



TESTO di ANDREA PETRINI  
FOTO di LISA EDI

MARTEDÌ 6 FEBBRAIO

Maledetta neve! La Francia è paralizzata, gli aeroporti bloccati. Si decolla infine con quasi due ore di ritardo, all'atterraggio la morsa del freddo mima quella di Stalingrado. "Salta in taxi, aspettiamo solo te" *whatsuppeggia* Lukas Mraz dal suo cellulare austriaco. "Il mio Uber arriva tra tre minuti" rimbecchiamo noi. "Uber? Non stare a perdere tempo, Uber non esiste qui a Berlino" risponde sempre lui. E noi, meglio di San Tommaso: "Guarda che si, ci ha localizzato e lo stiamo toccando col dito" mentre si sfreccia già per la buia tangenziale. All'arrivo per una stradina alberata punteggiata da casette con retrogiardinetti, Lukas Mraz fa gli onori: "Ovviamente a quest'ora della notte abbiamo già cominciato. Però Christof, oltre alla tartare di pesce, ha tenuto in caldo in tuo italico onore l'ossobuco col purè al succo di cottura." E si finisce, DOPO il dessert, a sfornaggiare sino all'una e passa del mattino mentre Christof Ellinghaus, ineccepibile padron di casa, vede rosso-su-bianco e prolunga lo Chenin ossidato con un doppio flacone del Morgon di Marcel Lapierre. "Welcome to Berlin" tautoleggia a ogni brindisi lui, signorile rockettaro e capoccia illuminato di City Slang, storico label indipendente berlinese che annovera tra i suoi protégés il gruppo da sempre prediletto dell'autore di queste linee, The Notwist. "Sono appena entrati in studio per il prossimo album, perfezionisti come sono se ne riparla minimo minimo tra un'annata" prevede lui mentre Lukas Mraz approfitta dell'empatia per fare diversione e caricarsi un altro bicchiere di rosso al suono dell'ultimo album dei Calexico. Lukas e Christof, quale strano vincolo lega i due? Oltre a essere il magnifico 54enne che è, da sempre sulla breccia della scena musicale, Christof è anche il capo oste dietro il Cordobar, storico wine bar che per primo fece spazio al poco più che ventenne Lukas Mraz dietro i fornelli. Catapultandoli (Lukas, il Cordobar) al rango di Chateaubriand locale, di matrice originale della nuova scena culinaria berlinese. "Ne parliamo sabato, io sarò rientrato da Bruxelles. Potremmo cenare insieme, no? Questa sera doveva venire da noi anche Stuart Staples, il cantante dei Tindersticks, ma è rimasto bloccato da qualche parte. Sabato dovrebbe raggiungerci anche un altro mio vecchio amico, David Newgarden, da dieci anni il manager di Yoko Ono." Deal e top là.

MA CHI È LUKAS MRAZ?

Ci chiediamo insonni alle tre del mattino, allungati sul futon del Michelberger Hotel, bohemico epicentro della pop culture locale, sempre affollato da musicisti, cineasti, scrittori e cool viaggiatori. Sì davvero: chi è Lukas Mraz? Un rinnegato. Un traditore della sua razza. Un Glorious Bastard dalla tarantinesca parlantina. Quindi un Virgilio ideale, seppur mezzo Caronte, per guidarci per i gironi, diurni e notturni, di quest'infernale Berlino, evitando ugo-line ridondanze d'una capitale culturale ancora dietro il Muro//Cortina di Ferro e il regime di Terrore imposto dalla guida Michelin con la sua burocratica selezione di ligi difensori della Realpolitik francese. "Avulsa dal tempo presente, con standard e criteri di selezione sballati, la Michelin tedesca è davvero la peggio cosa che esista al mondo" dirà un dissidente che, per paura di vigliacche ritorsioni, preferisce trincerarsi dietro l'anonimato. O Signore grazie per la miracolosa discrepanza di questa benedetta città, focolare di anarchici e di sodomiti, di clubbers sino all'ultimo respiro e di artisti allibiti dal rapido riconvertirsi della loro Terra Promessa ai canoni delle speculazioni *immobilizie* mondiali!

