



SPECIALA NATALE

QUATTRO PAGINE DI GHIOTTI CONSIGLI

l'arcigoloso

... CON GLI AUGURI

DI ARCIGOLA SLOW FOOD



Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola Via della Mendicita Istruita, 14 - 12042 BRA (CN) - Tel. 0172/426207-421293

Vienna, la corte degli Asburgo



«Vienna è felice di vederti e Vienna è differente» avevano promesso - in italiano - due enormi cartelli lungo l'autostrada, a pochi chilometri dalla città. Attraverso le grandi finestre della vecchia Hofburg guardiamo le strade coperte da uno strato di neve fine fine e la gente che cammina con lunghi passi, il fiato grosso, formando delle piccole nuvole nell'aria freddissima. Visto da qui, l'inverno, sembra uno spettacolo piuttosto divertente e si capisce perché questi «case» del caffè siano così care ai viennesi e ai turisti. Una felicità dolce, morbida - tale una fetta di «Sacher» accompagnato da una tazza di «Eraner», il caffè nero, oppure di «Melange», una specie di cappuccino - avvolge i nostri sensi.

Alla Vienna turistica e monumentale, quella del duomo di Santo Stefano del palazzo Imperiale dell'Opera e del lunapark nel Prater, abbiamo deciso di abbinare la Vienna intima e quella gastronomica: come, ad esempio, quella che simboleggia il Kaffeehaus, centro dell'ispirazione e del dibattito per generazioni di compositori di scrittori e scienziati. Freud e Schiele, Mozart e Grillparzer, Klimt, Nestroy, Beethoven e Haydn animarono questi luoghi sacri della cultura mitteleuropea, vera istituzione per i viennesi che li frequentano dalla mattina presto fino a tarda sera, incontrandosi, anche per due chiacchiere, per una partita di carte, per leggere il giornale, mangiare una fetta di dolce e, magari, ascoltare il solito pianista. «Central», la meta abituale degli attori del vicino Hofburg Theater, «Stuka», il regio dei peccati golosi sotto le arcate del palazzo municipale, oppure «Plütschen», di fronte al vecchio Milton, l'incontro degli studenti e degli anziani del quartiere, si chiamano quelli più famosi: sono soste indispensabili anche per chi gira per le strade dell'ex capitale imperiale, soprattutto d'inverno.

La conquista di Vienna non può non cominciare nell'animatissima Kärntnerstrasse, l'asse commerciale che collega l'Opera di Stato con Santo Stefano. Il tetto colorato della venerabile cattedrale si rispecchia nella lucida facciata del nuovo emporio-astronave che è stato, da poco e chissà come, appiccicato sul complesso delle case otto e novecentesche che dominavano il quartiere. Lungo l'elegantissimo «Graben» (il fossato) raggiunga-

mo la piazza Kohlmarkt (si chiama davvero mercato dei cavoli) sulla quale si affaccia uno dei più tradizionali caffè viennesi: il famoso e, purtroppo, anche famigerato «Demel» - famigerato perché ha il rapporto qualità/prezzo peggiore della città. Ma pazienza! Dopo pochi minuti di passeggiata possiamo riposarci in mezzo ai marmi, stucchi ed archi della bellissima galleria «Freung», appena ripartata all'antico splendore, dove ci seducono l'«Imperialhotel» e lo strudel di mela del «Café Central». Rinforzati, si continua. La lunga e stretta Herengasse, il vicolo dei signori, ci porta alla Hofburg, la residenza imperiale che ospita, proprio in quest'angolo, la scuola di equitazione spagnola, uno dei fiori all'occhiello della Vienna tradizionale.

Se altrove, la civiltà «nobile» e quella «borghese» si contrappongono in modo a volte violentissimo, a Vienna queste due culture si sono piuttosto completate. La prova si trova in un bellissimo palazzo, appena fuori dal ring, l'anello di strade che rinchioda tutto il centro storico, gioiello della vecchia dinastia degli Schwarzenberg alla fine del '600 e, oggi, trasformato in uno degli alberghi più esclusivi del mondo. L'Hotel-palazzo, circondato da un parco che confina con i giardini del Bevedere, l'antica residenza del principe Eugenio, è il simbolo stesso del lusso viennese: mobili d'epoca, servizi dotati di tutti i confort, pareti coperte con preziose stoffe e un ristorante di altissimo livello, benché un po' arrogante e freddo nel servizio; hanno «cattivo» quanto bene si siano sposate le filosofie dei signori di ieri con quelle dei signori di oggi.

