La prima volta di Roberto Artusio: parla uno dei massimi esperti di tequila e mezcal

20240731081048roberto-artusio-de216821

«Non sono stato io a trovare l'agave, ma l'agave a trovare me. E prima ancora di capirlo, sono cresciuto professionalmente». **Roberto Artusio è un cultore del Messico e dei suoi distillati**, tanto da aprire a Roma nel 2016 – insieme a Cristian Bugiada – **La Punta Expendio de Agave**, cocktail bar di riferimento per gli amanti di Tequila e Mezcal, visto che ne propone circa 800 varietà ed etichette.

MASTERCLASS IN QUOTA

Quel primo incontro con i prodotti a base agave, Artusio lo ha rivissuto nel corso di una **masterclass organizzata da Fever-Tree**, marchio di toniche e sode distribuite in Italia da Velier. Racconto ancora più intrigante perché avvenuto nello stesso luogo in cui un giovane alle prime armi nel mondo del bar sorseggiò un tequila 100% agave che gli avrebbe cambiato la vita. **Non una spiaggia di Playa del Carmen o una piantagione dello Stato di Jalisco**, bensì… **Champoluc**, una delle località turistiche più apprezzate della Valle d'Aosta. Perché nel 1998, il torinese Artusio lavorava nel bar Rimbaud (che tuttora esiste, ma con un nome diverso), affacciato sulla via centrale del paese e gestito all'epoca da Mario Gaillard, viaggiatore per lavoro e per passione, esperto di whisky e aperto a tutte le novità del mondo degli alcolici, in modo da poter soddisfare e sorprendere la sua clientela fatta di turisti italiani e stranieri.

Ed ecco che in anni in cui da noi dominava il **tequila mixto** (prodotto con almeno il 51% di agave, più altre sostanze zuccherine, per esempio lo sciroppo di canna da zucchero) o Gold (addolcito e colorato con il caramello), un rappresentante di liquori pensò bene di far assaggiare a Mario (e al giovane Roberto) un **tequila 100% agave**. Molti tequila e mezcal dopo – con la complicità di Fever-Tree e di Francesco "Fizzo" Paita, bartender di Santé, la "cocktailerie genuine" del ristorante L'essentiel da Andreone di Champoluc che ha ospitato la masterclass – Roberto e Mario si sono ritrovati (non si vedevano da oltre vent'anni), uno a svelare i segreti dei distillati d'agave scoperti in decine di viaggi in Messico e il modo migliore per proporli al consumatore finale, l'altro tra il pubblico di operatori

professionali e appassionati desiderosi di ascoltare quello che è giustamente ritenuto **uno dei massimi esperti della materia.**

I 3 CONSIGLI DI ARTUSI

Il primo suggerimento di Artusio è approcciare il cliente con un linguaggio semplice, attingendo al lessico del vino e parlando di terroir: «*Il Messico ha un'estensione enorme e comprende territori con caratteristiche geografiche e climatiche molto differenti. Inoltre, delle circa* ***300 varietà di agave che esistono al mondo****, la quasi totalità si trova in Messico e ben 52 sono utilizzate in distillazione. Se entriamo nei tecnicismi, dobbiamo parlare dei forni utilizzati per cuocere l'agave, solitamente scavati nella terra o nella roccia, e delle tante tipologie di alambicchi che influiscono sul risultato finale della distillazione.* ***In Messico ormai trascorro cinque o sei mesi l'anno*** *e ogni volta scopro qualcosa di nuovo».*

Il paragone tra vino, tequila e mezcal sembrerà azzardato, ma di sicuro su un aspetto non regge, per ammissione dello stesso Artusio: ***«L'agave non è come una vite, perché ha uno solo ciclo vegetativo****: nasce, cresce, fiorisce e muore. La blu matura in 5/6 anni e ha un'ottima resa, ma per esempio la Tobala è più piccola di dimensioni e soprattutto bisogna attendere almeno 15 o 20 anni prima di poterla utilizzare per produrre Mezcal. Io dico sempre che i whisky invecchiano al sicuro, mentre* ***il mezcal invecchia a terra e questo è molto più rischioso****. Dunque, la varietà di prezzi ha un fondamento, che va conosciuto e spiegato al cliente».*

Da ultimo, Artusio consiglia di **creare la propria drink list guardando alla classifica dei cocktail più consumati**: *«Il* ***Paloma****, per esempio, in Messico più che un cocktail* ***è un modo di bere****, ma va fatto con gli ingredienti giusti, tra cui la soda al pompelmo di Fever-Tree, per dargli il giusto bilanciamento e una complessità di gusto adatta al mercato attuale. Tutti gli ingredienti sono importanti e, come mi insegnava Mario, migliore sarà la vostra memoria dei sapori, più vi riuscirà facile fare dei buoni drink»*. E il sorriso di Mario nell'ascoltarlo è forse la migliore ricompensa per quel ragazzo che un giorno, a Champoluc, fu trovato dall'agave.