Das Übungsheft ADESSO PLUS 11/2021
A pagina 8 fai l'esercizio collegato all'articolo.
adesso-online/adesso-plus

Goethe che buongustaio!

Die Italienische Reise in gastronomischer Version auf den Spuren des Feinschmeckers Goethe! Das Land wo die Zitronen blühn – mit überraschenden Einblicken, Beschreibungen, Zutaten und Rezepten, die der Dichter selbst aufgezeichnet hat. Genießen Sie die Lektüre am besten mit einem guten Glas Wein!

MEDIO PLUS

TESTO
SALVATORE VIOLA

Per chi, come me, ha conosciuto Goethe come lettore di poche tra le sue opere più note (no, il *Faust* non l'ho ancora letto tutto!), *I sapori del giovane Goethe*, un delizioso (in ogni senso) volumetto scritto in punta di penna da Laura Melara-Dürbeck, è una sorta di cassetto segreto pieno di piccole e grandi rivelazioni. "È un saggio, ma un saggio leggero, che fa venire la voglia di leggere l'originale accompagnato da una buona pietanza", mi dice al telefono l'autrice. Poi mi spiega come le è venuta l'idea di scriverlo: galeotte furono due cene "letterarie" dedicate al *Viaggio in Italia* e un incontro fortunato, alla Fiera del libro di Francoforte, con la casa editrice torinese Il Leone Verde. Si tratta di un libro che, lo confesso, ha scombussolato un po' il mio immaginario. Il ricordo che ho della casa di Goethe a Weimar, per esempio, si tinge di nuovi colori e si riempie di profumi, come quello dei carciofi che, al ritorno dal suo viaggio in Italia, immagino Goethe abbia piantato nel giardino. E non riesco a smettere di pensare all'autore del *Prometeo* seduto davanti a un bel piatto di *maccheroni* fumanti conditi con abbondante parmigiano, proprio come... un italiano. Certo, tra una forchettata e l'altra probabilmente Goethe rifletteva sulla teoria dei colori e non sul dilemma dei dilemmi di ogni buon italiano: chi vincerà il campionato di calcio quest'anno?

il buongustaio	Feinschmecker
l'opera	Werk
delizioso	köstlich
in punta di penna	mit spitzer Feder
il cassetto segreto	Schatzkästchen
la rivelazione	Enthüllung
il saggio	Essay
fare venire la voglia di	Lust machen auf
la pietanza	Gericht
essere galeotto	den Mittler spielen
Viaggio in Italia	dt. Titel: Italienische Reise
Fiera del libro di Francoforte	Frankfurter Buchmesse
la casa editrice	Verlag
scombussolare	durcheinanderbringen
l'immaginario	Vorstellungswelt
tingersi	sich färben
il carciofo	Artischocke
Prometeo	Prometheus
la teoria dei colori	Farbenlehre
il dilemma dei dilemmi	die schwierigste aller Fragen
il campionato di calcio	Fußballmeisterschaft

EIN GRÜNER VORHANG TRENNTE UNS UND UNSER GEPÄCK VON DEN HAUSGLIEDERN, WELCHE IN DEM GROßEN ZIMMER NUDELN FABRIZIERTEN, UND ZWAR VON DER FEINSTEN…

Goethe e la pasta

Il rapporto di Goethe con la pasta è davvero curioso. Dopo averla mangiata per la prima volta a Roma e poi a Napoli, è in Sicilia che se ne innamora. Laura Melara-Dürbeck ce lo racconta così: "Goethe, a Girgenti (l'attuale Agrigento), per la notte, trova alloggio in una casa dove assiste alla produzione, nei modi simili a quelli attuali, dell'alimento italiano per eccellenza. Si tratta di pasta di grano duro fatta poi essiccare. Descrive questa pasta come una vera delizia, qualcosa di divino, di celestiale, un sapore che non dimenticherà mai e che dispera di poter ritrovare altrove". Non è dunque un caso se, tra le prime cose che fa, una volta rientrato in Germania, c'è proprio quella di cercare un fornitore di "pasta all'uso italiano". E lo trova a Dresda presso Antonio Bertoldi, ex cantante lirico che, abbandonate le tavole del palcoscenico, ha rilevato un mulino per dedicarsi alla produzione di *italienische Maccaroni*. "La cosa interessante è che Bertoldi, nel vendere la pasta, dava le istruzioni sulla cottura

