



Chi Siamo | Contatti

The Wine Traveller



Itinerari e Sapori | City Break | Architettura e Design | Plein Air | Vino e Dintorni | Alberghi e Ristoranti | Visite in Cantina

cerca...

Search

Switch to
International Edition

Iscriviti alla newsletter

 The Wine Traveller News

Nome

E-mail

Iscriviti

Sapori Europei 2012

Giovedì 24 Maggio 2012

Danzica, la perla del Baltico, e Poznan, la città universitaria che ha investito sull'arte contemporanea. In Polonia a partire dall'8 giugno comincia l'avventura degli Azzurri. Un itinerario per turisti (e tifosi) buongustai

testi e foto di Massimiliano Rella



A partire da giugno si accendono i riflettori su **Polonia e Ucraina**, i due Paesi che ospitano gli Europei di Calcio 2012. Nelle città interessate dalle sfide si prevedono flussi turistici da tutto esaurito, tra tifosi e non tifosi, per la gioia degli albergatori che hanno già rialzato i prezzi in vista della manifestazione. Tranquilli. Dopo la finale tutto tornerà conveniente come sempre. Basti pensare che in Polonia il cambio euro-zloti è di 1 a 4, praticamente una cena di buon livello da 100-120 zloti si traduce in 25-30€. Vale la pena approfittarne anche perché in campo gastronomico i polacchi hanno fatto molti passi avanti. Ed è proprio nel Paese di Karol Wojtyła, Solidarnosc, Lech Walesa e Zibi Boniek che l'Italia disputerà le tre partite dei preliminari, a Danzica e Poznan, due incantevoli cittadine in cui siamo andati a curiosare con un occhio alla cultura e un altro alla cucina. Un viaggio decisamente interessante in un Paese tirato a lucido, giovane, pieno di energie, civile e accogliente.

Alcune parole che dovremmo memorizzare - la lingua è difficile - sono a tema gastronomico. *Pierogi* indica, ad esempio, dei grandi ravioli ripieni di carne, verdure o frutta. *Barszcz*, già più complicato, indica una zuppa di barbabietole rosse. *Bigoss*, invece, è la parola per ordinare una zuppa robusta, composta da una base di crauti in salamoia e pezzetti di carne, salumi affumicati, funghi, prugne, pere. Se il dizionario non inganna la cucina polacca è principalmente di terra, ricca di zuppe di funghi, piatti di carne con le prugne, selvaggina. Non mancano, però, i pesci del mar Baltico e quelli di acqua dolce, di solito affumicati, come carpe, anguille, storioni. Ecco allora qualche suggerimento gastronomico, e alcune segnalazioni turistiche, nelle due città in cui giocherà l'Italia. Si comincia il 10 giugno a Danzica contro la Spagna. Ma il 14 siamo a Poznan contro la Croazia e il 18 per la partita contro l'Irlanda.



Danzica

Danzica è una cittadina molto bella, il cui centro storico ha come simbolo un canale affollato di locali e imbarcazioni; e una caratteristica gru medievale. Questa veniva usata anticamente per i movimenti dei carichi mercantili. Grazie alla sua posizione sul Baltico la tradizione marinara della città è molto forte. Fu





proprio nei suoi cantieri navali che nel '70 nacque il movimento sindacale di Solidarnosc, guidato da Lech Walesa. Ai cancelli delle fabbriche, in uno scenario di gru orgogliose nel cielo, il monumento in memoria dei lavoratori caduti nella protesta del '70 (trenta operai) è lì a simboleggiare lunghi anni di lotte per la libertà. Il muro di Berlino,

e con esso i regimi comunisti dell'Europa dell'est, cadrà soltanto nel 1989. Gli anni duri del socialismo reale sono ricordati alla mostra permanente "Strade verso la Libertà" nei sotterranei della ex sede di Solidarnosc, che ospita tuttora i tavoli apparecchiati dove gli operai mangiavano e discutevano. E poi foto d'epoca, un busto di Lenin e toccanti video di repertorio (www.fcs.org.pl).

