



di Lucy Gordan

# EWALD e MARIO PLACHUTTA

A Vienna  
gli imperatori  
del manzo

Sognando un viaggio nella romantica Vienna, meta preferita dagli italiani, soprattutto per i mercatini di Natale durante l'Avvento, scorrono in mente tante belle immagini: il Danubio blu, i valzer di Johann Strauss, il concerto di Capodanno, l'Opera, il monumentale Kunsthistorisches Museum pieno di capolavori, i cavalli danzanti Lipizzaner, i castelli della dinastia Asburgo, la Principessa Sissi, il negozio Graben Meinl stracolmo di delizie provenienti da tutto il mondo, i numerosi caffè storici, e l'icona di tutti i dolci viennesi: la Sachertorte. Ma per una serata indimenticabile è d'obbligo prenotare un tavolo a lume di candela da **Plachutta**, il tempio senza pretese della cucina tradizionale viennese, propriamente soprannominato dai gastronomi locali "la casa del **tafelspitz**" e citato ai primi posti in tutte le guide. Per capire meglio il segreto del loro successo e degustare le loro deliziose specialità descritte in un bellissimo libro di Ewald Plachutta, **The 100 Classic Dishes of Austria**, Lucy Gordan è andata a trovare Ewald e Mario Plachutta, un team padre-figlio, in esclusiva per La Madia.



**Qual è l'origine del cognome Plachutta che non sembra tedesco/austriaco?**

**EP:** Il nome Plachutta è polacco o ceco.

*È probabile che i miei antenati venissero dalla Polonia, ma non ne abbiamo la certezza perché durante l'impero austro-ungarico molti polacchi e cechi venivano ad abitare nell'attuale Slovenia, non lontano dall'Austria. Oggi Plachutta è un cognome comune in Slovenia.*

*Mio padre Egon è nato a Görz che, dopo la prima guerra mondiale, è diventata parte dell'Italia, cioè Gorizia. Invece io sono cresciuto a Graz dove ho iniziato molto giovane a lavorare come apprendista-cuoco.*



Plachutta

**Prima di Lei c'erano altri chef in famiglia?**

**EP:** No. Mio padre era un giornalista. Il mio mentor, mio capo al Hotel **Elizabethpark** in Badgastein vicino Salzburg, era **Ferdinand Wirtl**. Mi ha insegnato tutte le basi della cucina e quel *savoir-faire* che manca a molti giovani chefs di oggi, capaci di fare delle salse complicatissime, ma a cui nessuno ha insegnato i fondamentali.

**DOPPIA INTERVISTA****Come dividete i compiti? Una vostra giornata tipica?**

**EP:** Io lavoro per modo di dire: finalmente sono in pensione ma sto scrivendo un libro, il quarto. Avrò il format di una serie di lezioni di cucina.

**MP:** Anche se non sono uno chef, divido il mio tempo tra la cucina e la sala. Amo stare a contatto con i miei clienti, ma ovviamente mi occupo della gestione globale.

**Le vostre biografie individuali?**

**EP:** Dal 1954-57 ho lavorato al **LZ Grandhotel Wiesler-Graz** a Graz, all'**Hotel Elizabethpark** a Badgastein vicino Salzburg,

all'**Hotel Laufenstein** a Mariazell, e poi sono venuto a Vienna dove sono stato Executive Chef all'**Hotel Astoria su Kärntnerstrasse**, un elegante zona pedonale, per più di 15 anni. Nel 1979, insieme all'ex-direttore dell'**Astoria**, abbiamo comprato il famoso ristorante **Drei Husaren**, che abbiamo gestito fino al 1993.

Siamo arrivati a tre stelle Michelin. Già nell'87 ho aperto il primo dei nostri quattro **Plachutta**, quando ho rinnovato la birreria **Hietzinger Bräu**. Da giovane facevo parte di una squadra nazionale di quattro o cinque chef famosi che girava il mondo promuovendo la cucina austriaca. Inoltre, dal 1982 al 1990 ero consulente culinario per il catering a bordo degli aerei dell'**Austrian Airlines**.

**MP:** Mio padre è molto riservato e modesto. Ha vinto tantissimi premi culinari. I più importanti sono: la nomina di "**Chef of the Year**" da parte di Gault-Millau nel '91, 3 toques di Gault-Millau nel '92, una stella Michelin nel '93, e la medaglia d'oro d'onore della città di Vienna nel 2003. Per quanto mi riguarda, mi sono diplomato alla scuola alberghiera di Vienna. Poi, prima del '93, quando sono tornato a Vienna per aprire **Plachutta Wollzeile**, ho fatto l'apprendista a Toronto e in Provenza dopodiché ho lavorato come junior assistant manager al **Mandarin Oriental Hotel a Hong Kong** ed all'**Hotel Negresco a Nizza**.

