
Peter Peter

Quando il palato si mette in viaggio



Personaggi

È di casa tanto nella natale Monaco, quanto a Roma, Palermo o Torino. Da anni, nei suoi articoli sulla Frankfurter Allgemeine Zeitung e nei suoi numerosi libri, svela al lettore tedesco la storia e le prelibatezze della cucina italiana, raccontando una nazione, la nostra, che ormai conosce a menadito ma sempre continua ad affascinarlo. Da qualche tempo l'amore per la cucina nostrana ha innescato in lui il desiderio di riscoprire i sapori della propria Germania, a maggior vantaggio di chi ama seguirlo nei suoi viaggi gastronomici all'insegna del binomio tra cucina e cultura. È lo scrittore enogastronomico Peter Peter, premio Enit per la miglior guida sull'Italia in lingua tedesca, che incontriamo seduto al tavolo della sua cucina, nel cuore della capitale bavarese.

Testo e foto di

ALESSANDRO MELAZZINI

alessandro@melazzini.com

www.melazzini.com

Ma Monaco è davvero la città italiana più a Nord, come amano dire i suoi abitanti?

Senza altro è la città tedesca più influenzata dall'Italia. I motivi sono numerosi, innanzi tutto per il suo forte cattolicesimo, tanto che viene considerata la Roma tedesca. Poi basta guardare gli edifici per trovare ovunque citazioni italiane: la Feldherrenhalle riprende la Loggia dei Lanzi di Firenze, al suo fianco l'imponente chiesa dei Tea-

tini, non molto distante il Palazzo Reale che ricorda in una facciata Palazzo Pitti.

Un'altra ragione è lo stile di vita dei suoi abitanti, il loro modo di comportarsi. Già negli anni Sessanta Monaco era famosa per la Leopoldstrasse, l'ampio boulevard che parte dal centro e costeggia il grande parco del Giardino Inglese. In quell'epoca la Leopoldstrasse era l'unico viale della Germania dove la gente sedeva in strada per gustarsi un gelato, come fosse una piccola Piazza Navona. Ormai questo si fa dappertutto, ma per primo accadde a Monaco. In questa città si respira una certa leggerezza della vita, un brio più italiano che tedesco.



È sempre stato così?

No, no. Fino agli anni Sessanta la Baviera era la regione più "regionale" della Germania, basta guardare le foto degli anni Cinquanta. Era una società ancora molto ancorata alle tradizioni bavaresi, ai costumi alpini rustici e fortemente localisti. Certo, la Monaco cattolica ha sempre nutrito un

Peter Peter, in viaggio tra i sapori.

Peter Peter, travelling through flavours.

Peter Peter, when the palate goes travelling

That cuisine is an integral part of a country's spirit is nothing new. If we are to believe the insiders, eating Italian food for Germans means taking on the spirit of the Bel Paese. Some might even call Munich the most Italian city in the north, because Italy in Teutonic territory enjoys undisputed success. This explains how an enogastronomic writer could fall in love with a trattoria in Trastevere, then with Tuscany and Sicily's culinary heritage. Food is good everywhere in Italy. In Germany, a certain austerity and the Protestant ethic of self-sacrifice have over the centuries given a secondary role to cuisine. It comes as no surprise that we have the perfect conditions for a fatal attraction.

forte legame con l'Italia, ma questa leggerezza della vita prima si godeva tutt'al più bevendo birra. Ora invece assaporando in ogni dove un caffè espresso.

Come mai è cambiata?

Senz'altro per il fenomeno degli immigrati italiani, che hanno aperto centinaia di trattorie e pizzerie, anche piccoli espresso-bar. Non bisogna poi dimenticare che il cittadino di Monaco trascorre spesso le vacanze nel Norditalia. Da noi si dice che i prussiani vanno in ferie nel Sud della Baviera, gli Olandesi in Austria e i Bavaresi in Alto Adige o sul Lago di Garda: un lago che si potrebbe considerare il più meridionale della Germania, quasi un gemello del nostro Starnberger See. La classica socializzazione di un bavarese, i suoi primi incontri amorosi, non di rado nascono durante un "grand Tour" sul Lago di Garda.