L'Austriaco Lukas Mraz si è scelto lui un'altra tradizione per la diserzione. Meno Spia venuta dal freddo alla John Le Carré che emulo dell'inglese Christopher Isherwood fuggiasco dalla vittoriana società di classe per carpire qui gli ultimi sprazzi libertari d'una metropoli che sarebbe poi stata schiacciata sotto il tallone del totalitarismo. Lasciato a casa il complesso d'Edipo e a suo fratello il compito d'assecondare il padre, doppiamente stellato a Vienna per il classicismo modernista del suo Mraz & Sohn, bell'esempio di ristorante progressista a collaborazione familiare, Mraz cercò nel calderone di Berlino la sua Viennese Secessione. "Senza Lukas Berlino non sarebbe quel che oggi è" dicono del neo-Gelinaz! Boy i confratelli riconoscenti della chirurgica destrezza coi sapori e della gargantuesca sete di naturali flaconi che fecero del Cordobar il prototipo stesso del bistrot d'artista, salutare tabula rasa di decenni d'assoggettato conformismo. "Una volta anche i The Notwist, più *intellettuosi* post-hippy che foodisti, restarono esterrefatti dalla libertà espressiva di Lukas" fa Christof ricordando la violenta epifania quasi tarkovskiana (cf. il finale con le campane dell'ultima sequenza di *Andrej Rublëv*, 1966) del gruppo di Markus Acher stravolto una notte al Cordobar dallo stato di grazia immaginativo di Lukas. Dovunque lui vada, lo precede la fama della sua ombra col vocione da baritono che lo accompagna. Non passa inosservato, tale Hemingway a Cuba. "Accetto con piacere di fare il bastardo per Cook\_inc. I posti dove andremo sono quelli che fanno più piacere a me. Ma di sicuro anche a te". Ma allora perché, diteci voi lettori, Lukas ci sbatté il telefono in faccia quando innocenti come angioletti chiedemmo "D'accordo, Lukas, you lead the way: però ci porti pure a mangiare da Kimchi Princess, no?"



MERCOLEDÌ 7 FEBBRAIO

Al Michelberger, nella sala colazione (sino alle 11) gruppi di americani e di olandesi gay hanno le borse sotto gli occhi per i notturni bagordi. La prova del croissant vinta di brutto, qui non si lesina, sono al burro, e fatti gli addii a una splendida *roscia* con i calzettoni bianchi appoggiati sulla tavola bassa della lounge che simulava la lettura di uno dei libri messi a disposizione degli avventori, saliamo da Gennadyi sul suo Uber. Che cammin facendo ci racconta quanto Berlino sia la terra promessa per uno come lui che viene dai paesi dell'ex blocco dell'Est. E quanto, nonostante i prezzi delle case continuino a salire, qui si vive meglio che a Londra o a Parigi, tanti sono gli artisti e i musicisti ad aver scelto Berlino come base. Compreso suo cugino, musicista tecno, al quale lavoro non manca. Invece a noi il tempo sì. Lascio al volo la valigia nella suite del quarto piano dell'Hotel Oderberger che domina la vallata, e via con la direttrice Morelli appena arrivata, verso il due stelle di Tim Raue.

1.05 PM

"C'è un tavolo a nome Petrini?".

"No".

"Allora sarà sotto Morelli".

"Neanche".

"Provi a vedere se c'è qualcosa per Mraz".

"Ma perché non l'ha detto subito che eravate con Lukas?".

Peggio di un bastardo. Con lui, si aprono tutte le porte. Compresa quella di Tim Raue, il solo ristorante berlinese sempre pieno pure a pranzo. C'è una teoria che va per la maggiore. Se i menu affari per la colazione sono qui a Berlino una razza in via d'estinzione, non è perché l'economia stagni o affondi, e la Merkel si sia rincalzata dall'estrema destra alle calcagna. E neanche perché col culto del corpo ariano siano tutti a dieta, ma perché Berlino una città notturna è. All'ora di punta per andare in ufficio, qui le strade sono ancora deserte. Alle nove del mattino magari trovate solo un paio di pensionati in giro col cagnolino. Altro che NY, è Berlino la città che non dorme mai. Con la techno che si porta addietro, e ogni dì le Rave per celebrare il solstizio notturno, qui la nozione del tempo, con l'alterazione degli stati di percezione, batte un ritmo interiore tutto suo. Il lettore consulerà con profitto le pagine che il filosofo Michaël Foessel ha consacrato nel suo libro *La Nuit: Vivre sans témoin* (Autrement, 2018) all'oscurità, al chiaro-oscuro, agli spazi di corporale libertà, all'intreccio di corpi e di sensazioni nel celebre club Bergheim. O, riassumendo a oltranza sull'incipit della quarta di copertina: "La notte, gli uomini vegliano per non essere più sorvegliati." Potremmo ribattere la tesi dello studioso di storia dell'arte e dell'estetica all'Università di Colombia, Jonathan Crary, che nel suo fondamentale *24/7: Late Capitalism and the Ends of Sleep* (Verso Publishing, 2013) vede al contrario nella moltiplicazione delle sollecitazioni artificiali e la privazione del sonno l'ultima frontiera dell'alienazione dei corpi assoggettati al mercato. Comunque, per farla corta, Tim Raue è uno dei pochi ristoranti stellati aperti pure a pranzo.