Lungo la *Stara Motława*, il canale della Gru Medievale, in uno scorcio da cartolina troviamo l'allegria della città che vive in locali, ristoranti, negozi. Con una passeggiata nella vicina *ulica Mariacka*, dove si susseguono vari terrazzini e venditori di ambra, "l'oro del Baltico". Al centro del Rynek, la piazza del lungo Mercato, troviamo invece la fontana con la statua del dio Nettuno. Non bisogna essere tifosi per andare a vedere un'altra perla, il nuovo stadio di Danzica PGE Arena. Progettato dallo studio di architettura Rhode Kellerman e Waworwsky, di Dusseldorf, ha una copertura di lastre oro e giallo che rievoca l'ambra. Le forme sono smussate e arrotondate, come se fossero state levigate dal mare e dal vento.

A proposito di mare. A 20 km lungo la costa Baltica ci sono Sopot e Gdynia, due centri che ormai formano un tutt'uno con Danzica. In estate sono ideali per un tuffo nel Baltico, una tintarella o un buon piatto di pesce.



Seguici anche su

Twitter
Facebook
Blogspot

I più letti

Le ricette del Natale regione per regione
Dieci consigli per un Capodanno in cantina
San Valentino a casa di Bacco
Acciuga del Cantabrico: grande, carnosa, saporita
Dal cinema al vino, regia d'autore per il nuovo museo di Barolo
Il Bagno di Venere
Andar per vigne in tempo di vendemmia



E' da **Sopot** che comincia l'itinerario gastronomico: al ristorante **Bulaj**, gestito dal giovane chef **Artur Moroz**. In questo locale tutto legno vengono proposti pesci di mare e di acqua dolce: rombi, aringhe, aguglie, siluri, tinche, anguille, storioni, lucci, carpe. Il menu è stagionale, ma arricchito dalle novità giornaliere che offre il mercato.

Da provare l'anguilla affumicata con contorno di funghi galletti. Conto medio 70 zloti (18€), www.bulaj.pl. Continuando lungo la passeggiata troviamo il ristorante **Art Decò**, nell'elegante Grand Hotel di Sopot, con 127 camere art decò, aperto dal 1927. Nelle sue camere hanno dormito stelle come Greta Garbo a Marlene Dietrich. Ai fornelli lo chef **Leszek Patoka** propone piatti polacchi e internazionali rivisitati, come l'*halibut* in salsa di noccioline, con finocchi, pomodorini, patate novelle; il salmone piccante su *pak choi* con salsa orientale e coriandolo; la crema di asparagi bianchi con olio tartufato. In chiusura tortini di cioccolato con gelato vaniglia e zabaione (*in foto*) e dolci di ispirazione russa, come la *pavlova*, con frutti di bosco, meringa, panna montata. Conto medio 160 zloti (40€). *Info* www.sofitel.com

Altro buon pesce, come salmone, merluzzo, anatra, e piatti di carne, li possiamo assaggiare nel centro di Danzica, nel ristorante **Pod Lososiem**. Situato in un edificio del 1598, un tempo era frequentato da ricchi commercianti e armatori. Tra le curiosità gastronomiche c'è una zuppa di cipolle chiusa da un cappello in crosta di pane caldo (*nella foto*). Anche qui il conto è molto ragionevole: 100 zloti (25€). *Info* www.podlososiem.com.pl

Uno degli antichi piatti della Polonia settentrionale è la zuppa all'ambra, un brodo di pesce cotto insieme a piccoli granuli di questa resina fossile molto diffusa sulla costa del Baltico. "Oggi non va più di moda ma noi l'abbiamo recuperata e riproposta", racconta lo chef **Andzej Tawniczak**, direttore dell'Accademia culinaria della Pomerania, il Voivodato che ha come "capitale" Danzica. L'Accademia è una scuola di cucina professionale aperta anche ai turisti che vogliono imparare a cucinare qualche piatto. Sono proprio i cuochi dell'accademia che hanno deciso i piatti polacchi proposti nei ristoranti dello stadio e come cibo da strada durante le partite. *Info* www.kucharze.pl



