

PAGINA DELLA COMUNITÀ TEDESCA IN VALLE MAIRA A CURA DI SVEN HEINTZ

## Un café al bar

Ein Kaffee an der Bar. Du setzt dich, schaust dich um, triffst ein paar bekannte Gesichter, plauderst mit dem Barkeeper, der dich inzwischen schon kennt. Für viele ist es Routine, der Beginn eines jeden Tages, aber für mich, als Deutscher, ist es immer ein ERLEBNIS. Und selbst jetzt, wo es auch zu meinem Alltag gehört, begeistert es mich immer wieder und zaubert mir ein Lächeln ins Gesicht. Vielleicht ist es das, worauf es hinausläuft, einen anderen Ort als den, an dem man geboren wurde. Zuhause nennen zu können. Und das erzählt euch in Deutschland keinen Kaffee mochte. Im vorangegangenen Artikel habe ich euch in groben Zügen die kulturellen und sozialen Unterschiede zwischen Deutschen und Italienern aufgezeigt, doch nun möchte ich euch, wenn auch nur mit meinen Worten, an meinem Alltag als Ausländer in Italien teilhaben lassen. Als ob wir uns an der Bar, bei einem guten Kaffee, treffen würden und uns von einem Plausch zum anderen ein bisschen mehr kennenlernen. Als guter Esser, wie ich es bin, kann ich nicht anders, als mit dem Thema Essen anzufangen. Lässt man die offensichtlichen Unterschiede parteiüblicher Klischees beiseite (wobei es stimmt, in Deutschland könnte man auf eine Pizza mit Ananas oder einen Teller Spaghetti, die als Grundlage für ein Schnitzel dienen, stoßen... ich werde nicht versuchen, diese Sünden zu rechtfertigen), gibt es meiner Meinung nach etwas sozio-kulinarisches, das wir gemeinsam haben: das sonnige Mittagessen. Unter der Woche sind wir es gewohnt, etwas auf die Schnelle zu essen oder Essen zum Mitnehmen zu bestellen (eine viel häufigere Angewohnheit als in Italien, aber die Verlängerung des Lockdown gleicht diesen Unterschied zueinander aus), aber der Sonntag ist auch für uns der Tag des Familien-

sens: für euch der Braten im Wein, für uns die Rouladen. Oder Klopse aus Fleisch und Sardinien (nein, wundert euch nicht, wenn ihr sie probieren würdet, würdet ihr nur "Lecker!" rufen). Oder das Hühnerfricassee. Kurz gesagt, einfache aber herzliche Gerichte, jede Familie hat ihr eigenes Rezept, jeder behauptet, eine Großmutter zu haben, die die beste Version davon kocht. Familie, Tradition und Zusammensein ist nicht sehr anders als in Italien, der Geist ist derselbe. Ob Italienisch oder deutsch, das sind die Gerichte, die dein Herz erwärmen (und dich nach dem Mittagessen ins Suppenkoma auf die Couch neigen) und die du vermissst, wenn du weit weg von Zuhause bist. Ich hatte das Glück, sehr nette Menschen kennenzulernen, bei denen ich mich, vor einer dampfenden Lasagne und einem Glas Wein, fast wie zu Hause fühlte. Und vor so einem Eines der Dinge, die ich, wie viele meiner Landsleute, gerne tue, ist es, unsere traditionellen Gerichte mit italienischen Freunden zu teilen: Ich schlage mein geliebtes Rezeptbuch auf, fast alle Rezepte davon sind von meiner Mutter gestohlen (dabei gibt es immer einzelne Flugblätter mit der Handschrift meiner Großmutter), und ich fange an klein zu hacken, zu schmoren, zu bruteln, (mit Butter... viel Butter), zu vermengen und zu servieren. Comfort food, sagen mir die Italiener, die deutsche Rezepte ausprobieren, wörtlich „Wohlfühlkost“. Warm, kalorienreich, das schmeckt wie sozio-kulinarisches, das wir gemeinsam haben: das sonnige Mittagessen. Unter der Woche sind wir es gewohnt, etwas auf die Schnelle zu essen oder Essen zum Mitnehmen zu bestellen (eine viel häufigere Angewohnheit als in Italien, aber die Verlängerung des Lockdown gleicht diesen Unterschied zueinander aus), aber der Sonntag ist auch für uns der Tag des Familien-

