

KONSTANTIN FILIPPOU, GOULASCH DI CULTURE



TESTO di ANDREA PETRINI
FOTO di LISA EDI

Per una volta ancora - o c'era una volta ancora come un'altra volta - c'era Konstantin Filippou profondamente addormentato. Manuela al volante, lui accasciato tra il finestrino e lo schienale del sedile, si lasciava malloppare, in questo volgere del mattino preautunnale, verso una parte dell'Austria a noi poco usuale. Eppure, un paio d'ore dopo aver lasciato Vienna alle spalle, la berlina parcheggiata in bilico sul sentiero in ascesa verso la lontana sovrastante collina, lui scende sbadigliando, a cuor leggero ma passo pesante, avvolto in una parka militare camouflage-chic che non camuffa un bel niente. Ma anzi rende la sua placida figura un tantinello ancora più imponente.

U better not fuck around with Filippou. Che se ti dà uno sganassone... Ma Konstantinone, più gioviale d'un bambinone, fa il capellone con barba di ventuno giorni, basket ai piedi falciando l'erba di questa parte della Lower-Austria che conosce quasi come le sue tasche. Eppure l'ultima volta che l'avevamo incrociato, tre settimane prima, era dalla parte inversa, nell'Upper Austria più montagnosa del paese, per una performance di GELINAZI che lo vide far comunella con la brasiliana Manu Buffara e lo svedese Magnus Nilsson, stesso taglio di capelli ma in biondo.

Qui nella Lower Side del paese che ne ha fatto una gloria nazionale (più star di lui in giro, ma in modo patrizio e understated, c'è solo Heinz Reitbauer dello Steirerreck) Herr Filippou è a suo agio. Viene spesso il week-end con la Manuela a trovare il loro comune amico Florian che, cappelletto di traverso e gilet da cacciatore, apre la porta della sua augusta dimora venendo al nostro incontro. Tutto intorno, sulla collina e al di là, dietro le cascate e sopra il parco di land art che aprirà più ufficialmente le sue porte in un prossimo futuro, tante dimore intaccate dal tempo attendono di essere restaurate. Per fare del sito un villaggio d'arte e di cultura, enclave aperto per residenze d'artisti e rodati pensatori. Non che Konstantin si senta un cervellone pari pari del connazionale Ludovico Wittgenstein, ma ci capita invero assai sovente da queste parti "tanto il week-end a Vienna non si lavora per niente, i clienti lasciano la capitale, vanno per residenze secondarie. Chiudo quindi il mio stellato ristorante gastronomico, tengo aperto solo il bistrò e mi porto la Manuela, anzi è lei a portarmi, a rilassarmi qui nel castello di Florian", si stira lui gigionando al sole autunnale che fa a rimpiattino con le nuvole tanto caprine di chantilly. Tutto tace, eccetto il tambureggiare delle prime gocce di pioggia mentre noi si corre al riparo tra le quattro mura, nerissime di fumo della Black Kitchen dominata dal grande camino a scena aperta.

"Florian ha vissuto per anni a NY quando lavorava da Christie's." Ma il richiamo del castello ha avuto la meglio. È rientrato in Austria con suo marito, incontrato proprio negli USA, che per il lavoro fa avanti e indietro tra Vienna e il castello. Poco a poco ha cominciato a rinnovarlo, ci sono una ventina di stanze superbamente arredate, ne ha fatto un luogo a parte. Risale al 1305, da sempre proprietà della famiglia. Non erano nobili ma commercianti tanto benestanti. In zona li chiamavano i Conti Neri perché la loro ricchezza veniva dalle miniere di ferro, d'altronde la strada per la quale siamo passati, la Eisenstrasse, vuol dire appunto la strada di ferro. Gli antenati di Florian applicavano il dazio ai commercianti che carichi di carne, sale, spezie o vino, transitavano per di là. Dietro il castello ci sono le rapide che trasportano giù a valle i tronchi d'alberi che viaggiano per via fluviale, come in Canada. Florian ha delle mire per integrare questo spazio tuttora in attività in un contesto più coerente con la sua artistica sensibilità" svela Konstantin che, fuori casa, si presta al gioco del fuoco congiunto a quello della memoria.