#### Il segreto del vostro successo?

**EP:** Dobbiamo il nostro successo all'eccellente qualità delle nostre materie prime. Non scendiamo mai a compromessi. Compriamo esclusivamente carni austriache. Ma non soltanto austriache: soltanto carne che proviene dalla Styria o dall'Austria del sud, dove le bovine si nutrono esclusivamente nei pascoli, all'aperto.



Lo staff del Plachutta

#### La vostra organizzazione?

##### I vostri numeri?

**MP:** Diamo lavoro a circa 200 persone tra impiegati, chef e camerieri. Ogni giorno serviamo tra 800 e 1.100 ospiti nei tre **Plachutta** della città. In più curiamo tra 500 e 1.000 altri ospiti a **Grünspan** durante l'estate. Ogni anno i nostri chef cucinano 120 tonnellate di carne, 170.000 litri di brodo, e 80 tonnellate di patate che diventano, grosso modo, 300.000 porzioni.

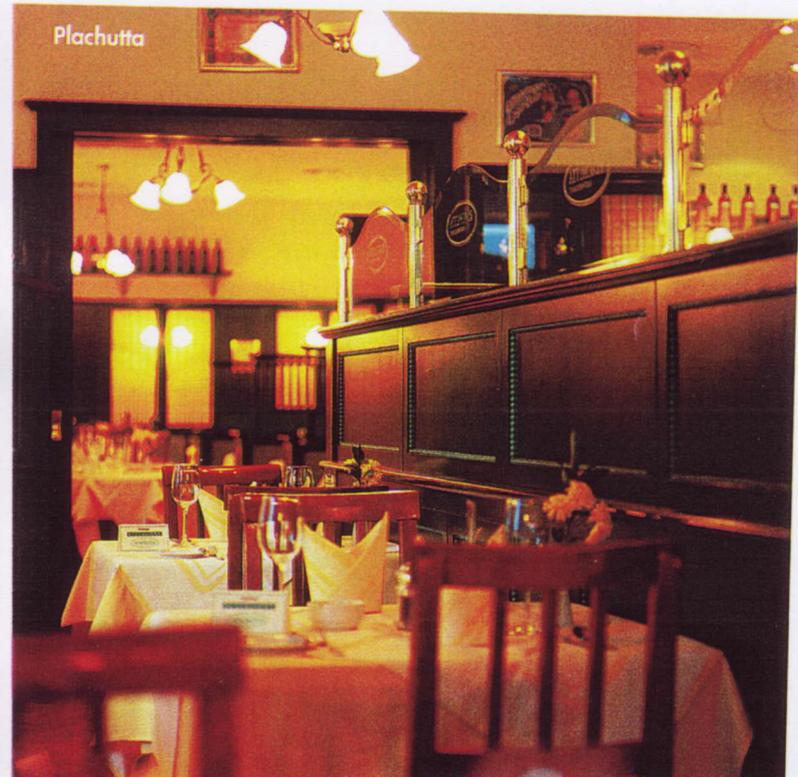
#### La filosofia della vostra azienda?

**MP:** Volevamo realizzare l'idea di un ristorante specializzato in carne di alta qualità in un ambiente curato, ma non di lusso. Qui ci troviamo nel cuore della città tra il Danubio ed il Duomo San Stefansdom, a Wollzeile 38. Il ristorante è aperto tutti i giorni non-stop dalle 11:30 al 24:00 (tel. 0043-1-51215770; la prenotazione è obbligatoria).

