

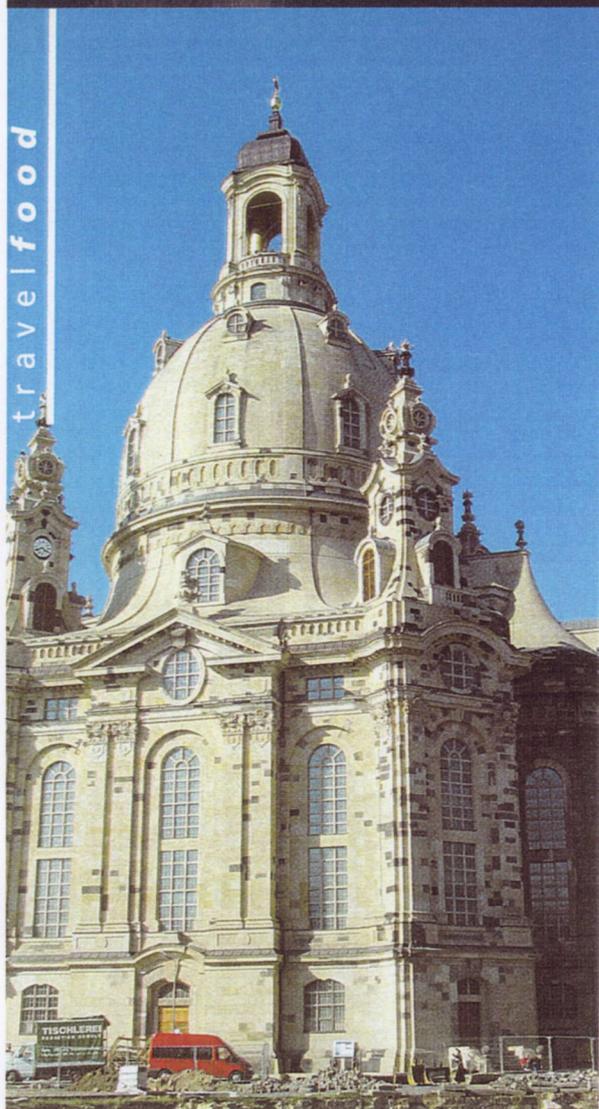
di Lucy Gordan

Buon compleanno DRESDA

Da marzo,
le manifestazioni
più rilevanti.

Dresda è paragonabile ad un fenice. Le leggende classiche e medievali narrano che questo uccello favoloso e longevo d'Arabia si costruisce un rogo di piante aromatiche su cui si immola per poi risorgere ogni cinquecento anni.

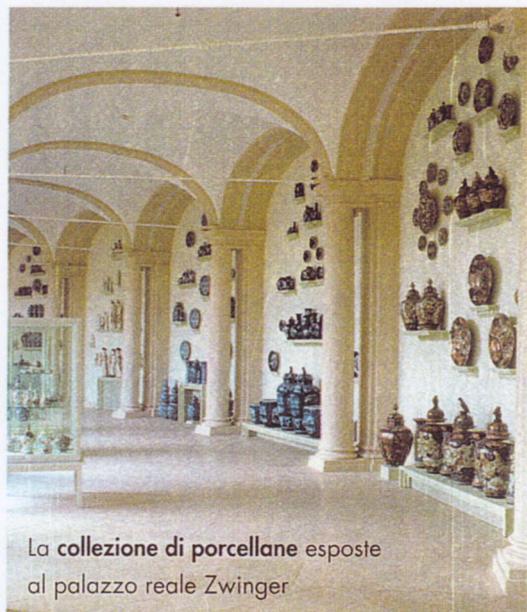
Sebbene non ad intervalli regolari, lungo i secoli, Dresda ha subito svariate devastazioni nelle numerose guerre contro gli husiti, i prussiani e l'esercito multinazionale di Napoleone, riuscendo sempre a rinascere. La più recente tragedia risale alla terribile notte tra il 13 ed il 14 febbraio del 1945. Malgrado fosse quasi alla fine del conflitto mondiale, per vendicarsi dei raid su Coventry e su Londra, l'aviazione mili-



