

Fra amici a Tavola

**MAGAZIN FÜR DIE FREUNDE
DER ITALIENISCHEN LEBENSART**

AUSGABE 1
JAN. 2010



www.amicidelciaoitalia.de

WAS IST CIAO ITALIA?

Ciao Italia ist eine Vereinigung von Unternehmern im Dienste italienischer Gastlichkeit, insbesondere vertreten durch Gastronomen. Unterstützt wird die Organisation von den Ministerien für Auswärtiges, für Landwirtschaft und Ernährungswesen, für Tourismus und für Außenhandel. Sie kann auf die Zusammenarbeit mit öffentlichen Einrichtungen und auch mit privaten Firmen wie z. B. der Alitalia bauen. Sie alle haben sich die Weiterentwicklung und Verbreitung italienischer Lebenskultur zum Ziel gesetzt.

DIE GESCHICHTE VON CIAO ITALIA

Ende der Siebziger Jahre hatte Bartolo Ciccardini die geniale Idee, eine ständige Verbindung mit im Ausland arbeitenden Italienern durch ein weltweites Netzwerk von Gastronomen einzurichten.

Eine Gruppe freiwilliger Helfer um Ciccardini beschäftigte sich mit Unterstützung des Instituts für Außenhandel mit diesem Projekt. Im November 1979 fand in Rom die erste internationale Zusammenkunft statt. Sie wurde auf den Namen Ciao Italia getauft.

DIE LEITIDEEN VON DEUTSCHLAND

Die Zielsetzung der deutschen Sektion ist die italienische Gastlichkeit und die kulinarische Tradition in Deutschland zu verbreitern. Zugleich beabsichtigt die Vereinigung, die Gemeinschaft unter den Mitgliedern zu fördern. So verfolgt Ciao Italia auch die Absicht, die Interessen der eigenen Mitglieder gegenüber deutschen Vereinigungen in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie zu vertreten. Hierbei gilt der Förderung von Unternehmernachwuchs und dessen Entwicklung ein besonderes Augenmerk.

Vereinigung Italienischer Gastronomen Berlin-Brandenburg
Associazione Gastronomi Italiani Berlino-Brandeburgo

Amici del Ciao Italia • Liviusstr. 9A 12109 Berlin

Presidente: Mario Ferrera

I° Vicepresidente: Franco Francucci • II° Vicepresidente: Maurizio Azzalini

Cassiere: Gianni Santia • Segretario: Antonio Piccolo

Presidente Nazionale: Pasquale Carroccia

Delegato Nazionale: Andrea Fusaro • Socio fondatore: Massimo Mannozi

Tel: 030 7042532 • Fax 030 43073625 • Mobil: 0171 6265112

WEDER FLEISCH NOCH FISCH

Man benutzt diesen Satz um über etwas zu sprechen, wenn Essen einen undefinierten Geschmack hat.

Es ist notwendig eine eigene Identität und Platzierung zu haben, wenn man kein oberflächlicher Verkäufer sein will.

Die italienische Küche, die erfolgreich, jahrelang in Händen ihrer „rechtmäßigen“ Besitzer war, wird heute unter grausamer Rezeptänderungen verschandelt, die zum Untergang der echten italienischen Küche führt.

Das Bild ist besonders trostlos, wenn man bedenkt, dass nur ein Drittel der „Ristoranti“ und „Pizzeria“ in Berlin von Italienern geführt wird und die meisten Gerichte nicht mehr dem Original entsprechen.

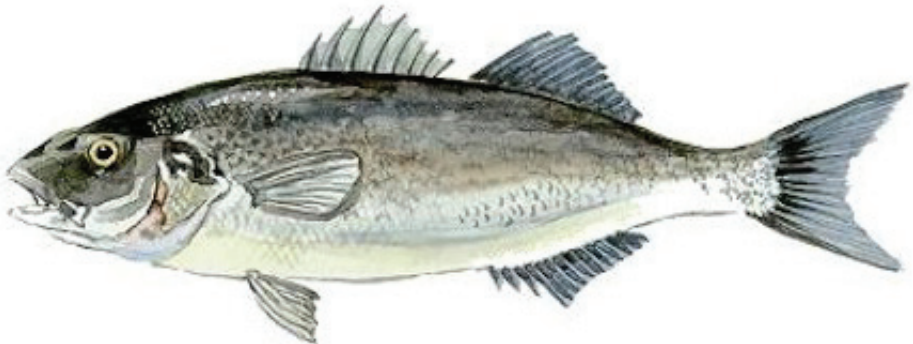
Die AMICI DEL CIAO ITALIA wollen diesen Zustand ändern und die Ver-

knüpfung und Vereinigung von echten italienischen Restaurants fördern.

Gastronomen die Interesse und den Mut haben diesen Weg gemeinsam mit uns zu unternehmen, können praktische Initiative ergreifen indem Sie unser Magazin, unsere Homepage sowie unsere Einstellung unterstützen.

Die Rekrutierung von qualifizierten Arbeitskräften, die Auswahl von Qualitätsprodukten und anderen Maßnahmen sollen die Brennpunkte sein, um eine Vereinigung zwischen Gastronomen zu schaffen und eine Renaissance der italienischen Esskultur in Berlin zu realisieren. So wird Fleisch Fleisch sein und Fisch Fisch sein und exzellenten Rezepte fordern, die nicht nur die Gaumen, sondern auch die Herzen rühren können.

Mario Ferrera
President ACI



Benvenuti a **Roma**

Rom, Ewige Stadt, Nabel der antiken Welt, in der schon die Götter lustwandeln, lernt man nicht einfach kennen, man muss sie erleben. Und das ist nur zu Fuß möglich.

Zwar hat man mit dem *centro storico*, dem historischen Stadtkern innerhalb der alten Aurelianischen Mauern, gute zwölf Quadratkilometer zur Begehung vor sich, doch dürfen Anstrengungen allenfalls an dem zu erwartenden Muskelkater gemessen werden.

