

## TRADIZIONE E AUTENTICITÀ ITALIANE IN GERMANIA ALLA RICERCA DEI SAPORI PERDUTI...

C'era una volta la cucina tradizionale italiana. Quella ricca di antichi sapori, tramandata di generazione in generazione, fatta di duro lavoro e di cose semplici ma proprio per questo speciali. Questa immagine bucolica dai contorni sfocati ha tutta l'aria di essere una favola lontana nei tempi, e soprattutto da quelli moderni. Eppure se si mette ben a fuoco qualcosa di contemporaneo si intravede: nel Baden-Württemberg, a Bühl, c'è eccome qualcosa. Si chiama "Gude Stub Casa Antica" ed è uno dei pochi ristoranti italiani in Germania a offrire ancora un tipo di cucina italiana di stampo tradizionale, come si può dedurre anche dal nome stesso. La cura e l'attenzione riposte nella preparazione dei piatti, il rispetto delle tradizioni e la riproposizione di sapori mantenuti inalterati nel tempo hanno reso questo ristorante (o più propriamente agriturismo) veramente particolare, come una delle poche oasi nel deserto.

"La mia è una cucina nostalgica", afferma Andrea Alesi, il proprietario. Egli riconosce che la sua è una sfida non facile, una scelta coraggiosa e per molti aspetti diversa da quella di molti connazionali, che invece preferiscono adattare la cucina italiana ai gusti della clientela tedesca. È questione di scelte. Sta di fatto che la sua filosofia e il suo approccio alla cucina seguono una direzione decisamente controcorrente.

Proprio sul tema carne, Andrea Alesi riconosce che "Bisognerebbe avere più coraggio": è pur vero che a volte risulta difficile reperire gli ingredienti in Germania, ma è altrettanto vero che al gastronomo manca il coraggio per riportare sulla tavola tedesca determinati secondi piatti a base di carne tipici della tradizione italiana. In Italia la carne viene cucinata in modo diverso a seconda delle regioni di provenienza. Andrea Alesi, coerentemente con questa linea, nel suo ristorante ha proposto e continua a proporre diversi piatti di carne cucinati secondo le antiche ricette regionali: brasati, stufati d'asino, carne di cavallo (tipica della cucina pugliese) capra e pecora (tipiche della tradizione molisana). Ma non finisce qui. Dato che non c'è un menù fisso, l'offerta è sempre varia: stinco di agnello, costate, quaglie ripiene, cinghiale, porchette fatte in casa e naturalmente con-



Costolette di agnello al forno con peperoncino, carote caramellate e cilindro di patate

glio, abbacchio e agnello nel periodo pasquale sono i secondi piatti più frequenti. Preservare le tradizioni vuol dire però anche fare tutto in casa: a cominciare da pasta, pane, conserve, crostate fino ad arrivare ai salumi.

I trattamenti della carne naturalmente variano in base ai tagli e agli scopi. Allo stesso modo le tecniche di cottura e di lavorazione sono diverse da ricetta a ricetta. In linea di massima per la cottura lo chef utilizza quasi esclusivamente olio extravergine di oliva e solo in alcuni casi lo strutto. Egli è solito non togliere mai il grasso nella carne, in quanto è considerato indice di sapore. Se poi al cliente non è di gradimento, lo potrà togliere semplicemente con un colpo di coltello.

Il momento più importante, però, è l'acquisto: come egli stesso riconosce "La riuscita di una buona ricetta dipende dall'acquisto di un buon prodotto". Andrea Alesi si affida solamente a produttori fidati e seleziona la migliore carne da poter proporre ai propri clienti. Il suo motto è "poca carne ma buona". La qualità dunque è un parametro imprescindibile, che si tratti di prodotti tradizionali o meno. ■

Benedetta Raso