B U O N C O M P L E

tare alleata scaricò tonnellate e tonnellate di bombe incendiarie su questa magnifica città barocca, soprannominata da secoli "Firenze sull'Elba". Bilancio: 35.000 morti tra i civili, tanti dei quali erano profughi della Silesia e un 80 per cento di palazzi bruciati. Ahimè, non finisce qui. Seguirono quasi cinquant'anni d'abbandono, degradazione, ma soprattutto negligenza da parte del governo della DDR. Solo dal 1989, grazie all'unificazione delle due Germanie e all'entusiasmo dalla popolazione locale, il governo si è impegnato a farle riconquistare la fama di centro culturale a livello mondiale. Recentemente è stato completato un lavoro da certosino, consistente nel

riasseblaggio di 10.000 frammenti di pietra arenaria appartenente alla Frauenkirche, la chiesa protestante più grande della Germania. Si dice che il governo della DDR abbia volutamente lasciato queste macerie come una memoria della cattiveria sia dei nazisti che dei capitalisti! Il 30 ottobre scorso, alla presenza di

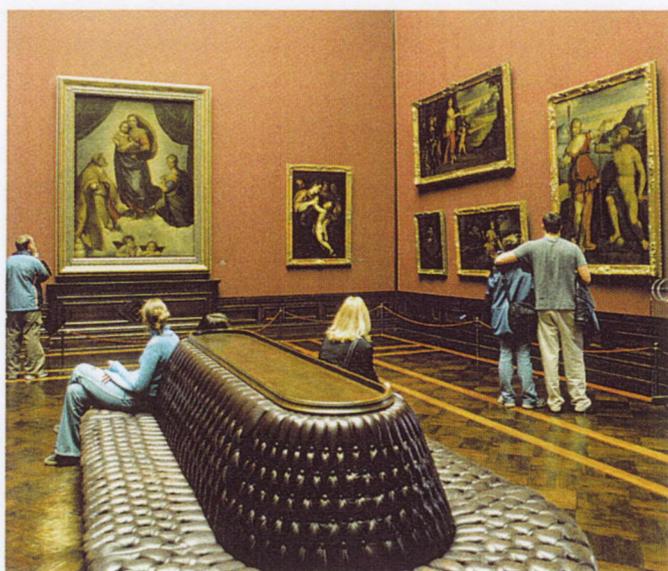


La collezione di porcellane esposte al palazzo reale Zwinger

numerosi capi di stato, compresa la Regina Elisabetta II d'Inghilterra, si è riconsacrata la "nuova" Frauenkirche. Contestualmente la ricostruzione e ristrutturazione dell'Altstadt o "città vecchia" continua a ritmi serrati. È una corsa contro il tempo per grandi festeggiamenti del 2006, in cui la città di Dresda compirà ottocento anni. La sua nascita risale ad un documento datato 31 marzo 1206, che metteva fine ad una disputa tra l'arcivescovo di Meissen ed un nobile che aveva costruito un castello su un terreno episcopale. Gli eventi di spicco per le festività di quest'anniversario includono: un dance festival chiamato "800 minuti per Dresda", spettacoli di 80 minuti ciascuno in dieci località cittadine diverse, durante il mese di aprile; una rincarnazione del murale "La Processione dei Principi", raffigurante la corte sassone dal medioevo alla prima guerra mondiale, nella parata storica del 27 agosto; la riapertura l'8 settembre della Grünes Gewölbe o "camera di sicurezza verde", il più antico museo delle arti applicate nel mondo e la più straordinaria camera del tesoro in Europa.

Da non perdere sono "Il Servizio di Caffé dorato" e il centrotavola "Il Trono del Gran Mogul Aureng-Zeb". La magnificenza della Grünes Gewölbe e del Secolo d'Oro di Dresda si devono a Federico Augusto "Il Forte" e a suo figlio Augusto III, ambedue

Sopra, la "nuova" Frauenkirche, la chiesa protestante più grande della Germania. A destra, la Madonna Sistina di Raffaello, esposta al palazzo reale Zwinger.





importanti macenati d'arte e collezionisti doc. È durante i loro regni (1694-1763) che Dresda viene soprannominata "Firenze del Nord" o "Firenze sull'Elba" grazie all'alta affluenza di artisti, musicisti ed artigiani italiani. Nel palazzo reale Zwinger oggi si contano più di 800 quadri di artisti italiani, compresi 19 Canaletto (artista che visse a lungo alla corte sassone), e "La Madonna Sistina" di Raffaello. Di rilevanza per i visitatori gourmet è il noto quadro Das Schokoladenmädchen o "La ragazza del cioccolato" di Jean-Etienne Liotard (foto in basso a sinistra). La porcellana costituiva un'altra passione per i reali. Esposta in un'ala dello Zwinger è la loro vasta collezione che conta 12.000 pezzi provenienti dalla Cina, Giappone, Corea e, naturalmente, dalla vicina Meissen. Soprannominata "l'oro bianco della

A sinistra e sopra, la **porcellana Meissen**, soprannominata "l'oro bianco della Sassonia".

