

micate da mezzo litro, spendendo in quattro 46 Euro! Il balzello del pane e coperto è sconosciuto in Germania (meditate ristoratori Italiani, meditate!). Analogamente tutte le macellerie dispongono del servizio di consumazione in piedi e c'è veramente da perdere la testa e gli occhi oltre che il giro vita nelle specialità presentate: una breve premessa per riconoscere il cibo che si ordina: la sequenza "sch" nelle parole si pronuncia come la nostra "sc" di sciare mentre la sequenza "tsch" si pronuncia come la nostra "c" dolce di ciao e la "g" non è mai dolce per esempio Germknödl, gnocco lievitato, si pronuncia ghermknödl.

Il polpettone caldo (Fleischkäse pron: flaisc' chese), le Frikadellen, polpette, lo Schweinshaxe Pron: sc'vains haxe – (stinco di maiale al forno), il Bauchspeck, pancetta stufata caldissima e aromatizzata, le Milzschneiden, crostini di milza, i Nürnberger, 5 saporite e corte salsicette inserite nel pane croccante, e poi quelli che noi chiamiamo "salame cotto" Krakauer, Schinkenwurst, il variopinto Paprikawurst con i pezzetti di peperoni, il Pistazienwurst con i pistacchi, il Lioner, il più semplice, e poi i Pfefferbeisser trad. mordipepe, consistenti e sottili salamini piccanti affumicati, il prosciutto arrosto Landschinken pron landscinchen o la Schäufele pron sciòifele morbidissima e saporita carne magra salmistrata e stufata. Tutto questo si può portare con sé o consumare in loco, rigorosamente in piedi appoggiandosi ad alti tavolini. Bracioline di maiale e costine da grigliare sono a costi risibili (3 kg di carne a 10 euro) e il filetto di manzo a 15 euro al chilo!

E i panifici analogamente sono dotati di Stehbar, bar in cui si sta in piedi, e dove si possono consu-

mare quelle fette di torta tutta panna, cioccolato e amarene candite da un paio d'etti o gli strudel caldi alle mele Canada, leggermente acidule che fanno sfigurare la casetta della strega di Hansel und Gretel (Giovannino e Margherita)... e il pane di segale con comino, anice, Kümmel roggenbrot e quello con i semi di girasole e quello di farina di farro e poi e poi...

Che dire dei camperisti tedeschi? Tra di loro si distinguono in oltre l'Oder o al di qua dell'Oder grossomodo tra tedeschi dell'Ovest ed ex dell'Est: non è affatto un complimento sentire un bavarese che dà del "jenseits der Odra" a qualcuno.

A proposito, i fiumi sono tutti, salvo qualche eccezione, di genere femminile, come la gatto (die = articolo singolare femminile al nominativo e all'accusativo e plurale nominativo e si pronuncia semplicemente "di" perché il dittongo "ie" è una "i" leggerissimamente allungata e quindi in tedesco si dice "la gatta", ma anche die Wurst (la salame), die Zeitung (la giornale), e poi die Liebe: la amore!

Tutti i tedeschi amano l'Italia al punto di conoscere particolari che a noi sfuggono e dell'Italia amano la cucina, i vini, l'arte antica e storica, il sole del Sud, le Dolomiti, la Montanara, ma soprattutto ne amano la musica, la vera musica, il melodramma italiano e se ricordiamo che in ogni famiglia tedesca c'è almeno un componente che suona uno strumento (mamma che invidia...). Dicevamo che lo stappare una bottiglia di fresco prosecco in loro compagnia, magari accompagnata da due scaglie di formaggio grana o di parmigiano e due olive, i "maccaroni" diventano subito "liebe italienische Freunde – cari amici italiani" e i suggerimenti sulle aree di sosta diventano indispensabili aiuti per trascorrere piacevoli vacanze.

Proprio grazie a suggerimenti avuti in passato ci siamo trovati in aree di sosta sicure e ben attrezzate, gratuite o accessibilissime di circa 10 euro a notte.

Qui a seguire una cronistoria del nostro ultimo viaggio, avvenuto tra il 7 e 19 settembre 2009, in cui non si decantano le attrattive dei singoli centri visitati ma si elencano percorso sequenziale, aree di sosta, curiosità.

Ecco dunque il cronotour.

Partenza da Merano (BZ) e via Passo di Resia – rifornimento in Austria a 0,999 Euro – vignetta a