l'alloggio	Unterkunft
l'alimento	Nahrungsmittel
il grano duro	Hartweizen
essiccare	trocknen
la delizia	Genuss
celestiale	himmlisch
disperare	*hier*: zweifeln
altrove	andernorts
il fornitore	Lieferant
Dresda	Dresden
il cantante lirico	Opernsänger
le tavole (pl.) del palcoscenico	Bühne(nwelt)
il mulino	Mühle
la cottura	Kochzeit

(lunghissima, il concetto di *al dente* all'epoca non esisteva) e sul condimento: del semplice formaggio grattugiato".

Carciofi, che passione!

Insomma, il sommo poeta tedesco, dal Brennero a Palermo, attraverso Bologna, Roma e Napoli, man mano che ne scopre le bellezze, assapora (e con che gusto!) la cucina italiana, che già nel XVIII secolo era fatta di quella impressionante varietà di prodotti, profumi e sapori che caratterizza quella di oggi. Una varietà presente nelle 30 ricette che arricchiscono il libro. Sono curioso di conoscere i criteri che hanno guidato la scelta. "Ho cercato di recuperare delle ricette tradizionali, – mi rivela l'autrice – cioè che sono attestate negli ultimi 200 anni, però ho cercato di riproporle in maniera tale che anche un palato contemporaneo fosse in grado di apprezzarle. Le ho scelte in base agli indizi che mi lasciava Goethe". E quali sarebbero questi indizi? "Goethe parla raramente di preparazioni precise. Uno di questi casi rari è quando si trova a Torbole, sulla sponda trentina del Lago di Garda, proprio all'inizio del viaggio. Qui l'albergatore, che lo invita a cena, gli assicura che gli farà assaggiare delle trote uniche, che poi Goethe, nel suo diario, descrive come 'il pesce più buono, più delicato che abbia mai mangiato', e fa notare che la trota aveva un colore rosato, quasi simile al salmone. Di fatto parlava di quella che conosciamo come trota salmonata. Un altro caso raro è quello delle frittelle di San Giuseppe, le zeppole, che vede a Napoli e che descrive accuratamente. Ma negli altri casi parla di ingredienti o della loro produzione, senza mai rivelarci se li ha mangiati. Le fave in Sicilia, ma soprattutto i carciofi nel Lazio..." Ecco, i carciofi, la seconda mania di Goethe: "È affascinato dai carciofi. Non ci dice espressamente se li ha mangiati e io sono arrivata alla conclusione che, in un anno e mezzo, non può non averli mangiati, e a Roma, quando si parla di carciofi, si pensa alla tradizione ebraica e dunque ai *carciofi alla giudia*".

A Bologna, sazio di "serenità"

"Questa è stata la parte più difficile alla quale ho lavorato", mi confessa Laura Melara-Dürbeck. Perché? "Goethe si ferma a Bologna soltanto due giorni e non ci dice nulla del cibo. Su questo offre più dettagli il padre, Johann Caspar. Anche lui aveva fatto un viaggio in Italia nel 1740 e, stando alla sua testimonianza, quella bolognese era un'ottima cucina che aveva un particolare: era molto attenta anche al palato degli stranieri..." Il che dà l'idea di uno straordinario spirito di ospitalità, un po' come oggi. Ma torniamo al punto: "L'unico indizio che ci lascia Goethe della cucina bolognese è che, dopo aver pranzato, si sente 'rasserenato'. Quindi ho fatto questa riflessione: quando mangia male, Goethe ce lo dice molto apertamente. Se afferma di sentirsi 'rasserenato' vuol dire che nelle 48 ore in cui è stato a Bologna ha mangiato molto,

