Il patio coperto del MAK, il Museo austriaco di Arti Applicate, che contiene una delle più ricche collezioni di manufatti e arredi di artigianato artistico e di design, dal Medioevo ai giorni nostri. Nella pagina accanto, Konstantin Filippou, due stelle Michelin; nel suo ristorante nel centro di Vienna, solo menu degustazione.

VIE

Testi SARA MAGRO, Foto JACOPO SALVI

NONNA LA BUONA

Biologico, sostenibile, locale e soprattutto informale: dal caffè storico all'alta cucina, l'orientamento a tavola è semplice, e si traduce in due parole: mangiare bene

Cominciamo con la Wienerschnitzler e il Tafelspitz. Molti sanno che la prima è la cotoletta che noi diremmo «alla milanese». Il secondo è, in parole povere, il bollito misto con salsine, sottaceti e sottoli. Vi abbiamo presentato due grandi classici della cucina viennese. Guai a chi li tocca, anzi alcuni ristoranti ne fanno il vanto del menu. Anche nuovissimi, come Meissl & Schadn (*meisslundschadn.at*), dove il cuoco Jürgen Gschwendtner sbandiera la tradizione con una cucina a vista dove la fetta di vitello viene battuta, impanata e fritta davanti agli occhi di tutti, a garanzia di metodo e freschezza. Eppure il ristorante è aperto da pochi mesi, lo staff è giovane e i molti ospiti anche.

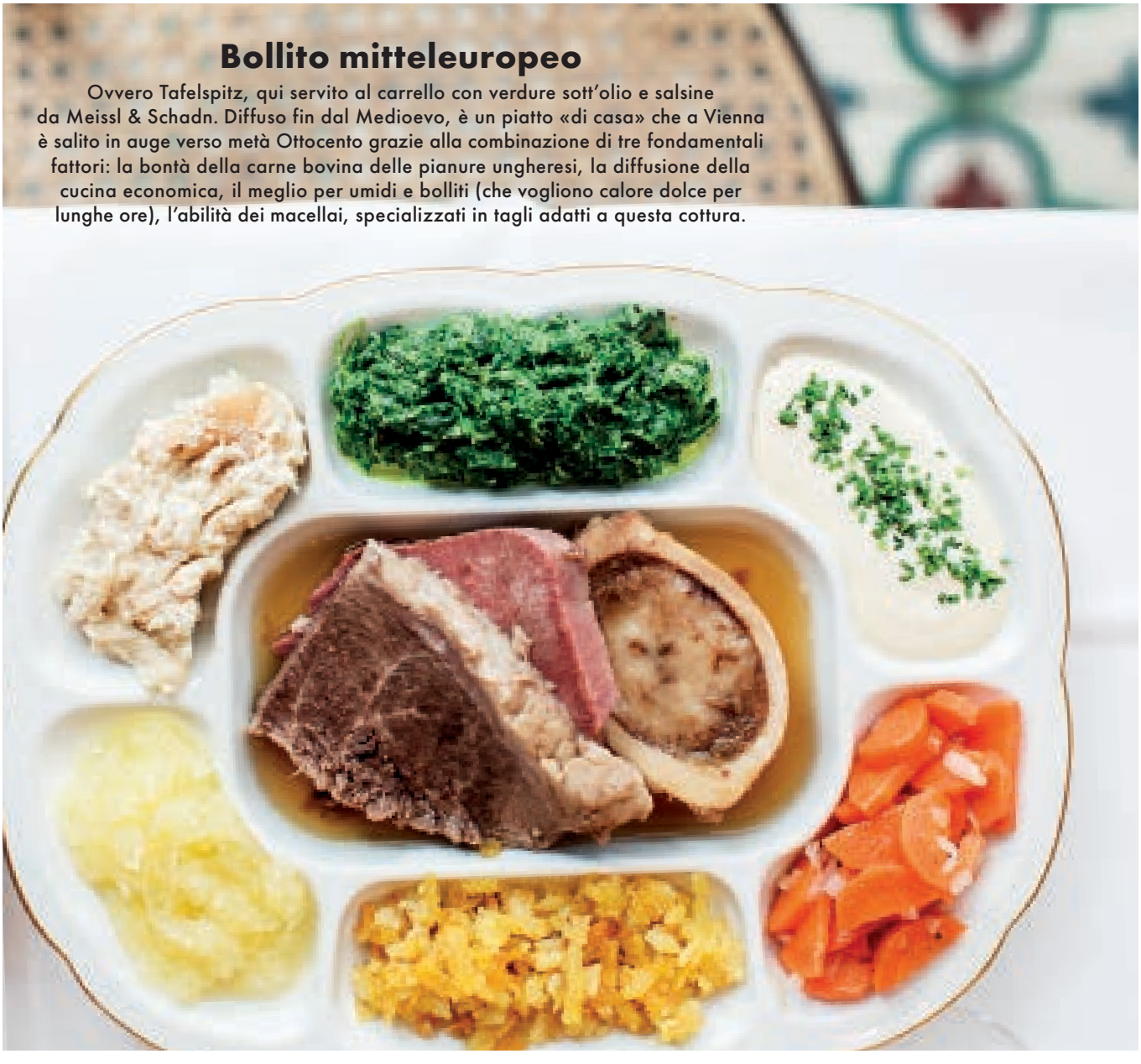
Un po' la stessa storia dei caffè. Tra boiserie, lampadari di cristallo, i quotidiani con la stecca di legno, gli habitué di Diglas (*diglas.at*) ordinano il solito: Melange, e cioè un cappuccino leggero, e torta della casa, che varia dalla terapeutica sachertorte allo strudel, ad altri dolci con strati di panna, lamponi, meringhe. Non pensate di trovarci solo pensionati. Ci sono (con l'iPad), tra giovani con computer e testi universitari aperti. Seduti (a Vienna il caffè non si prende al banco!) per ore, bevendo caffè e mangiando leccornie.