Wer nämlich angesichts von zehn prachtvollen Basiliken (den Petersdom in Vatikanstadt nicht einmal eingerechnet), ungefähr 3.000 Kirchen, Plätzen, kaiserlichen Stadtpalästen, Thermen, Stadttore, Brücken, Säulengängen, Parks und Museen – wer also im „Herzen der Welt“ auf solch profane Schwächen wie müde Füße achten kann, der ist nicht richtig in Rom. Nicht in dieser vibrierenden, auf- und anregenden Stadt.

Zumal es zur Entspannung der müden Knochen an nichts mangelt, denn zwischen all den Relikten vergangener Herrlichkeiten wimmelt es in Rom von Restaurants, kleinen und großen, auf Dächern gelegen (*La Pergola dei Cavalieri*) und in Gassen versteckt (*Alberto Ciarla, Antico Arco*), von Bars wo man „Caffè“ trinkt (*Antico Caffè Greco di Via Condotti*), von *Osterie, Rosticcerie*, wo man *Abbacchio al Forno* (Milchlamm), Schweinebraten in Salbeisauce, Nudeln mit Speck und Pilzen geniessen kann, *Enotecche, Pizzeria, Gelaterie, Cornetterie* und *Pasticcerie*, wo man auf italienisch frühstücken kann,

auch mit dem römischen *Tiramisù*.

Es gibt aber auch zwei U-Bahn-Linien, Strassenbahnen und Busse, womit man bequem die andere Seite des Tiber erreichen kann, *Trastevere*, und natürlich die Vatikanstadt, deren Besichtigung gut einen Tag erfordert – schon die kleine „Prioritätenliste Rom“ ist lang.

Im Sommer leben die Römer förmlich auf der Strasse. *L'Estate Romana*, der „Römische Sommer“ beginnt im Juni auf der *Piazza di Siena* an der *Villa Borghese*, verteilt sich über die ganze Stadt und lebt von Opern, Konzerten, Film- und Theatervorführung bis September - unter freiem Himmel.

La Festa de Noantri ist ein rauschendes Stadtteilfest in Trastevere, mit dem besten Essen der Welt auch an den Freiluft-Ständen, dazu kross gebratene Spanferkel an allen Ecken und gebratene *Gnocchi* dazu; mit Musik, Wein, Flohmärkten, Strassentheater, Feuerwerk und schrankenlosem Miteinander bis in die frühen Morgenstunden.

Nur um zwei Beispiele zu nennen.

Rom erschließt sich immer wieder neu: von jedem der klassischen Sieben Hügel entsteht ein anderes Bild der Ewigen Stadt. Eines, dessen Nuancen sich im Gewirr der schmalen Gassen, der Hinterhöfe, der zahllosen Treppen und Dachgärten findet. Das mit all den berühmten Sehenswürdigkeiten und prachtvollen Villen eines der faszinierendsten, lebendigsten Gesamtkunstwerke ergibt : ROM.

Maurizio Azzalini

Rezept: Saltimbocca alla Romana

Die „Saltimbocca alla Romana“ ist wie der Name bereits sagt (*Saltimbocca* = „spring-im-Mund“), ein schnelles und schmackhaftes römisches Gericht, das ausschliesslich mit Kalbsfleisch zubereitet wird. Obwohl diese eine weltweite Spezialität geworden ist, ist der Ursprung rätselhaft und neben der traditionellen römischen Herkunft, kommt auch die Stadt Brescia in Frage.

Auf jeden Fall, hat der berühmte Gourmet Pellegrino Artusi Ende 19. Jhd dieses Gericht beschrieben und in der römischen „*Trattoria Le Venete*“ verkostet. Später wurden die Saltimbocca auch in vielen anderen *Trattorie* am Ufer des Tibers serviert.

Zubereitung (für 4 Personen)

Man nehme 8 Kalbsschnitzel welche man mit Parmaschinken und einem Blatt Salbei belegt und mit einem Zahnstocher aufspiessst.



In einer Pfanne 30 g Butter schmelzen lassen, die Saltimbocca hinzufügen, Pfeffer und Salz dazu und eine Minute pro Seite braten (max. zwei Minuten, je nach Dicke des Schnitzels).

Die Saltimbocca aus der Pfanne nehmen und warm halten. Im übriggebliebenen Fond etwas Butter, ein Glas Weisswein und eine Prise Weizenmehl dazugeben und auf starker Hitze einbinden lassen.

Die Sauce auf die Saltimbocca giessen und gleich servieren.

Als Beilage passen Bratkartoffeln oder sautiertes Gemüse besonders gut dazu. Als Wein ist ein vollmundiger und trockener Weisswein oder ein Rosé zu empfehlen.

Guten Appetit!

Die "Amici" heissen Don Giuseppe Chiudelli herzlich willkommen in unserer katholisch italienischen Gemeinde in Berlin. Wir wünschen ihm einen guten Einstieg und freuen uns auf die Zusammenarbeit.

Herzlich bedanken wir uns bei Don Alfio für die jahrelange Zusammenarbeit, sein soziales Engagement, auch außerhalb der Kirche.

Amo la Germania

Amo la Germania. Mia madre, figlia di un operaio che lavorava nelle miniere è nata a Kluingen, che allora era Germania. Poi diventò Francia nel '18, poi ancora Germania, vent'anni dopo, ed ora di nuovo Francia, ma ormai definitivamente Europa. Sono stato all'Università di Saarbrücken quando i Francesi tentavano di fare della Saar un territorio tedesco associato alla Francia. Poi vennero De Gasperi, Adenauer e Schumann, europei di frontiera, a dire basta a questi pericolosi giochi di confini che si spostano. Erano un trentino che aveva studiato a Innsbruck, un alsaziano francese che era nato tedesco, un renano cattolico che era stato sindaco della romanissima Colonia Agrippina. Parlavano tedesco, pensavano romano, agivano da cattolici laici. Erano cristiani, democratici ed europei.

