

Baviera

MAGIE D'AUTUNNO

Cercando Ludwig

Claudia Polci | www.theaexperiences.com

La Baviera è, al giorno d'oggi, la terra famosa per l'annuale festa della birra: l'Oktober Fest. Nonostante questo sia realmente un evento particolarmente pittoresco e molto popolare in tutta Europa, le bellezze da scoprire in Baviera sono molte e diversificate. Questa terra popolata dai celti, infatti, faceva parte dell'Impero Romano che fondò diverse importanti città come Augusta, Ratisbona e Passavia. Successivamente, la tribù dei Baiuvari superò il Limes (sentiero, confine) dell'Impero Romano portando le tradizioni germaniche e dandole il nome che ancora oggi usiamo. Se la Baviera si caratterizza oggi come terra romantica e sognatrice, è in gran parte grazie a Ludovico

Il: fu proprio questo sovrano, vissuto nel 1800, l'artefice della costruzione di alcuni tra i castelli più belli d'Europa. Primo fra tutti, il famosissimo castello incantato di Neuschwanstein, che sorge nella parte sud occidentale della Baviera e che la Disney ha trasformato in una vera e propria icona, prendendolo a modello per alcuni tra i suoi castelli più famosi: da Biancaneve a Cenerentola, fino ai giorni nostri con il castello di Rapunzel. Storia e arte qui si intrecciano profondamente: il castello fu richiesto da Ludovico II sia come rifugio personale che come omaggio a Wagner, il compositore tedesco che ammirava profondamente e con il quale ha intrattenuto un rapporto di ammirazione e vene-

razione fino alla sua morte. Neuschwanstein infatti significa "nuova roccaforte del Cigno", quel cigno che tanto ha dato lustro a Wagner nelle sue opere e che era l'ossessione del re di Baviera. Tra montagne e leggende, il cibo non può che essere carico e funzionale ad una temperatura non proprio accogliente. Insalata bavarese e tasche di Svevia vi accompagneranno alla scoperta di una terra fatta di fiabe e miti, di sovrani e compositori, di cigni e cicogne nere. Non dimenticate di accompagnare il tutto con la bevanda nazionale: la birra, che qui sa essere delicata per accompagnare un pasto frugale, ma anche strutturata e forte come la terra dalla quale nasce. Gute Reise!

Bayerischer Wurstsalat | Insalata bavarese

Ingredienti per 4 persone Preparazione

Würstel, 4
Ravanelli, 100 g
Cetriolini sott'aceto, 2
Cipolla rossa, 40 g
Aceto di vino bianco, 1 cucchiaino
Senape, 1 cucchiaino
Prezzemolo
Olio evo
Uova sode
Sale e pepe

Lessate i wurstel in acqua bollente, una volta pronti, scolateli e lasciateli e lasciateli raffreddare prima di procedere alla composizione dell'insalata. Tagliate i ravanelli e la cipolla rossa a julienne e riponeteli in un recipiente. Condite il tutto con una presa di sale e pepe; a parte, mescolate la senape con l'aceto di vino bianco e solo un filo d'olio, ad ottenere un intingolo. Utilizzatelo per condire le verdure aggiungendo al termine anche i cetriolini tagliati a cubetti e il prezzemolo tritato al momento. Aggiungete infine i wurstel freddi tagliati sottilmente, e servite in tavola accompagnando con uova sode e patate al forno.



Maultaschen | Tasche di Svevia

Ingredienti per 4 persone Preparazione

Per la pasta
Farina, 400 g
Olio di semi, 4 cucchiai
Acqua, 120 ml
Aceto, 1 cucchiaino
Sale

Per il ripieno
Spinaci cotti, 150 g
Carne di maiale, 350 g
Cipolla, 1
Uovo, 1
Mollica di pane raffermo, 40 g
Sale e pepe

Per completare
Pomodori, 150 g
Brodo
Salvia
Burro

Mescolate in un recipiente l'acqua con il sale, una volta disciolto aggiungete l'aceto, poi incorporate gradualmente la farina. Una volta che si sarà formato l'impasto, aggiungete l'olio di semi, poi avvolgete il panetto in pellicola alimentare e lasciatelo riposare per una mezz'ora in frigorifero.

