



Dal branzino al topfen

Al Benediktiner Markt di Klagenfurt le Alpi incontrano l'Adriatico

Cosa c'è scritto sulla lista della spesa? Pregiati crostacei dell'Adriatico, insalatine in foglia colte di primo mattino dall'ortofrutticolo di fiducia o specialità culinarie dalla Slovenia: al Benediktiner Markt, in pieno centro di Klagenfurt, cuochi provetti e alle prime armi troveranno di sicuro tutti gli ingredienti per il pasto in programma.

Ogni giovedì e sabato fra le 6:30 e le 13:30 agricoltori provenienti da tutta la Carinzia, ma anche dal Friuli e dalla Slovenia, portano al mercato i loro prodotti di prima scelta. I due padiglioni del Benediktinermarkt sono aperti tutti i giorni (eccetto la domenica); il venerdì si tiene il mercato dei prodotti biologici.

Un incontro culinario tra i popoli: la cucina di Alpe Adria

La variegata gamma di generi alimentari disposta sui bancali attorno al «pescatore di pietra» è una gioia per il palato e per gli occhi. Nel ristretto spazio del mercato, gli avventori e i curiosi possono compiere un goloso viaggio nei sapori, nei profumi e nelle bontà delle tre culture che s'incontrano a Klagenfurt: qui le tradizioni culinarie di Carinzia, Slovenia e Friuli confluiscono nella cucina di Alpe Adria.

I veri buongustai, sempre a caccia di cose sopraffine, scopriranno fra gli stand molti prodotti che non si trovano nei supermercati: il pane profumato fatto nel forno contadino, il latticini biologici dell'allevatore di pecore, gli insaccati affumicati in casa seguendo segretissime ricette di famiglia, prodotti ittici di fiume, lago e mare appena pescati.

La menta carinziana

Naturalmente non possono mancare gli ingredienti per quella che è la specialità carinziana: di sicuro fra le sue erbe l'ortolana avrà la menta per i ravioli e ai banchi dei latticini basterà solo chiedere il «Bröseltopfen» per ricevere la ricotta essenziale per farcire i tipici «Kärntner Käsenudeln». Fra l'altro, nel dizionario gastronomico di tedesco-austriaco il «Bröseltopfen» viene definito come un formaggio fresco a grana grossolana, ma questa descrizione è imprecisa. L'unica cosa da fare è recarsi sul luogo e assaggiarlo di persona.

Dopo essersi rimessi in forze al mercato, i visitatori sono pronti per intraprendere un giro turistico o un tour di negozi per l'incantevole centro storico di Klagenfurt. E se la fame torna a farsi sentire, ci sono ovunque deliziosi caffè e trattorie tipiche che invitano a prendere posto.

Maggiori informazioni sul sito: www.visitklagenfurt.at.