È talmente assorto dalle fiamme che giungono a lambire ciocchi e arbusti disposti in formazione piramidale nel camino che sembra uscire da un quadro. Oscuro, cupo, dark. Lo sguardo vago nel vuoto, il Filippou parla poco. Ma dovesse chiacchierare, sarebbe semmai dello “speaking in tongue”. Come posseduto da una forza superiore controllante la sua sfera interiore. Parlare in trance, lasciarsi invadere dal rimosso. Magari è proprio qui, accanto a Florian, preso lui ad accendere candele per rischiarare il religioso ambiente, che Konstantin fa il suo coming out. Esprimendo la sua parte greca - col nome e col cognome che si porta appresso - che immaginiamo anni e anni di formazione celata ai più. Erano i tempi della gavetta, in cui bisognava farsi strada. Confondersi nell’austriaca mischia. È qui con noi, sotto l’egida di Florian sorridente, che accetta di *collettivare* nel suo inconscio infossato i ricordi delle zuppe popolari, della mamma, dei nonni e dei bisnonni, di quando portava i pantaloni corti. I sapori della Grecia ancestrale, gli odori di casa tutti i giorni.

“Cosa sto preparando? Una zuppa punto d’incontro tra il mio DNA mediterraneo e il retaggio austriaco. Non è invero poi così differente dalla tradizionalissima zuppa greca, noi la chiamiamo *Magiritsa*, potage spesso, quasi un *ragoût*, fatto con verdure e carciofi e pletora d’interiora, un omaggio al quinto quarto ellenico annoverante tutto quel che di buono negli scarti di primissima qualità in macelleria c’è. Ovvero essenzialmente fegato, e tanto tanto. Poi milza, polmone, rognone e cuore d’agnello a volontà, da noi lo si sa in Grecia l’agnello fa da mattatore. Anche qui a Vienna si cucinano dei ragù di questa sorta, la tradizione austro-ungarica dialoga nonostante tutto con i colori del Mediterraneo. I greci, come gli italiani, sono degli emigranti. Niente resta mai fermo, i sapori viaggiano, si adattano pure loro. La matrice di questa zuppa-ragù trova qui in Austria altre forme, si apre ai paesi dell’Est Europa, usa semmai il vitello invece dell’agnello. E ovviamente ben più spesso che no, il maiale, neanche fossimo in Polonia” racconta lui aggiungendo, col senno del poi, una doppia spremuta di limone. Per dosare quell’acidità - *tiens, tiens...* fa come Troisgros quando col limone soppianta la crisi d’astinenza della mediterraneità - che gli ricorda la freschezza, la leggerezza dell’altro da sé. “Noi austriaci” confida lui mentre Florian porta a tavola un Goulasch maison d’un rosso materico alla Rothko “differiamo tanto dai tedeschi. Siamo più *laissez faire*, meno *architetturosi*, c’è sempre un margine volto all’imprevisto. Tutta la mia vita sarà stata marcata dall’equilibrio possibile tra le mie origini greche e la nazione dove vivo, tra la Francia della mia formazione culturale e l’apertura al mondo.” Quando vuole, sa parlare meglio d’un libro stampato...

Sabato 30 settembre a distanza celebriamo alle 14 o’ clock il compleanno del beniamino della scena viennese. *Getting old, young man, hein?* ... Non ci risponde con un laconico *Fuck yeah!*, ma solo cinque ore più tardi proprio così: “Grazie sooo much! Per festeggiare, ci siamo offerti, io e la Manuela, un albergo a ore! Wow che fun!!! Greetings da Konstantin e un grande happy ending!”. Contenti noi per lui, per lei, per tutti e due. Bella e brava coppia. Manuela pragmatica, efficiente, lui un po’ autoritario un po’ indolente. In cerca di quella piacevolezza dove anche la riflessività invoca il diritto all’happy ending. O per dirla altrimenti: il comfort food sondato sino al suo punto di rottura. Giocando sempre sulla consistenza. Sul rosso d’uovo battuto aggiunto in una zuppa per modificarne appunto la tessitura della texture. Ed evocare quella sensazione familiare di *homeish* cuisine tanto cara al suo interprete. Ma non rompetegli con la storia delle origini. Se insistendo cede e si allunga sul divano dello psi non è solo per acchiappare l’occasione - se non la prendi, la perdi - della pennichella, ma per chiedersi, nel momento in cui sprofonda tra sé e sé, chi è e dove va. Da dove viene.



“Bella e brava coppia. Manuela pragmatica, efficiente,
lui un po’ autoritario un po’ indolente.”





Del Goulasch dell'Alta Austria

By Gerhard Edi

Per noi il goulasch è un piatto di famiglia, che si prepara quando ci si riunisce a casa al completo. La pentola va rigorosamente portata in tavola e la birra è l'abbinamento ideale, soprattutto se si prevede una serata di chiacchiere. Il goulasch è il nostro rimedio segreto contro i postumi di una sbornia e, riscaldato anche più volte, non fa che guadagnarci. Immane per accompagnarlo un *Salztangerl* appena sfornato (il tipico sfilatino austriaco con chicchi di sale), delle patate lesse (squisite schiacciate con il sugo) o anche degli *Spiralnudeln* (fusilli).