A parte, tritate la cipolla e due foglie di salvia, e trasferitele in una padella con una noce di burro e la carne macinata. Salate e pepate e cuocete coperto per circa 10 minuti. Quando la carne macinata sarà ben stufata, scoprite e fate asciugare e rosolare.

Al termine, lasciate raffreddare, poi aggiungete al tutto la mollica di pane che avrete lasciato ammorbidire in acqua, l'uovo e gli spinaci cotti tritati al coltello. Utilizzate il composto per farcire dei quadrati di impasto stesi allo spessore di 2-3 mm: ripiegate verso l'interno prima i lati della sfoglia, poi arrotolate come si trattasse di una sorta di involtini. Al momento di servire, cuoceteli in brodo di carne o vegetale per pochi minuti. Nel frattempo, preparate un soffritto delicato con burro, qualche foglia di salvia e dei pomodori tagliati a cubetti. Scolate e ripassate i ravioli nel condimento e serviteli caldi in tavola.



Kohlrouladen | Involtini di cavolo

Ingredienti per 4 persone Preparazione

Carni macinate miste, 400 g
Cavolo cappuccio, 1
Uova, 1
Cipolla, 50 g
Aglio, 1 spicchio
Prezzemolo
Noce moscata
Sale
Strutto
Brodo

Rimuovete il torsolo dal cavolo cappuccio intero, scavando in profondità con un coltellino fino a rimuoverlo. Lavate la pianta e immergetela in una pentola con acqua bollente leggermente salata, cuocendola per una decina di minuti. In questo modo potrete distaccare facilmente le foglie integre senza timore di romperle: sistematele ben aperte su un tagliere e lasciatele raffreddare. Nel frattempo, preparate il ripieno, lavorando il macinato di carni miste di manzo, suino e vitello, con l'uovo, la cipolla finemente tritata, il sale, poca noce moscata grattugiata ed il prezzemolo tritato. Formate delle polpette di forma oblunga, poi avvolgete ciascuna nelle foglie di cavolo e fermate ciascun involtino con dello spago da cucina. Cuocete gli involtini in una padella con una noce di strutto e lo spicchio d'aglio, lasciandoli prima dorare da entrambi i lati, poi aggiungendo del brodo bollente (di carne o vegetale) e procedendo con la cottura a fuoco basso per altri 35-40 minuti circa. Servite ben caldi con una spolverata di prezzemolo in superficie.



Scheiterhaufen | Torta di mele meringata

Ingredienti* Preparazione

Pane raffermo, 300 g
Mele, 4
Uvetta, 60 g
Uova, 3
Latte, 500 ml
Zucchero, 80 g
Cannella, 1 pizzico
Limone, 1
Burro, 30 g
Meringa italiana, 150 g

Mettete a reidratare l'uvetta nell'acqua, tagliate il pane a fette, sbucciate le mele e tagliatele in pezzi. In un recipiente, sbattete le uova con lo zucchero, unite la cannella, la buccia del limone grattugiata e in ultimo il latte, dovrà risultare una pastella. Foderate lo stampo precedentemente imburrato con della carta forno e adagiate sul fondo uno strato di pane, schiacciatelo bene, quindi versatevi metà del composto aiutandovi con un mestolo, in modo da bagnare bene il pane. Mettete sopra, in modo uniforme, le mele, l'uvetta ben strizzata e coprite nuovamente con le fette di pane. Versate sul pane, aiutandovi con un mestolo, il composto rimasto in modo da bagnarlo in modo uniforme. Pressate leggermente il pane con una forchetta per assicurarvi che sia ben impregnato e mettete sopra qualche pezzo di burro. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 45 minuti circa. Togliete la torta dal forno e fatela freddare, quindi decoratela con la meringa aiutandovi con un sac à poche e fatela gratinare in forno.

*per uno stampo di 24 cm