Ma la civiltà di Vienna si esprime anche là dove l'aureo «nobile» non arrivò. Nei suoi ultimi ristoranti, ad esempio. La lunga Mariahilfer Strasse, che si snoda da dietro la Hofburg verso la stazione ferroviaria Vienna Ovest, ci porta in uno di quei posti nei quali si celebra, ancora oggi, un'autentica ospitalità. «Hauswirth» si chiama il ristorante, e non per caso, perché questo nome significa «oste della casa». Günter Winter, fedele al suo destino di cultore dell'ospitalità, si preoccupa prima di tutto di mettere a proprio agio il cliente. L'impatto con cibo e vini è delizioso: dal filetto di aringa macerata servito come stuzzichino di apertura all'eccellente medaglietta di vitello su crema di limone, contornato da legumi e pasta fatta in casa, dal parafait di salmone affumicato fino ai pesci d'acqua dolce con salsa di erbe e agli straordinari dolci, tra i quali spiccano delle fragole in crosta di mandorle. La lista dei vini, molti dei quali serviti anche in mezza bottiglia oppure in mescolta «al bicchiere», permette le accoppiate giuste. Non perdetevi, poi, l'occasione di scendere in cantina,

Anche nel grande Nord un Natale ospitale caldo e generoso

ECKHARD SUPP



una delle più belle e fornite di Vienna: a farvi da guida, se la cucina lo consente, è lo stesso Winter, sempre orgoglioso di mostrare la sua collezione di vini austriaci e francesi, e pronto a confidare le ottime impressioni che gli hanno suscitato i vini italiani.

Tra i numerosi ristoranti di classe spiccano, oltre al «Hauswirth», il «Korso» nel classicissimo albergo Bristol, e lo «Steirereck», tutti e due tra i migliori in assoluto dell'Austria. Ma il concetto di civiltà, a Vienna, si esprime anche a livello di ceti sociali che non possono permettersi la visita in quei tempi gastronomici. Lo dimostrano due fenomeni urbanistici entrati nella storia dell'architettura mondiale: il complesso di case popolari «Karl Marx», nato negli anni Venti, che si trova a nord del

centro, tra il Danubio e i vigneti di Nußdorf, e il palazzo pittorresco dell'artista Friedensreich Hundertwasser nel quartiere di Landstrasse. Costruito tra il 1983 e il 1985, quest'ultimo raggruppa 50 case popolari, lo studio di un medico e un'osteria e vuol essere un prototipo dell'urbanistica umana e sociologica così cara a Hundertwasser. Le forme morbide i colori fantastici, le torricelle orientate a est, gli interni che non obbediscono a nessun disegno regolare; tutto deve contribuire alla valorizzazione dell'uomo e della natura.

Tra i più piacevoli luoghi nei quali si esprime questa civiltà popolare sono i famosi e tipicissimi Heurigen che pullulano in tutti i quartieri periferici della città. Una visita di Vienna non può certo concludersi senza aver passato una sera o, perché no, la notte in uno di questi posti; già frequentati da Mozart e da Beethoven che vi composero le sinfonie intermedie, non a caso paragonati a quelle «trappolati» più giapponesi dei quartieri di Grinzling o Nußdorf. Piuttosto preferiamo le modeste osterie di Stammersdorf, sull'altra sponda del Danubio. Qui si trova anche l'Heurigen del giovane Friedrich Wieniger, il vignaiolo di maggior spicco di Vienna e, forse, di tutta l'Austria. Impegnato a propagandare la sua