Ho visto con i miei occhi di ragazzo rinascere la Germania. L'ho raccontato in un libro. Ero a Bad Ems, piccola città termale che era rimasta intatta in mezzo alle rovine della Germania. Era una riunione a cui doveva portare un saluto Adenauer. Ma Adenauer, nominato dagli alleati capo della amministrazione civile della Germania occupata, non era potuto venire, perché convocato a Parigi.

All'improvviso si sparge la voce: arriva Adenauer. Usciamo di corsa dal Kursaal: fuori c'è una pioggia fine fine, che si confonde con il colore ed il suono del fiume Ems. Non ci si vede molto, non c'è luce e non ci sono lumi. Arriva Adenauer, un signore alto, di quasi ottanta anni, con un volto asiatico impenetrabile, con un lungo cappotto ed un cappello nero, grande, a lobbia.

Non entra nel Kursaal, ma sale i pochi gradini di un gazebo che non ha più vetri, attorno al quale si è raccolta una piccola folla. Sono persone rattrappite sotto la fine pioggia, vestite con consunti abiti militari, con qualche cappelluccio di fatica dei soldati tedeschi. Adenauer, "Der Alt" dice poche parole, senza enfasi. Annuncia che i governi americano, francese ed inglese, ma non la Russia hanno riconosciuto la Germania ed il governo tedesco. La Germania torna ad esistere. C'è grande sorpresa ed emozione, ma nessuno applaude. A questo punto Adenauer si toglie il cappello sotto la pioggia e con voce bassa, come in chiesa, intona la seconda strofa dell'inno tedesco, quella dedicata alla libertà. Un coro di voci sommesse si alza fra la gente, un coro basso, straziante, ma unito, profondo e corale, come solo i tedeschi sanno fare. Le persone raccolte, la piccola

folla ora è diritta, in piedi ed a me pare di vederli di nuovo vivi, più alti, quasi impettiti, con le lacrime agli occhi. Ho visto risorgere la Germania.

Da ragazzo ho conosciuto Kohl a Berlino, il grande europeo che ha riunificato la Germania. Era la Berlino *Anno Zero* di Rossellini. Una città di macerie, raccolte ordinatamente e puntualmente dalle squadre di ragazzi che, finito il lavoro, sfilavano cantando ordinatamente. Andai, negli anni sessanta a trovare Kohl al Bundestag di Bonn, con Pino Ferrarini. Ci parlò della sciagura tedesca e della necessità di tenere la forza tedesca ben inserita in una forte Europa, perché la Germania non si facesse ancora male. Ma ci disse, e noi ci guardavamo increduli e stupefatti, che in Europa si sarebbe rifatta anche l'unificazione tedesca. Grande Kohl, dimenticato da tutti.

Ho vissuto con stupore ed attenzione la "italianizzazione" della Germania fatta dai ristoranti italiani. È stato un fenomeno culturale incredibile e senza pari. Un paese intero, un paese di solida cultura, che ha insegnato a tutti la musica corale e la filosofia, un paese anche troppo fiero di sé, che decide di adottare la cucina italiana e non solo. Ma con essa anche il gusto di stare a tavola, l'allegria e la sapienza di comunicare con confidenza ed amicizia. Sarebbe ora che qualcuno cominci a studiare questo fenomeno che ha sicuramente contribuito a dare alla Germania quella capacità di stare in Europa senza complessi

Ma il dovere nostro e quello di ricordare che le grandi imprese sono il frutto di sofferenze e di duro lavoro di uomini veri, di singole persone, che spesso da sole, hanno superato difficoltà e prove difficilissime.

Pino Ferrarini ha scritto un libro di queste piccole storie da non dimenticare. Appena finita la guerra un napoletano disperato andò in Germania a vendere calzini fasulli. A Francoforte, grande base militare dell'esercito di occupazione americano, incontrò un soldato di origine napoletana che gli disse: "Paisà, noi di calzini te ne regaliamo quanti ne vuoi. Ma tu la sai fare una pizza?". E lui comincio a portare pizze ai soldati italo-americani. Ma non era stato il primo. Pietro Samueli era l'autista dell'ambasciatore Attolico, durante la guerra. Sposatosi con Berta, si nascose in Germania e finita la guerra fece, uno dopo l'altro, sempre più grandi e sempre più belli, tre ristoranti a Francoforte: era amico di Giovanni Piccolella che aveva fatto quel "*Quo Vadis*" all'areoporto di Francoforte, che divenne il centro organizzatore della ristorazione italiana, perché Giovanni era un trascinatore appassionato e iracondo, da buon italiano. Franco Francucci venne in Germania da carpentiere, quando i tedeschi reclutavano mano d'opera italiana attraverso le parrocchie. Fu un inizio duro, ma sfondò come ristoratore e fu lui ad organizzare un Congresso Mondiale dei Ristoratori a Palermo. Angelo Gennaro portò i ristoratori a fare la "Festa in Piazza": quella sua di Wiesbaden era un grande avvenimento

politico. Le feste italiane in piazza fecero conoscere meglio la gioia degli italiani di stare assieme. Sarebbe bello studiare come la festa italiana si inserì nelle feste della birra. I ristoratori italiani conquistarono con Ripeci un posto di rilievo nel *Deoga*, la organizzazione di categoria tedesca del settore.

Un giorno Mannozi, che era diventato ristoratore perché era scappato su di una nave e lo avevano messo a lavorare in cucina, quando già era fra i grandi di Berlino, decise di portare con una delegazione una bottiglia di Chianti per fare il brindisi con i *Vopos*, i soldati a guardia del muro di Berlino. La situazione era incerta: i soldati erano senza ordini ed il comunismo era in crisi. Avrebbero sparato? O si sarebbero lasciati convincere dal gesto amichevole? Il soldatino a guardia della apertura che era stata fatta nel muro era più spaventato lui, che non gli italiani. La delegazione della Toscana che aveva portato il vino discuteva feroce-mente fra riformisti e comunisti duri. Il soldato guardò l'ufficiale: questo arrivò di corsa, accigliatissimo. Guardò Mannozi con aria feroce e poi decise di fare il brindisi con il Chianti. Il giorno dopo il Muro di Berlino era caduto.