che Weise die in Italien vorhandenen Obst- und Gemüsesorten anzubauen, aber wir tun, was wir können, mit dem, was wir haben. Gönnt uns ein paar Punkte für unsere Kartoffel-Kreativität. Ich muss allerdings mit einem Mythos aufräumen: Sauerkraut steht im Hause Müller (wie man in Italien sagen würde: Casa Rossi) nicht auf der täglichen Speisekarte: es ist eine Beilage zu einigen "besonderen" Gerichten. Wir tunken es nicht in unseren Cappuccino am Morgen, ich schwöre! Außerdem gibt es, wie hier in Italien, viele Unterschiede in der regionalen Küche: zum Beispiel sind Brezeln typisch bayerisch oder schwäbisch, aber im Rest von Deutschland sind sie nicht immer leicht zu finden (außer an den touristischsten Orten). Die typischen Rezepte der ostdeutschen Regionen (der ehemaligen DDR) wurden stark von Ländern wie Polen, Tschechien und Ungarn beeinflusst. Gulasch in allen möglichen Variationen (mit Senf, mit Bier...). Apropos Bier: Deutsches Bier ist eines der berühmtesten weltweit, berühmt als Pilsener oder Frau Merkel und da sind wir penibel und konsequent: Das Deutsche Reinheitsgebot besagt, dass Bier nur mit Hopfen, Wasser, Hefe und Malz hergestellt werden darf. Kein Schnickschnack, deshalb rümpfen wir bei farsivollen Kreationen oder freien Interpretationen oft die Nase. Genauso wie ihr den Wein habt, auf den ihr zu Recht stolz seid, auch das ist etwas, was wir gemeinsam haben: die Liebe zur Tradition unserer Lieblingsgetränke. In Deutschland gibt es in jeder Stadt mindestens eine Braue-

rei, so wie es hier in Italien in den Anbaugebieten große und kleine Weingüter gibt. Kurzum, wir sind uns einig, gut zu trinken und die Leber ein wenig zu beanspruchen. Nun möchte ich über unsere Nachspeisen sprechen: In Italien isst man am Ende einer Mahlzeit, als würdigen Abschluss eines Mittag- oder Abendessens, filigrane Kaffeeörtchen oder kleine Gebäckstücke. Wir reservieren sie für die Zeit von Kaffee und Kuchen: ein schöner Filterkaffee mit einem Stück Kuchen. Mindestens 5 cm hoch. Mit viel Butter. Ich werde nie den Gesichtsausdruck meiner Freundin vergessen, als ich ihr zum ersten Mal vorschlug, gemeinsam einen Russischen Zupfkuchen zu backen: allein beim Lesen der Zutaten riskierte sie ein Diabetisches Koma. Eines der Dinge, die ich an Italien am meisten liebe (neben dem Käse in all seinen Variationen), ist, meine Ausfahrten abzuschließen, der soziale Wert, der mit dem Essen verbunden ist: der Sinn für Familie und das gemeinsame Kochen, das "kreative Chaos" rund um den Tisch, die Flexibilität in den Zeitplänen. Ich hoffe ihr habt diesen Artikel beim Genuss eines guten Espressos gelesen, so als hätten wir uns wirklich an der Bar getroffen, zu einem netten Plausch mit Freunden. Ich bin neugierig, eure Meinung zu den in dieser Kolumne behandelten Themen zu erfahren. Schreibt bei Fragen, interessanten, lustigen Anregungen oder Geschichten eures täglichen deutsch-italienischen Austauschs, mit dem Betreff „pagina 11“ an: [dragonedronero@gmail.com](mailto:dragonedronero@gmail.com).



