La manovra

scritto da Giovanna Romeo | 20 Marzo 2020



Ivano Antonini, classe 1973, socio titolare con la compagna Luigina Gazzola del ristorante Blend4 di Azzate a Varese, sommelier dell'anno per la Guida de L'Espresso nel 2006 e miglior sommelier d'Italia Ais 2008. Attivo a livello nazionale per l'Associazione Italiana Sommelier, relatore per i corsi AIS sulla viticoltura in Francia ha lanciato proprio in questi giorni l'hashtag #iochevinobevo, video degustazioni in cui racconta un'etichetta sempre diversa.

Il Blend4, aperto nel 2013, è il luogo che hai scelto per comunicare la tua grande passione per il vino e in cui dar vita a nuove esperienze culinarie. Quattro dipendenti, tre in cucina e uno in sala, dai 30 ai 35 coperti. Oltre al ristorante hai anche un Apecar che funziona d'estate sulla

splendida terrazza Belvedere di Azzate dove fai street-food e aperitivi. Come vedi il futuro?

“Quale sarà il futuro non lo so, mi piace pensare in positivo. Siamo italiani, siamo un popolo meraviglioso che è saputo uscire da ogni genere di catastrofe: guerre, terremoti, alluvioni, crisi finanziarie. In ogni momento il mio pensiero va a domenica 8 marzo, giorno in cui abbiamo deciso di fermarci, anche se il governo con il primo Decreto prevedeva di poter tenere aperto almeno a pranzo. Io e la mia compagna pensiamo nonostante tutto, di essere fortunati: abbiamo una squadra di giovani collaboratori – il mio chef Alessandro ha 21 anni -, siamo forti, affiatati e motivati per ripartire con il piede giusto. Lì ci siamo fermati e da lì ripartiremo”.

“Ad una fase eccezionale si risponde con misure eccezionali”. Lo scrive su social il Ministro della Salute – Roberto Speranza – dopo l’approvazione del Dl “Cura Italia”, 25 miliardi di euro per sanità, protezione civile, famiglie e imprese. Sono misure sufficienti?

Trovo che sia una manovra con parecchi punti interrogativi e con molte lacune, a cominciare dalle scadenze fiscali a cui si doveva adempiere lunedì 16 marzo. In questo momento siamo a casa, come la maggior parte delle Partite Iva, senza entrate economiche ma solo uscite. Come tante attività di ristorazione non ho un serbatoio a cui attingere nei momenti di difficoltà. Sarebbe stato auspicabile che le scadenze venissero annullate e non prorogate. E’ logico che se non fatturo, non ho entrate e quindi non posso pagare, allora tu – Stato – dovresti venirmi incontro. Invece hanno solo prorogato tutto a maggio. Così ci ritroveremo con l’acqua alla gola perché nei prossimi tre mesi dovremo far fronte agli impegni di oggi e di domani. Ecco che io preferirei avere il vino alla gola, non l’acqua. Il dopo pandemia avrà una ripresa molto lenta. Il turismo ha ricevuto uno stop talmente importante che si farà fatica a rialzarsi. Ci siamo giocati l’estate anche con il turismo estero, gli altri paesi sono in ritardo rispetto a noi con i tempi di lockdown e quindi ne usciranno dopo di noi.

Alcuni ristoranti a Milano e in altre province della Lombardia hanno attivato il food-delivery .

“Sì, ma con quale riscontro? Stanno avendo risultati? A dire il vero ci avevo pensato anch’io. Ma non abbiamo i mezzi, le attrezzature per poter fare un delivery a norma. Inoltre facciamo un tipo di cucina che diventa difficile realizzare scaldando semplicemente il piatto a casa”.
Come vedi il futuro del vino italiano post pandemia?

“Come dicevo prima, mi piace pensare positivo. Dobbiamo essere coscienti di trovarci in una nazione ricca di storia, di tradizioni e di grandi vini. Abbiamo passato le ere dei vini body-buildings, delle barriques usate in modo frenetico ed eccessivo, dei vitigni piantati in zone geografiche poco vocate. Da qualche anno abbiamo deciso invece di ascoltare maggiormente il territorio e farlo esprimere in bottiglia. Questo non deve essere il punto di arrivo, ma il punto di partenza per costruire un mondo del vino ancora migliore”.

Il vino unisce?
“Sì, il vino unisce. Da sempre. E’ un ottimo aggregatore di persone e di popoli. Il vino è protagonista di tante pagine di storia, così come nell’unione affettiva di tante coppie. Qualche giorno fa, in questo periodo di clausura obbligata per tutti, mi è venuta l’idea di mettere insieme delle persone sui social, dove ciascuno possa condividere le proprie esperienze di assaggio di un vino a scelta e raccontarlo in una maniera più spensierata per passare qualche momento in allegria e in amicizia. E’ nato un flash-mob su Instagram chiunque può collegarsi, stappare una bottiglia di vino e raccontare le proprie emozioni. Siamo tutte persone che fino a qualche giorno fa vivevano ritmi talmente frenetici che non avevano tempo di condivisioni tra colleghi e amanti del vino. Perciò qualcosa di buono questo virus l’ha insegnato, ovvero quello di coltivare maggiormente i rapporti interpersonali. E il nettare di bacco è un ottimo elemento di unione.
E poi… pensate a che tristezza sarebbe il mondo senza vino”.