Indumenti e tovaglia non ne escono in genere indenni, è inevitabile qualche patacca rossa di sugo. Direi che oggi come oggi la preparazione del goulasch è come quella del barbecue: roba da maschi, ma la base della mia ricetta è per fortuna sempre quella di mia nonna. L'ingrediente più importante a mio avviso è la carne locale. Ci vuole un bel tocco di *Wadschinken*, lo stinco di manzo, ricco di collagene, che tende a sfilacciarsi durante la lunga cottura. Non può mancare, ovviamente, la paprika ungherese, non dobbiamo dimenticare che il goulasch è infatti un piatto che risale alla monarchia Austroungarica.

Eccovi la mia ricetta personale:

0,8 kg di *Wadschinken* (stinco di manzo) tagliato in pezzi di 4-5 cm

0,8 kg di cipolle (tagliate a pezzetti)

0,7 l di brodo di carne di manzo

1 cucchiaio colmo di paprika ungherese piccante in polvere

2 cucchiaini colmi di paprika ungherese dolce in polvere

1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

4-5 spicchi d'aglio

1 cucchiaio di maggiorana

1 cucchiaino di semi di cumino dei prati

1 cucchiaino di senape piccante

1. In una grossa casseruola mettere 2 cucchiaini di burro e rosolare la cipolla finché non sarà scurita (iniziare a fuoco vivace, e poi ridurre). Aggiungere il concentrato di pomodoro mescolando e aggiungere a questo punto la paprika dolce, stemperando con uno spruzzo di aceto e/o vino rosso. Versare il brodo e lasciar cuocere per una ventina di minuti. Mescolare; il sugo dovrà avere una consistenza fluida.

2. Aggiungere la carne, l'aglio, la maggiorana, il cumino dei prati e la senape e cuocere a fuoco lento per circa tre ore.

3. Tenere da parte e aspettare il giorno dopo per scaldarlo di nuovo.

4. Servire con un boccale di birra e l'immane *Salztangerl*, il tradizionale pane austriaco e, come accompagnamento, delle patate e/o degli *Spiralnudeln*.



Anche per una più che legittima reazione sua. Lui che ancora guaglione, figlio d'una coppia arrivata qui nei Sessanta, è andato a scuola dai più bravi, dai più grandi. Imparando il valore del prodotto, le tecniche per trasformarlo e, seppur in ritardo con la Marcia della Storia, scoprendo con i best sellers dei grandi autori dell'epoca che fu, Bocuse, Troisgros, "insieme a un nuovo modo d'impiattare la possibilità di esprimere me stesso. Di raccontare la mia storia". Genesis dello storytelling che gli si incollerà sulla pelle per le fasi ascendenti di tutta la carriera. Che lo vide in prima linea sul fronte della scena viennese. Compreso quello del giovane chef sotto padrone, di grandi speranze ma già stellato, cimentandosi e a pranzo e a cena nel suo ristorante detto "Novello" nell'improvvisazione della recita a soggetto: come ricostruire i sapori del Mediterraneo interpretato con prodotti austriaci. Ma il giovinotto era ben più ambizioso per accontentarsi della mansione d'accompagnatore. Quando decise, più di cinque anni fa, di lanciarsi in proprio, prima con lo sciccoso ristorante che innalza il suo nome, poi col bistrò ritrovo di più semplici nutrimenti e di bevande naturalmente solo naturali allestito proprio affianco, ricevette per incoraggiamento tanti no *pasarán* che rinforzarono la sua tenacità.

"Quando mi son lanciato erano dieci anni esatti che nessuno chef indipendente, senza gruppi economici alle spalle né privati finanziatori, aveva aperto un ristorante suo. La banca mi mandava a dire, ma chi te lo fa fare, resta sotto padrone, e anche se aveva accettato di sostenermi e io avevo già attaccato i lavori di restauro al ristorante, un giorno che eravamo già a metà del guado mi manda una mail declinante il suo economico appoggio. Mi son ritrovato a piangere come un bambino." Ma che, con la mamma ai pennelli e tutta la famiglia alle spalle, fece col fai da te il dito d'onore ai recalcitranti e traditori. Il successo è sempre la miglior vendetta. Una battaglia vinta, la lotta continua, la guerra non è mai finita. Guai ad abbassare la guardia, a scendere a poco strategici compromessi.

"Cinque anni fa un ristorante con soli vini naturali non s'era mai visto" ricorda lo chef *ritrotando* con la memoria per il campo di battaglia. E se gli Austriaci questi Sconosciuti oramai schedati alla Squadra del Buon Costume Gastronomico - "sono brava gente, alla buona, non amano per niente i grandi ristoranti sfarzosi" - si rivelano restii a spendacciare a torto e a traverso ("quando aprimmo il menu degustazione era a 68 euro, ora siamo sugli 80") non erano certo avvezzi a tanta radicalità. Per amor del vero certifichiamo che, quando si sparse la voce "che da noi i tavoli non erano intovagliati, alcuni clienti se le portarono addirittura appresso da casa. Tuttora a molti non piace. Come pure so che tanti clienti me li son persi perché non aderiscono in toto come noi alla politica dei soli vini nature. Ma non son possibili compromessi su delle questioni così fondamentali. Sui vini, nel 2017, chi è pronto a tornar indietro?"