Storie di persone, storie sconosciute, storie di una grande tras migrazione che sanno di epopea. E la Germania cambiò profondamente.

Oggi i giovani prendono altre strade, la cucina italiana è confusa, altre cucine incuriosiscono i clienti, la targa di riconoscimento non è sufficientemente pubblicizzata. Gli italiani sono stati

uniti per respingere di fatti d Duisberg ed hanno subito collaborato con le autorità contro le infiltrazioni mafiose. Ma non sono uniti nella organizzazione. Ora preferiscono servirsi delle piattaforme tedesche perché in Germania arriva tutto e i tedeschi sono i re della distribuzione italiana.

Una grande azienda italiana (I Feudi di San Gregorio) ha offerto il progetto di rifornire direttamente i Ristoranti ed i loro clienti. C'è abbastanza concordia per stare assieme sul mercato? I Ristoratori troveranno l'accordo su di un programma semplice e coraggioso?

Ciao Italia dovrebbe diventare una specie di Rotary Club per alimentare la fiducia reciproca e saper fare squadra, accrescendo la propria immagine e la propria forza economica.

Nel libro di Ferrarini c'è la foto di un vecchio Congresso in Germania. La Signora Nonino (della grappa) ed il grande Veronelli vi partecipano e sorridono nella foto. I ristoratori italiani che hanno convinto i Tedeschi a bere la grappa, hanno chiesto alla signora di avere il suo appoggio per le loro relazioni in Italia. La signora ha risposto che lei si dedica alla cultura ed al suo premio letterario. Così vanno le cose in Italia. La Signora Nonino non sa che aver insegnato ai tedeschi il mangiare italiano (e il bere la grappa) è anche cultura?

Lo sa l'Istituto italiano di Cultura?

Bartolo Ciccardini
Presidente Mondiale Ciao Italia

CLUB ITALIA Jugendabteilung

Im Juli 2008 hat der Club Italia eine Jugendabteilung gegründet, sie besteht aus: einer 1 A-Jugend, einer 1 C-Jugend und einer 1 D-Jugend. Seit diesem Jahr haben wir auch eine 1 B-Jugend, eine 2 D-Jugend und die Minis. Dies alles unter der Führung unseres Jugendleiters Lorenzo Gagliardi. Mit unserem Artikel wenden wir uns an alle, die Kinder mit der Lust zum Fußballspiel in einer familiären Atmosphäre haben, unsere Minis sind noch nicht komplett. Auch alle Jugendlichen, die zwischen 1992 und 2003 geboren sind, sind bei uns herzlich willkommen.

Die Trainingszeiten sind die folgenden:
Dienstag, Mittwoch und Freitag
von 17:00 Uhr bis 18.30 Uhr
am Spandauer Damm

Unser Aufruf richtet sich an alle, die die Möglichkeit haben, diesen Artikel zu lesen, ob italienischer Herkunft oder nicht. Unterstützt uns!!!

Unterstützt unsere Jugend, damit unsere Arbeit weiterhin Früchte tragen kann. Wir sind jedem dankbar, der uns auch finanziell weiterhelfen kann, auch mit kleinen Beträgen.

Dank der Arbeit unserer Trainer und des Einsatzes unserer Jugend, die 2008 hart gearbeitet haben, ist unsere 1 C-Jugend in die Bezirksliga aufgestiegen. Auch dieses Jahr geben sie wieder alles.

Wir danken: Trainern und Betreuerinnen für die Mühe und den Einsatz.

Kontakt: 0172 39 44 222



CRUCIVERBA

1	2	3		4	5	6	7	8	9	10		11
12				13								
14			15									
16		17							18		19	
	20						21	22		23		
24		25							26			
		27									28	
29	30			31				32		33	34	
34			35		36							37
38				39					40			
41						42		43				
			44		45						46	47
48								49				



ORIZZONTALI: **1.** Un'ora in cui molti staccano - **12.** L'insidia nell'esca - **13.** Sono un'attrattiva del circo - **14.** Regno Unito - **15.** Sostengono le ante dell'armadio - **16.** Una residenza turistica - **18.** Calunnia Desdemona - **20.** Unirsi contro il nemico - **23.** Un fallo del tennista - **25.** Disonorevole affronto - **27.** La bacinella del lavabo - **28.** Sono uguali nella bombola - **29.** Società... in breve - **31.** Le banche inviano quello del conto corrente - **34.** Il rumore di un crollo - **36.** Preferibile per qualità - **38.** Luccicano nella fanfara - **40.** Un condotto dell'impianto idraulico - **41.** Parte acquosa del sangue - **42.** È la quarta stella per luminosità - **44.** Frutta e dolce - **46.** Iniziali di Sarkozy - **48.** Il manto scuro della strada - **49.** Le isole con Salina.

VERTICALI: **1.** La Max casa di moda - **2.** Avversaria, competitorice - **3.** In fondo al pozzo - **4.** Diedero fama a Lehar - **5.** Rimedi contro il mal di gola - **6.** Hanno tutto da imparare - **7.** Li vende chi vende benzina - **8.** Cattive nei versi - **9.** Due vie dell'olfatto - **10.** Un'immensa distesa - **11.** È gustoso con i funghi - **15.** Un luogo di segregazione - **17.** Fermate di colpo - **19.** Il centro di Algeri - **21.** Uscire a fiotti - **22.** Nel disegno e nella figura - **24.** La meditano gli oppressi - **26.** Scuola professionale - **28.** Regnarono a Napoli e in Sicilia - **30.** Si coltivano a più riprese - **32.** Finale... senza fine - **33.** Lance Armstrong ne ha vinti sette - **35.** La porta l'alpinista - **37.** I confini dell'Egitto - **39.** Il 25 dicembre a Parigi - **42.** Fiume del Piceno - **43.** Non c'è due senza questo - **45.** Iniziali della Tamaro - **47.** Il selenio.