> «Il caffè viennese è in fondo una specie di club democratico, accessibile a tutti in cambio di un'economica tazza di caffè»
>
> **Stefan Zweig**

Moderni per tradizione

Ma i viennesi amano anche sperimentare nuovi stili, cibi e filosofie. E Vienna non solo è una città contemporanea, è qualche passo avanti. Ed è stato sempre questo il suo tratto.

Se Mozart, Beethoven, poi Mahler e Schoenberg, Klimt e Schiele, Wagner e Moser, Freud l'hanno scelta come teatro d'azione, qualcosa di speciale doveva pur esserci. Musica, pittura, design, psiche... La capitale dell'impero austroungarico e della Restaurazione è da →



Bollito mitteleuropeo

Ovvero Tafelspitz, qui servito al carrello con verdure sott'olio e salsine da Meissl & Schadn. Diffuso fin dal Medioevo, è un piatto «di casa» che a Vienna è salito in auge verso metà Ottocento grazie alla combinazione di tre fondamentali fattori: la bontà della carne bovina delle pianure ungheresi, la diffusione della cucina economica, il meglio per umidi e bolliti (che vogliono calore dolce per lunghe ore), l'abilità dei macellai, specializzati in tagli adatti a questa cottura.

Da sinistra, in senso orario, l'hotel Altstadt nella zona di Spittelberg, uno dei quartieri più antichi di Vienna, si trova in un palazzo trasformato in albergo dallo stile eclettico, grazie alla collaborazione con architetti di fama come il nostro Matteo Thun. Colazione con Melange (latte macchiato) allo storico Café Diglas. Sorbetto alla mela Granny Smith con crumble di canapa nel ristorante hipster Labstelle. La sala da pranzo di Meissl & Schadn, all'interno dell'hotel Grand Ferdinand.

A sinistra, la sala da pranzo di Salonplafond (che deve il nome al soffitto di legno decorato) è arredata con tessuti di Josef Frank, poltrone di Oswald Haerdtl ed Ernst Schwadron. Uno dei tavoli si affaccia sulla sala rococò del Museo austriaco di Arti Applicate. A destra, Barbara Eichberger, proprietaria di Salonplafond, molto frequentato d'estate per il bellissimo giardino e il bar.

secoli culla di intellettuali rivoluzionari che hanno fatto la storia d'Europa, in diversi ambiti. Del genio lo avevano di loro, ma il terreno doveva essere fertile, specialmente tra Otto e Novecento durante il Modernismo, che quest'anno si celebra con mostre su quattro grandi protagonisti – Gustav Klimt, Egon Schiele, Otto Wagner e Kolo Moser – tutti scomparsi un secolo fa, nel 1918.