In basso a sinistra, "**La ragazza del cioccolato**" di Jean-Etienne Liotard, esposta al palazzo reale Zwinger.

Qui sotto, il murale "**La processione dei principi**", che viene celebrato nella parata storica del 27 agosto prossimo.

Sassonia", la porcellana Meissen viene scoperta per sbaglio quando Augusto il Forte si rivolge all'alchimista John Friedrich Böttger nella speranza di produrre oro per pagare i suoi debiti militari.

Per chi desidera vedere la produzione attuale di Meissen, esiste la Dresden Card, in vendita presso l'ente del turismo (0049-351-49192152) o su internet a www.dresden-tourist.de, e include un tour della fabbrica.



DRESDA sulla tavola di Mario Pattis



Il miglior conoscitore della cucina storica sassone è **Mario Patis**, il 38enne proprietario e chef del lussuoso albergo country con il medesimo nome, aperto dal 1997 e situato in una vecchia riserva di caccia. Dopo una vita di gavetta, prima nel piccolo ristorante di famiglia "Zur Erholung" ("For Relaxation") e poi nel Obere Linde in Oberkirch nella Foresta Nera, nell'Hotel Colombi di Friburgo, nel Petermann's Kunststube in Kuessnacht/Zürich, e infine a Fürstenhof in Landshut, Bavaria, nel 1994, ancora a "Zur Erholung" viene segnalato dai Jeunes Restaurateurs d'Europe come uno dei migliori trenta giovani chefs della Germania. L'anno dopo, a soli 25 anni, diventa il primo Michelin-star chef dell'ex-Germania dell'Est, un onore che porta con sé nel nuovo albergo e che conserva tuttora. *"Sono lo chef più giovane ad aver ricevuto una stella Michelin,"* ci ha detto, *"un risultato ottenuto solo da me e Heinz Winkler."* Patis, chiamato familiarmente "Mario" come il nonno paterno che era altoatesino, di Bolzano, e a suo tempo padre orgoglioso di Emily e Anthony, ha sviluppato uno stile tutto suo: un miscela di Silesia, Boemia,





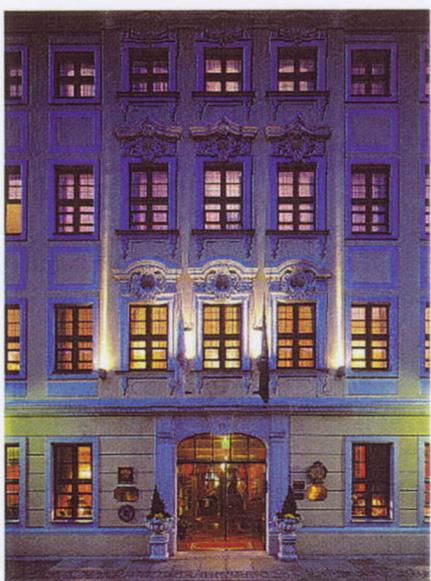
e Sassonia. Sportivo ma un avido collezionista di libri di cucina, ricercando negli archivi statali, Pattis viene a scoprire che la casa reale sassone - i Wettin - condivideva i gusti della raffinata grande cucina francese e non quella delle cucine pesanti dei confinanti stati tedeschi e boemi. Quindi, di testa sua, è riuscito a ricreare queste delizie culinarie della casa reale sassone, prendendo spunto dalle ricette del suo mentor Johann Baumann (c.1850-1910). "Altri chef che ammiro, oltre i miei genitori," ci ha detto, "sono Harald Wohlfahrt di Traube Tonbach in Baier-sbronn, Heinz Winkler, il mentore di Heinz Beck, e Hans Kaas del Tantris, a Monaco di Bavaria. Le qualità essenziali per essere un grande chef sono: quality managment e ausstrahlung ovvero la soddisfazione del cliente." Le Gourmet Spitzen-Qualitaet, il più elegante dei quattro ristoranti presenti nell'albergo, ovviamente arricchito con la porcellana di Meissen, è rinomato per i suoi menù degustazioni di due tipi: "Royal Saxony" o "Creation à la mode". Il fortunato cliente ha un'ampia scelta tra i menù di tre, quattro, o sei portate, abbinabili a vini locali o di fama internazionale. È un'abitudine di Pattis arricchire il menù di piccole sorprese, tra una degustazione ed un'altra, così prolungando il piacere della sua creatività infinita, sostenuta da un servizio impeccabile. Ce n'è da leccarsi i baffi: terrina d'astice con prosciutto ed insalata di mango; sella di coniglio accompagnato da un risotto di funghi "galletti"; torta rustica di tonno marinato servita con un sauté di fegato d'anatra; per menzionare soltanto alcune delle sue golosità. Goloso anche lui, il suo dolce preferito è eirschecke, un flan locale. Sono anche locali le sue cantine preferite: Klaus Zimmerling e Schloss Proschwitz. Il suo vino preferito è il Gewürztraminer di Klaus Zimmerling. "Io mangio di tutto", ci ha confessato, "ma il fegato d'oca con Gewürztraminer è imbattibile." Pattis attribuisce il suo successo all'uso dei prodotti locali freschi e stagionali, alle sue ricette tradizionali con il suo tocco moderno e personale, e alla sua continua ricerca e sperimentazioni per creare nuovi piatti che piacciono molto. "I miei clienti - dice Pattis - hanno il diritto di pretendere il top, quando investono il loro tempo e i loro soldi in attesa di una cena indimenticabile." Per ulteriori informazioni, si può cliccare www.pattis.de.