Italia sparita

I ricordi scandiscono il trascorrere del tempo. Ricordi ricchi d'immagini, fatti, parole, sensazioni, profumi e sapori. Sono la vita di una persona, di una comunità, di un popolo. Una vita che scorre lenta, ma al contempo veloce. Lenta da non far percepire nel breve periodo i cambiamenti: ogni giorno è uguale al precedente. Veloce, perché, improvvisamente, ci accorgiamo che tutto è cambiato, in noi e nella società in cui viviamo.

Non è tanto l'aspetto urbano delle città che ci stupisce vedendo vecchie foto tipo "Roma sparita", quanto il nostro cambiamento. Noi siamo cambiati, e non tanto per l'aspetto fisico, per i capelli che non ci sono più o sono diventati bianchi, per la foggia degli abiti o per il disinvolto uso ed abuso della tecnologia. La storia e la natura ci hanno abituato a questi mutamenti.

Quello che ci confonde è il modello di società che è mutato portando in solo due generazioni, padri e figli, a vivere insieme uno status completamente diverso, senza che ci sia una condivisione o una parziale sovrapposizione di ricordi e di pensiero. Per quanto la cosa sembri anacronistica, sono i padri i più confusi, anche se loro sono i più responsabili e i maggiori artefici del cambiamento. I figli vivono nel presente e per loro è sempre stato così, mentre i padri hanno più vivi i ricordi.

E' forse la prima volta che la genera-

zione al tramonto lascia alla nuova un futuro privo di grosse speranze, un futuro peggiore, incerto, denso di pericoli, di ristrettezze economiche, di disuguaglianze crescenti, di coesione sociale debole, di scarsa o nulla volontà d'intraprendere e di rischiare.

Emerge prepotente in questo millennio l'uomo lupo, la società degli egoismi, del branco, delle categorie professionali o sociali.

Non c'è speranza? Questi sono gli auguri scambiati all'inizio del nuovo anno?

No signori, l'auspicio è che sempre più numerosa cresca la schiera degli uomini che credono nella capacità umana d'essere loro gli artefici del futuro. Non sono le stelle e gli astri, gli statistici e gli economisti, i maghi ed i ciarlatani, che determinano il destino dell'umanità, ma il futuro dipende solo da noi. E' questa una verità che chi crede in Dio ha appreso fin da piccolo dal catechismo e che il Papa, in occasione del primo Angelus del 2010 (*N.d.R. 3 gennaio 2010*), con parole ben più appropriate e autorevoli delle mie, ha ribadito chiamando i fedeli a collaborare con la grazia di Dio, ciascuno secondo le proprie responsabilità.

Già sento molti lettori (sono poi tanti a leggerci?) abbandonare la lettura di queste note per un senso di fastidio a tutto ciò che sembra condurre alla fede cristiana. Non voglio parlare di

Dio, anche se lo stesso concetto è ripreso dal Ministro del Tesoro Giulio Tremonti nel commento al discorso di Benedetto XVI, ed in altre forme ed intenti da Francesco Alberoni, unanimemente riconosciuto come eminente sociologo, che nella rubrica *Pubblico & Privato* che tiene sul Corriere della Sera afferma: "...l'uomo ha la capacità di rivoluzionarsi, di rinascere, quasi di generare un nuovo sé stesso" e sprigionare un flusso d'energia creativa da cui sorge un nuovo mondo.

Certamente Tremonti ed Alberoni sono uomini catalogabili tra i cristiani, ma le tesi del "libero arbitrio", vale a dire la libertà di scelta degli uomini ed il determinismo sono due diverse tesi molto più vicine tra loro di quanto potrebbe sembrare.

Scendiamo sulla terra e con un piccolo episodio di vita vissuta diamo un senso all'Italia sparita.

Anno 1967/68 - Due volte la settimana partivo in treno da Roma alle ore 12 per Napoli dove, all'Università di Ingegneria a Campi Flegrei, frequentavo delle lezioni specifiche per l'assunzione alle Ferrovie dello Stato. Rientravo lo stesso giorno a Roma con il treno delle ore 20.

Alla stazione di Napoli Centrale avevo un'attesa di un'ora circa. Non conoscevo Napoli ed occupavo l'attesa girando all'intorno della piazza. Ogni volta mi allontanavo sempre più dalla stazione finché un giorno mi accorsi che stavo rischiando di perdere il treno per il ritorno. Salii su un bus, molto affollato. Il traffico era già allora caotico ed il mezzo procedeva con estrema lentezza

za tanto da chiedermi se non fosse più conveniente scendere e proseguire a piedi, ma non mi rendevo conto delle reali distanze. Chiesi ad un passeggero. La risposta fu una sua domanda: "Perché?". Gli spiegai che avevo timore di perdere il treno. "A che ora parte il treno?" Gli dissi l'ora. Mi impose di scendere subito.

Un altro viaggiatore che aveva ascoltato la conversazione, mi ingiunse di non dargli retta e di non scendere perché avrei fatto prima con il bus nonostante il traffico.

Un altro viaggiatore intervenne per farmi scendere.

Alla fermata e all'apertura delle porte c'era chi mi spingeva fisicamente per far mi scendere e chi mi riprendeva dal predellino per riportarmi all'interno del mezzo. Le porte si chiusero con me ancora sul bus che per il traffico procedeva sempre più lentamente, mentre tutti i viaggiatori discutevano animatamente su cosa dovessi fare.

Ad un tratto un viaggiatore gridò: "Autista, si sbrighi! Qui perdiamo il treno!"

Non ero solo con il mio problema.

Il mio problema era della comunità.

Il problema del singolo era diventato di tutti.

Anche questa è l'Italia sparita.

Anche questa dimensione umana è da recuperare.