filosofia ecologista e i metodi di vinificazione «soft», Wieniger vuole dimostrare che a Vienna si può fare di più del solito vitigno di bassa qualità. Con soli sei ettari di vigneto egli produce ottimi Riesling, Chardonnay, Velliner e Pinot nero. Avevamo dimenticato di dire che Vienna è anche terreno di vocazione vitivinicola, o meglio zona Doc a tutti gli effetti. Con appena quattrocento ettari di vigneto e trenta imbottigliatori, è la più piccola delle zone a denominazione d'origine controllata austriache; nondimeno, però, vanta una tradizione lunghissima. Basti pensare che reperti archeologici documentano l'esistenza di un'attività vinicola fin dal V secolo a.C. e che nel Seicento il consumo annuo pro capite era di ben 350 litri, cinque volte quello attuale in Italia. I viennesi, poi, non hanno certo avuto bisogno del francese Beaujolais per inventarsi il vino nuovo. Il loro Heurigen bianco e - più raramente - rosso, vino preferito dai grandi scrittori e compositori, si beve da secoli già prima dell'11 novembre dell'anno stesso di produzione. E chissà quante opere d'arte, quante teorie scientifiche, quanti romanzi sono stati sognati, discussi e creati proprio durante i giovare perenni tra Heurigen, Kaffeehaus, cantine e ristoranti - dei geni e genietti di Vienna. Un pizzico di felicità e di diversità sempre compresi, si intendel

Amburgo, orgoglio in stile inglese



La bandiera bianca con il sole rosso sventola gentilmente nella leggera brezza che tira dal mare. Nonostante la scarsa luce pomeridiana essa si stacca dal cielo cupo e dal verde rame dell'enorme tetto che la ospita. Per gli abitanti di Amburgo la sua apperizione, poco tempo fa, aveva fatto scandalo. Un loro carissimo simbolo, l'albergo «Vier Jahreszeiten», stava per essere venduto ad un gruppo di giapponesi a suon di miliardi.

Il «Vier Jahreszeiten» ondeggia bianco, bello e impassibile quale un vecchio transatlantico sulla sponda della Binnenalster, uno dei due laghi gemelli in pieno centro di Amburgo. Da qui si raggiungono con pochi passi quasi tutte le mete importanti: il giardino botanico, i negozi ultrasussuosi

tra Gänsemarkt e Neuer Wall, il municipio con il suo campanile caratteristico, oppure la Mönchebergstraße, cuore commerciale della città.

Amburgo è, prima ancora che città del mare o dei marinai, la più ricca, la più elegante, la più inglese e la più snob della Germania riunita. Il suo passato di indipendente, orgoglioso centro della Hanse - mitica associazione di potenze marittime che facevano capo a Londra e dominarono il Mare del Nord e il Baltico tra il Duecento e la fine del Cinquecento - si sente ancora ad ogni angolo di strada. Lo stile «british» dei negozi e dei palazzi, le buone maniere dei signori, l'eleganza, austera delle signore tradizionali, il vecchio legame con la capitale britannica. Se si dice che la strada degli Inglesi per il cielo passa accanto ad una brocca di tè, la cosa per gente di Amburgo non dev'essere molto diversa. Il porto anseatico ha fama di essere il maggior importante esportatore di tè di alta qualità nel mondo.

Come te qui si intende quello nero, dalle foglie fermentate, non addizionato di profumi estranei; quello, dunque, che sviluppa in pieno i suoi aromi veri, naturali, delicatissimi.

Nel frattempo ci siamo spinti un po' fuori dal centro Dalle acque tranquille dell'Alster e dal Rathausmarkt, la grande



piazza del municipio, abbiamo raggiunto la Reichenstrasse vicino al porto e lo Zollkanal dove si trova il piccolo ma famoso negozio di Ernst Zwanck. La sua modesta Theehandlung è, forse, il migliore posto al mondo per conoscere ed apprezzare questa bevanda dai nomi esotici («Jungfrau», «Tulver», «Castleton», «Bannokburn»). Dalla Theehandlung della Reichenstrasse si arriva con una breve passeggiata nel porto vecchio con i suoi magazzini-palazzi dai mattoni rossi e dai tetti di rame, costruiti nel secolo scorso lungo i numerosissimi canali che sboccano nel fiume Elbe. Qui ha sede una delle più famose ditte importatrici di tè, la Hatten & Lyon, dove, ogni giorno, vengono degustati centinaia di tipi di tè, poi assemblati in diverse miscele vendute nel mondo intero. Raramente però gli estranei al «business» possono godersi il piacere di assistere ad una di queste degustazioni dal rito ben stabilito e dal ritmo rapidissimo, durante le quali in pochi secondi vengono prese decisioni di grande portata economica. E così ci accontentiamo di continuare la nostra passeggiata tra la gente che corre e urla, tra la marea di camion e tra tonnellate di merce di diversissima natura.