Un caffè sulla terrazza di San Martino

Müller (come dire Casa Rossi in Italia), sono il contorno di alcuni piatti "speciali", non li pucciamo nel cappuccino al mattino, giurin giurella, come mi hanno insegnato i bambini del posto. Inoltre, come qui in Italia, ci sono svariate differenze nella cucina regionale: ad esempio, i Brezeln sono tipici di Bavaria e Svevia, ma non si trovano sempre facilmente nel resto della Germania (a parte nei luoghi più turistici). Le ricette tipiche delle regioni dell'Est (ex DDR) hanno grandemente subito l'influenza di Paesi come Polonia, Repubblica Ceca, Ungheria, dunque Gulasch in ogni declinazione possibile (alla senape, alla birra...). A proposito di birra: quella tedesca è tra le più conosciute nel mondo, più della Pilsener o della Merkel, e su questo siamo categorici e pigri: il decreto di purezza della birra (das Deutsche Reinheitsgebot) dice che debba essere fatta solamente con luppolo, acqua, lievito e malto. Niente fronzoli, per questo storciamo il naso di fronte alle creazioni fantasiose o alle libere interpretazioni. Così come voi avete il vino, di cui siete giustamente orgogliosi. Anche questa è una cosa che ci accomuna: l'amore per la tradizione delle nostre bevande preferite. In Germania, ogni città ha almeno un birrificio, così come qui in Italia, nelle zone di produzione, fioccano cantine grandi e piccole. Insomma, sul bere bene e far lavorare un po' il fegato siamo

d'accordo. Ora vorrei parlarvi dei nostri dolci: in Italia si mangiano a fine pasto, come degno complemento di un pranzo o una cena, delicate torte al caffè o piccoli mignon di pasticceria. Noi li riserviamo per l'ora della merenda, Kaffee und Kuchen: un bel caffè americano accompagnato da una fetta di torta. Alta almeno 5 cm. Con tanto burro. Non scorderò mai l'espressione della mia ragazza la prima volta che le ho proposto di cucinare insieme la Russischer Zupfkuchen (torta con formaggio, vaniglia, cioccolato): credo abbia rischiato il coma diabetico al solo leggere gli ingredienti. Una delle cose che più amo dell'Italia (oltre al formaggio in ogni sua variante), per concludere questa mia riflessione, è il valore sociale legato al cibo: il senso della famiglia e del cucinare insieme, il "caos creativo" intorno alla tavola, la flessibilità negli orari. Spero che abbiate letto questo articolo godendovi un buon espresso, come se davvero ci fossimo incontrati al bar, per una bella chiacchierata tra amici. Sarei curioso di conoscere la vostra opinione riguardo i temi trattati in questa rubrica. Scriveteci le vostre curiosità, qualche spunto interessante o divertente, i vostri racconti di quotidiana convulsione italo-tedesca, con l'oggetto „pagina 11“ a: [dragonedronero@gmail.com](mailto:dragonedronero@gmail.com).

UNA PAROLA AL MESE

## Deutsches Reinheitsgebot

La legge di purezza fu promulgata il 23 aprile 1516 a Ingolstadt, in Baviera, dai duchi Guglielmo IV e Ludovico X come parte di un ordine statale. La legge di purezza stabilisce che solo l'acqua, il malto, il luppolo e il lievito possono essere usati per produrre birra. È sinonimo di conservazione di una tecnica artigianale tradizionale ed è anche considerato il più antico regolamento di diritto alimentare del mondo che è ancora valido oggi. In Germania, questo si è sviluppato nel corso dei secoli in un'arte della birra che è rispettata in tutto il mondo: da soli quattro ingredienti naturali, una varietà unica al mondo di oltre 40 tipi diversi e circa 6.500 marche di birra individuali viene creata giorno dopo giorno in oltre 1.500 birrifici tedeschi.

Ricetta del mese

### Polpette di Königsberg

Sono una specialità della Prussia Orientale: si tratta di polpette cotte in una salsa bianca con capperi. Prendono il nome dall'ex capitale e residenza Königsberg (oggi Kaliningrad, in Russia) e dalla parola prussiana orientale per "piccolo gnocco".

