Iago Garcia, il re di Ballando con le Stelle: W i tapas bar

iago-garcia-ce5a31d8

Iago Garcia ha vinto **Ballando con le Stelle**. E pensare che, alla vigilia del debutto, Iago aveva detto: “Il mio obiettivo non è vincere, ma imparare a sciogliermi un po’ ed evitare l’eliminazione alle prime puntate”.

iago facebook**Sorpreso del risultato?**
Stupefatto! Timido per natura, con la danza ho sempre avuto un rapporto difficile. Per intenderci, ero quel genere di ragazzo che alle feste e in discoteca fa tappezzeria quando tutti si scatenano in pista. Ovviamente con il tempo la situazione non è migliorata. E ci soffrivo, anche perché per un attore ballare decentemente è un valore aggiunto.

Un bilancio di quest’esperienza?
Ottimo. Mi è stata di grande aiuto. Per me la vittoria più grande, a prescindere dal podio, è avere superato quell’insicurezza che mi bloccava e mi impediva di esprimermi attraverso la danza. Qualche giorno fa, per la prima volta nella mia vita, quando alcuni amici cubani hanno messo un cd di salsa io senza nemmeno pensarci mi sono lanciato in mezzo alla stanza a ballare con loro. È stato catartico!

Galiziano d’origine, hai vissuto a Londra e a Madrid prima di approdare a Roma. E ormai sei quasi italiano…
In effetti mi trovo molto bene qui. Del resto, i Paesi europei che si affacciano sul Mediterraneo hanno diversi elementi in comune: dai prodotti gastronomici alla mentalità delle persone. Inoltre, come in Spagna, anche in Italia ho notato che ogni regione vanta una propria cultura ed è diversa dalle altre. In questo senso, l’Italia è unica.

iago e una fan**Veniamo ai temi della rubrica. A Roma ti manca il rito di tapas e cañas?**
Decisamente, non amo le discoteche, ma adoro rilassarmi davanti una birra spiluccando qualcosa, magari seduto a un tavolo all’aria aperta.

Pensi che in Italia potremmo importare il format?

Certo! Di più: secondo me dovreste proprio farlo. Un’offerta del genere non richiede un cuoco attivo 24 ore su 24, perché le proposte food sono preparate prima e poi riscaldate al momento, ma permette di allungare il servizio di cucina e di consentire ai clienti di pranzare e cenare anche fuori dagli orari canonici. A Roma è impossibile pranzare alle 15 o 16 del pomeriggio: con questa formula si ovvierebbe il disservizio.