Le famose Landungsbrücken, i moli di partenza dei transatlantici - quelli veri, questa volta -, sono vicine. Ma la città, intanto, ha cambiato volto. Dalla «noblesse» inglese siamo passati nella Amburgo dei marinai, dei pescatori degli operai dei pochi cantieri marittimi sopravvissuti alla guerra commerciale scatenata da lontani paesi costruttori navali. Vistosi «marines» a pochi metri da qua annunciano ancora un'altra Amburgo, quella della Halensstraße, centro «militare» dei giovani senza tetto, degli «autonomi» e «alternativi», teatro ogni tanto di feroci battaglie con la polizia municipale.

Amburgo è, certamente, una delle città tedesche più contraddittorie - socialmente, culturalmente e politicamente parlando - e questo fatto la rende così affascinante, quasi misteriosa, nonostante la luminosità e la trasparenza dei suoi spazi e la semplice linearità delle sue costruzioni. I contrasti più forti si vedono e si vivono nel quartiere a luci rosse intorno alla famosissima «Reeperbahn», appena cinque minuti di cammino a passo svello dalla Halensstraße.

Qui i neon scintillanti emettono i loro messaggi seduttivi ed aggressivi per 24 ore al giorno e così come loro le attività di questo grande centro di piacere carnali non si fermano mai. È il cielo del marino, l'altra metà dell'elegante Amburgo. Certo, la Reeperbahn non può e non vuole essere per il

gusto di tutti. E così prendiamo il lungofiume, invece delle stradine che salgono su dalla sponda dell'Elbe, e continuiamo in direzione del mare fino al Fischmarkt, dove ogni domenica si svolge un mercato delle pulci. Per il pesce, intanto, conviene cercare altrove. Nei ristoranti specializzati - purtroppo sempre più rari - si mangiano salmone, anguilla, aragoste o ostriche, ma soprattutto il pesce per definizione dei mari nordici, l'aringa. L'aringa vi chiama che da queste parti si chiama Matjes - «ragazza» in olandese -, cioè quella pescata prima della fregola, è la più pregiata. La migliore Matjes di Amburgo si trova, preparata in ben sedici versioni, con salse, cipolle, panna, con senape o spezie esotiche, in un bellissimo ristorante dallo stile neo-gotico, lo «Zum Alten Rathaus», molto vicino al nostro punto di partenza, all'Alster e al municipio.

Rinvigoriti dal pranzo sapientemente anche dai compagni obbligati di ogni aringa che si rispetti, cioè dalla birra e dal Korn - il distillato di grano tipico della Germania del nord -, partiamo per l'ultima tappa della nostra conquista.

Siamo tornati nella Amburgo «inglese», che non si può certo lasciare senza aver visto i quartieri residenziali lungo la Elbchaussee, l'interminabile asse che collega il quartiere di Altona con il lontano borgo di Blankenese, già paesino tranquillo abitato da pescatori, oggi uno dei quartieri più esclusivi della città. Sulla nostra strada facciamo ancora sosta al «Landhaus Scherrer», il più rinomato ristorante amburghese, dal quale qualche anno fa partì la rinascita della cucina tedesca. Non stiamo parlando di quella dei wurstel con crauti, s'intende, ma di quella dei piatti semplici, saporiti, tradizionali, magari nobilitati da qualche ingrediente di particolare pregio: la crema di zucca con astice, il carpione affumicato con caviale, la verza abbinate all'aragosta e, sì, anche una specie di ravioli di crauti con ostriche. È un ristorante caro e purtroppo non sempre qualità e servizio sono all'altezza. Ma vale sempre la visita per convincersi del progresso che la cucina spesso maltrattata di questa Germania ha compiuto nell'ultimo decennio.