Eppure sul luogo del crimine, quello delle origini, Konstantin ci bazzica ogni giorno. Anzi aizza, con i suoi chef incappellati neanche fossero degli ortodossi ecclesiasti ben a vista nella spaziosa sala tutta in lunghezza - a ripercorrere il tema sempre ricorrente della grecità. "È presente dappertutto. Si insinua in un'identità austriaca che tende l'orecchio alla risacca del Mediterraneo. La Staka, la tortina di uovo crudo, petit lait di capra e aceto, che apre il menu degustazione ammicca proprio alle mie radici elleniche". Come un'offerta simbolica per sigillare il rituale in sette/otto piatti. Più in là, il richiamo si stende, allunga l'ombra delle sue ali, interroga più intimi chiaroscuri. Quando ad esempio, quel che oramai passa per un piatto *signature*, lo Scampo alla Tête de Veau, misura la circonferenza delle sue genetiche estrazioni. Un piatto dalla fiera eleganza, atemporale, *indémorable*, con appena quella punta d'inquietante stranezza che accarezza la sua classica ricchezza.

Son cose che vanno e che vengono, che tornano in mente, dapprima rimosse poi bene accolte per irrigare l'inconscio territorio. "Mi piacciono le consistenze gelatinose, deliquescenti. Lo Scampo in sé è un sapore appreso a fianco di mio padre che ne andava pazzo. E la Tête de veau, certo mediata da un'idea della grande cucina classica francese, è anche un modo patente di rendere un tributo agli spessi ragù d'interiora che mia mamma faceva sobbollire piano piano per giornate intere quando d'inverno si gelava di freddo fuori. La mia visione del comfort food nasce proprio da lì. Dalla molteplicità delle influenze culturali, la cucina povera e quella d'alto lignaggio, i sapori riconoscibili e quelli meno codificati."

Dai Filippou la coerenza è sempre di casa. Nell'Anguilla affumicata, che più austriaca non si può, servita con una royale di astice, e delle micro/nanopalline di farina colorata al nero di seppia, del quasi croccante in un capolavoro di consistenze occhieggianti a un flan giapponese, l'astice sbriciolandosi mellifluamente in un'eco rifranta di sensazioni di grasso su grasso. Roba da inchinarsi, riconoscenti. Come pure per la Carpa ("un pesce più che nazionale che mangia solo alghe") e la sua quenelle di caviale. O in altro *uppercut capolavoroso*, le Chanterelles a cappuccio fermentate col fegato del pesce gatto, bonus di midollo per sottolinearne il gelatinoso e in finis una grattugiata di tartufi per non stizzare i superficiali schizzinosi.

Per l'esegeta poco disarcionato dall'esercizio, un filo rosso ben apparente collega il Filippou all'habitat sociale del quale è un rampollo naturale. Non è mica andato ad alta scuola per niente ("lavorare a fianco di Heinz Reitbauer allo Steirereck, uno dei migliori ristoranti del pianeta, ti marca per tutta la vita"), l'Austria è nel sangue, ma il Mediterraneo spira e traspira, trasuda a vista come l'aglio affiorante attraverso pori. Il reperto più spiazzante, dite la vostra che diciamo la nostra, non è mica per caso il Paniertes Leberkäse, crocchetta frita con formaggio di fegato e con tutto quello che del maiale non si getta via. Un boccone e non si sa più dove si sia. A Vienna, dalle parti di Linz, patria natale del Leberkäse. O in una partenopea zona franca dove, dai Filippou nel loro fantastico bistrò, invece di arroccarsi il paterno diritto della naturalità, il profondo sud battibecca col grande nord - in una crocchetta d'interiora che fa bene a tutti. Ai grandi e ai piccini. E alla crescita del pensiero di entrambi.

Restaurant Konstantin Filippou

Dominikanerbastei,17
1010 Vienna - Austria
Tel: + 43 1 51 22229
www.konstantinfilippou.com





www.baladin.it

Baladin



METODO CLASSICO

RISERVA 2016

*18 mesi sui lieviti
in bottiglia!*

*Birra artigianale
in serie limitata e numerata*



Bottiglie prodotte: 11.520 - Grado alcolico: 10% vol. - Prodotta il: 19/02/2016 - Sboccatura: dal 2/10/2017