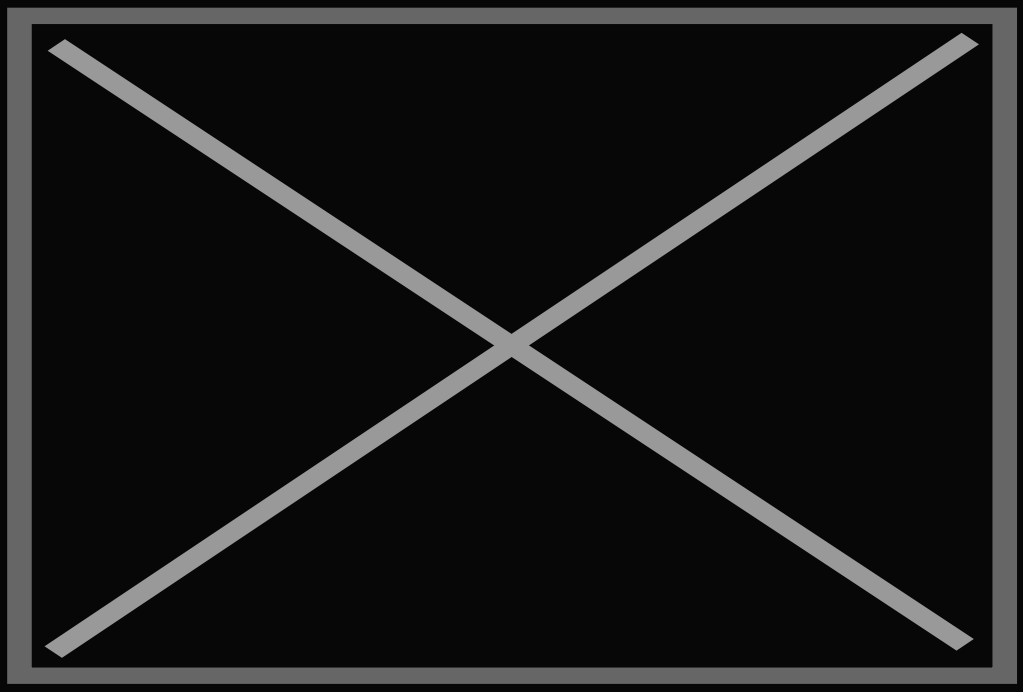
Gardini e Kiefer aprono in Messico il loro EnoTk

gardini-a47d758e

La fascinazione del maccherone non è una cosa da sottovalutare. Certo per un popolo esterofilo come il nostro, è difficile comprendere l'importanza di una risorsa, come l'enogastronomia, che ai nostri occhi figura sempre più spesso come obsoleta, stanca, scotta, scontata.

Forse per questo, quando decidiamo di aprire una nuova attività inerente alla tavola, ricorriamo a categorie inventate -pensiamo a gastrobistrot, vinoteche- che poco hanno a che vedere con la nostra cultura della tavola. All'estero è diverso. L'entusiasmo per la cucina e il vino di casa nostra non è al palo come da noi, bensì rappresenta un pilastro su cui ragionare e investire.

Luca Gardini insieme a Thomas Kiefer hanno pensato di fare proprio questo. Dove? A Città del Messico. Quando? Sul finire del settembre dell'anno appena trascorso, decidendo di aprire l'EnoTK. Uno spazio in cui l'Italia del piatto e del bicchiere trova posto accanto all'elemento che forse più di altri qualifica il nostro patrimonio enogastronomico: l'accoglienza. Un fattore a cui sia Thomas che Luca hanno creduto sin dal loro primo incontro, tenutosi a Città del Messico ma svoltosi - neanche a dirlo - a tavola. La posizione come per tutte le attività di successo ha un'importanza fondamentale.



