

BELLE EUROPA E DINTORNI

DOVE A LONDRA FINALMENTE LOW COST GRAZIE AL CAMBIO FAVOREVOLE: TUTTI GLI INDIRIZZI **COME** PRIME SCIATE E RELAX NEGLI SPA HOTEL DEL TIROLO ORIENTALE **QUANDO** DICEMBRE A ZURIGO PER GLI EVENTI E LA CORSA DI SAN SILVESTRO

BERLINO
A CAPODANNO
UNA FESTA LUNGA
DUE CHILOMETRI

BASILEA
IL MUSEO D'ARTE
SI FA IN TRE

AVIGNONE
IN PROVENZA A
CACCIA DI REGALI

San Pietroburgo

LA MAGIA BIANCA DEL NATALE RUSSO
TRA MERCATINI E SHOPPING DELLE FESTE



Vienna

SOSTE GOLOSE
NEI CAFFÈ STORICI
DELLA CITTÀ
DOVE L'AVVENTO
È PIÙ BELLO

Poste Italiane SpA - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, LO.MI Milano - Belgio € 8,20 - Francia € 6,90 - Germania € 9,00 - Gran Bretagna € 7,90 - Lussemburgo € 8,20 - Portogallo (Conti) € 6,90 - Svizzera Carifon Ticino cdt 12,50 - Principato di Monaco € 9,90 - Spagna € 6,00

ISSN 1124 - 8408
60284
9 771124 840001



La cultura del caffè

Le storiche *Kaffehaus* viennesi, rifugio di intellettuali e artisti, sono l'espressione di una filosofia di vita. E offrono una pausa golosa tra una visita ai musei e un giro ai mercatini **TESTI CLAUDIA SUGLIANO * FOTO FRANCO COGOLI**



Al caffè Hawelka (pagina accanto) le pareti sono ricoperte dai lavori degli artisti che l'hanno frequentato. **Sopra:** torta Sacher al Café

Landtmann; l'EspressoBar, caffè di nuova generazione. **In questa foto:** un espresso al Landtmann. **A lato:** l'ingresso del Griensteidl.



caffè macchiato	single shot	3,50	ovomaltine	2,00
+0,30 soia	double shot	4,10	flat white	3,30
+0,30 miche	triple shot	4,90	piccolo latte	3,50
latte	single shot	3,70	matcha latte	4,80
Macchiato	double shot	4,50	crupi	
+0,50 soia	triple shot	5,30	Soft	



Il Café Landtmann (a destra) ha oltre 100 anni di storia: tra le sue specialità c'è il Würstel con salsa di Goulasch (a destra, sotto). Pagina accanto, da sinistra in alto:

l'esterno del Landtmann con il Burgtheater sullo sfondo; al Landtmann, il dolce di marroni e la rastrelliera dei quotidiani; l'EspressoBar.

Che l'Unesco nel 2011 abbia incluso i caffè di Vienna nel Patrimonio culturale immateriale dell'umanità la dice lunga sull'unicità di questo aspetto della vita quotidiana della capitale austriaca, ormai un must anche per ogni turista. Soprattutto in inverno, dopo aver esplorato gli innumerevoli mercatini natalizi, una sosta al caffè è un momento atteso. Nella ricchissima storia cittadina le *Kaffeehaus* hanno avuto un ruolo di primo piano; non a caso Stefan Zweig definiva le caffetterie "una specie di club democratico a cui chiunque può accedere, pagando il costo di un semplice caffè... e rimaner seduto per ore ed ore, discutendo, scrivendo, giocando a carte, ricevendo la sua posta e, soprattutto, leggendo un numero illimitato di giornali e di riviste". La specificità di questi luoghi fascinosi, nati tra fine '800 e inizio '900, è quella di viziare gli ospiti, anzitutto con l'incredibile varietà di caffè (oltre 30, fra cui il *Maria Theresia*, doppio moca con liquore all'arancia e panna), serviti con l'immane bicchiere d'acqua, i golosissimi dolci e i piatti tradizionali. E, poi, con la disponibilità di quotidiani austriaci e internazionali. L'atmosfera ideale per gli intellettuali, che infatti hanno dato vita al fenomeno dei caffè letterari.