Chi cerca ancora qualcosa di tradizionale deve fare mezz'ora di auto fino al parco etnografico **Wdzydze Kiszewskie**, che celebra lo stile di vita rurale della piccola regione della **Kaszubya**. Dopo un giro tra casette e mulini possiamo sederci nella taverna dello chef **Marcin Borkowski**, interna al Parco, tutta in legno e pietra,

semplice ma buona. I piatti sono un inno alla materia prima locale e alla semplicità. Ci sono il *Trok*, un pesce d'acqua dolce della famiglia dei salmoni, marinato con aceto, aneto e limone; c'è la zuppa di carote in brodo di gallina, con pezzetti di patate, aneto e panna acida; oppure il saporito *Grucholec*, uno sfornato di patate, uova, pancetta, cipolla e funghi galletti. Per chiudere (ma è difficile arrivare fin qui) ci sono i *ruchanki*, frittelle alla mela spolverate di zucchero. Cena bella sostanziosa e conto con il paracadute: 40 zloti, 10€.

Poznan

Il secondo appuntamento per i tifosi italiani è il 14 giugno contro la Croazia a **Poznan**, la "capitale" del voivodato della **Wielkopolska**, la Grande Polonia. E il 18 giugno la terza sfida del girone preliminare:



incontriamo l'Irlanda, ancora a Poznan, cittadina della Polonia occidentale, piena di studenti universitari. Si dice che il Paese sia nato qui, sull'isola della Cattedrale di San Pietro e Paolo (*Ostrów Tumski*). Fino al XVIII secolo Poznan fu polacca, poi divenne tedesca, ma dopo la guerra "rientrò" in Polonia, ricostruita in stile gotico.

Il cuore della movida è il Rynek, la grande piazza del Mercato, dove possiamo ammirare le caratteristiche case colorate *Domki Budnicze* e la torre del vecchio municipio. Sul retro c'è pure un padiglione modernista anni '50 con due musei, il museo delle Armi e l'Arsenal, dedicato all'arte contemporanea.

Per gli amanti del genere Poznan è piena di belle sorprese. Al parco Citadela, ad esempio, troviamo le figure "umane" di **Magdalena Abakanowicz**, tra le principali artiste contemporanee polacche (*in foto*). Sul viale *aleje Marcinkowskiego* ancora due grandi nomi, il tedesco **Heinz Mack** con la *Stela*, un'installazione del 2006, e il praghese **David Cerny** con il *Golem*, del 2010 (*in foto*). E' invece del 1982 *L'Esercito Polacco sopraffatto dai Tedeschi*, una

scultura-architettura formata da un insieme di lunghi spuntoni che stanno per essere travolti dalla monolitica macchina da guerra della Germania di Hitler. A realizzarla (*in foto*) due scultori, **Anna Rodzinska** e **Julian Bossa-Goslawski**, e un architetto, **Jozef Iwianski**. Un vero concentrato di installazioni e sculture contemporanee è all'interno di una ex fabbrica di birra, trasformata in centro commerciale, la *Stary Browar*, piuttosto centrale. Qui tra le vetrine sono esposte opere di Pitr Kurka, Wojciech Kujawski, Leon Tarasewicz, Vanessa Beecroft e del grande artista polacco Igor Mitoraj presente con uno dei suoi inconfondibili volti, *Thsuki-no-hikari* (www.starybrowar5050.com)



La Poznan che mangia, cucina e si diverte la incontriamo invece al **Villa Magnolia** per i piatti di **Jacek Lesniewicz-Kuszk**, 33 anni, il cui lavoro si ispira alle gastronomie italiane e francesi. Ha fatto esperienze sul Gargano, in Toscana, a Londra. Lo chef propone un menu di specialità del Belpaese, ma noi abbiamo provato la sua lista di ricette polacche rivisitate e alleggerite, che valorizzano la stagionalità e la provenienza degli ingredienti. Piatti come l'anatra con contorno di barbabietole rosse, servite nell'incavo di una mela (*conto 100 zloti, 25€* www.villamagnolia.pl). Polonia al 100 per 100.