Proprio Thomas Kiefer, tedesco-latino amante dei piaceri della vita ed ex ristoratore di successo sempre nella capitale messicana, ci illustra l'ubicazione dell'EnoTK. «Siamo nel quartiere di Polanco» risponde laconicamente. La mancanza di dettagli vengono in realtà colmati da Thomas, che ci invita a leggere alcune insegne delle attività che confinano con la EnoTK. Porsche, Louis Vuitton, Hugo Boss, Infinity (linea di lusso della marca automobilistica Nissan) non garantiscono certo la qualità dei contenuti, anche se offrono tuttavia una garanzia piuttosto evidente sul prestigio della location che sorge nel pieno centro della capitale messicana.

La proposta enologica

Ai contenuti, in particolar modo quelli dei bicchieri, ha pensato invece Luca Gardini (Sommelier Campione del mondo, consulente per diverse aziende vitivinicole, ma soprattutto grande comunicatore di cosa sia realmente il vino).

«Il Messico oltre ad avere una radicata cultura vitivinicola è una delle potenze economiche emergenti. Questo fa sì che il pubblico messicano sia piuttosto evoluto circa le referenze enologiche italiane, avendo avuto occasione di conoscerle in Italia oppure in giro per il mondo» ci racconta Luca Gardini. Thomas Kiefer annuisce, anche se non nasconde che tutto risulta più facile avendo per una persona che, come Luca, è dotata di: «Un olfatto e un palato ineguagliabile, anche se la caratteristica che più di tutte lo distingue è quella di possedere quella naturalezza, in grado non solo di mettere a proprio agio il cliente, ma che al tempo stesso gli permette di comunicargli il prodotto che sta consumando e i valori che esso porta con sé in maniera assolutamente immediata e comprensibile».

Questo binomio di tecnica ed emotività viene spiegato ulteriormente dallo stesso Luca Gardini. «Non si tratta solo di tecnica o di elencare un numero infinito di descrittori, si tratta invece di comprensione ed emozione. Evidentemente non posso essere sempre presente in sala, ma cerco di trasmettere ai miei collaboratori cosa sia la passione per il vino, cercando persino di far capire che il vino più buono non è necessariamente quello più premiato, bensì quello che, terminata la bottiglia, si riordina».

Il savoir fare di Luca Gardini relativamente al vino è perfettamente in sintonia con l'idea di Kiefer. Una comunione d'idee che non viene meno neppure in relazione alla scelta dei piatti da servire all'interno dell'EnoTK.

«La qualità della tavola non è solo il piatto che il cliente ha di fronte a sé, ma comprende un'accoglienza attenta ma snella e un ambiente familiarmente confortevole», ci racconta Thomas. Un concetto chiarissimo e di grande attualità che, evidentemente, non mira solo all'appagamento dello stomaco, ma al soddisfacimento complessivo del cliente.

Nei paesi di lingua spagnola questa atmosfera è possibile tradurla attraverso il termine 'compartir'. Una parola dal significato ampio che comprende il cibo, il vino, ma soprattutto una atmosfera distesa in cui è semplicemente la condivisione, in questo caso gustativa ed emotiva, la vera responsabile dell'appagamento.

L'EnoTK è perciò un luogo dove la degustazione pura e semplice lascia il posto alla semplicità di sorsi che possono spaziare tra 400 etichette (oltre due terzi sono vini italiani con qualche intersezione francese, spagnola e messicana) di cui 20/30 a bicchiere, e a morsi che attingono ai grandi cavalli di battaglia della gastronomia italiana. Salumi con cui accompagnare la fragrante focaccia, carne cruda alla piemontese, vitello tonnato, bucatini all'amatriciana, caprese di burrata, ma anche pesce, con il robalo (sorta di parente caraibico della spigola) all'acqua pazza. Preparazioni che conosciamo a menadito, ma che all'EnoTk rimangono volutamente immacolate da reinterpretazioni, perché qui è la materia prima l'unica voce del racconto culinario. Un luogo basato su un concetto tanto antico da risultare innovativo.

Peccato che si debba andare fino in Messico, ma si sa, dopo la fuga dei cervelli stiamo assistendo all'esodo dei palati.