Innovando con la tradizione: Austria

hotel-sacher-original-sacher-torte-345ebc5d

Continua il nostro viaggio oltreconfine fra i pubblici esercizi che innovano offerta, menu e format rimanendo però sempre fedeli alla tradizione. Nel cuore dell'autunno si cerca *comfort food* che sappia scaldare corpo e mente: l'Austria, e più precisamente Vienna, rappresenta una tappa obbligata. Il legame della città con il cibo è talmente forte da aver generato uno stile culinario che ne prende in



prestito il nome: la cucina viennese. Cominciamo dal dessert: la Original Sacher-

Torte, celebre dolce nato nel 1832 quando l'apprendista Franz Sacher prese il posto di uno chef di corte ammalato. Ogni anno si sfornano 360.000 pezzi di torta all'**Hotel Sacher Wien©** e proprio qui viene reinterpretata con il nome di ***Original Sacher Würfel*** in una versione mignon che lascia la forma rotonda per diventare un cubo. Tanto amata quanto copiata, la Sacher è oggetto di numerose



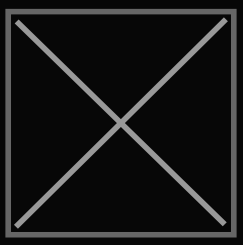
reinterpretazioni: c'è chi la serve come ***dolce al cucchiaio*** o ancora chi la propone

come un ***sandwich gelato*** formato da due biscotti al cioccolato in cui è racchiusa una pallina di gelato Sachertorte con un cuore di salsa di albicocche. Quest'ultimo è il caso di **Veganista**, la prima gelateria



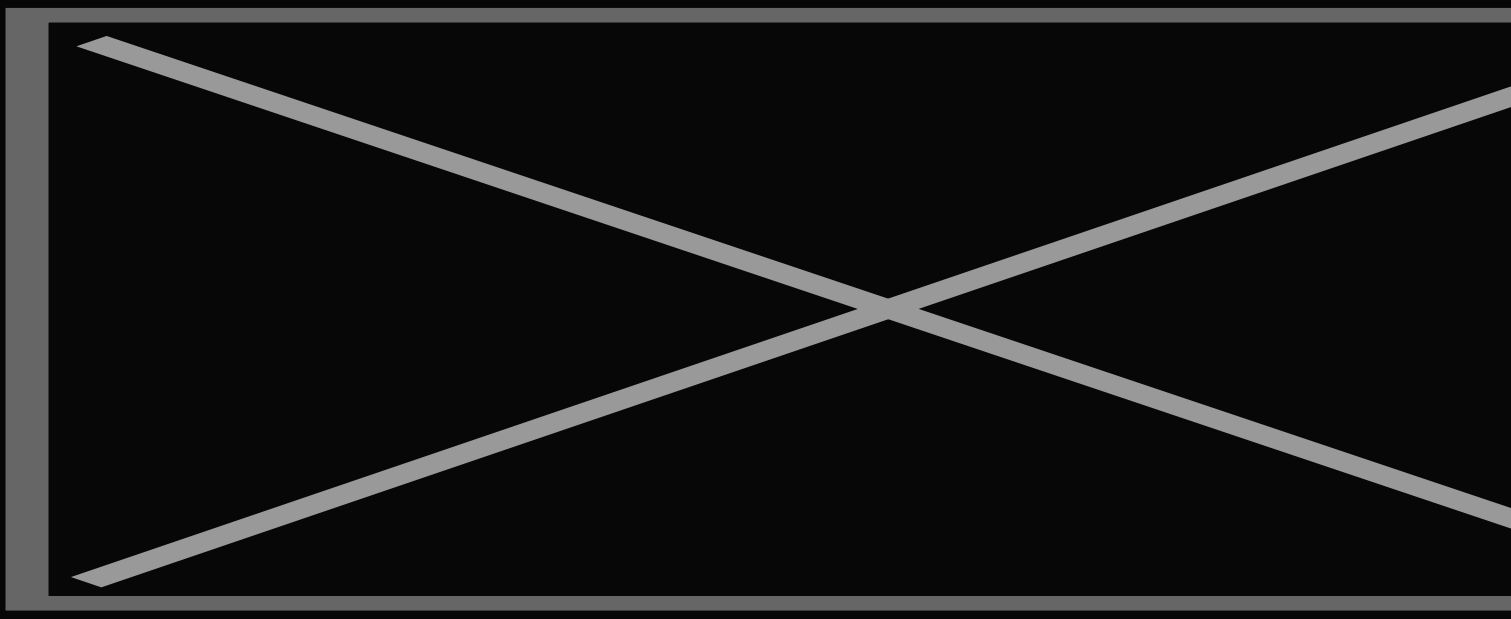
vegana in Austria le cui creazioni senza aromi artificiali e coloranti sono adatte a

vegani, intolleranti al lattosio e alla soia. Altra imperdibile tipicità è la **Wiener Schnitzel**, la tipica cotoletta impanata di vitello. Ovviamente l'innovazione ci ha messo ancora una volta lo zampino stravolgendo, ma con gusto, la



ricetta originale: da **Landia** la cotoletta perde la carne e diventa una ***Vegan Schnitzel*** a base di glutine di frumento o soia, marinata e cotta in padella. Da provare anche il ***Vienna Burger con la Schnitzel veg*** servito da **Swing Kitchen**, catena di locali di Charly Schillinger che reinterpreta il fast-food all'americana in versione vegana e 100% plastic free.

[caption id="attachment_180912" align="aligncenter" width="917"]



da sinistra le location di Landia e Swing Kitchen[/caption]

Infine, non si può non citare **Figlmüller** che dal 1905 a oggi ha fatto della rivisitazione



della Schnitzel la sua… tradizione. 115 anni fa Johann Figlmüller decise

di proporre una ricetta completamente nuova andando a sostituire la classica carne di vitello con un filetto di maiale di altissima qualità che non raggrinzisce con la cottura così da avere una Schnitzel più larga, più sottile e più croccante. I 250 grammi di filetto sono battuti per ottenere una carne sottilissima, dopodiché vengono impanati con un pangrattato creato apposta per la ***FigImüller Schnitzel***. Anche nella cottura nulla è lasciato al caso: si usa solo olio vegetale selezionato, cambiato regolarmente e alla giusta temperatura e si utilizzano tre padelle per le diverse fasi di preparazione.