Chi volesse "gustarsi la città" può prenotare un tavolo al *Carousel*, ristorante dell'albergo di lusso *Buelow Residenz*, che si trova nel pittoresco rione Neustadt. Il giovane chef **Stefan Hermann**, nativo di Leonberg vicino a Stoccarda ma residente a Dresda da 8 anni, è anche lui membro dei "Jeunes Restaurateurs d'Europe" e vanta una stella Michelin ottenuta a 27 anni, dopo appena un anno al *Carousel* e mantenuta finora.

Hermann, collezionista di orologi e molto sportivo come Pattis (tuffi, sci, ed equita-



Il lusso di mangiare a DRESDA

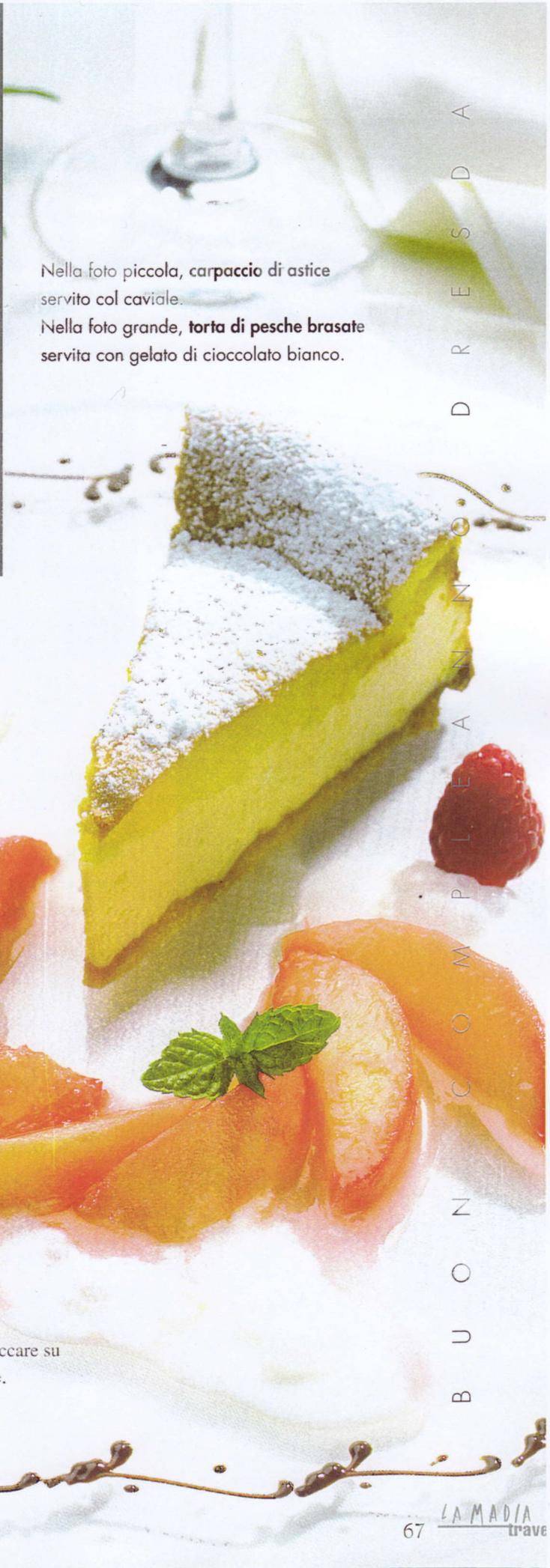


zione), ha iniziato la sua carriera a Schloss Höfingen (una * Michelin) sotto la guida di Franz Feckl, un grande chef che ammira. Poi fa la gavetta per quattro anni nella Schwarzwaldstuben "Traube Tonbach" (tre *** Michelin) con Harald Wolfarth, suo mentore, "considerato uno dei dieci migliori chef al mondo"; Waldhotel Sonnora (due ** Michelin), prima di andare al Regent Hotel di Londra dove aveva lavorato anche Andrea Accordi (La Madia Travelfood, aprile 2005). "Da Feckl", dice Hartmann, "ho imparato le basi della cucina e come





Nella foto piccola, **carpaccio di astice** servito col caviale.
Nella foto grande, **torta di pesche brasate** servita con gelato di cioccolato bianco.



organizzare un ristorante; da Wolfarth ho appreso come distinguere la qualità del cibo e l'armonia tra i vari piatti. Ancora oggi per me ingredienti freschi e locali sono di primaria importanza. Le qualità essenziali per un top chef sono: amore per la professione, creatività ed ambizione. Attualmente il mio piatto forte è "variazioni di fegato d'oca".

Per prenotare un tavolo, basta cliccare su www.buelow-residenz.de.

Nella foto accanto,
il **Klepper Eck** (sulla sinistra).

Sotto, la preparazione
della "stollen",
la torta tradizionale di Dresda,
non molto diversa
dal nostro panettone.



B U O N C O M

Per una cucina sassone meno sofisticata, ma non per questo meno appetitosa, si ha un'ampia scelta tra il pub **Radeberger Special**, situato sul Brülche Terrasse con vista panoramica sull'Elba (unico locale dove viene offerta Radeberger Zwickelbier, la birra pilsner non-filtrata) ed i vicini **Klepper Eck** e **Altmarktkeller**.