Cosa c'entra con la cucina, vi chiederete. La Vienna del 2018 è un'eredità di quel tempo. Non c'è cuoco che non faccia riferimento alla storia, alla mamma e alla nonna. E in quella ricerca del passato sta la cucina di oggi, che non si limita a sedurre le papille, ma è attenta a ciò che si mangia, al come si cucina, alla provenienza degli ingredienti, al chilometro minimo.

L'orto sul balcone

Persino in città si produce cibo biologico e sostenibile. Immaginereste mai che dietro il portone di un palazzo del centro si coltivano funghi ostrica? Ebbene, Manuel Bornbaum e Florian Hofer, finita l'università, hanno creato Hut & Stiel (*hutundstiel.at*), piccola start up che lo fa con i fondi di caffè (a Vienna si buttano a tonnellate). Funziona così: per fare 120 chili di funghi si prende una tonnellata di fondi, si mescola in betoniera con le spore e si distribuisce in sacchetti neri che si appendono tipo culatelli in cantina, dove i funghi crescono in un mese. Il ciclo si compie nell'arco di poche centinaia di metri e in bici: «Non facciamo mai un viaggio a vuoto. Consegniamo un carico di funghi e torniamo con uno di fondi». Quello che non vendono diventa sugo e pesto.

> «Vienna è uno di quei luoghi nei quali ritrovo il noto e il familiare, l'incanto delle cose che, come nell'amicizia e nell'amore, diventano col tempo sempre più nuove»
>
> **Claudio Magris**

Anche i 30 ettari di vigneti di Christ (*weingut-christ.at*) sono in città, mentre l'aceteria Gegenbauer (*gegenbauer.at*) è un'azienda agricola con negozio di aceto aromatizzato e birre artigianali, galline, orto (in balcone), arnie (in rooftop), b&b con 5 camere, piscina e spa. «Manca la mucca, e siamo autosufficienti», scherza Michael Pichler, che ci guida nelle storiche cantine dove invecchia l'aceto.

Rilassati, come in vacanza

Come avrete capito, a Vienna si fa il più possibile in casa. Se non proprio a casa, nei paraggi, più vicino che si può. Per esempio, il pane croccante del ristorante Salonplafond (*salonplafond.wien*) arriva da un piccolo forno a 60 km dalla città. Si spalma con burro salato in attesa del piatto forte, l'impronunciabile Zwiebelrostbraten, ovvero controfiletto con cipolle fritte, germogli, sugo, che lo chef Hannes Berghofer fa in versione vegana con il seitan, altrettanto nutriente. È delizioso, come il posto, un salone dal soffitto dipinto annesso al MAK, il Museo austriaco di Arti Applicate/Arte Contemporanea. Cornice fastosa e ambiente informale: niente tovaglie, personale super professionale con piercing e tatuaggi, un giardino che vale la serata. I dehors valgono oro! Quando c'è bel tempo, i viennesi vanno lungo il Danubio che scorre in centro: «Una birra, due chiacchiere sulla spiaggia del Tel Aviv, e sembra di essere stati in vacanza, anche se è passata solo un'ora», racconta Nike, la pr di Salonplafond.

«Invece di far tardi la sera, chi lavora ama incontrarsi per il brunch», racconta il direttore di Labstelle (*labstelle.at*), ristorante hipster e allegro. «Consigliamo di prendersi un paio di ore, per rilassarsi e gustarsi le nostre 8-9 portate al 100% austriache, con frutti e verdure →

Trota salmonata con rabarbaro caramellato

È uno dei piatti che il giovane chef Walter Leidenfrost propone al ristorante Ludwig van di Oliver Jauk (qui a sinistra con la moglie newyorkese). Si tratta di un filetto di trota salmonata marinato con sale e zucchero, che viene poi tagliato a trancetti e servito con barrette di rabarbaro caramellate sotto il grill con zucchero grezzo e condite con qualche fiocco di sale. Quello che rende speciale l'insieme è il fondo preparato con succo di rabarbaro, sciroppo d'acero, angostura e acqua di fiori d'arancio, in contrasto con l'aroma «verde» dell'olio al prezzemolo.