C'è già il pienone quando Mraz arriva fresco come una rosa alle 13h20. Con lui agli onori del capotavola, il menu è già bello fatto. Ci pensa Tim, anzi il suo secondo ("Oggi Herr Raue è fuori Berlino"), uno spilungone di due metri e passa, previdente tanto da aver già previsto tutto, compreso la Lepre alle Sechuan con carciofi cinesi. Tutto, ma non il Muso di Maiale ai ravanelli verdi e levistico che facciamo aggiungere al percorso gustativo. E alle tante digressioni in pretto stile asiatico che da anni sono la firma mondialista dello chef latitante. Un ristorante moderno, giovane, elegante e casual - e anche di più se ci vai con l'ultimo blusone della linea "We must Create". Internazionalista, ma concentrato sulle sue ossessioni, una certa idea della fine delle frontiere. "È il più storico dei ristoranti tedeschi tra quelli che si sono inventati uno stile tutto proprio. Oggi sembra niente, sembra quasi scontato, ma ai suoi albori Tim Raue qui a Berlino ebbe un effetto da inizio di rivoluzione" conferma Lorraine Haist, giornalista per *Die Welt*. Domanda allora: rimessici nel contesto, ci chiediamo all'ora del post-digestivo: "Ma allora le ultime generazioni dove vanno? Le troviamo così si dice da Kimchi Princess?"

MERCOLEDÌ 7, 20h20

Lode & Stijn, arriviamo! In ritardo ma fra un po' ci siamo. Anche loro nel frattempo non ci hanno aspettato. Spulciando nella carta dei vini ovviamente nature mentre noi appena seduti ci interroghiamo sull'implicita natura di questo neighbourhood ristorante ipergettonato. Bella cucina a vista nel retro, beautiful people laid back, età media la trentina, jeans e stivaletti per il freddo, orecchini e tatuaggi a ogni avambraccio, Brooklyn sul Rhin, risparmiando 8 transatlantiche ore di viaggio. Le sorprese sono nel piatto. In una cucina moderatamente cantabile, spingesse la carta del soul, mettendoci un po' più di calore e meno nordiche manie sarebbe il posto ideale per ogni occasione. Leggera, fresca, *bienveillante* anche se adotta la tirannia del menu, si fa in quattro per mettere tutti d'accordo con dei prodotti trattati alla loro altezza. Vegetariani non astenersi: il Rombo alla crema di carote, crescione e aglio, il Sedano alla panna e rafano, l'amaroso Radicchio al burro noisette e barbabietole o il Cavolo alle noci di macadamia - bella roba, buona per il corpo e per la mente. Ma quel che mette tutti d'accordo, il primo sganassone che ti sveglia da tanta unanimità attenzione, è una Tartare di manzo d'eccezione, servita su del pane bruschettato con ostriche e topinambur e - Dio è nei dettagli - tanti capperi fritti ben croccanti e irradianti la loro salina alterità. È il segnale dal basso, il momento in cui la base, stanca di *biberonare* solo al bianco, decide di riprendere il potere e ordinare dei rossi flaconi. Power to the People, vai col Pinot a volontà. E avremmo pure ripreso un'altra porzione del falso Risotto di farro spezzato allo stinco di vitello e mantecato al formaggio. Roba da paesani metropolitani, il gusto e la cottura all'unisono, un'occhio alla crucca campagna, l'altro alla toscana tradizione. Un guizzo d'immaginario, fuori partizione. Meglio ancora, il che è tutto dire, dello Stinco di cervo alle bietole e cavoletti di Bruxelles con bacche nel loro jus di cottura. Fossimo quelli del White Guide, ne avremmo fatto già dei Nordici Eroi. Classe Iñaki-Puglisi-James Lowe in versione tanto più *cherichettosa*. Il giorno in cui metteranno in sacrestia del wasabi sui wafers dell'eucarestia e dell'MDMA nel vinello rosso del curato, li scomunichiamo dal catechismo della Michelin.