Davanti al ponte rosso di Saint Jordan troviamo, invece, il ristorante più piccolo di Poznan, appena 6 coperti in inverno, in estate con qualche tavolino in più, all'aperto. Come suggerisce il nome c'è attenzione al vino, che i polacchi cominciano ad apprezzare in alternativa a Vodka e birra. La cucina rivisitata dello chef **Radek Nejman**, 30 anni, unisce le materie prime polacche a qualche elemento e specialità internazionale, come nel maiale polacco di Ztotniki con insalata di anguria, erbe, lamponi e peperoni marinati. Buona anche l'insalata con formaggio di capra, barbabietola rossa arrostita, pomodori ciliegini e mirtilli neri (*conto 75 zloti, 19€* www.vinebridge.pl).



La cucina tradizionale polacca, a base di materie prime di qualità e di nicchia, è il punto di forza di un altro ristorante, il **Toga**. Gestito da **Piotr Miochaoski** e dalla moglie Ewa Michaoska è il posto giusto per degustare ottimi formaggi, come l'Oscipek e il Cygier, funghi galletti, guance di maiale e di vitello, zuppe fredde di colore rosa come la

fragola frullata. Ma niente scherzi, sono a base di barbabietola (*conto 80-120 zloti, 20-30€* www.toga.poznan.pl). Al ristorante **Panorama**, nell'hotel Park, affacciato sul lago artificiale di Malta, lavora lo chef più conosciuto della città, **Rafal Jeleski**, finalista del *Bocuse d'Or 2010*, con 42 anni e oltre 25 di esperienza. Lavora sui prodotti polacchi con un occhio alle influenze delle cucine francese e italiana. Con la stessa familiarità usa tecniche di cottura tradizionali e moderne, anche la molecolare, "ma i polacchi non sono ancora pronti per una cucina così spinta", ci dice. Accontentiamoci allora della sua cucina polacco-mediterranea, tra crostini di lardo, aneto e fiori eduli e proposte più Baltiche, come il merluzzo affumicato con corteccia di betulla in zuppa polacca di rafano. Conto 100 zloti, 25€ (www.hotelpark.pl).

Info

In Italia: Ente Turismo Polacco tel 06.4827060
www.polonia.travel

A **Danzica**: per dormire c'è il bel 4 stelle in stile marinaro **Hotel Gdansk** (*doppie da 400 zloti con colazione, 100€* www.hotelgdansk.com.pl). Info turistiche www.gdansk4u.pl

A **Poznan** si può pernottare nel 3 stelle **Wloski Hotel Business Centrum Poznań** (*doppie da 445 zloti con colazione, 130€* <http://hotellwloski.pl>). Info turistiche www.poznan.pl




[Tweet](#)
[Share](#)

Aggiungi commento

 Nome (richiesto)

 E-Mail (richiesta)

 Titolo

1000 caratteri rimasti

 Notificami i commenti successivi


JComments

[Donne Da Conoscere](#)

Inserisci Gratis il Tuo Annuncio Per Conoscere Donne Single!

[DonneSingle.ElianaMonti.it](#)

Annunci Google



[TheWineTraveller guide/Italy](#) su Facebook

125

Leggi anche...

Napoli. Il Bello e il Buono

Nel regno di Bacco

Ceraudo passa al fotovoltaico

Il Bagno di Venere

La terra dell'olio

La Mozzarella incontra il Sushi e il vino fa coppia con il sakè

Il pane che fa Coppia con Ferrara

Land Art a Montalcino

Orecchiette, il primo dei baresi

Questo sogno è Negroamaro

[Itinerari e Sapori](#) | [City Break](#) | [Architettura e Design](#) | [Plein Air](#) | [Vino e Dintorni](#) | [Alberghi e Ristoranti](#) | [Visite in Cantina](#)

[Home](#) | [Blog](#) | [Viaggi](#) | [guide/Italy](#) | [vino.eventi](#) | [arte.architettura](#) | [vino.news](#)

© 2011 The Wine Traveller - P.Iva 09954790581

Testata giornalistica online registrata al Tribunale di Roma n. 378/2010 del 07/10/2010 - c