P.S. Per non lasciarvi con il dubbio: non persi il treno..partì con ritardo.

Ing. Cirino Carroccio

Membro del Direttivo
di Ciao Italia Mondo

Presidente di Professionisti -
Sviluppo Realizzazione Progetti

La vera Pizza

Die Pizza ist ein heiss diskutiertes Thema in Italien.

Am liebsten hätte sie jede Region selber erfunden.

Aber Neapel gilt als die Heimat der italienischen Pizza und dieser Ruf wird erbittert verteidigt.

1952 kam es sogar zu einer internationalen diplomatischen Krise, nachdem der damalige US Präsident Eisenhower erklärt hatte, er habe in New York eine bessere Pizza gegessen als in Neapel.

Möglich ist es, dass der internationale Pizzakult in "little Italy" entstand, aber die weltweit älteste Pizzeria steht unzweifelhaft in "bella Napoli".

Es ist die Pizzeria "Port' Alba" in der Via Port' Alba No. 18. Am Anfang war die Pizza eine Mahlzeit der Arbeiter: Um sie zu verspeisen brauchte man weder teure Teller, noch Wasser um sie abzuwaschen. Gegründet wurde sie 1830, also 59 Jahre bevor Raffaele Esposito, Chefbäcker der Pizzeria "Pietro", in der weltweit ersten Pizzalieferung König Umberto I. und seiner Gemahlin Margherita von Savoyen drei Pizzen lieferte. Die Königin soll an der Pizza, welche die rot-weiss-grüne Tricolore aufwies, am meisten Gefallen gefunden haben.

Von da an trägt die pomodoro-mozzarella-Basilikum-Pizza den Namen "Margherita".

Die Pizza Margherita gilt heute als die weltweit am häufigsten bestellte Pizza. Von dieser ersten Pizzalieferung an war die Pizza definitiv kein reines arme-Leute-Essen mehr. Die Pizza ist also endgültig in Napoli daheim.

Es existieren überall auf der Welt Kreationen die vollkommen perfekt sind. Einige sind Werke der Natur, andere die der Menschen. Die Pizza zählt zu Letzteren. Die Pizza ist mehr als nur ein Teig aus Wasser und Mehl, welcher mit Tomaten im Ofen gebacken wird. Ursprünglich ist sie ein Produkt der neapolitanischen, jedoch aufgrund ihrer heutigen Verbreitung einer geradezu weltweiten Kultur.

In Napoli sagt man, die Zubereitung der Pizza sei eine wahre Kunst, die durch die Erfahrung vieler Generationen verfeinert wurde.

Sie soll hier erfunden worden sein. So jedenfalls behaupten es die Neapolitaner, welche sogar Vereine zur Verteidigung der "authentischen Pizza" gegründet haben. Es kursieren hunderte Geschichten über die Erfindung der Pizza in Napoli.



Diese sind zwar schön anzuhören aber oftmals wenig glaubhaft. Daher muss man recht weit in der Geschichte zurück gehen, wenn man etwas über die "vera Pizza Napoletana" und ihre Ursprünge heraus bekommen möchte.

Definition einer Pizza wäre "gebackene Teigspeise mit italienischem Ursprung, welche eine dünne, brotähnliche Kruste darstellt mit gewürzten, pürierten Tomaten, Käse und oft mit anderen Belägen. Das Wort Pizza tauchte zum ersten mal ca. im Jahre 1000 im napoletanischen Dialekt auf.

Dieses "picea" oder "piza" bedeutete etwas so viel wie "Druck" oder "Ruck" und bezog sich damit wohl auf die Handbewegung beim Heben der Pizza aus dem Ofen. Man nimmt an das die Pizza, besonders in der Region "Campania" rund um Neapel, für Jahrhunderte eine einfache Speise der Bauern war. Dennoch ist die Pizza eigentlich keine italienische Erfindung wie oftmals angenommen. Ihre Anfänge gehen auf die Etrusker (Um ca. 1000 v.Chr), einem Volk das den Römern wegen ihrer Ergebenheit gegenüber den Tafelfreuden und ihren guten händlerischen Fähigkeiten bekannt war.

Diese backten einen Teig auf den Steinen des Feuers und belegten diesen anschließend mit allerlei verschiedenen Belägen.

Aus dieser Speise entwickelte sich dann mit der Zeit die heutige Focaccia.

Einige Jahrhunderte später sorgten die Griechen für den zweiten grossen Einfluss zur Erfindung der Pizza. Im Gegensatz zu den Etruskern, belegten die Griechen nämlich ihren Brotfladen vor dem Backen noch mit den Zutaten. Nun durften sich zu guter Letzt, die Römer nur noch bei ihren beiden Vorgängern bedienen und schufen schließlich den ersten Pizza-Prototypen.

Auf ihren Eroberungszügen verbreiteten sie diese dann in ganz Italien.

Das sorgte für einen weit gestreuten Artenreichtum und es entstanden immer wieder neue Variationen. Sogar Cato beschrieb in einer seiner Schriften die Pizza als "flache Teiggrundlage mit Olivenöl, Gewürzen und Honig, gebacken auf Stein". In den folgenden Jahrhunderten tat sich nichts Bemerkenswertes in der Entwicklung der Pizza.

Erst etwa ab 1520 kam es zu einer entscheidenden Veränderung.

Tomaten wurden aus Südamerika nach Italien eingeführt. Anfänglich hielt man dieses rote Gemüse jedoch für giftig und nur eine geringe Anzahl Leute taten sich an seinem Geschmack götlich.



Die Neapolitaner waren nie erfreut über die Legende, nach welcher die Pizza ihren Ursprung bei der sizilianischen "*Schiacciata*" haben soll. Aber es ist bekannt, dass man in Sizilien schon früh so genannte "abgeplattete Pizze" nach einer ähnlichen Methode herstellte wie bei den Etruskern. In der "*Via dell' Abbondanza*" in Pompeji, der Stadt welche 79 n. Chr. eingeeäschert wurde, fand man jedoch die Ruinen von kleinen Buden, die ganz den Anschein einer Pizzeria hatten. Um eine original napoletanische Pizza zu kreieren bedarf es natürlich auch der passenden Zutaten.