#### MA COSA FARE A BERLINO OLTRE A MANGIARE?

Seguite come già detto il filosofo Michaël Foessel al Bergheim, danzate per tre giornate e altrettante notti, risparmiate una botta di soldi e buttate via calorie. Se invece del sovrappeso non ve ne fotte niente, chiamate la hotline del Lukas Mraz. Sarà piacere suo trovare per voi di che alimentare le vostre alimentari perversioni. Una bella botta, uomo avvisato mezzo salvato, perché per lui ogni occasione lasciata è persa. Allora, con la scusa di farvi visitare KadeWe ("c'è pure il lussuoso spazio food") ovvero le Galeries Lafayette berlinesi, vi porta all'ultimo piano d'un palazzetto per puristi appena poco dietro Gedächtniskirche, la chiesa del ricordo, rimasta scheletrica dai tempi dei bombardamenti per rammentare le sofferenze della seconda guerra: "Vi porto su The Barn, coffee shop tenuto da una coppia gay, roba da puristi che se ci venissi con mio zio me lo risputerebbe in faccia perché al caffè così acido lui non è abituato." Neanche a dire il vero, per l'aperitivo poteva pure andare. Perché, nella serie Berlino dal di dentro, è al Taiwan Küche che seguiamo l'iniziazione. Meglio essere guidati, qui l'inglese lo masticano per niente, il tedesco poco meglio e se spulciate tutta la carta ci restate sino al giorno dopo. Meglio andare al sodo. Ordinate i Chilly Wong Tong, ravioli ben piccanti in una brodosa salsetta da tagliar col coltello, proseguite col Tofu fritto in gelatina. O ovviamente con i *capolavoreschi* Spicy Noodles alla Bolognese!!! Se c'è ancora della trippa dateci giù di brutto. Sennò pagate (in contanti only) e proseguite il gioco dell'oca. Che Lukas vi ha prenotato pure un secondo pranzo dal coreano: "È quello che sta sulla strada dell'aeroporto. Io, prima di volare ci vo sempre a mangiare. Così se l'aereo dovesse cadere, di certo crepo ma non di fame" filosofeggia Lukas. "Guarda che ficata. Anzi meglio di no, è meglio non entrarci in cucina, ci son strati di unto dappertutto. È il segno che il posto è vivo, che qui si cucina sul serio" fa lui mostrando in un video, postato all'attenzione del suo Maestro David Chang ("una luce, una fonte d'ispirazione") che qui le fette di maiale per il barbecue coreano arrivano al tavolo congelate.



Lode & Stijn

ATTENZIONE SPOILER: e qui il lettore capirà perché al quarto giorno di permanenza berlinese non siamo ancora andati da Kimchi Princess. “Perché la principessa è fotogenica, come le sue fettine di maiale che arrivano in tavola fine finissime ma fresche. Poi me lo spieghi tu, visto che lei non ci si avventura, come fa a tagliarle se son fresche? Eppure ci riesce e a vendere delle porzioni da nouvelle cuisine a tariffe ingrassate, è un paradosso visto che si tratta di cucina coreana” fa Lukas che la principessa non la vede proprio da emissaria in Corea del Nord tra i due paesi. Comunque spicciatevi a mangiare il vostro bbq, il Porco in agro-dolce, la Ventresca appiccicosa e la spugnosa Kimchi pancake che Mraz vi vuole portare pure dal Turco. All’Adana Grillhaus. “Un posto familiare, tipico della cucina dell’Anatolia, ma nella sua versione più alta, ovvero popolare, riflesso della cultura di un popolo che, lo dice pure la Merkel, si è ben integrato” commenta il progressista. Attenzione alla sua dritta: “Fermatevi al bancone, ci son quattro posti, ma siete di fronte al cuoco postato davanti al grill. Tutto viene da lì, se vi sedete davanti oltre agli odori potete intercettare tutto quel che passa il convento.”

Per smaltire: una delle tante gallerie d’arte contemporanea che pullulano a Berlino (“per un’artista venti anni fa era il nirvana, ora gli affitti son saliti”) o alla Boros Collection, museo in pieno centro ricavato in un Bunker dell’epoca hitleriana. “Poi quando usciamo, prima di cena c’è tempo per farci un aperitivo” promette lui.

