

Vivere Slow

I Paesi Baschi sono il posto giusto per diverse esperienze Slow e il ristorante "Azurmendi", poco fuori città, è un indirizzo da non perdere

Bilbao mecca del gusto

Athletic Bilbao ha battuto il Real Madrid e chissà come hanno gioito gli amici baschi, che per quanto mi riguarda non possono che aumentare a ogni visita laggiù: gente simpatica, aperta, orgogliosa, cui piace divertirsi e stare a tavola. Tra l'altro negli ultimi sei, sette anni sono anche diventati gli abitanti di una vera e propria mecca per gastronomi. Ce n'è per tutti i gusti: dagli appassionati di semplici e solide tradizioni ai cultori della sperimentazione più ardita.



I Paesi Baschi sono il posto giusto per le più disparate esperienze di vita Slow, e Bilbao ne è la degna capitale. Come non dedicare un po' tempo per gustare gli ottimi *pintxos* (l'equivalente basco delle *tapas*, ma più ricche e curate, infilzate da uno stecchino) nelle vie del centro, bagnandoli con il vinello locale *Txacoli* (pronunciato "ciacoli", di solito niente di speciale, ma ha il suo perché) e avendo l'accortezza di non barare sugli stuzzicadenti lasciati nel piatto, perché faranno testo per il conto finale. Oppure godersi l'arte moderna, l'architettura, una curiosa partita di pelota basca o, in tema di tavole, mangiare nei tanti ristoranti al top che spiegano perché qui l'alta gastronomia è cosa seria.

Tanti nomi, tante cucine, per far sì che i giovani possano crescere nell'*humus* adatto. E quando c'è il talento puro, vi sapranno stupire e conquistare. Come mi è accaduto: ho visto il futuro della gastronomia mondiale, non soltanto basca o spagnola. Si chiama Eneko Atxa, ha 31 anni e già una lunga serie di riconoscimenti, compresa una stella Michelin. Ha un ristorante, *Kalaka*, in città (Calle Lersundi, 3), dove fa cucina tradizionale interpretando ad altissimi livelli i classici baschi. È un posto valido per un pranzo veloce e informale, ma dovreste farvi un viaggetto di una decina di chilometri verso il piccolo comune di Larrabetzu, tra le colline che incoronano la Capitale, per un'esperienza

che non dimenticherete difficilmente.

Il ristorante si chiama *Azurmendi*, immerso nel verde, con piacevole vista. Un posto poco snob, visto che Eneko, con la sua équipe di giovani (il più vecchio ha 22 anni), non rinuncia a una grande sala per matrimoni e ricevimenti dove crea le condizioni economiche per poter seguire l'estro, che vi farà servire nella sala più riservata, grande e con i tavoli largamente distanziati. Qui si fa una cucina che sperimenta sull'essenza, che cerca di sorprendere e coinvolgere, mirando all'integrità degli ingredienti, senza stravolgerli o alterarli. Curiosamente, a differenza di quanti hanno fatto entrare la chimica in cucina, Eneko usa la fisica per le sue preparazioni: in un laboratorio, attraverso apparecchi ultrasonici, riesce ad estrarre gli aromi e gli oli dei prodotti naturali, e restituirveli così, integri, nei piatti. Cito soltanto una portata che mi ha lasciato di stucco: *La Huerta*. Si presenta come un mucchietto di terra su cui sono posizionati alcuni piccoli ortaggi, una carota, un cavolfiore, dentro delle patate. La "terra" è barbabietola disidratata, ma arricchita con sentori di fungo e sottobosco. Contiene un cuore con un'emulsione di pomodoro e olio di oliva, e gli ortaggi sono incredibili per nettezza di sapori nella loro semplicità. Sarà l'insalata più sorprendente che avrete mai mangiato, lavorata e composta dall'uomo ma niente di più "naturale", nel senso completo del termine. Lo chef sta tentando, nella cantina del locale, di fare le stesse operazioni con il *Txacoli*, con una produzione tutta naturale, nel tentativo di renderlo un po' più "speciale". Ricordatevi il suo nome.



CARLO PETRINI