Die Neapolitaner sagen nämlich, das es bereits beim Wasser darauf ankommt: Es sollte bei der Verwendung für den Pizzateig möglichst lauwarm sein.

Außerdem verlängert ein zu stark kalkhaltiges Wasser das Aufgehen des Teigs, während bei weichem Wasser mehr Salz zugegeben werden kann. Aus diesem Grund sagen die Neapolitaner auch verschmitzt dass, das Geheimnis ihrer Pizza in ihrem weichen Wasser, das für einen Teil der Stadt aus einer Quelle in Avellino herbeigeführt wird, liege.

Eine bei weitem wichtigere Rolle kommt dem Olivenöl zu, welches von guter Qualität sein sollte, also Kaltgepresst und "*extra vergine*". In Neapel wird das Öl in den Pizzerien mit einer traditionellen Ölflasche auf die Pizza gegeben, indem eine 6 auf die Pizza "gemalt" wird.

Kommen wir zum Basilikum, dem königlichen Kraut (gr. "*basilikos*" = königlich). Es wurde von den Römern im 1. Jh. vor Chr. aus Persien in Europa eingeführt. Es ist für eine Pizza Margherita sehr wichtig und harmonisiert mit dem Geschmack der Tomaten. Damit sein Geschmack erhalten bleibt, sollte es allerdings erst kurz vor Ende

der Backzeit auf die Pizza gegeben werden.

Das Wichtigste für die Pizza sind natürlich die Tomaten.

Für eine echte napoletanische Pizza werden nur die länglichen San Marzano Tomaten verwendet.

Eine weitere unabdingbare Zutat ist der Mozzarella.

Auch hier gelten bestimmte Richtlinien. Der echte Mozzarella der "*Campania*" ist der sogenannte "*mozzarella di bufala*", also Büffelmozzarella.

Er wird aus reiner Büffelmilch hergestellt und das nur in offiziell anerkannten Produktionsgebieten (Kampanien und im Süden Latiums). Es gibt allerdings auch Mozzarella aus Kuhmilch oder einer Mischung von Kuh- und Büffelmilch. In Neapel ist man sich nicht einig darüber, ob die Die Associazione Vera Pizza Napoletana ist mit beiden Variationen einverstanden, doch die Traditionalisten unter den Pizzaioli verwenden ausschließlich Büffelmozzarella.

Die echte napoletanische Pizza erhält ihren einzigartigen Geschmack erst durch das Backen in einem speziellen Holzofen bei 400 - 450 Grad.

Traditionell besteht der Pizzaofen aus einem runden Gewölbe über einem Ziegelboden. Die Pizze werden vom Pizzaiolo mit einer Holzschaufel direkt auf diesen Boden gelegt.

Zum Beheizen des Ofens verwendet man möglichst raucharme Hölzer. Durch die große Hitze geht der Rand der Pizza sofort auf und wird knusprig, während der Boden wie gewünscht weich bleibt. Da im Pizzaofen eine viel höhere Temperatur herrscht als in einem normalen Backofen, reduziert sich die Backzeit einer Pizza auf 90 Sekunden. So trocknet die Pizza nicht aus und die Beilagen behalten ihren Geschmack besser.



Die Zutaten einer Pizza sind nie wild durcheinander gemischt sondern man achtet im besonders darauf, dass sie untereinander geschmacklich sowie optisch harmonieren.

Napoli ist voll von "botteghe " (Eßlokale) wo rund um die Uhr Pizza gebacken wird.

Wie wird Pizza gegessen? Mit den Händen!

In Vierteln gefaltet "a libretto" isst man sie ebenfalls mit den Händen. Auch wenn die Puristen der Pizza weiterhin an der Tradition der essentiellen Gewürze (Olivenöl, Tomaten, Mozzarella und Oregano) festhalten, wird die Pizza heutzutage mit den unterschiedlichsten Gewürzen zubereitet.

In Italien werden jedes Jahr 2,55 Milliarden Pizze verseist, das entspricht 45 Pizze pro Kopf in einem Jahr. Bei den Amerikanern sind es schließlich auch nicht weniger. Laut einer aktuellen Statistik werden dort jeden Tag so viele Pizze gegessen, welche zusammengenommen einer Fläche von 30 Hektar entsprächen.

Die Pizza napoletana wurde am 9. Februar 2005 als Warenzeichen innerhalb der Europäische Union eingetragen und die zugelassenen Zutaten festgelegt. Die Herstellung einer *pizza napoletana artigianale verace* (echten handgemachten neapolitanischen Pizza) als specialità tradizionale garantita (STG, garantiert traditionelle Spezialität) wird in der italienischen Norm UNI 10791:98 festgeschrieben. Die traditionelle Pizza napoletana wird in zwei Varianten hergestellt

Pizza marinara, mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Oregano

Pizza Margherita, mit Tomaten, Mozzarella oder Fior di latte, Olivenöl und Basilikum.

Die Pizza marinara (nach Matrosenart) wird oft mit der Pizza frutti di mare

(mit Meeresfrüchten) verwechselt, wird jedoch trotz ihres Namens nicht mit Fisch belegt. Sie besteht aus den haltbaren Zutaten, die Matrosen gut auf längere Schiffsreisen mitnehmen konnten.

Der Pizza nahe verwandt ist der **Calzone** (calzone für ‚Hose‘), bei dem der Teigfladen vor dem Backen über dem Belag zusammengeklappt wird. Die traditionelle, üppige Füllung besteht aus Ricotta, rohem Schinken, Pilzen, Mozzarella, Parmesan und Oregano. Ursprünglich wurde der Calzone nicht im Ofen, sondern in einer Pfanne in Öl gebacken, wie es auch heute noch als *Pizza fritta* in Neapel üblich ist.