GIOVEDÌ 8 GENNAIO ORE 7 IN PUNTO “MI RACCOMANDO CHE SENNÒ NON CI FANNO PIÙ MANGIARE”

Ffossimo Callisto Cosulich, scriveremmo: “Benvenuti da Ernst, il ristorante che ci sarebbe piaciuto detestare”. E che invece abbiamo letteralmente adorato. C’era di che fargli il cap-potto: menu unico imposto a tutti come il wine pairing. Dodici coperti dispiegati intorno al bancone. E ancora, per entrarci bisogna dapprima trovarlo, che l’insegna è latitante. Attenzione alla spia: che paraculi, e pure tanto, quelli della Michelin avuto vento della nostra presenza in città, ci han seguiti nottetempo. E quando, a fine cena, non vedete più Dylan dall’altro lato del bancone è perché l’occhialuto pneumatico ispettore (poveretto, mangia da solo e pasteggia con l’acqua del rubinetto) ha già pagato il conto e tirato fuori - come l’esibizionista il pisello da sotto l’impermeabile - lo scudetto della casata per il colpo di scena dell’imboscata. “Ero fuori con lui. A spiegargli che la cosa non ci interessa, chiedendogli per cortesia di non metterci in guida. E che una stella Michelin sarebbe proprio la peggio cosa che ci potesse capitare.” La vediamo male: qui non è una, ma minimo due e dopodomani anche tre che gli pendono al collo. Aperto da neanche un anno, Ernst è la meglio cosa che potesse capitare a Berlino. Il capocordata, con i suoi tre complici, è Dylan un canadese, neanche trentenne, che ha girato mezzo mondo e si è fermato ovviamente pure da Noma, il più importante ristorante del mondo (dice giustamente la pubblicistica). Per anni si è pagato affitto e companatico cucinando con i suoi comparati a casa sua. Roba da iniziati, da passaparola. Tutti quelli che oramai si dannano per strappare un ticket sul sito di prenotazioni Toc. “Ci son dei clienti che regolarmente vengono una o due volte al mese”. Beati loro perché sanno quel che troveranno. Una cucina tesa come la corda d’un violino, tirata verso la purezza giansenista, senza l’ombra d’una concessione al senso comune. Si noti per l’inciso che da nessuna parte è scritto nero su bianco che qui da Ernst si pratica l’arte del kaiseki teutone. Eppure lo spirito è quello. Accoppiato a un locavorismo forsennato, frutto di quasi dieci anni di lavoro sul territorio (Dylan chiese la carta di soggiorno berlinese che era da poco maggiorenne). Insomma, il programma è più codificato d’un libretto all’opera. Qui si beve roba giusta, tedeschi, austriaci e il meglio della Francia dei vini nature (Ganevat, Overnoy ovviamente) discutendo in inglese con i quattro che, dall’altro lato del bancone, ti spiegano tutto, pure i natali e lo svezamento del vitellino. Fate gli gnorri, passate dietro il bancone per carpire con l’obiettivo il dettagliato menu della serata dove è previsto tutto, piatto dopo piatto, peggio di un copione, il coltello da cambiare, il vinello da servire, le entrate in scena e la coreografia dietro le quinte. Incredibile ma vero, è roba strabiliante. Da primi della classe - ma con quell’uncia di poesia, un massimo di modestia e tre bonus di simpatia che concorrono a fare sul serio di Ernst (in tedesco Ernst significa per l’appunto serio) una delle scoperte dell’anno. Un’esperienza che scivola via in quattro ore meglio di una lettera alla posta tra Formaggio fresco di bufala effetto miso ai semi di girasole, Arance

sanguine al ginepro artico, Brioche al beurre noisette e polvere d’aceto, Tempura di shitake in pastella di farro, Indivie al burro e aceto di mele, sashimoso Cuore di patata cotto al vapore d’acqua salata, Sedano ai funghi dalla sorprendente texture di abalone, Wagyu di maiale da applausi a scena aperta... Speriamo che i micheliniani siano prussiani di parola e che non sparino mai una stella. Sennò posto da Ernst non lo trovate neanche se campate 100 anni.