La tua vita studentesca però l'hai trascorsa a Vienna...

Sì, ho studiato letteratura comparata e filologia classica, anche se in realtà ho studiato poco e letto come un pazzo. Quasi ogni sera andavo all'opera o al teatro, mi sono letteralmente immerso in una città profondamente culturale come era Vienna negli anni Settanta.

Monaco di Baviera, invece, a quell'epoca era una città ancora provinciale, che avendo appena ospitato le Olimpiadi si era fatta prendere dal culto della modernizzazione architettonica. Io personalmente non ho mai amato lo stile edilizio degli anni Settanta.

A Vienna invece trovai quello che amavo: la storia, l'eleganza, il ballo, le donne che si vestivano con le gonne e non con i jeans e i parka. In quell'epoca Vienna era decisamente più elegante di Monaco. Ora il divario si è certamente colmato.

Come mai capitasti a fare il fotomodello per Bravo, la più nota rivista tedesca per adolescenti?

Il tutto fu organizzato dai miei genitori: accadde quattro-cinque

volte, ma ero troppo timido a quell'epoca per approfittarne. Bravo era la rivista su cui tutte le star si facevano fotografare, ed ebbe un ruolo importante nell'educazione sessuale dei miei coetanei di quell'epoca. I ragazzi scrivevano a degli esperti su temi che in casa non si potevano trattare.

Come sei diventato scrittore enogastronomico?

Per diversi motivi. Il primo è che viaggiando molto ho sempre provato un forte interesse per la storia dell'arte, della letteratura, ma ho anche sempre amato visitare i posti dove mangiano gli autotoni, perché lo considero un avvicinamento alla cultura locale. Nel vedere come una città funziona, partire dalla cucina è sempre mol-

In Germania il fascino della cucina italiana è secondo solo a quello per l'arte del Belpaese.



In Germany, the appeal of Italian cuisine is second only to that for Italian art.

to fruttuoso. In questo vi è certo una curiosità, un minimo di voyeurismo, ma una trattoria in un Paese straniero spesso può essere un teatro interessantissimo. Prima ho iniziato a frequentare locali a Vienna; allora la vita costava molto poco e nella capitale austriaca la cucina era decisamente più ricca e variegata di Monaco, grazie al patrimonio culinario lasciato in eredità dalla monarchia asburgica. Poi alla fine degli anni Settanta ho scoperto l'Italia, ho imparato l'italiano a Perugia e viaggiando per il vostro Paese ho capito molto presto che mangiare bene è identità. Senza contare l'emozione di trovarsi di fronte all'enorme varietà di piatti regionali, di gusti, sapori, aromi e abbinamenti presenti in Italia. Nello scoprire la cucina ita-

liana, dove il nome della pasta cambia da paese a paese, posso anche tenere allenati i miei studi di filologia.

Ti ricordi la prima trattoria italiana in cui hai pranzato?

Quando studiavo a Perugia avevo un'amica viennese che faceva la ragazza alla pari a Roma. Andavo ogni fine settimana a trovarla con la mia guida rossa per vedere tutte le chiese. Avevo pochissimi soldi, ma ricordo ancora adesso la trattoria "Mario" a Trastevere. L'anno scorso ci sono tornato dopo anni di assenza. Costa ancora poco, è specializzata in cibi tradizionali come le lumache o la pajata... ci sono ancora gli stessi quadri di beoni irsuti che bevono dal fiasco di Chianti. Con tutta l'esperienza accumulata in trent'anni di scoperta delle regioni italiane, posso ancora raccomandarla: vicolo del Moro, se non mi sbaglio.

Dopo Roma come hai proseguito nella tua scoperta culinaria della cucina italiana?

Studiando a Perugia ho incontrato la cucina umbra. Era una sensazione spettacolare per un tedesco studiare a Perugia a fine anni Settanta. A quell'epoca nelle mense universitarie tedesche si mangiava roba orrenda. Si arrivava al bancone, era pieno di manifesti politici, e sopra ti scodellavano un piatto di spaghetti scotti.