A Blankenese la nebbia che sta salendo dai prati lungo l'Elbe crea un ambiente fiabesco. Appena si intravedono le luci delle navi che cercano la via del mare. Lo Strandhotel che, dopo tanti torbidi secoli, abbiamo finalmente trovato sulla sponda del fiume, è annesso in un palazzotto in stile liberty, come se ne trovano tanti lungo l'Elbe. Sul comodino della piccola, confortevolissima camerata ci accoglie l'obbligatissimo bottiglier di Sherry. La gentilezza dei padroni, molto più calorosa di quel che ci si poteva aspettare da quest'ambiente «very british», la bella sala da pranzo, le candele, tutto ci avvolge in una sensazione di benessere che ci fa dimenticare il viaggio prima di arrivare qui. Il calore, inteso come qualità interiore, non è mica un'invenzione meridionale.

NOTTE E GIORNO A VIENNA



Alberghi
Palais Schwarzenberg, Schwarzenbergplatz 9, A-1030 Wien, tel. 0222/784515, tx 136124, fax 784714. Prezzi: camera singola 280-365mila, doppia 315-415mila, suite 940mila lire. Ristorante: menu di sette portate 90.000 lire, vini esclusi. Carte di credito: Ae, Dc, Ec, Visa.
Müllberghof, Hotel Gaml, Annagasse 7, A-1010 Wien, tel. 0222/5120641, tx 133828. Prezzi (prima colazione e tasse comprese): singola 90-132mila, doppia 135-177mila

lire. Carte di credito: Ae, Dc, Visa.
Ristoranti
Hauswirth, Otto Bauer-Gasse 20, A-1060 Wien, tel. 0222/5874259. Chiuso la domenica. Sulle 55-65mila lire vini esclusi. Carte di credito: Ae, Dc, Ec, Visa.
Korso bei der Oper, Hotel Bristol, Mahlerstrasse 2, tel. 0222/51516. Chiuso il sabato e tre settimane in agosto. Sulle 70-80mila lire. Carte di credito: Ae, Dc, Ec, Visa, Air Plus.
Kaffeehaus
Café Central, Herrngasse 14, tel. 0222/5333763. Chiuso la domenica. Carte di credito: Ae, Dc, Ec, Visa.
Heurigen
Heurigen Ing. B. Wieninger, Stammersdorfer Strasse 78, A-1210 Wien, tel. 0222/394106.



NOTTE E GIORNO AD AMBURGO

Alberghi
Hotel Vier Jahreszeiten, Neuer Jungfernstieg 9-14, D - 2000 Hamburg 36, tel. 040/39440, tx 211629, fax 040/3494602. Prezzi: camera singola 205-265mila, doppia 280-330mila, suite 480-690mila; colazione 20.000 lire. Carte di credito: Ae, Dc, Ec, Visa. Ristorante Haerlin (chiuso la domenica), 60-95mila più i vini. Strandhotel, Strandweg 13, D - 2000 Hamburg-Blankenese, tel. 040/861344, fax 864936. Prezzi: camera singola 75-138mila, doppia 123-156mila, suite 260mila; colazione 14.000 lire. Carte di credito: Ae, Dc, Ec, Visa. A 40 km dal centro della città: Romantik Hotel Josthof, Am Lindenberg 1, D-2125 Sahlhansen, tel. 04172/292. Prezzi: camera 67-100mila, doppia 78-110mila, suite 145mila, colazione compresa. Ristorante (chiuso martedì da novembre a mar-

zo): menu 25, 45 e 51mila, carta 35-55mila più i vini. Carte di credito: Ae, Dc, Ec, Visa.
Ristoranti
Landhaus Scherrer, Elbchaussee 130, D - 2000 Hamburg 50, tel. 040/8801325; prenotazione necessaria, chiuso domenica e festivi. Prezzi: menu degustazione 110mila, carta 35-55mila lire più i vini. Carte di credito: Ae, Dc, Ec. Restaurant Tafelhaus, Holstenkamp 7, D - 2000 Hamburg 7, tel. 040/892760; prenotazione necessaria, chiuso la domenica. Prezzi: menu 28 (pranzo) e 40/50mila, carta 40-50mila più i vini. Carte di credito nessuna. Zum alten Rathaus, Börsenbrück 10, D - 2000 Hamburg 11, tel. 040/364153; chiuso domenica e festivi. Sulle 45mila lire più le bevande. Carte di credito Ae, Dc, Ec, Visa.