COSA È SUCCESSO NEL FRATTEMPO

Abbiamo cambiato albergo. Siamo scesi all’Orania, un boutique hotel in un quartiere in piena gentrificazione, lussuoso ma giovanile, un po’ hipster, non ancora ben accetto dalla sinistra extraparlamentare locale che ogni tanto si diverte a spaccargli le vetrine. La nostra stimata direttrice Anna Morelli dopo aver avuto una pessima idea (“il costo del carrello dei formaggi al ristorante lo deduco dal tuo feel!”) si è arresa pure lei e ha scaricato di nuovo l’applicazione di Uber. Qui a Berlino meglio andar di notte che prendere un taxi: masticano poco l’inglese, figuratevi l’italiano, le carte di credito non le pigliano o allora con un supplemento di tre euro. Lukas Mraz, l’ha confermato, di nuovo scapolone (si è lasciato con la sua morosa Road Manager di PJ Harvey) è sempre pronto a salpare per nuovi lidi. Domani il vigliacco ci lascia alla nostra sorte. Parte a Barcellona col padre e suo fratello per mangiare da Albert Adrià e visto che ci è pure dai Roca Bros. Ci manca già.

PERCHÈ NON SIAMO I SOLI A RIMPIANGERE LUKAS MRZ

La città porta il lutto. Da quando si è saputo che il barbuto Lassie torna a casa dai suoi, Berlino si è svegliata come all’indomani di una sbronza. La festa è finita, out i giorni del pane e delle rose quando tutto era possibile. Sette anni fa Mraz era sbarcato senza un pelo sulle guance cambiando radicalmente il volto della città. Christof Ellinghaus, il nostro amico capo del label City Slang è disperato: “Arrivando al Cordobar, gli è bastata una cena test per farci capire che un superdotato come lui non se ne trovano due. Il nostro locale è diventato un riferimento nazionale, sempre aperto sino a notte tarda, il posto dove andare, dove incontrare artisti e vinalioli. Ma lui aveva la fissa che la gente veniva da noi più per il vino che per lui. Avevamo cominciato a cercare un altro posto, dove aprire insieme un ristorante proprio per lui, nel quartiere che voleva lui. Il giorno che l’abbiamo trovato, l’ho chiamato. Lui era in America Latina, e proprio la sera prima aveva concordato con suo padre di rientrare all’ovile per prendere le redini del due stelle familiare. Gli auguro di cuore un successo strabiliante. Ora però dobbiamo trovare un cuoco per il nuovo locale. Se conosci un giovane chef di tanto talento, mettimi in contatto. Berlino oggi come oggi è the place to be...”