#### Le tappe del vostro successo?

**MP:** Nel 1993 papà e Christoph Wagner hanno pubblicato **The Good Cuisine: Prima Parte** che è diventato subito un best-

Plachutta



seller. Nel 1994 abbiamo aperto **Plachutta Nussdorf** nel 19° distretto e, per concludere, nel 2002 il **biertgärten Grünspan**. Nel 2002 è anche uscita la seconda parte del **The Good Cuisine**, che è rimasto sulla lista dei bestseller per 18 settimane. Bisogna precisare che nel 2003 è uscita la diciottesima edizione del **The Good Cuisine: Prima Parte** con 1.000 ricette funzionali e facili da seguire. Le 400.000 copie vendute lo hanno reso il libro di non-fiction più venduto nella storia austriaca! **The Good Cuisine** non sono libri di immagine, ma libri per cucinare come "The Joy of Cooking" negli Stati Uniti o "Il Talismano della Felicità" in Italia. Purtroppo non sono stati tradotti. Invece, **The 100 Classic Dishes of Austria** (2003), con edizioni in inglese e in tedesco, era un'iniziativa sostenuta dal governo austriaco. Le ricette venivano da tutte le zone del paese. Il manoscritto (tutto scritto ed illustrato a mano), è stato conservato nella casaforte della Galleria d'Arte Nazionale come testimonianza dei costumi del diciannovesimo e ventesimo secolo e sarà esposto soltanto tra 200 anni. Se ne può comprare una copia anastatica dal nostro sito internet: [www.plachutta.at](http://www.plachutta.at).

**Voi avete sottolineato che i ristoranti Plachutta non sono "d'élite".**

**Allora come li descrivereste? Qual è il vostro concetto guida?**

EP: Da sempre Plachutta è il sinonimo di **tafelspitz**. Con il Sacher Hotel, rappresentiamo la gastronomia viennese. Il Sacher è l'unico altro posto che serve un **tafelspitz** comparabile al nostro. Come loro abbiamo clienti da tutto il mondo. Siamo stati recensiti in tutte le guide e in tutti i quotidiani famosi: **Il New York Times**, **The Herald Tribune**... Ci possiamo paragonare all'**Harry's Bar** a Venezia. Siamo una destinazione, un posto da non perdere. Tra i nostri ospiti famosi citiamo Gor-

bacio, Al Gore, Bettie Middler, Woody Allen, Shirley MacLaine, Charlton Heston, Jerry Lewis e Antonio Carluccio. Non seguiamo la moda. Il nostro menù è tradizionale, con ricette austriache genuine di una volta. Miriamo ad offrire una cucina gustosa ed onesta. Non miriamo alle stelle: non sono il nostro obiettivo.

**Come sono diversi tra di loro i vostri ristoranti omonimi?**

EP: I nostri tre ristoranti Plachutta (**Hietzinger**, **Nussdorf**, e **Wollzeile**) hanno gli stessi orari, lo stesso menù ed ambienti simili. Invece **Grünspan** è più a buon mercato e all'aperto, un **biertgärten**. Le differenze sono le zone in cui si trovano, anche se tutte e tre nei migliori quartieri di Vienna: **Hietzinger** (Auhofstrasse 1, tel. 0043-1-8777087) è vicino allo splendido castello di Schönbrunn, un zona di ambasciate; **Nussdorf** (Heiligenstädterstrasse 179, tel. 0043-1-3704125) si trova in una zona di "soldi nuovi", un po' fuori città non lontano dal monastero di Klosterneuburg; **Wollzeile** è qui nel cuore del centro-città dove vengono sia clienti locali che turisti. Negli altri due vengono quasi soltanto viennesi.

**Come definireste la vostra cucina: austriaca, viennese, o Plachutta?**

EP: Austriaca! Come una brasserie austriaca!

**Dicevamo che siete soprannominati dai gastronomi "la casa del tafelspitz". Che cos'è questa specialità e come si prepara?**

EP: La tradizione e la ricetta di **tafelspitz** (il bollito della carne del culaccio), risalgono all'Impero. Secondo la tradizione, durante l'Impero i macellai venivano dalla Repubblica Ceca o dalla Slovacchia. Era nella loro tradizione tagliare la carne in piccoli pezzi e l'Imperatore Franz Josef era un amante di carne, soprattutto del bollito. **Tafelspitz** è il pezzo più pregiato per fare un bollito. Con **Wienersnitzel** è il piatto più conosciuto della cucina viennese. **Tafelspitz** viene preparato e servito in un recipiente di rame. Prima viene servito il brodo, poi la carne, con delle salse di erba cipollina o di mele e rafano ed il midollo da spalmare sul toast di pane integrale. Come contorno: patate arrosto, fagiolini e purée di spinaci.