il formaggio grattugiato	geriebener Käse
il sommo poeta	Dichterfürst
man mano	nach und nach
assaporare	kosten
recuperare	wieder aufnehmen
essere attestato	nachgewiesen sein
il palato	Gaumen
la preparazione	Zubereitung
la trota	Forelle
il salmone	Lachs
la zeppola: frittierter Brandteigkringel mit Vanillecreme und Amarenakirsche verziert	
la fava	Saubohne
la mania	Leidenschaft
ebraico	jüdisch
carciofi alla giudia: flachgedrückte, in Öl frittierte Artischocken	
sazio	satt
la serenità	Gelassenheit
la testimonianza	Aussage
il particolare	Besonderheit
lo spirito di ospitalità	Sinn für Gastfreundschaft
rasserenato	heiter gestimmt

molto bene. Quando mi sono messa a immaginare cosa avrebbe potuto mangiare Goethe a Bologna, mi sono basata su piatti molto tipici, tradizionali della cucina bolognese".

Goethe, il vino e il mare

Oltre ai limoni del Garda, tra le prime cose che Goethe vede, arrivando in Italia e rimanendone profondamente colpito, sono i magnifici vigneti del Trentino e del Veneto. Il vino non nasce nelle bottiglie e tanto più si fa apprezzare quanto maggiore è la cura nel produrlo. "Vero, – conferma Laura Melara-Dürbeck, – Goethe assiste a una vendemmia e rimane molto colpito dalla cura con cui i contadini cercano di proteggere i grappoli maturi mentre li staccano dalla pianta. Eppure, come rivela in una lettera a Charlotte von Stein, sebbene sia un intenditore, per lui il vino italiano è troppo forte, tanto che è costretto ad annacquarlo". Durante il viaggio, Goethe pare però abituarsi al grado alcolico del vino nostrano. "Durante la traversata in nave da Napoli a Palermo, Goethe, che soffre il mal di mare, rimane tutto il tempo chiuso nella sua cabina, nutrendosi di pane e bevendo vino". Niente male, per uno delicato come lui, soprattutto se si considera che fa lo stesso al ritorno, da Palermo a Napoli, e ad accompagnare il pane, questa volta, c'è il sapore forte e deciso del vino siciliano.

Per concludere

Questo non è che un "assaggio" di quello che *I sapori del giovane Goethe* ha da offrire. Sarei rimasto ore ad ascoltare Laura Melara-Dürbeck raccontare aneddoti sul rapporto del grande letterato tedesco con il cibo, ma il tempo è tiranno e lo spazio… pure. Per saperne di più, vi rimando alla lettura del libro. Solo una cosa, per chiudere. È bello pensare che, prima dei nostri emigranti degli anni Cinquanta, prima dei buongustai degli anni Novanta e dei grandi chef degli anni 2000, a contribuire alla conoscenza e alla diffusione della cultura culinaria italiana in Germania sia stato quel genio universale, autore di opere immortali, che risponde al nome di Johann Wolfgang von Goethe.

ICH NAHM DIE HORIZONTALE STELLUNG WIEDER AN, IN WELCHER MICH KNIEP GAR VORSORGLICH MIT ROTEM WEIN UND GUTEM BROT ERNÄHRTE.

I sapori del giovane Goethe

Nel suo libro, Laura Melara-Dürbeck ha riletto il *Viaggio in Italia* di Goethe in chiave gastronomica. Ad arricchire il volume 30 ricette della tradizione culinaria regionale, dai carciofi alla giudia al polpettone bolognese, dagli arancini di riso alla trota salmonata al cartoccio.

Laura Melara-Dürbeck
I sapori del giovane Goehte,
Il Leone Verde,
114 pagine, 12 €.

il limone	Zitrone	**il grappolo**	Traube	**il grado alcolico**	Alkoholgehalt	**il tempo è tiranno**	wir sind Sklaven der Zeit
colpito	beeindruckt	**maturo**	reif	**la traversata**	Überfahrt	**l'emigrante m.**	Auswanderer
il vigneto	Weinberg	**staccare**	*hier*: pflücken	**il mal di mare**	Seekrankheit	**lo chef**	Chefkoch
la cura	Sorgfalt	**l'intenditore m.**	Kenner	**delicato**	empfindlich	**il genio universale**	Universalgelehrter
la vendemmia	Weinlese	**annacquare**	mit Wasser verdünnen	**l'assaggio**	Vorgeschmack		

Foto: Shutterstock