Ingredienti per 4 persone:

500g di carne macinata (misto maiale e vitello)  
1 panino  
1 uovo  
2 cipolle tritate finemente  
4 filetti di sardine  
pepe  
burro  
1/2 l di acqua  
1 foglia di alloro  
alcuni grani di pepe  
Salsa:  
30 g di burro  
30 g di farina  
1 barattolo piccolo di capperi (50 g)  
Succo di 1/2 limone  
1 tuorlo d'uovo  
1 pizzico di zucchero  
1 cucchiaino di panna  
sale

Mescolare bene la carne macinata con il pane (precedentemente ammollato in acqua calda e strizzato), l'uovo, una cipolla e i filetti di sardine. Preparare e formare 8 - 10 palline rotonde in modo uniforme.

Ungere la vaporiera con il burro. Mettere le polpette e versare 1/2 l di acqua nella pentola. Aggiungere la foglia di alloro, la seconda cipolla e i grani di pepe. Mettere il coperchio e riscaldare a fuoco medio. Cuocere le polpette al vapore a fuoco basso per 15 minuti. Mettere le polpette cotte in una ciotola preriscaldata. Versare il brodo delle polpette attraverso un setaccio in un contenitore.

Scaldare il burro in una piccola padella. Aggiungere la farina e soffriggere fino a quando non diventa giallo scuro, poi versare il brodo delle polpette mescolando costantemente. Aggiungere i capperi con il loro succo e portare a ebollizione. Spegnerne il fuoco. Aggiungere il tuorlo d'uovo alla salsa e legare il tutto, poi condire con succo di limone, sale, zucchero e pepe in modo che diventi una salsa agrodolce. Aggiungere la panna. Versare la salsa calda sulle polpette, tenerle in caldo per qualche minuto e servire.

Il mio consiglio per il contorno:

Patate sbucciate e semplicemente bollite in acqua salata. **Parola del mese Deutsches Reinheitsgebot.** La legge di purezza fu promulgata il 23 aprile 1516 a Ingolstadt, in Baviera, dai duchi Guglielmo IV e Ludovico X come parte di un ordine statale. La legge di purezza stabilisce che solo l'acqua, il malto, il luppolo e il lievito possono essere usati per produrre birra. È sinonimo di conservazione di una tecnica artigianale tradizionale ed è anche considerato il più antico regolamento di diritto alimentare del mondo che è ancora valido oggi. In Germania, questo si è sviluppato nel corso dei secoli in un'arte della birra che è rispettata in tutto il mondo: da soli quattro ingredienti naturali, una varietà unica al mondo di oltre 40 tipi diversi e circa 6.500 marche di birra individuali viene creata giorno dopo giorno in oltre 1.500 birrifici tedeschi. **Ricetta del mese Polpette di Königsberg** Sono una specialità della Prussia Orientale: si tratta di polpette cotte in una salsa bianca con capperi. Prendono il nome dall'ex capitale e residenza Königsberg (oggi Kaliningrad, in Russia) e dalla parola prussiana orientale per "piccolo gnocco". Ingredienti per 4 persone: 500g di carne macinata (misto maiale e vitello) 1 panino 1 uovo 2 cipolle tritate finemente 4 filetti di sardine pepe burro 1/2 l di acqua 1 foglia di alloro alcuni grani di pepe Salsa: 30 g di burro 30 g di farina 1 barattolo piccolo di capperi (50 g) Succo di 1/2 limone 1 tuorlo d'uovo 1 pizzico di zucchero 1 cucchiaino di panna sale Mescolare bene la carne macinata con il pane (precedentemente ammollato in acqua calda e strizzato), l'uovo, una cipolla e i filetti di sardine. Preparare e formare 8 - 10 palline rotonde in modo uniforme. Ungere la vaporiera con il burro. Mettere le polpette e versare 1/2 l di acqua nella pentola. Aggiungere la foglia di alloro, la seconda cipolla e i grani di pepe. Mettere il coperchio e riscaldare a fuoco medio. Cuocere le polpette al vapore a fuoco basso per 15 minuti. Mettere le polpette cotte in una ciotola preriscaldata. Versare il brodo delle polpette attraverso un setaccio in un contenitore. Scaldare il burro in una piccola padella. Aggiungere la farina e soffriggere fino a quando non diventa giallo scuro, poi versare il brodo delle polpette mescolando costantemente. Aggiungere i capperi con il loro succo e portare a ebollizione. Spegnerne il fuoco. Aggiungere il tuorlo d'uovo alla salsa e legare il tutto, poi condire con succo di limone, sale, zucchero e pepe in modo che diventi una salsa agrodolce. Aggiungere la panna. Versare la salsa calda sulle polpette, tenerle in caldo per qualche minuto e servire. Il mio consiglio per il contorno: Patate sbucciate e semplicemente bollite in acqua salata.