A Perugia c'era una mensa universitaria dove potevo trovare insalata fresca, un bicchiere di vino, già in queste piccole cose si poteva notare una differenza enorme con la Germania. Senza contare che la cucina umbra, ancora oggi, è eccellente.

Ricordo di aver frequentato tante sagre e feste dell'Unità. Durante il fine settimana, spiantato com'ero, riuscivo anche con pochi soldi a degustare ottime specialità del posto.

Poi ho scoperto la Sicilia, grazie anche al mio interesse per l'antichità. Laggiù c'è una cucina, forse non tanto borghese, ma raffinatissima grazie alle sue primizie



Ormai in Germania si assiste a un florilegio di trasmissioni culinarie e a un crescente interesse per il cibo locale, prova ne è che tu stesso hai pubblicato una storia culturale della cucina tedesca. Non è sempre stato così, tanto che ancora molti italiani non hanno consapevolezza del fermento culinario d'oltralpe. Quando e perché è cominciata questa riscoperta della cucina tedesca?

Fino a qualche tempo fa si mangiava molto male in Germania. Per via di un certo carattere militaristico o militante, e anche per un motivo religioso legato al protestantesimo e al suo *ethos* di rinuncia: meglio pensare che mangiare bene.

Un altro motivo era la società tedesca, molto ugualitaria, dove tutti, avvocati, politici, ricchi o poveri, mangiavano male e modestamente, insieme. Poi negli anni Settanta ci sono stati i primi ribelli, molto spesso viaggiatori che si sono chiesti come mai i comunisti francesi mangiano bene mentre noi tedeschi no a causa di motivi... ideologici?

A quel tempo nacque l'amore tedesco verso la cucina mediterranea e negli anni Ottanta chi voleva mangiare bene andava in esilio in Toscana.

Emblematica è la storia di Slow Food Germania. I primi convivi non facevano altro che imitare l'Italia: si visitavano e frequentavano soltanto le trattorie italiane in Germania. Questo fino agli anni Novanta. Poi a un certo momento è sopraggiunta la noia, perché ormai la Germania è strapiena di ristoranti italiani. E così la dimenticatissima cucina tedesca ha ricominciato a fiorire e fare furore. Una riscoperta di qualcosa che è stato dimenticato dai tempi della Prima Guerra mondiale. Da cinque o sei anni si è sviluppata la moda di riscoprire vecchie erbe, antiche preparazioni e usanze.

Detto questo la Germania ha ancora una società culinaria molto divisa. Una parte della popolazione coltiva un amore e un gusto speciali verso il cibo, l'altra si nutre di pizze surgelate.

Anche gli studi classici tornano utili per decifrare ricette antiche.

Even the classics come in handy to decipher old recipes.

agricole. Passeggiare per i mercati di Palermo e Siracusa? Fantastico! Senza contare Napoli.

Una cosa che mi ha sempre impressionato è l'intelligenza culinaria anche degli italiani di basso ceto sociale. Da noi in Germania mangiare bene è quasi diventato un fattore accademico: più eruditi si è, meglio si mangia. In Italia invece confesso che sono stati gli autisti dei pullman a segnalarmi posti fantastici. Se lo fai con un loro collega tedesco, al massimo ti consiglia arrosto di maiale e cinque canederli.

Mi ha sempre affascinato il legame tra storia e cucina. Parlando della Sicilia, avevo studiato bene la storia e la letteratura, le dominazioni spagnole, greche e così via, e trovare che tutte queste po-

polazioni hanno lasciato ricette ancora vive e utilizzate per me è stata una scoperta meravigliosa. In Sicilia si può fare un viaggio gastronomico lungo duemila anni.