Da sinistra, in senso orario, il ristorante del 25hours Hotel, di fianco al Museums Quartier. L'agricoltura sostenibile a Vienna si fa in centro città: il vino biologico nella tenuta Christ, con cantina e sala degustazione. Sul tetto, le botti dell'aceto aromatizzato e in mezzo le arnie dell'azienda Gegenbauer. Manuel e Florian hanno messo a punto un metodo per coltivare funghi con i fondi di caffè dei ristoranti e delle case di riposo viennesi. Nella pagina accanto, al caffè Phil la colazione è in stile mediorientale, con limonata fatta in casa.

antiche, canapa e altri ingredienti genuini di piccoli produttori. Il resto è sorpresa». Si sceglie solo se stare dentro, nel locale ben arredato, o fuori in galleria sotto una pioggia di piante cascanti.

Passione per la perfezione

L'atmosfera è più teatrale da Ludwig van (*ludwigvan.wien*). Un sipario di velluto introduce a una sala con luci basse e musica jazz. «Beethoven abitava qui mentre componeva la Messa solenne. Pochi mesi, però era giusto ricordarlo». Il proprietario Oliver Jauk ha le idee chiare: vini austriaci e naturali, sciroppo di sambuco e vermut fatti in casa, fornitori locali scelti a uno a uno. Niente tovaglie, stelle o definizioni. Per la cucina si affida a Walter Leidenfrost, 29 anni, alto palato che in un anno ha conquistato ospiti e critici Michelin e Gault&Millau. «La cucina viennese non è solo cotoletta», dice Walter e lo dimostra con la sua Gold Trout (trota salmonata), sintesi di memoria, nostalgia e doti naturali: il rabarbaro candito e i trifogli che mangiava da piccolo, la pesca con suo cugino, il primo ceviche, l'equilibrio nel mettere tutto insieme.

Abbiamo lasciato per ultime le stelle Michelin. Sono 14 i ristoranti stellati, tra cui il vegetariano Tian (*tian-restaurant.com*), con chef Paul Ivić in cucina, sui libri e in tv, e Konstantin Filippou (*konstantinfilippou.com*), che ha appena preso la seconda con i suoi piatti così perfetti che dispiace affondarci il cucchiaio. Anche perché il fiore con tartare di cozze e petali di carciofo è un'opera di alto artigianato più che un antipasto. Padre greco, madre austriaca, soprattutto segno zodiacale Vergine, ammette il perfezionismo maniacale: «Se non ho il piatto per una ricetta, lo faccio fare. Come sedie, tavoli, vasi, tutto fatto a mano su mio disegno». Tu scegli di cenare da Filippou, poi una volta lì decide lui, anche il menu: solo degustazione, 6 o 10 piatti. Se vuoi più libertà, c'è il bistrot di fianco, scappatoia casual e comunque di qualità.

L'eterno ritorno del caffè

Non importa dove hai cenato la sera, il giorno dopo si riparte dal caffè. Magari da Phil (*phil.info*): solito Melange, stavolta con falafel, hummus e insalata. Ognuno si fa i fatti suoi, legge, scrive, sfoglia tomi di arte che foderano i muri come boiserie. I lampadari vintage pendono a decine dal soffitto, con la stessa imponenza degli chandelier. Così Christian Schädel ha modernizzato la caffetteria storica. D'altra parte, una buona lettura e un caffè non passeranno mai di moda. ■

INFORMAZIONI PRATICHE

Come arrivare: in aereo da Milano Malpensa e da Roma a Vienna con Austrian (*austrian.com*) da 109 euro. Da Roma a Vienna con Eurowings (*eurowings.com*) da 62 euro. In treno da Venezia a Vienna con ÖBB Ferrovie Austriache (*obb-italia.com*) da 29 euro.
Dove dormire: l'hotel Altstadt (*altstadt.at*) ha stanze tutte diverse. Ottimo per posizione anche il 25hours Hotel (*25hours-hotels.com*), di fianco al MuseumsQuartier. Design eclettico.
Come muoversi: molto utile è la Vienna City Card per 24, 48 e 72 ore, con accesso gratuito a tutti i mezzi pubblici e sconti a monumenti e musei (*wien.info*).
L'evento: con una serie di mostre Vienna rende omaggio al Modernismo nel centenario della morte dei suoi protagonisti (*wienermoderne2018.info/it/*).
Per organizzare il viaggio: *wien.info*