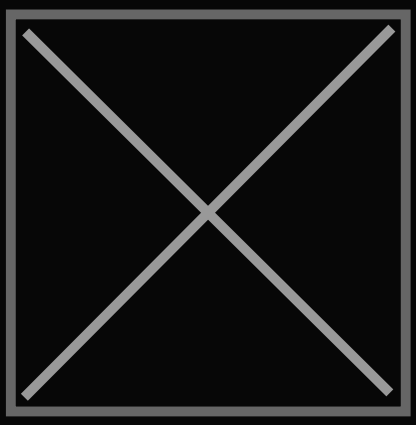
# Tèrra, due italiani a Copenaghen per lo spreco zero

albertoblasetti-7719-32f6e052

**Ci volevano due romani a Copenaghen per insegnarci che tendere allo spreco zero, quasi arrivarci, è un esercizio possibile, ma anche gustoso.**

Ce lo hanno dimostrato a Identità Milano Valerio Serino e Lucia De Luca di **Tèrra**, ristorante “sostenibile, minimalista e innovativo” aperto nel 2017 nel quartiere Østerbro della capitale danese. Loro, come ultimamente spesso accade, sono arrivati alla **ristorazione per passione**, ma anche per vie traverse. Valerio, chef, classe 1986, dopo aver lavorato in Alitalia sbarca a Copenaghen per studiare architettura, apre un pastificio per poi decidere il grande passo nel 2017 con Tèrra. Insieme a lui, in sala, la compagna Lucia De Luca. Ora è arrivata la “stella verde” Michelin per la sostenibilità.



Non certo a sorpresa, visto che il ristorante dichiara di **utilizzare il 98% delle materie prime**. Essenzialmente,ma non esclusivamente, vegetali. “Più che altro abbiamo deciso da subito di dare spazio ai vegetali celebrandoli tra i piatti principali, non come contorno”.
L’approccio è libero, senza limiti: “da autodidatta, sono portato a rischiare. Ad esempio non ci facciamo problemi a servire lo stesso ingrediente in diversi piatti, o nello stesso. Non abbiamo regole, se non quelle che ci siamo date noi”.

## Piatti no waste

Qualche esempio? Il sedano rapa di cui si utilizza la buccia disidratata in chips, ma anche si crea una farina (“sa di nocciola ma trattata diversamente potrebbe diventare un cioccolato vegetale”) con cui realizzare dei waffle. O la zucca di cui si butta (butta per modo di dire: un’azienda recupera gli scarti vegetali per l’agricoltura, poi c’è il piccolo orto delle erbe aromatiche del ristorante) solo il picciolo. Mentre la buccia viene trattata “come un salume”: aggiunta di sale e zucchero e invecchiamento in frigo per un mese. O il caramello realizzato con gli scarti del cervo usato per laccare una foglia di acetosella, uno dei loro piatti forse più concettuali (e d’impatto anche visivo). Ma “in realtà facciamo **piatti semplici**, che i clienti – metà danesi e metà internazionali, ultimamente anche tanti italiani - possono anche farsi a casa, perché “vogliamo sensibilizzare, il cambiamento avviene solo se si impegnano tutti”.

## Chilometro zero

Le materie prime sono locali, anche sorprendenti “perché ormai qui si trova anche il pomodoro, a primavera ci sono le fragole, il rabarbaro e il nostro preferito , l’asparago danese: cresce velocemente con tanta luce, è pieno di clorofilla e ha un gusto incredibile”. Due le, necessarie, eccezioni: il vino e l’olio EVO (che “per fortuna” ancora non sono arrivati così a Nord). La risposta all’ormai inevitabile domanda su cos’è la **sostenibilità** non è scontata: “Sostenibilità per noi italiani è la cucina della nonna, i nostri nonni che hanno vissuto la guerra hanno inventato delle tecniche di trasformazione perfette. In questo senso noi italiani siamo avvantaggiati su questa strada rispetto ad esempio ai danesi, che hanno dovuto partire quasi da zero”.

## No plastic

Altro obiettivo è l’eliminazione totale della plastica “non facile perché ci sono poche aziende che ci lavorano e costa anche sei volte di più, e non ce lo possiamo permettere”. Però il delivery è **plastic free** e consegnato in cassette di cartone da restituire, e anche i contenitori dei fornitori vengono restituiti per essere riutilizzati.

L’incontro termina con una promessa che fa ben sperare chi pensa che queste cose possano funzionare veramente solo lassù, nel grande e civile Nord Europa: “Torneremo, l’Italia ci manca. Qui abbiamo trovato tante cose ma non è semplice essere stranieri, i danesi hanno un forte senso di comunità, hanno fatto fronte per far conoscere la **cucina nordica** al mondo. Noi in Italia purtroppo non siamo bravi a fare squadra, in questo senso abbiamo davvero qualcosa da imparare”.