UNO STRATEGEMMA PER RIPIANTARE IL FIGLIUOL PRODIGO A BERLINO

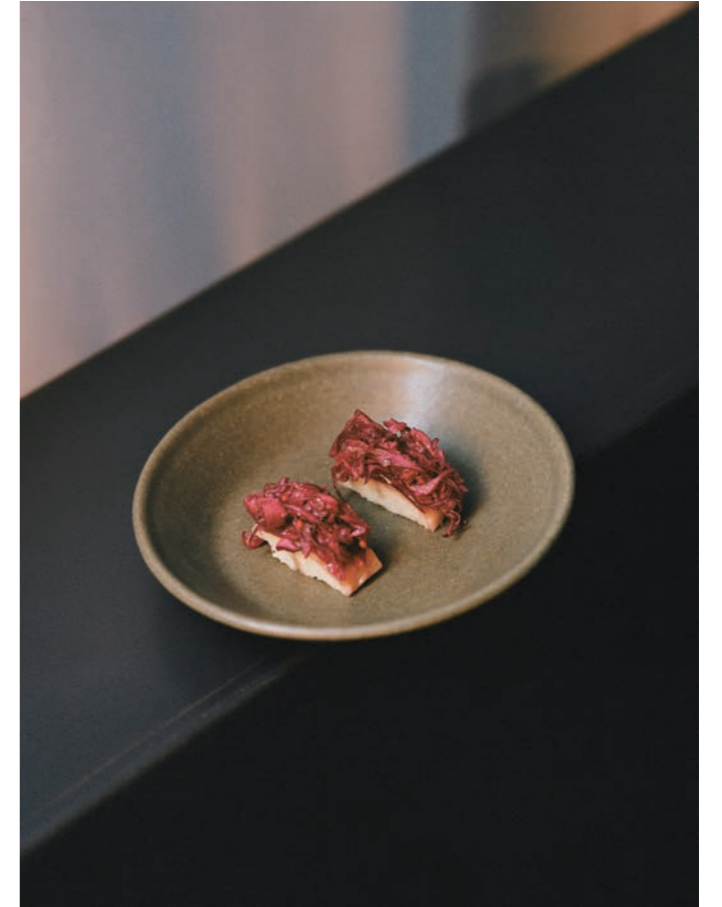
Lukas Mraz Berlino ce l’ha nel sangue. E chi meglio di lui per convincere Christoff Ellinghaus a mettere una parolina con bavaresi di The Notwist (rileggete più sopra) per convincere il nostro gruppo preferito al mondo (tra i tanti che battono bandiera City Slang: Anna von Hausswolff, Caexico, Grandbrothers, Lima, Son Lux, Tindersticks) che niente farebbe più piacere a noi, a lui e a Lukas Mraz che organizzare l’anno prossimo una performance THE NOTWIST PLAYS GELINAZI!. Con i best chefs del pianeta Terra tutti riuniti a mettere in scena sui fornelli l’estemporanea partizione creata per l’occasione dall’ensemble di Markus Acher. Il posto (“un enorme locale industriale che un tempo non lontano faceva parte di Berlino Est”) ci sarebbe già. Resta da convincere Markus e consorti. “Sono degli artisti tardo hippy, la cucina la amano ma il mondo dei locali stellati è a delle galassie dal loro modo di vita intimista e rintanato. Gli Atala, i Bottura o i David Chang non sanno neanche chi siano”. Ergo Lukas Mraz. Forse per farsi perdonare d’abbandonarci, fa l’occhietto e promette: “Io parto con Christof in Giappone a fine marzo. Me ne occupo io di convincerlo a far pressione sui Notwist. Son sicuro che ce la faremo per l’anno prossimo qui a Berlino. Vai tranquillo a cena con lui che ti presenta un amico suo, un tempo manager di Harvey Pekar, quello del film American Splendor, e da dieci anni il braccio destro di Yoko Ono. Del resto me ne occupo io.



A fianco: Nobelhart & Schmutzig



Christof Ellinghaus proprietario del Cordobar





ernst

#### "NOBILI DI CUORE DALLE MANI SPORCHE

È la traduzione letterale di Nobelhart & Schmutzig. E comincia male. Perché Billy Wagner è un bastardone di quelli che ci vuole un po' per capire che è un grande. Dapprima ti guarda storto perché fai la smorfia. Ancora un altro stellato? Un altro menu degustazione? Ma non si può scegliere alla carta? No? Però il vino sì? "Guarda, Billy è un amico mio. Al 99,99% qui siamo ospiti suoi" ci sussurra Lukas tra il collo e l'orecchia sinistra. "Allora non romperti le palle, lascialo fare il wine pairing, fidati è bravissimo." Ma non siamo nati ieri, sappiamo dove siamo capitati. Intorno a un bancone per una quarantina di fortunati, la cucina in piano americano, in fondo qualche altro tavoletto (c'è pure il tavolo del sindaco dietro l'entrata). Il menu in dodici portate canta le lodi delle verdure e dei prodotti locali, fiore all'occhiello della filosofia casareccia. Qui finisce che -orrore! Tragedia! - beviamo solo del bianco su bianco. Allora, patti chiari e amicizia lunga: "Ok, Billy: scegli tu i vini che vuoi però metti in miscita anche del rosso, e tanto, sennò ce ne andiamo". E lui invece manco col cazzo: "Se volete del rosso io ve lo servo, ma non con i piatti. Prendetevelo come del Rosso Break, una pausa, ve lo bevete quando volete tra due piatti, magari fumando una sigaretta, però vi tengo d'occhio, non provateci neanche col cibo, hein?!!"