Strudel e letteratura
Fra le icone viennesi spicca l'Hawelka, a due passi dal Duomo di Santo Stefano. Leopold Hawelka aprì il primo locale nel 1939 e alla fine dell'ultima guerra gli diede nuova vita, facendone un luogo di culto. Ancora oggi, con le pareti scurite dal fumo, la lavagna per il menù del giorno, le locandine ormai ►►]





LA RICETTA

**Gugelhupf
(ciambellone)
marmorizzato**

Ingredienti (per 8 persone):

- ♥ 250 g di burro (più una noce per imbrattare la teglia)
- ♥ 200 g di farina
- ♥ 200 g di zucchero finissimo
- ♥ 60 g di cioccolato fondente
- ♥ 50 g di zucchero a velo
- ♥ 5 uova
- ♥ 20 g di maizena
- ♥ 3 cucchiaini di rum
- ♥ scorza grattugiata di 1 limone
- ♥ zucchero vanigliato
- ♥ zucchero a velo per guarnire

Preparazione:

1 Montare il burro ammorbidito con lo zucchero a velo, la scorza di limone e un cucchiaino di zucchero vanigliato fino ad avere una crema spumosa. 2 Rompere le uova, separare gli albumi e aggiungere i tuorli alla crema di burro e zucchero. 3 Montare a neve gli albumi con lo zucchero finissimo, poi aggiungerli poco alla volta alla crema di burro. 4 Setacciare la farina e la maizena e aggiungerle all'impasto mescolando bene. 5 Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Separare un terzo dell'impasto e mischiarlo con il cioccolato fuso e il rum. 6 Imbrattare e infarinare uno stampo da Gugelhupf (o da ciambella) del diametro di circa 19 cm. Versarvi metà dell'impasto bianco. Aggiungervi sopra l'impasto al cioccolato e terminare con l'impasto bianco rimanente. 7 Per ottenere la marmorizzazione amalgamare delicatamente gli impasti con un coltello. 8 Cuocere in forno preriscaldato a 165 °C per circa 50 minuti. A cottura ultimata lasciare riposare per 10 minuti quindi togliere dallo stampo. Una volta raffreddato cospargere con zucchero a velo.



La piazza del Municipio (nella pagina accanto), vicina al Café Landtmann, con il mercatino di Natale. A destra, dall'alto: l'Ape Espresso Mobil, con la Karlskirche sullo

sfondo, gira la città e staziona ogni giorno in un luogo diverso per offrire caffè espresso al volo; preparazione del *mélange*, il tipico caffè viennese, nel concept store Supersense.

ingiallite e le caricature, l'ambiente evoca artisti come Ernst Fuchs e Friedensreich Hundertwasser, clienti assidui negli anni '60 e '70. Gestito da sempre dalla stessa famiglia, il locale propone dolci, fra cui uno strudel delizioso, e ogni sera, dalle 22, la specialità di Josephine Hawelka, i *Buchteln* appena sfornati, ripieni di marmellata e serviti su crema di vaniglia, ottimi insieme al *mélange*, il tipico caffè viennese in tazza grande con latte caldo e schiuma.

Sempre in centro, ha riaperto nel 1990 in un nuovo edificio ma al vecchio indirizzo, vicino all'Hofburg e al Graben, uno dei più noti caffè letterari, il Griensteidl. Tra il 1847 e il 1897, ai suoi tavolini sedevano Arthur Schnitzler, Hugo von Hoffmannsthal e il compositore Arnold Schönberg, insomma i protagonisti del Modernismo viennese. Il celebre locale, fondato dal farmacista da cui prende il nome, continua a offrire dessert tradizionali (da abbinare a ghiotti caffè, come il *Kapuziner*, con panna montata): fra questi il *Gugelhupf*, tipico dolce austriaco a ciambella, ma qui nella variante marmorizzata con aggiunta di cioccolato. Fra il Theater an der Wien e l'animatissimo MuseumsQuartier, il Café Sperl mantiene la sua *allure* di fine Ottocento, con parquet, tavolini di marmo, specchi, lampadari di cristallo, sedie Thonet. Non a caso è stato scelto come set del film di David Cronenberg *A Dangerous Method*, dedicato a Sigmund Freud (che peraltro frequentava il Café Landtmann). Fra i suoi più assidui frequentatori si annoverano i grandi nomi della Secessione viennese, l'architetto Josef Hoffmann e il pittore Kolo Moser, ma anche gli arciduchi Giuseppe e Carlo Ferdinan- ►►]





Il Café Prückel (in questa pagina) si distingue per gli arredi vintage degli anni Cinquanta: è famoso per il suo strudel con panna. Pagina accanto, da sinistra in alto: una fetta di Käsekuchen, torta

alla ricotta, al Café Sperl; un tavolino del Griensteidl, tra i più noti caffè letterari in città; gli interni Jugendstil dello Sperl e una vetrina del locale, realizzato a fine Ottocento dagli architetti del Ring.

do. A parte l'atmosfera accogliente e tradizionale, ad attirare allo Sperl sono l'incredibile varietà di dolci casalinghi, fra cui la torta di cioccolato e noci, e la saporita cucina viennese (compreso il bollito di manzo con verdure), curata personalmente dalla proprietaria Monika Staud.

Il caffè di Sigmund Freud

Uno degli ultimi grandi caffè rimasti tra quelli che un tempo punteggiavano il Ring è il Landtmann. Nei suoi oltre 125 anni di storia ha accolto Joseph Roth e Sigmund Freud, ma anche Marlene Dietrich e Burt Lancaster. Per la vicinanza al Burgtheater tra i clienti ci sono molti attori, ma non mancano i politici, anche stranieri, come Hillary Clinton. Tra le specialità della casa ci sono la torta Landtmann, impasto di marzapane all'arancia, nocciole e gianduia, e il *Maroniblute*, crema e purea di marroni in un guscio di cioccolato. I magnifici interni imperiali sono un concentrato di tradizione, ma il caffè ha saputo rinnovarsi: nel 2014 ha commissionato allo studio di design Lucy.D il "restyling" delle decorazioni delle torte, premiato dalla prestigiosa rivista *Wallpaper*. Non per questo dal menù (il Landtmann è anche ristorante) mancano specialità più popolari, come i robusti *Würstel* serviti con salsa *Goulasch*.

Nel 1903 il campione di ciclismo Maxime Lurion aprì nella casa Adolf Gallia, all'inizio dello Stubenring, il suo lussuoso Café Grill, poi divenuto il Prückel: oggi il locale si distingue per gli arredi anni '50, un gradevole sottofondo di musica per pianoforte in alcuni giorni della settimana, ed è famoso per lo strudel con la panna. Ha riaperto negli anni 2000, dopo un restauro "in stile", il Drech- ►►]





sler, altro indirizzo celebre nato nel 1919: nei sofisticati ambienti (firmati Terence Conran) che evocano la Secessione propone piatti tipici mitteleuropei e ricette dimenticate. Al Drechsler si va infatti anche per un impeccabile *Goulasch*, accompagnato da un buon boccale di birra. Ma Vienna è una città in continuo movimento, come dimostrano le nuove interpretazioni delle tradizionali *Kaffeehaus*. L'Espresso bar, aperto nel 2011, piccolo e informale, ha una vasta scelta di miscele da consumare al banco e vende un delizioso *Mama's Cake* a base di cioccolato, mandorle e noci. Sulla via che conduce al Prater, il concept store *Supersense*, nella cornice dell'otto-

centesco *Dogenhof*, in stile gotico veneziano, è un originale mix: se nel bar di design si gustano ottime miscele di caffè e squisiti dessert, nel negozio si comprano oggetti di artigianato, macchine fotografiche, dischi in vinile.

A Vienna non manca neppure la variante più democratica dell'irripetibile cultura del caffè: l'Ape Espresso Mobil è un divertente furgoncino rétro che staziona quasi tutti i giorni in diversi punti della città. Dopotutto un buon *kleiner Brauner* (caffè nero con una goccia di panna), magari preso al volo, non si nega neanche al turista più impegnato a scoprire le innumerevoli bellezze della città. ☺

Una tazza di *mélange* (qui sotto) servita all'Hawelka: questa sorta di cappuccino, a base di espresso, latte caldo e schiuma, è considerata una specialità viennese, servita sempre con un bicchiere d'acqua.

Pagina accanto, da sinistra in alto: l'Hawelka venne aperto nel 1939 come caffè letterario; lo strudel casalingo per cui è celebre il locale; un piatto di *Goulasch* al Café Drechsler, e gli interni sobri del caffè, firmati dal designer inglese Terence Conran.

Gli indirizzi

HAWELKA

Dorotheergasse 6, tel. 0043-(0)1-5128230; www.hawelka.at Aperto lun.-mer. 8-24, gio.-sab. 8-1, dom. e festivi 10-24. *Mélange* 4,20 euro, dessert 10 euro.

CAFÉ GRIENSTEIDL

Michaelerplatz 2, tel. 0043-(0)1-53526920; www.cafegriensteidl.at Aperto 8-23,30. Caffè 3,40 euro, colazione viennese 6,55 euro.

CAFÉ SPERL

Gumpendorfer Strasse 11, tel. 0043-(0)1-5864158; www.cafesperl.at Aperto lun.-sab. 7-23, dom. 11-20. Caffè 3,30 euro, dessert 3,30 euro, conto medio 16 euro.

CAFÉ LANDTMANN

Universitätsring 4, tel. 0043-(0)1-24100100; www.landtmann.at Aperto 7.30-24. Musica per pianoforte: sab., lun. e mar. 20-23. Colazione da 8,50 euro; il 24 dicembre cenone della Vigilia (dalle 19) 76 euro.

CAFÉ PRÜCKEL

Stubenring 24, tel. 0043-(0)1-512611512; www.prueckel.at Aperto 8.30-22. Caffè e dolce 8 euro.

CAFÉ DRECHSLER

Linke Wienzeile 22/ Girardigasse 1, tel. 0043-(0)1-5812044; www.cafedrechsler.at Aperto dom.-gio. 8-24, ven.-sab. 8-2. Colazione viennese da 6,90 euro, a pranzo menù a partire da 7,90 euro.

ESPRESSO BAR

Burggasse 57, tel. 0043-(0)676-5961645; <http://espresso-wien.at> Aperto

lun.-ven. 7.30-1, sab.-dom. 10-1. Caffè 2,10 euro, *Mama's Cake* 3,80 euro.

SUPERSENSE

Praterstrasse 70, tel. 0043-(0)1-9690832; <http://the.supersense.com> Aperto mar.-ven. 9.30-19, sab. 10-17, chiuso dom. e lun. Caffè 2 euro, dolce 2,50 euro.



dove
come
quando
Vienna

A cura di Claudia Sugliano



MERCATINO DI NATALE IN RATHAUSPLATZ



GLACIS BEISL



CORBACI

Cori natalizi e una pista di pattinaggio sul tetto



Come arrivare

In aereo Con **Austrian Airlines** (tel. 02-89634296; www.austrian.com) da Milano Malpensa e Roma Fiumicino a/r con tasse da 109 euro. Con **Air Berlin** (tel. 199-400737; www.airberlin.com) da Milano Linate da 126 euro. Con **Eurowings** (tel. 199-257013; www.eurowings.com) da Malpensa da 83 euro.
In treno Con **Trenitalia** (tel. 892021; www.trenitalia.com) da Milano treni notturni da 109 euro in cuccetta a 6 posti. Con **Ferrovie Austriache** (tel. 02-30415023; www.obb-italia.com) da Venezia treni diurni da 29 euro.

Cosa fare

Mercatini natalizi Il più famoso è il **Christkindmarkt** (<http://wienwehrnachtsmarkt.at>) Fino al 26/12. Orario: 10-21.30, ven.-sab. 10-22) sulla Rathausplatz, la piazza del Municipio, con 150 casette di legno, un arco di candele accese, luminarie e, novità, due piste di pattinaggio. Il **Villaggio natalizio** di Maria-Theresien-Platz (www.weihnachtsdorf.at) Fino al 31/12. Orario: 11-21, ven.-sab. 11-22; dal 27/12 11-19.30) che dal 27/12 diventa villaggio di San Silvestro, offre 70 bancarelle di artigianato artistico, cori go-

spel e originali idee regalo. Artigianato d'arte e presepi tradizionali all'**Altwiener Christkindmarkt** (www.altwiener-markt.at) Fino al 23/12. Orario: 10-21), l'antico mercatino del Freyung, attivo dal 1772. Regali gastronomici nel mercatino ai piedi del Duomo sulla **Stephansplatz** (www.weihnachtsmarkt-stephansplatz.at) Fino al 26/12. Orario: 11-21). Oggetti e decorazioni fatti a mano al mercatino della **Reggia di Schönbrunn** (www.weihnachtsmarkt.co.at) Fino all'1/1. Orario: 10-21; dal 27/12 10-18). Musica gospel, soul e pop al mercatino invernale del **Prater** (www.wintermarkt.at) Orario: 12-22, sab.-dom. 11-22. Fino all'8/1).

Pattinaggio sul ghiaccio Si pattina sul tetto alla **Kunsteisbahn Engelmann** (Syringgasse 14; www.engelmann.co.at) Orario: 9-19, lun. 9-18, mar., gio., ven. 9-21.30. Ingresso: da 7,50 euro. Nolo pattini: da 5,50 euro. Fino al 15/3), creata un secolo fa: fu la prima pista di ghiaccio artificiale al mondo.

Concerti Vasta è l'offerta musicale in varie chiese e palazzi. Nel **Duomo di Santo Stefano** fino al 23/12 si tengono i **Concerti dell'Avvento** (www.kunstkultur.com) Biglietti da 18 euro) con i solisti dell'Orchestra da camera di Vienna e vari altri appuntamenti mu-

sicali. Il 7-10/12 e poi il 22/12 i **Wiener Sängerknaben**, il famoso coro di voci bianche della città, si esibisce in canti natalizi al **MuTh** (Am Augartenspitz 1; www.muth.at) Biglietti da 33 euro). Il 16 e il 18/12 concerti barocchi prenatalizi con strumenti d'epoca del **Clemencic Consort** nella Eroica-Saal del **Palais Lobkowitz** (Lobkowitzplatz 2; www.clemencic.at) Biglietti da 20 euro). Se il celeberrimo **Concerto di Capodanno** è un appuntamento inarrivabile (i biglietti vengono assegnati per sorteggio in febbraio) ci si può consolare con un altro classico, l'operetta: il **Pipistrello** di Strauss va in scena il 30 e il 31/12 alla **Volksooper** (Währinger Strasse 78; www.volksooper.at) Biglietti: da 21 euro).

Cosa comprare

Lo shopping a Vienna è soprattutto goloso: difficile resistere ai dolci e al cioccolato. Si comincia con i classici wafer di **Manner** (Stephansplatz 7, tel. 0043-(0)1-5137018; www.josef.manner.com) Orario: 10-21). Tappa d'obbligo è anche **Demel** (Kohlmarkt 14, tel. 0043-(0)1-53517170; www.demel.at) Orario: 9-19): tra le più antiche pasticcerie viennesi, fornitore della Corte imperiale, contende all'Hotel Sacher la paternità della più famosa specialità viennese, la torta Sacher.



MANNER

Dove dormire

★★★★ **Das Triest** *Wiedner Hauptstrasse 12*, tel. 0043-(0)1-589180; www.dastriest.at Nel quartiere di tendenza di Freihaus, un hotel di design ormai classico, ricavato in un'ex stazione di posta tra Vienna e Trieste. Le 72 camere speciali portano la firma dell'architetto Sir Terence Conran. Doppia con colazione da 169 euro.

★★★ **Boutique Hotel Das Tyrol** *Mariahilfer Strasse 15*, tel. 0043-(0)1-5875415; www.das-tyrol.at Boutique hotel, arredato con opere di artisti e designer viennesi, in ottima posizione vicino al MuseumsQuartier. Offre 30 confortevoli camere, sauna e bagno turco. Doppia con colazione da 149 euro.

★★★ **Austria Classic Hotel Wien** *Praterstrasse 72*, tel. 0043-(0)1-211300; www.classic-hotelwien.at Ben situato in centro, 85 gradevoli camere per un hotel di tradizione. Sauna dove rilassarsi alla fine di una giornata di shopping e visite ai musei. Doppia con colazione da 81 euro.

Grätzlhotel Belvedere *Favoritenstrasse 17/3-5*, tel. 0043-(0)1-2083904; www.graetzlhotel.com Un hotel speciale dislocato in tre sedi. Il Belvedere ha 5 suite di design allestite nei vecchi magazzini del vicino mercato, dove, al bar Milchbart (Meidlinger Markt 6-8), si trova la reception. Si viene accolti con una buona tazza di caffè. Doppia da 80 euro (non c'è servizio di prima colazione).

★★★★ **Hotel Schani** *Karl-Popper-Strasse 22*, tel. 0043-(0)1-9550715; www.hotelschani.com Un nuovo indirizzo a due passi dalla Stazione Centrale con 135 camere moderne e funzionali. Abbondante prima colazione alla viennese. Doppia da 69 euro, colazione 12 euro.

Dove mangiare

Blue Mustard *Dorotheergasse 6-8*, tel. 0043-(0)1-9346705; www.bluemustard.at Di giorno serve *street food*, la sera cucina cosmopolita, da Vienna a Napoli, da



AUSTRIA CLASSIC HOTEL WIEN



BOUTIQUE HOTEL DAS TYROL



YAMM



HOTEL SCHANI

Parigi a Tokyo. Si mangia anche al bar con porzioni ridotte tipo *tapas*. Conto medio: 62 euro.

Figlmüller Wollzeile *Wollzeile 5*, tel. 0043-(0)1-5126177; www.figlmuller.at Molto centrale, in un "passage", dal 1905 serve la migliore *Wiener Schnitzel*, la celebre cotoletta viennese, con contorno di insalata di patate e songino. Ottimo

anche il cosciotto di maiale col purè di patate. Conto medio: 30 euro.

Glacis Beisl *Breite Gasse 4*, tel. 0043-(0)1-5265660; www.glacisbeisl.at Tipico *Beisl* (il bistrot viennese) ma rivisitato in chiave contemporanea, ha in menù specialità tradizionali, di ottima qualità. Oltre al *Goulasch*, squisiti i piatti vegetariani. Conto medio: 22 euro.

Corbaci *Museumplatz 1*, tel. 0043-664-73630036; <https://sites.google.com/site/cafeiacorbaci/> Decorazione in stile e ceramiche turche per un locale molto frequentato, con un allettante menù di cucina tipica rivisitata. Da provare la zuppa di lenticchie. Conto medio: 20 euro.

Ramasuri *Praterstrasse 19*, tel. 0043-676-4668060; <http://ramasuri.at> Questo nuovo locale nel Secondo distretto propone una cucina viennese reinterpretata con spirito moderno e una scelta di piatti vegani. Conto medio: 15 euro.

Yamm *Universitätsring 10*, tel. 0043-(0)1-5320544; www.yamm.at Occupa due piani questo ristorante vegetariano self service, che comprende anche una lounge. In menù piatti internazionali, fra cui ravioli alla zucca e minestrina al granoturco. Ingredienti biologici e buffet vegano. Conto medio: 12 euro.

Di sera

Porgy & Bess *Riemergasse 11*, tel. 0043-(0)1-5128811; www.porgy.at Il club migliore per ascoltare jazz in città sin dagli anni '90, con ottimi concerti ed interpreti. Biglietti: da 20 euro.

Sass Music Club *Karlsplatz 1*; www.sassvienna.com Ambiente di design per un club molto frequentato, con un piacevolissimo bar, musica elettronica, noti dj. Drink da 3,60 euro.

INFO In Italia: Austria Turismo, tel. 800-175070; www.austria.info
A Vienna: Tourist-Info Vienna, Albertinaplatz/Maysedergasse, tel. 0043-(0)1-24555; www.wien.info