Unione Europea: ora la pizza napoletana è doc

Bruxelles - La "Pizza napoletana prodotta seconda la tradizione napoletana", ha ottenuto il riconoscimento europeo di specialità tradizionale garantita (Stg) e verrà protetta dall'Ue contro imitazioni e falsi. Il via libera è giunto dal Comitato europeo per le indicazioni geografiche, denominazioni d'origine protette e specialità alimentari, riunito a Bruxelles. Per l'Italia rappresenta una vittoria dall'alto valore simbolico.

"Vittoria per l'Italia" "L'Europa ha premiato il lavoro e la tenacia dei produttori napoletani che finalmente vedono raggiunto il loro traguardo: il marchio Stg a tutela di un prodotto simbolo della tradizione napoletana che troppo spesso e da troppo tempo è stato oggetto di pessime imitazioni che niente hanno da spartire con la vera ed unica Pizza Napoletana", dice il ministro delle Politiche agricole Luca Zaia. "È una grande battaglia vinta per l'Italia. Nonostante - ha proseguito Zaia - gli ostacoli posti da alcuni Paesi membri. È un passo ulteriore nella direzione della tracciabilità e della etichettatura per l'agroalimentare.

Questo governo - ha concluso il ministro - ne ha fatto una bandiera e que-

sti sono i risultati, che dopo un anno e mezzo di attività governativa portiamo a casa".

La vera pizza napoletana si caratterizza per il cornicione rialzato, di colore dorato, proprio dei prodotti da forno, morbido al tatto e alla degustazione; per la consistenza morbida, elastica, facilmente piegabile; per il sapore particolare, sapido, derivante dal cornicione, che presenta il tipico gusto del pane ben cresciuto e ben cotto, mescolato al sapore acido del pomodoro, all'aroma, rispettivamente, dell'origano, dell'aglio o del basilico, e al sapore della mozzarella cotta; e per l'odore caratteristico, profumato, fragrante. Gli elementi che definiscono la specificità della pizza napoletana Stg sono direttamente riconducibili ai tempi ed alle modalità delle operazioni, nonché all'abilità e all'esperienza del pizzaiolo, figura centrale della tecnica napoletana di preparazione della pizza. Il forno a legna, infine, è un elemento di primaria importanza per la cottura e la qualità e sono proprio le sue caratteristiche tecniche che intervengono in modo assoluto sulla riuscita della classica pizza Napoletana.



GLI AMICI DEL CIAO ITALIA:

- RENATO -MAURIZIO AZZALINI **GATTOPARDO**
Schorlemerallee 5 • 14195 Berlin • Tel: 8242352
- CARMELO BRANCATO **BRANCATO VINI**
Plantagenstr. 16 • 12169 Berlin-Steglitz • Tel: 79740284
- TATJANA-CARLO CANALI **LA VIGNA** • Bregenzer Str. 9 • 10707 Berlin• Tel: 8835416
- SANZIO CASADEI **LA FONTANA** • Tel: 2619231
- GENNARO CERCIELLO **ITALIA 98** • Berliner Str. 122 • 10713 Berlin • Tel: 82708257
- SERGIO FACETTI **IL SORRISO**
Kurfürstenstr. 76 • 10787 Berlin-Tiergarten • Tel: 2621313
- MARIO-CARMELO-PINO FERRERA **TRATTORIA TOSCANA**
Tempelhoferdamm 104 • 12099 Berlin-Tempelhof • Tel: 77008140
- FRANCO FRANCUCCI **CIAO** • Kurfürstendamm 156 • 10709 Berlin • Tel: 8900684
- ANDREA FUSARO **Globo Italy Events**
Rittelfelddamm 182a • 14089 Berlin-Kladow • Tel: 3276689
- GIOVANNI-GIMMY **LINEA VERDE**
- MATTEO LA MONACA **ABRUZZO** • Nachodstr. 24 • 10779 Berlin • Tel: 23629770
- CONO LANZA CARICCIO **LANZA WEIN IMPORT**
Gorkistr. 7 • 13507 Berlin-Tegel • Tel: 41783930
- ALESSANDRO MANNOZZI **BOCCA DI BACCO**
Friedrichstr. 167-168 • 10117 Berlin-Mitte • Tel: 20672828
- MASSIMO MANNOZZI **BACCO** • Marburgerstr. 5 • 10789 Berlin • Tel: 2118687
- GIUSEPPE MARINO **OPERA ITALIANA**
Spandauer Damm 5 • 14059 Berlin • Tel: 34703626
- VINCENZO MESSANA **AZIENDA AGRICOLA E VINICOLA**
- ANTONIO MODESTI **PIAZZA ITALIANA**
Oranienburger Chaussee 2 • 16548 Berlin-Glienicke • Tel: 4044613
- UMBERTO PAOLELLA **ANTICHI SAPORI**
Groß-Ziethener Weg 2 • 16766 Kremmen • Tel: 0163 3126399
- GIUSEPPE PERNA **IL PUNTO** • Neustädtische Kirchstr. 6 • 10117 Berlin
- ANTONIO PICCOLO **DOLCE SALATO**
Kirchhainerdamm 4 • 12309 Berlin • Tel: 70769166
- ARMANDO SANTAGATI **CASA DEL TORTELLINO**
Neudecker Weg 149 • 12355 Berlin • Tel: 6641375
- FRANCESCO SANTIA **SALUMERIA ENOTECA**
Nonnendammallee 81 • 13629 Berlin-Tegel • Tel: 38305146
- GIOVANNI SANTIA **ARCINO'S**
Wilhelmstr. 89 • 13593 Berlin-Spandau • Tel: 3614935
- AGATA TORRISI **AGATA** • Wöhlertstr. 5 • 10115 Berlin • Tel: 27595333



L'ELEFANTINO

Rivista di Storia e Cultura di Sicilia
Fondata e diretta da Stefania Bonifacio

www.webtvmediterraneo.org