Roba mica da metterti a tuo agio. Stai a vedere te che con i tempi che corrono per rilassarti, quando sai che al ristorante hai a che fare con un capocione come Billy, come minimo ti devi sparare un cannone. "Beh, fatti una canna allora!" dice lui mentre i primi piatti che arrivano sul bancone zittiscono qualsiasi velleità di ribellione. Ammutoliti assistiamo impotenti alla sfilata di flaconi svuotati ("facciamo ora un crashtest, prima un Riesling pieno di solfiti" e noi glielo diciamo subito al Billy che è imbevibile " e poi uno nature prima di proseguire per altri lidi, compresa l'Italia) mentre tra due porzioni il capo oste porta pure un vassoietto con: 1) tabacco di Virginia 2) monticello d'erba 3) un pacchetto di Rizla grande formato. "Se avete bisogno d'una canna per rilassarvi, help yourself" fa lui. Mentre noi, paragoni di virtù, non gli diamo per niente retta. Tanto siamo presi da piccoli capolavori uno dietro l'altro. La mitica Anguilla di Müritz posata su una quenelle di cavolo rosso da mangiare con le mani tale un nigiri, dei Quarti di cicoria brasata con petali di rosa canditi al rabarbaro (idem sporcarsi le dita è fico), un'infusione di semi di mela al limone Balm servita in una scodella a forma di vulva. Ecco poi il coltellone che più fallico non si può per spalmare il burro sul pane al farro del denominato Sirono (fornaio italiano idolo dei Berlinesi) mentre seguono, scanditi da bottiglie sempre più vuote, il Luccio ai porcini a mo' di preludio all'Uovo poché con la mostarda e finissime lamelle di patate crude per giocare sull'immenso contrasto di consistenze e piccantezze. A seguire, la Brassica al Rafano, il duo di choc del Maiale a tu per tu col suo lardo, tanti colpi su colpi senza un attimo di caduta di tensione. La musica sale, le luci scemano, i dessert impennano verso l'alto. Ci manca solo un Barolo Chinato e il nirvana è assicurato. E il Wagner? È fiero della sua opera totale. Filosofeggia, schernisce a tutto spiano: "E allora la canna non ve la siete fatta?" Ma scherza il signore? Per niente. "Sembravate rigidi più di un baccalà allora ve l'ho portata, però qui da me è fai da te: ve la rollate voi." Ma come, siamo in un locale pubblico, e stellato per di più. "Che vuol dire? A fine serata qui a Berlino, basta non infastidire il vicino, tutto è tollerato. Vedete il tavolo giù in fondo? Fumano delle sigarette, a ciascuno il suo" sorride Billy, sempre più simpatico quando risuonano per la sala delle ben note tribali percussioni. Diteci voi, oh amici lettori, da quanto tempo non eravate inciampati in un ristorante blasonato sul tantam di *The Feeling Begins*, primo cantico della colonna sonora che Peter Gabriel scrisse per *The last temptation of Christ* di Martin Scorsese? A questo punto, siamo passati dietro il bancone e il Billy Wagner l'abbiamo abbracciato. Certo, tentazione per tentazione, col Gabriele intercedente per la divina benedizione, la weed col Barolo Chinato non ci avrebbe stonato... (1)

1) Più di quanto "stonati" già eravamo



#### PROSSIMAMENTE SU COOK\_INC

**ULTIMO TANGO A VIENNA:  
LUKAS MRAZ ALLA CONQUISTA DELLA TERZA STELLA!**

"Fair gras" di Lukas Mraz  
Il primo fegato grasso vegano sostenibile e "Fair enough" presentato in anteprima mondiale il 17 Marzo al Festival Attable a Lione.



Ho Do Ri Koreanische Küche



Adana Grillhaus

### **Restaurant Tim Raue**

Rudi-Dutschke-Straße 26  
10969 Berlino - Germania  
Tel: +49 30 259 379 30  
www.tim-raue.com

### **Lode & Stijn**

Lausitzer Str. 25  
10999 Berlino - Germania  
Tel: +49 30 65214507  
www.lode-stijn.de

### **ernst**

Gerichtstraße 54  
13347 Berlino - Germania  
www.ernstberlin.de

### **Cordobar**

Große Hamburger Str. 32  
10115 Berlino - Germania  
Tel: +49 30 27581215  
www.cordobar.net

### **Nobelhart & Schmutzig**

Friedrichstraße 218  
10969 Berlino - Germania  
Tel: +49 30 25940610  
www.nobelhartundschmutzig.com

### **Orania.Berlin**

orania.berlin

### **Michelberger Hotel**

www.michelbergerhotel.com

### **Hotel Oderberger**

www.hotel-oderberger.berlin

*Ringraziamo per la collaborazione e il supporto:*

Visit Berlin - Ente del Turismo di Berlino [www.visitberlin.de/it](http://www.visitberlin.de/it) [www.berlin-welcomecard.de/it](http://www.berlin-welcomecard.de/it)

Ente Nazionale Germanico per il Turismo [www.germany.travel](http://www.germany.travel)



Billy Wagner & Lukas Mraz