Così ho cominciato a scrivere libri su questo argomento: il primo, appunto, sulla cucina siciliana, perché in quel tempo in Germania si parlava solo della cucina toscana, che è certo buonissima ma non così ricca dal punto di vista culinario come lo è la Sicilia. Dopo ho scritto un libro sulle trattorie della Toscana, uno sulle trattorie del Lago di Garda per i miei connazionali bavaresi, uno sulle Stuben dell'Alto Adige. Quest'ultimo mi ha aiutato molto, perché solo scrivendo di Alto Adige ho cominciato a muovermi anche nell'ambito tedesco della buona ristorazione.

I tuoi libri più recenti sono soprattutto una storia culturale: uno per la cucina italiana, uno per quella tedesca. Quando ti è venuta l'idea di questo approccio all'alimentazione?

Ho iniziato a scrivere piccoli articoli sulla nascita della pizza a Napoli, ma l'idea vera e propria mi è venuta a Roma nel museo della pasta alimentare vicino alla fontana di Trevi. Sono entrato, ho visto una bellissima fotografia di Sophia Loren che con erotica eleganza mangiava spaghetti, una fotografia non molto conosciuta, e mi sono detto: devo scrivere un libro con questa fotografia. Prima volevo fare una cosa semplice, raccontare che i ravioli forse venivano dalla Liguria, il baccalà mantecato da Venezia e così via, sono andato da un editore e questi mi ha proposto di lavorare a un'opera più densa, e allora ne ho approfittato, anche perché in passato ho pubblicato libri di storia e d'arte e guide su molte regioni dell'Italia. Occupandomi di storia culinaria mi sono stati molto utili gli studi di letteratura antica. La satira, ad esempio, ha un profondo legame con il cibo, nel teatro antico il cuoco è un protagonista della commedia, il vegetarianesimo è nato in Magna Grecia. E così nel libro sulla storia della cucina italiana ho trattato l'antichità, il cristianesimo, poi la



© Museo Nazionale Paste Alimentari, Roma

rappresentazione dei banchetti rinascimentali, lo sfarzo barocco, la crisi dell'Ottocento e il successo mondiale degli ultimi decenni.

Mi piace anche molto poter raccontare a voce di tutto questo, e spesso tengo conferenze in Germania. Se qualche associazione italiana fosse interessata sarei contento di entrare in contatto, basta scrivermi a pietropietro@web.de.

La foto di Sophia Loren che ha ispirato Peter a scrivere un libro sulla cultura culinaria del Belpaese.

The photo of Sophia Loren that inspired Peter to write a book on the culinary culture of Italy.

Sei "costretto" a mangiare tutto quello di cui racconti nei tuoi libri?

Ogni critico gastronomico ha le sue tecniche, quella migliore è cenare in compagnia di una bella signora che ti permetta di assaggiare il doppio delle pietanze. A volte se sei proprio convinto della bontà di un luogo puoi anche parlare con l'oste e chiedergli un assaggio di vari piatti, altrimenti dovrei venire cinque volte per provare tutto il menù.

Comunque in Italia è molto difficile mangiare male, mentre in Germania mi capita di girare decine di locande prima di trovare quella dove davvero cucinano un buon stinco di maiale con canederlo. A tutto svantaggio della linea...

Pensa ai lettori italiani che non conoscono alcunché della cucina tedesca: cosa diresti loro per convincerli a lanciarsi in esplorazioni gastronomiche oltre le Alpi?

La prima cosa è che è molto diversa da quella italiana, ha delle tecniche e delle combinazioni differenti, e questo può incuriosirli. Una ricchezza della Germania sono le storiche osterie: basta arrivare in un qualsiasi paesino e si trova un antico ristorante con salette perlineate, insegne in ferro e un'atmosfera accogliente. Poi ci sono certe cose in cui la Germania è ancora campione, come la varietà delle sue salsicce. In Italia non si ha nessuna idea – a meno che non si abiti a Cortina d'Ampezzo – di cosa possa essere un würstel. Al massimo lo si liquida come qualcosa da mettere sulla pizza: una cosa orrenda.

Ma come ogni paese italiano ha la sua pasta, ogni paese tedesco in realtà ha il suo würstel, da quello bianco di Monaco, a quello affumicato o con fegato del Nord e così via. