

The Rachingers

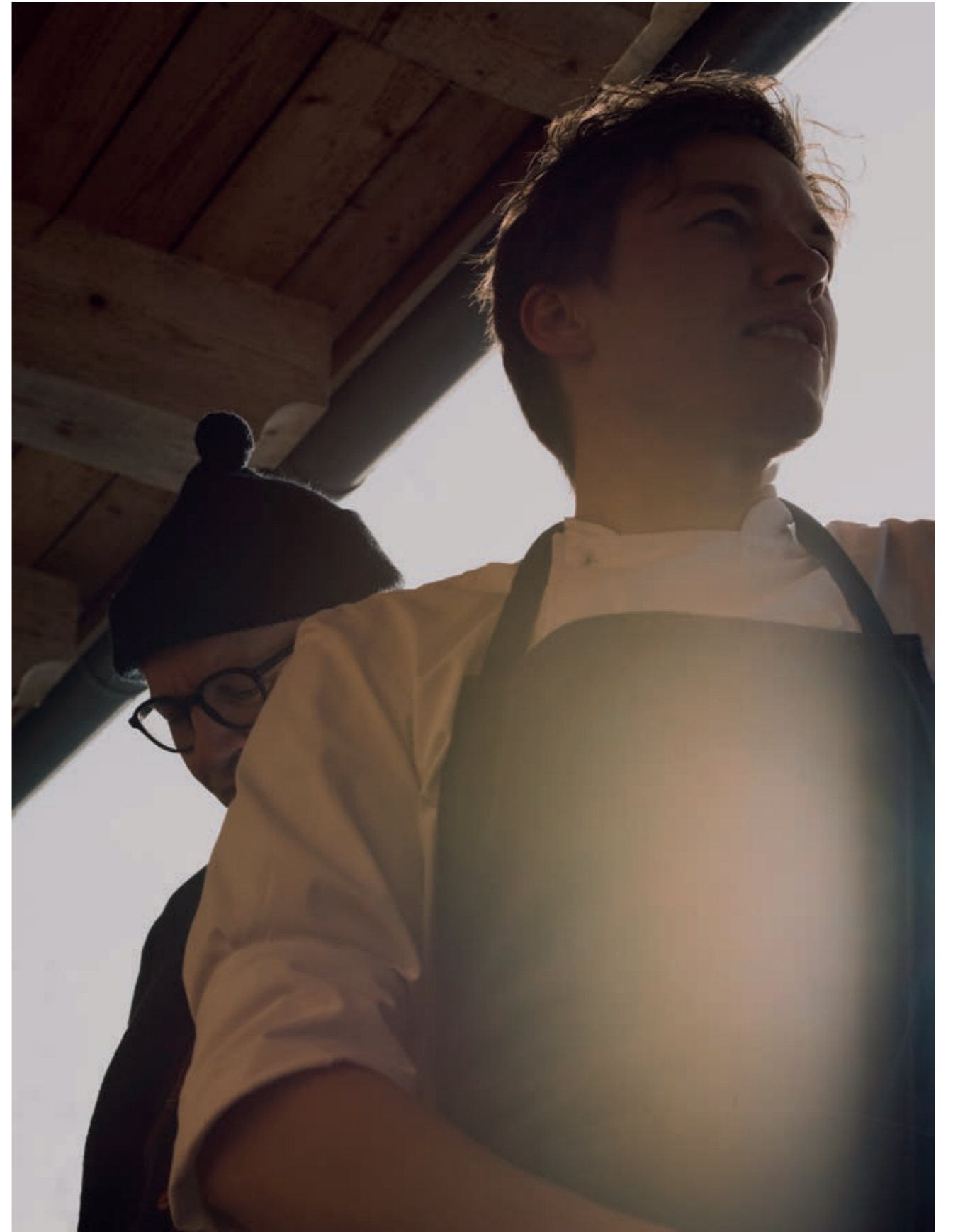
TESTO di ANDREA PETRINI
FOTO di LISA EDI

Questa è una storia come se ne trovano poche. Che va a controcorrente di quel che di solito avviene; nelle piccole e grandi casate o medie imprese famigliari. Di che sfatare il vecchio gap generazionale mettendo per una volta sulla stessa lunghezza d'onda rampolli e genitori - compresi pure tutti gli altri, zii, sorelle e nonne di 82 anni. Sarà nato quasi ieri, Philip Rachinger ha solo ventisette anni, ma non prendete per oro colato la hype della Gault&Millau austriaca o delle scoperte dell'ultimo minuto: il giovinotto non viene da niente. Ma porta con sé, dovunque vada, il lascito di Mühlthof, la sua *auberge familiale*, più di tre generazioni in attivo a Neufelden, mesto borghetto che se non fosse per loro, The Rachingers, neanche sarebbe indicato sulla carta dell'Upper Austria.

Nessuno avrebbe scommesso un *kopeko* sulla futura partecipazione alla vita sociale del villaggio natale quando il giovincello, poco più che ventenne, all'alba del decennio corrente, prese lo zainetto a spalla dandosi pure lui al *Bildungsroman*, iscrivendo pure lui all'ordine del giorno il giornale di bordo della sua Educazione Sentimentale per il mondo. *Jugend* senza frontiere che se ovviamente elesse la sua prima tappa allo Steirereck di Heinz Reitbauer a Vienna, The gloria nazionale nel plotone di testa dei The 50 Best, prese poi l'Interrail per vedere se altrove l'erba è davvero più verde che nelle vallate sotto casa sua. Ve l'immaginate un biondo giovinotto dagli occhi blu darsi di brutto alla bella vita nella Londra tuttora *swingante* di Isaac McHale (ma prima dell'apertura del Clove Club) e dello Sketch di Gagnaire. "Quando monsieur Pierre passava ogni morte di papa al ristorante dovevo filare dal barbiere perché sul pelo lungo sotto la toque lui non transigeva". Dove non avesse risposto presente all'appello senza tempo del *Toujours Paris*, avrebbe potuto incrociare pure il suo nuovo amico Mathieu Rostaing del Café Sillon di Lyon. Poi, dal Saturne di Sven Chartier, prima ancora che sbarcasse il rinforzo italiano, l'*ex-pierangeliniano* Lorenzo Lunghi, ora braccio destro del cuoco franco-svedese, sarebbe rimasto a pensione completa sino alle calende greche non avesse ricevuto un dì una telefonata da casa. Dixit la paterna voce: "Volevo ricordarti che hai una morosa incinta. Magari sarebbe ora che ritrovassi la strada del paesello". Also sprach Helmut.

Flashback, inizio ottobre 2015. Quando sbarchiamo per la prima volta al Mühlthof di Philou & Helmut noi, poveri incoscienti oberati da atavici pregiudizi, prevediamo ricorrere alla catastale casistica della ripartizione dei ruoli e della spietata presa di potere delle incalzanti generazioni. Invece, stupore generale, scopriamo che Philou non è come l'Alexandre Gauthier della Grenouillère - "Quando ero in Francia ci sono andato per lavorare in cucina con loro, ma dopo due giorni mi son dato" - che al suo rientro nell'uscio paterno, dopo la tournée dai grandi di Francia, spinse progressivamente Roland, il genitore, verso la porta d'uscita.





Sopra:
Father and son

Nella pagina a fianco:
Red Salad

Figliol prodigo, Philip ben poco Philou nonostante il suo soprannome (in francese: ragazzuolo mascalzoncello) è non poco onorato di condividere il travagliato parto della quotidiana creazione col suo alter ego paterno, Helmut (Helmut, 52 anni e la vita fine e stretta ancora degna d'un pischello). La prova, quella domenica pomeriggio all'ora del lupo tra due servizi, quando Helmut avverte in tempo reale il prediletto pargoletto: "Mentre tu eri a zonzo col Petrini, guarda cosa ci han portato" e gli mostra un paniere strapieno di ovuli, porcini e prataioli. Compresi due grossi blocchi di *Sparassis Crispa*. Di che? Ma sì che li conoscete anche voi: quei rari e grossi funghi dalla superficie frastagliata che assomigliano come due gocce d'acqua a delle megaspugne. "Delle spugne? A me fan piuttosto pensare a dei cavolfiori" fa Philou a suo padre. "Scusate" e qui s'intromette l'umile autore di queste righe, "ma per me hanno semmai la forma di due cervelle metastasiate". Ai posterì e agli oncologi l'ardua sentenza. Poche ore più tardi, tra l'ultima entrée e il primo main, fa capolino uno dei piatti dell'anno se non del quinquennio improvvisato sul filo dell'istinto: un magnifico sandwich d'altissima gastronomia bistrottiere di *Sparassis Crispa* cotte con cervelle di vitellino (di Herr Herman Brenner) con crema e scaglie di cavolfiore al limone confit. Un capolavoro quasi vegan ma di frattaglie, di melliflue e croccanti consistenze, dalla lattacea carnosità virtuale, speziato e fresco quanto basta che l'estate è quasi finita e precede da queste parti l'inverno già alle porte.

Che il lettore ritiri prestamente la sua mozione di sfiducia. Se non trova in queste pagine né la foto né la ricetta (per uso personale, la chiedemmo pure noi col non sequitur che vi lasciamo immaginare) è che i Rachinger, peggio di Paganini, non si ripetono mai. L'allenamento son cento anni che se lo portano nel sangue. "L'Auberge esiste dagli albori del secolo scorso, fummo il primo hotel-ristorante a far venire, all'epoca non c'erano ancora le celle frigorifere, dei blocchi di ghiaccio dalle Alpi e a poter offrir d'estate alla bella, agiata clientela viennese delle bibite fresche" dice Philou. "Un tempo qui ci si fermava in villeggiatura per due settimane, oggi semmai son due o tre giorni. Allora tra pranzo e cena, alla carta o al menu, compreso quello del tutto... compreso, che tu lasci fare a noi, siamo attenti a non servire mai ai residenti due volte la stessa cosa. Neanche gli stuzzichini dell'aperitivo. A proposito, stasera ti prepariamo un menu speciale tutto vitellino con quello che ci ha messo da parte Brenner, il nostro macellaio. Vieni con noi dopo pranzo che te lo facciamo conoscere".

Altro che hipster macelleria o carnivora gioielleria, Brenner, un omeone con due spallone che se ti dà uno sganascione ti fa volare a valle, riceve nel suo garage-mattatoio in mezzo ai monti coi pantaloni rammendati che gli vanno troppo stretti e l'uniforme dell'occasione. Da lui si portano i capi da trattare, prende il meglio e solo il meglio, riservandolo solo agli intenditori. Col prezzo è compresa anche l'iniziazione ai segreti del dovuto rispetto della carne. Cosce, polmoni, fegato, trippe, rognoni, Brenner ha il gesto giusto e l'ancestrale conoscenza del prodotto. Però, aspetta un po'... Ma che fa con le animelle? È scemo o ci fa? "No, niente affatto, lui ne sa una più del diavolo" ribatte Philou mentre il Brenner, che più mutico non si può, prende una bellissima noce di *Ris de Veau* tra le mani, col piede apre la porta del laboratorio e religiosamente la posa, e poi la ricopre, neanche fosse il paltò del Bambin Gesù nel presepe, sotto una fresca coltre d'immacolata neve. "È per renderle più belle e ancora più buone. Lo choc del freddo aiuta a spurgarle, a eliminare quel residuo di sangue che alla fine sempre resta". Non si smette mai d'imparare.

Ma chi avrebbe mai immaginato che appena al calar del sole (qui nell'Upper Austria si passa a tavola alle 18.00) dopo una Ventresca di trota *façon fish & chips* accompagnata dall'imperfettibile dashi di trota allo zenzero e peperoncino - "è la ricetta segreta di Helmut" - dopo una fetta croccante di Sanguinaccio ai ravanelli e a seguire un finto carpaccio di Topinambur alle mandorle e nocciole giusto per annunciare, tanto per calmare il gioco con un intermezzo quasi vegetale, un'Insalata da antologia di radicchio con *pickles* di more dall'acetosità temperata dai lamponi e prosciutto fresco effetto bacon, barbabetole appena appena affumicate e una serafica mousse di mele, sarebbe arrivato (ok ok, ci fu prima anche un pesce) sarebbe giunta poi una meraviglia che resterà negli annali.

"Mo' abbiamo finito? Ci prepari il carrello dei formaggi prima del dessert?"

"No: aspetta che ora arriva pure un'altra cosetta".

"Pure?"

"Sì, il piatto principale".

"E come si chiama?"

"Vitellino".

Non cantate, come noi, gastrica vittoria quando vi ritrovate a tu per tu con le Animelle - hey buddies, ma noi ci conosciamo, vi abbiamo già visto dall'amico Brenner - soffici dentro e strarosate all'esterno, eucaristicamente accompagnate da foglioline fresche fresche di spinaci con una crema di cervelle speziate e una polvere condimentosa che gomasio non è ma limone fermentato sì - perché non finisce lì. Uno a uno escono in fila indiana dei piatti satellitari, roba da enciclopedica galassia, non solo per far da corollario alla lattose frattaglie, né per ritorcere al Gagnaire che storicamente codificò la fissa dell'accerchiamento dei piatti declinati intorno all'ingrediente principale, ma per *complessificare* l'approccio frontale del vitellino. Uno per uno, in una selva fitta di porcellane, prendono posto tutt'intorno le Lenticchie alla *tête de veau*, roba da scarpettare per l'eternità, poi delle Trippe *en simul julienne* dall'agrumica primaverile litote. E infine, tanto per non perdere la mano, dei Lobi di rognone alle patatine fritte che così buone magari solo Marc Veyrat le fa. E mentre apriamo l'annoso (futuro) dibattito sul *Foie de veau* accoppiato, incredibile ma vero, con un gelato al mandarino e poi un Crostino carico di succhi della spalla della lepre, nota bene: senza un'oncia di fegato grasso (ma qui la chiamano *wild rabbit*, da non confondere col *jackrabbit* detto anche Lapin de Garenne) mentre sotto gli dà corpo uno spezzatino di lepreco gigot, ecco che arriva, Deo Gratias quando meno ce lo si aspetta, il colpo di grazia.

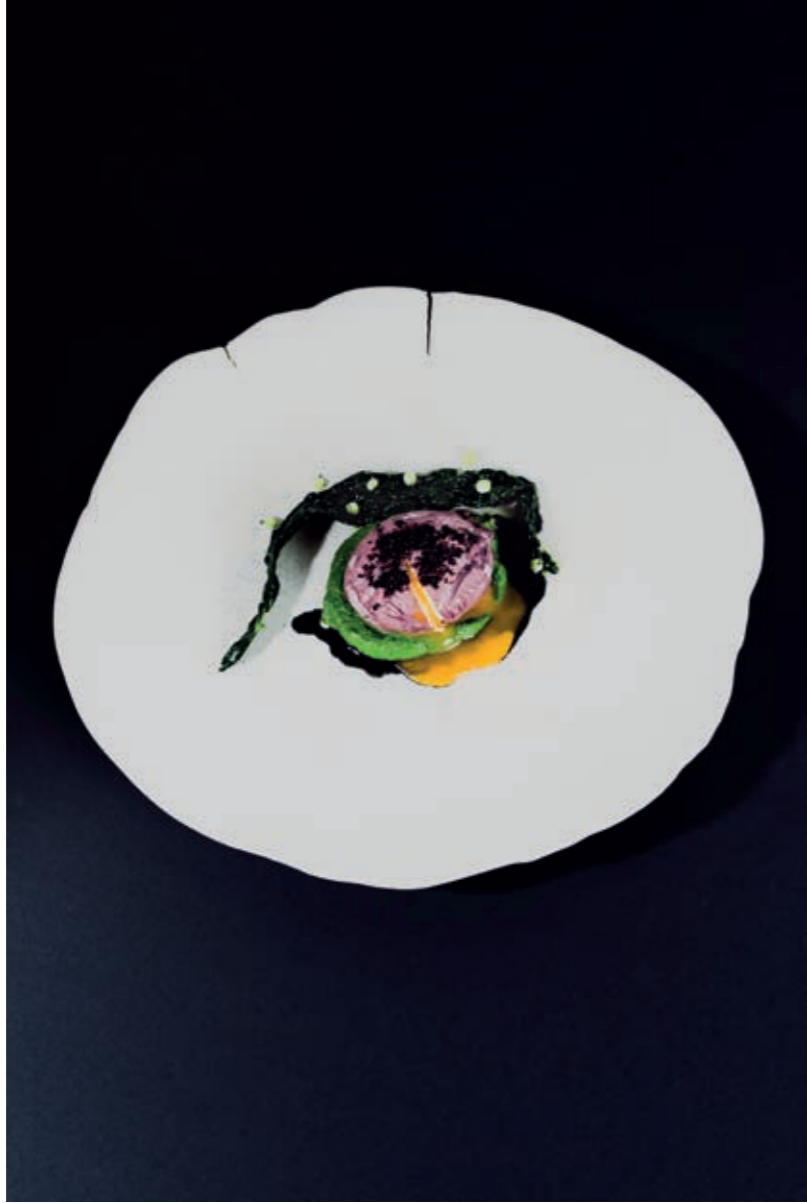
"No, è uno scherzo? E questo cos'è?"

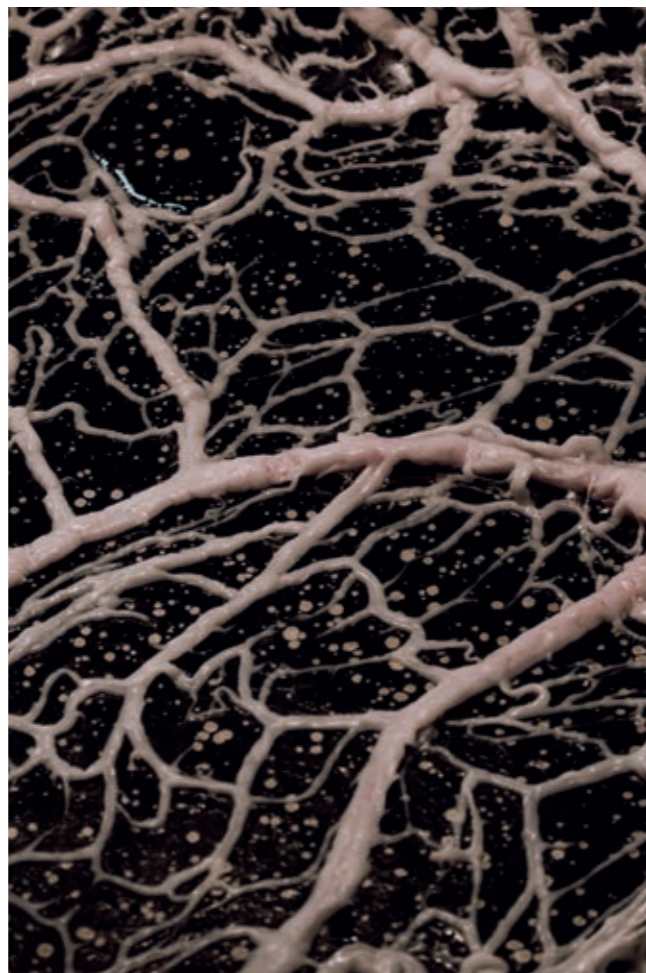
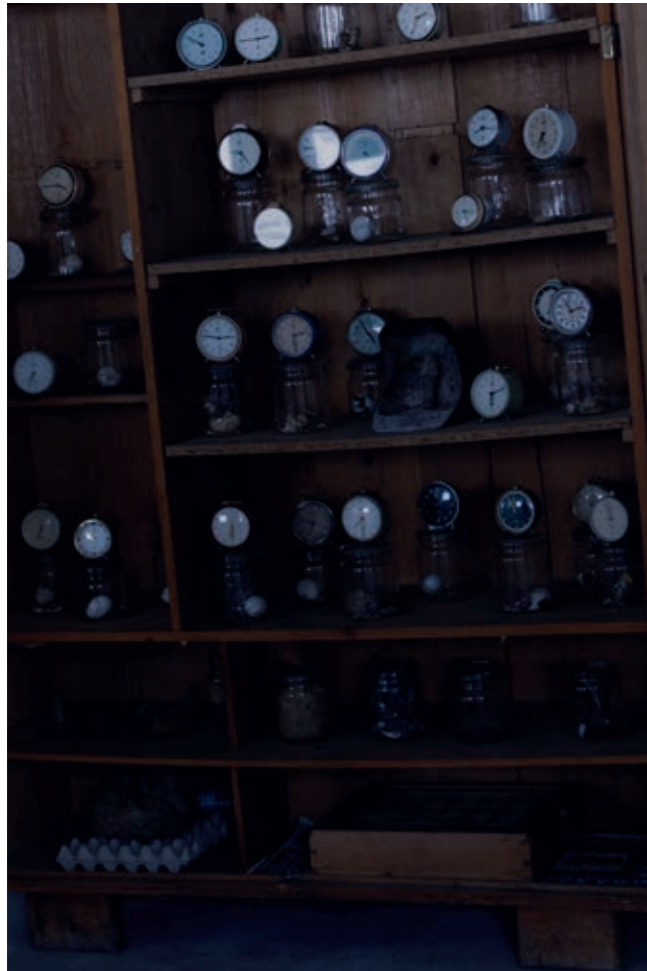
A spada tratta rispondiamo: una rosa di Panetti briosciati, individualmente serviti, farciti d'indigeno ragout di camoscio e nappés, come fossero dei macroprofiterol, da un generoso unguento di sangue, cioccolato e caffè. Roba da urlo. Da millenaria tradizione - "piace tanto anche alla nostra nonna ottantaduenne, sempre arzilla ma non poco critica di quel che figlio e nipote scapestrato fanno in cucina" - di una commovente, atemporale attualità. C'è chi non crede ai suoi occhi. Lisa Marie, la nostra ventisettenne viennese fotografa (da non confondere con l'ex fidanzata di Tim Burton) per poco non dichiara forfait. Eppure sarà lei la prima l'indomani mattina a varcare ancora scarruffata la soglia del salone per le riunioni occupate dalle sue sofisticate apparecchiature neopop-up per Cook_inc. La prima pronta allo scatto all'appello del gallo. Solo che Helmut, più timido non si può, si è volatilizzato. E Philou ancora non c'è. Arriverà ben più tardi, con la coda tra le gambe. *Houston, we have a problem*: "Abbiamo fatto una cazzata. Ieri sera c'era un cliente importante e allora, tra due bonus, gli abbiamo fatto degustare pure le trippe di Brenner. Solo che adesso per la foto non ne abbiamo più! Come facciamo?". Che l'amabile lettore studi pure la ricetta ma senza la dovuta iconografia che faccia, per una volta, prova di fantasia. È quel che ci vuole per apprezzare non solo il duo dietro i fornelli. Ma per meglio ca(r)pire il vero spirito *mühlthalhoffiano*. Un posto dove la creazione si fa alla prima persona del plurale, incestuoso binomio dove non si sa mai dove comincia il figlio e finisce il padre, o viceversa. E la clientela viene non solo per una fuga dal mondo per scoprire l'originalità d'un approccio senza mode né *elzevirici* manifesti, ma per perdersi, nel riflesso del fiume ghiacciato che accarezza pelo pelo le stanze al pianterreno dell'hotel famigliare. Ne conoscete voi di posti come questo invasato d'inverno da agonistici campioni del curling, tutti a dar di bocce sul ghiaccio spalato come fossero i pattinatori dei *Ragazzi della via Paal*? A Mühlthalhof la discriminazione non va di casa. Incontrate artisti, avreste persino potuto incappare nel conduttore d'orchestra Peter Maxwell Davies o far conoscenza come noi, domenica scorsa, con la designer e tessitrice sperimentale franco-tedesca Cécile Belmont (cecilebelmont.com) da sei mesi recensita tra gli abitanti di Linz.

Nelle pagine seguenti:

Schmarren all'inverso

Storione candito con indivia e siero di latte





"Buchtlen", pan brioche lievitato con ragù di camoscio

Il tutto in una dimora abitata dalla presenza dei cari estinti - "L'hai visto il tavolo numero sei? È quello accanto al ritratto del nonno, scomparso ancora tanto giovane, i due orologi a muro lì appresso, qualche ora dopo la sua morte si fermarono di botto e non funzionarono mai più. Una cosa ancora più strana, quasi tutti quelli che mangiano al tavolo sei, eccetto rarissime eccezioni, ordinano alla carta e mai il menu. Sarà forse perché anche il nonno, un asso del servizio in sala, odiava i menu" - ma dedicata ai viventi. C'è la zia Johanna, l'angelo del focolare, c'è la nonna che quando non sbraita in cucina al figlio e al nipote - "Ma che son queste cose complicate? Ai tempi miei si cucinava altrimenti!" e non dà una mano per asciugare i piatti, ti porta col caffè, per asciugare la Terrina en crépine di fegato di maiale, le sue famigerate Orecchie di coniglio, delle frittelle fatte sul modello delle orecchie a sventola. Senza dimenticare lo zio Joachim Eckl, da sempre compagno di strada e di bancone, che se la spassa a poche centinaia di metri dal Mühlthof, in un ex magazzino esposto alle intemperie, proprio accanto ai binari dove passa ancora la littorina che ciuffiuffetta per le vallate tra neve e nebbia anche se le panche di legno in terza classe non esistono più. C'è pure dietro il passaggio a livello un battello sospeso a mezz'aria e recuperato dal set di Ludwig di Luchino Visconti. Fuori, dentro, sopra, sotto, le installazioni d'arte contemporanea di Joachim Eckl sono dappertutto. Tra il privato e il pubblico, il comportamentale e il concettuale trovate dei pneumatici, riempiti di semenze e cereali, e ricoprenti sino al camino l'intera, imponente facciata del palazzone. Con, su in alto in alto, delle ruote di gomma oramai intaccate da strati su strati di feci bianche, là dove non osano neanche le aquile ma hanno eletto residenza a vita i falconi. E se di fronte alla porta trovate una torretta sormontata da un orologio senza più lancette - "la postazione in alto che domina il piazzale è ideale per installare mixer e consolle per di concerti live DJ" - è quello della piazza principale della vicina Linz, città natale d'un certo Adolfo, di certo il più imbarazzante degli austriaci (dopo Bruno, quello del film di Sacha Baron Cohen): "Ero in macchina, direzione l'aeroporto e poi NY, dove mi aspettavano per un progetto, e passando davanti mi son reso conto che la folla radunata tutto intorno all'orologio si accingeva, già mezzo buttato giù dalla guerra, a distruggerlo. Son schizzato fuori dalla macchina urlando "fermi tutti" e dopo trattative su trattative all'ultimo minuto, ce l'ho fatta a portarmelo a casa. Ovviamente il volo per NY era fottuto".

Passate la soglia e, nell'ufficio di Joachim i ritratti di Joseph Beuys, vecchio compagno di strada e maestro di vita, spingete il passo sino al primo piano dove, tra altre installazioni e reliquie video o scultoree azioni egiziane, il ticchettio che sentite dietro l'armadio non è quello di una bomba. Semmai quello di decine di orologi da tavolino clickettanti in un ritmico phasing tanto e meglio di Steve Reich, elementi attanti di questa straziante scultura ready made sul tempo, "The waiting room for the Unborn": "Da quando l'ho terminata, non passa giorno se sono in ufficio, che non ricarichi uno a uno tutti gli orologi. L'avrò già fatto come minimo duemila volte".

Iterazione e differenza, proiezione nello spazio e nel tempo. Mica tanto differente da quanto fanno cognato e nipote sui fornelli. Trasformano la materia in concetti e in sapori. Sono i pilastri di un'istituzione che alla routine del tran-tran familiare - artisti a modo loro, anche se Helmut e di certo pure la su' mamma, non sarà d'accordo - han sempre opposto l'improvvisazione della creazione. Col rischio magari di dimenticare, di tralasciare per strada i reperti del loro incessante percorso. "L'Arte, la scultura, le arti visive fanno parte del lessico della cucina in senso largo. Nella regione di Linz, proprio per ribattere all'isolamento rispetto alle tante attività della capitale, c'è tanto fermento" concede Helmut in un momento di particolare loquacità. Aggiungendo subito dopo: "Noi però qui facciamo da mangiare, Joachim ha lo spazio suo. Le due attività sono separate anche se in un certo qual modo possono talvolta funzionare come dei vasi comunicanti".

Passata la confessione, arriva il momento di prendere commiato. E il Philou dove cavolo è passato? Eccolo che arriva, all'ultimo minuto, pullover similperuviano, capello in battaglia e occhi rossi di sonno: "Con dei vignaioli ieri sera abbiamo fatto tardi, le tre del mattino. E neanche alle sette la mia piccola Miriam di appena due anni era già sveglia". Un caffè, un altro, e immediatamente si riprende: "Che peccato che Lisa Marie sia dovuta partire come una freccia domenica sera. Rientrando all'improvviso a Vienna non ha potuto scattare né l'Omble chevalier, né la Pastinaca comune, in papillote con l'anatra affumicata e aceto di sambuco. Dici che la Morelli la rimanderebbe per farglieli fotografare?". Certo che no. Torneremo invece noi e al più presto. Come diceva Pasolini alla fine del *Decameron*: "Perché realizzare un'opera d'arte quando è così bello sognarla soltanto?". I due piatti mancanti per il momento lasciateceli ricordare, mentalmente visualizzare, sublimare. Lasciateceli risognare. Visto che ci siete, provateci anche voi.

Nota: Il Dottor Petrini ha viaggiato graziosamente ospite della compagnia Austrian Airlines soggiornando a Vienna, con tutti i comfort moderni nell'Hotel five stars The Guesthouse (www.theguesthouse.at). L'Autore, nonché la redazione di Cook_inc. al gran completo, ringraziano l'Ufficio del Turismo Austriaco per la squisita complicità (www.austria.info/fr).



Mühlthalhof - Fam. Rachinger-Eckl

Unternberg 6
 4120 Neufelden - Austria
 Tel: +43 (0) 7282 62 58
 www.muehlthalhof.at



LONGINO & CARDENAL
LA QUALITÀ IN PRIMA CLASSE

POINTTOYOU.IT



GUARDA IL VIDEO
 QUALITY FIRST

LONGINO & CARDENAL
 Cibi Rari e Preziosi

LONGINO & CARDENAL SPA
 f @ WWW.LONGINO.IT
 ITALY INFO@LONGINO.IT
 HONG KONG HONGKONG@LONGINO.IT
 DUBAI DUBAI@LONGINO.IT