



## SPARGEL, BITTE!

Raffaele Miraglia



Per molti anni non ho mai considerato la Germania come possibile meta turistica. Sì, Berlino faceva eccezione, ma il resto non mi ispirava.

Successe che c'era un ponte bello lungo che comprendeva il 25 aprile e il 1° maggio e Rosella suggerì di andare a vedere cosa succedeva in Baviera e lungo il Reno.

Fu così che scoprii la Germania e quanto sia piacevole andarci in quel periodo, quando impazza la teutonica

mania per gli *spargel*.

Anche quest'ultimo ponte l'ho passato in Germania, e non solo perché attirato dagli *spargel*.

In effetti la Germania è un bel posto e, se siete, come me, amanti della scultura lignea, allora è il paese che fa per voi. Mai visti tanti altari in legno in altre nazioni.

Devo ammettere che la prima volta che ci andai ero un po' prevenuto sul cibo. Da bambino passavo la mie vacanze estive in spiagge che si riempivano di tedeschi (e ne ricordo molti senza gambe e in carrozzella, reduci di guerra). La leggenda metropolitana voleva che i tedeschi mangiassero da schifo e riuscissero persino a condire gli spaghetti con la marmellata. Ancora oggi in quelle spiagge vedo esposto fuori dai negozi del vino rosso frizzante che fa tremare le vene ai polsi solo a guardarlo. E vedo tedeschi comperarne 12 bottiglie per volta. Eppure in Germania mangiai bene e si mangia bene (e si spende poco). Forse certe aberrazioni si celebrano solo all'interno del focolare domestico. Anche se, devo dirlo per onestà, quest'anno a *Schwerin* ho visto servire un'insalata di tacchino e tortellini in un pub-birreria. I tortellini, di dimensione bella piccola, come solo alcune signore bolognesi li sanno fare, erano conditi con una salsa color marroncino-giallognola, una delle gradazioni dell'ambra. Probabilmente si trattava di panna trattata con la paprika.

In realtà si trovano buoni piatti, diversi da regione a regione, anche se spesso – quando manca il menù in inglese - il problema è capire che piatti servono nel ristorante che avete prescelto.

I tedeschi, si sa, hanno la bizzarra usanza di unire due, tre anche quattro parole e formarne una sola. La vostra abilità nello scomporre in modo giusto quel mostro a 26 lettere vi consentirà di capire se si tratta di carne o di pesce, di manzo o di maiale, ecc. ecc., e il tipo di cottura e magari il condimento principale. Fatevi, poi, aiutare, come faccio io, da un dizionario di soli termini cibarii. Io ne ho trovato uno, piccolo e tascabile, buono per l'inglese, lo spagnolo, il francese, lo spagnolo e l'italiano. Ci hanno pensato gli inglesi a sfornarlo – è proprio il caso di dirlo – e si chiama *Eating out in five languages*. E non fate i supponenti, usatelo! Altrimenti può capitare anche a voi quello che è successo a me quest'anno a *Plon* dove avevo scovato un ristorante consigliato dalla *Michelin*. Ho scelto un bicchiere di buon vino rosso francese per accompagnare la *piccata* che avevo ordinato. Nella mia mente la *piccata* poteva essere solo di carne e, così, quando me la sono vista servire di pesce, ci sono rimasto male e ho dovuto ordinare un vino diverso.

Se solo mi fossi spinto a leggere la lunga parola che seguiva il termine *piccata*, mi sarei accorto che c'era in mezzo un *barsch* pronto ad avvisarmi che avrei mangiato del branzino.

Vi dicevo che aprile e maggio per i tedeschi sono i mesi degli *spargel*. E io e Rosella ci siamo uniti con gioia a questa vera mania.

Le vetrine dei negozi di casalinghi festeggiano con l'ostentazione di pentole della misura giusta per cucinarli ritti, di vassoi particolari ove servirli (fatti in modo che l'acqua, residuo della cottura, si depositi in un sottofondo), di pinze dal disegno idoneo alla bisogna, di attrezzi per pelarne i gambi, di piatti dalla lunghezza adeguata.

Persino la *Ratskeller* del più sperduto paesino aggiunge la pagina *Spargelmenù* nell'abituale libricino consegnatovi dalla cameriera, che ancora ve lo sta porgendo quando vi chiede cosa volete bere (ma non sarebbe il caso di lasciarmi un attimo di tempo per capire se ordinerò una birra, e quale, o del vino, e quale?).

E quest'anno nella campagna dello *Schleswig-Holstein*, quella regione che sta proprio sotto la Danimarca, ho visto degli enormi *spargel* di plastica, tipo l'omino *Michelin* dei miei ricordi infantili, ma di 5/6 metri di altezza, pubblicizzare delle vendite dirette dal contadino.



Ovviamente nei mercatini delle erbe di ogni città spuntano banchetti appositi e se ne vedono di varia qualità, tutti rigorosamente bianchi, ovviamente.

Sì, perché gli asparagi in Germania sono rigorosamente bianchi, belli grossi e molto saporiti.