Per una serata multietnica la via Münzgasse offre numerosi optional. Per i tradizionalisti, due posti storici, **Pfunds Molkerei** (Bautznerstrasse 79, tel 0049-351-8080822) e **Dresdner Backhaus GmbH**, (Geschäftsführerin Elisabeth Kreutzkamm-Aumuller, Huttenstrasse 2b, 01309 Dresden, tel. 0049-351-4417233) meritano una visita. Nel primo si rimane a bocca aperta: con le sue decorazioni di Villeroy & Boch è considera-

to unanimemente "il più bel negozio di latticini al mondo", con il sottostante ristorante, ovviamente specializzato in menu a base di formaggi provenienti da tutto il mondo.

La locale pasticceria della signora Kreutzkamm-Aumuller ha la fama di sfornare il miglior Christstollen (il dolce natalizio sassone per eccellenza dalla seconda metà del quindicesimo secolo) acquistabile anche fuori stagione con tante altre lecornie via internet, qui come in molte altre pasticcerie.

La vita notturna in Germania è sempre stata caratterizzata dal cabaret. Da non perdere "**Carte Blanche**", situato dietro Pfunds. Se si conosce il tedesco, allettante può essere questo nuovissimo e spesso esaurito show di travestiti. Il biglietto con drink costa 25 euro, ma vi è la possibilità di cenare. (tel. 0049-351-204720, www.carte-blanche-dresden.de).

Se si opta per una serata meno osé, Dresda offre un servizio di tram funzionante 24 ore su 24. La Dresda Card (costo 16 euro valida 48 ore), dà la possibilità all'acquirente di usufruire di tutti i servizi cittadini di trasporto, dei servizi di crociera sull'Elba, e di poter visitare gli undici musei ed i dintorni della città, compresa Villa Shat-



La crociera sull'Elba

E A N N O D R E S D A

terhand a Radebeul, residenza di uno dei maggiori scrittori tedeschi del genere avventuroso, Karl May, e oggi museo di vestario dei Pellirossa. Infine, sulla strada per Praga, si possono ammirare le bellezze naturali incontaminate della "Svizzera Sassone". Buon compleanno, Dresda. Altri 800 anni! E Stollen per sempre!



Le bellezze naturali incontaminate della "Svizzera Sassone"