TRADUZIONE IN ITALIANO

## Un caffè al bar

Un caffè al bar. Ti siedi, ti guardi intorno, incontri qualche volto conosciuto, scambi due chiacchiere con il barista, che ormai ti conosce. Per tanti è routine, l'inizio di ogni giornata o quasi, ma per me, che sono tedesco, è sempre stata un'ESPERIENZA. E, ancora adesso che fa finalmente parte anche della mia quotidianità, continua a stupirmi e a strapparmi un sorriso. Forse si riduce a questo, il poter chiamare un posto diverso da quello in cui sei nato, Casa. E lo dice uno che, in Germania, non amava il caffè. Nel precedente articolo vi ho parlato delle differenze culturali e sociali tra tedeschi e italiani, a grandi linee, ma ora vorrei avvicinarvi un po', anche solo con le mie parole, portarvi nella mia quotidianità di straniero in Italia. Come se ci incontrassimo al bar, davanti a un buon caffè e, tra una chiacchiera e l'altra, iniziassimo a conoscerci un po' di più. Da buona forechietta quale sono, non posso che iniziare dal cibo. Superate le ovvie differenze e i soliti cliché (è vero, in Germania potreste incappare in una pizza con l'ananas o in un piatto di spaghetti sconditi a far da base ad una milanese... Non tenterò di giustificare questa eresia), credo che ci sia qualcosa di gastronomico-sociale ad accomunarci: il pranzo della domenica. In settimana siamo, spesso, soliti mangiare qualcosa al volo o ordinare cibo da asporto (abitudine molto più diffusa rispetto all'Italia, ma il prolungarsi del lockdown sta avviando a questa differenza), ma la domenica, anche da noi, è il giorno del pranzo in famiglia: per voi l'arrosto, per noi gli involtini. O le polpette di maiale e sardine (no, non stuvetevi, se le provaste non potreste che esclamare "Lecker!").

O la fricassea di pollo. Insomma, piatti semplici ma sostanziosi, ogni famiglia ha la sua ricetta, tutti sostengono di avere la nonna che ne cucina la versione migliore. Non molto differente rispetto all'Italia, lo spirito è lo stesso: la famiglia, la tradizione, lo stare insieme. Che siano italiani o tedeschi, sono quei piatti che ti scaldano il cuore (e che ti inchiodano al divano, dopo pranzo, con l'occhio a mezzo'asta), e che ti mancano quando sei lontano. Io ho avuto la fortuna di incontrare persone gentili che mi hanno fatto sentire quasi come a casa, davanti a una pasta al forno fumante e un bicchiere di vino. Una delle cose che amo fare, come tanti dei miei connazionali, è condividere i piatti della nostra tradizione con gli amici italiani: apro il mio prezioso quaderno delle ricette, quasi tutte rubate alla mamma (ne scappa sempre qualche foglio volante con la calligrafia che non è né italiana né francese, spandelelle, friggere con il burro... tanto burro), mescolare e impiattare. Comfort food, mi dicono gli italiani che provano le ricette tedesche, letteralmente "cibo confortevole". Caldo, calorico, che sa di casa. E, davanti a un piatto così, che siano ravioli al sugo d'arrosto o **Königsberger Klopse**, siamo tutti un po' più vicini. Sul discorso patate vinciamo noi. Le cuciniamo in ogni modo, come contorno, piatto principale, al posto di pasta o riso. Non voglio annoiarvi con il discorso del clima, che non ci permette di avere in modo naturale le varietà di frutta e verdura presenti in Italia, ma si fa quel che si può con quel che si ha, come dite voi. Concedeteci qualche punto per la creatività. Mi tocca, però, far crollare un mito: i crauti non fanno parte del menù quotidiano di Casa