**Oltre al "tafelspitz" e alla sachertorte, la cucina austriaca non è molto conosciuta all'estero. Potreste elencarci qualche altro piatto tipico?**

EP: Sul menù dei **Plachutta** offriamo tanti altri piatti tipici austriaci: gli altri undici tagli di bollito che si riferiscono alla parte della bestia. Tra questi cito **Schulterscherzel**, **Mageres Meisel**, **Hüferscherzel**, **Tafelstück**, **Guststück** (una selezione squisita dei vari tagli delle costole), **Beinfleisch** (costolette tagliate più fini), **Kruspelspitz** (pot roast), **Kavalierspitz** (costolette arrostate o bollite), **Lueger Topf** (coda, testa, e lingua), senza menzionare lingua bollita o sotto aceto. Poi il classico **Wiener Schnitzel**, roast beef, e bistecche per ogni gusto.

È per questo che siamo soprannominati "gli imperatori del manzo"!

# P L A C H U T T A

## La differenza tra la cucina austriaca e quella tedesca?

**MP:** In Germania non c'è una cucina della classe media come abbiamo noi austriaci. Inoltre noi abbiamo anche una cucina viennese. In Germania non c'è una cucina berlinese, amburghese, ecc. La cucina austriaca non ha niente a che fare con la cucina tedesca.

## Avete mai pensato ad un franchise Plachutta?

**MP:** No, e quasi sicuramente non avverrà mai perché non sarebbe più possibile controllare personalmente la qualità delle nostre carni, che è la chiave del nostro successo.

## Quando uno straniero pensa alla cucina austriaca, gli vengono in mente i dolci. Qual è il dolce della casa Plachutta?

**EP:** Sul menù offriamo diversi dolci tradizionali: strudel, creme, crepes, gnocchi dolci. Il mio dolce preferito è **kaiserschmarren**, una crepe fatta di semolino e cagliata con una salsa di frutti di bosco.

## Le tre qualità essenziali per diventare top chef?

**EP:** Avere una buona conoscenza delle basi di cucina per poter sviluppare uno stile personale; sviluppare continuamente questo stile unico, ma riconoscibile come tale, per non essere paragonato facilmente agli altri; ed essere molto organizzato.

## Rifarebbe lo chef?

**EP:** Certamente.

## Altri chef che ammira?

**EP:** Antonio Carluccio, il fondatore del **Tantris a Monaco** (Heinz Winkler), Eckhart Witzigmann, e Hans Haas, sempre del **Tantris**. Winkler ed io eravamo apprendisti insieme da Witzigmann a Badgastein.

## Mario, quali sono i suoi piani per il futuro?

**MP:** Il 26 settembre abbiamo aperto un nuovo ristorante stile mediterraneo: **Mario-Pasta-Grill-Bar**. Si trova nel 13° distretto di Vienna, vicino Schönbrunn, proprio di fronte al Plachutta Heitzinger a Lainzer Strasse 2 (0043-1/8769090).

Le sue specialità sono pasta fatta in casa ogni giorno e carne e pesce alla griglia.

Altri miei piani per il futuro: mantenere l'ottima qualità delle nostre carni e l'atmosfera familiare. Inoltre vorremmo ampliare la cantina.



## A Vienna un nuovo wine hotel

Manfred Katzlinger, un architetto specializzato nel disegnare alberghi e ristoranti come Plachutta Wollzeile, recentemente ha aggiunto un albergo bijoux al suo curriculum. Si chiama Hotel Rathaus wein & design (Lange Gasse 13, tel. 0043-1-4001122, e-mail:office@hotel-rathaus-wien.at, www.htoel-rathaus-wien.at). Katzlinger ha trasformato un'elegante casa privata, situata nel quartiere del novecento chiamato Josefstadt in 33 stanze, arredate elegantemente con mobili minimalisti. Ognuna di esse è chiamata col nome di un vino austriaco diverso. Ogni mese il wine-bar dell'hotel promuove un produttore diverso, con degustazioni ogni sera. Anche il famoso Hotel Sacher di fronte allo Staatsoper (Philharmoniker Strasse 4, tel. 0043-1-51456810), l'albergo preferito di Placido Domingo e il luogo di nascita del dolce onomimo non plus ultra viennese, ha subito una recente trasformazione rinnovando l'atrio e tutte le stanze nel 2005. L'ultima sorpresa: l'aggiunta di un attico e superattico divisi in suites mozzafiato, aperte a gennaio di questo anno.

Per saperne di più, dovete avere pazienza ed aspettare un prossimo numero di La Madia. Nel frattempo, per stuzzicarvi l'appetito, potete cliccare sul sito web, [www.sacher.com](http://www.sacher.com) e farvi arrivare direttamente a casa una selezione di delizie e souvenir della casa.

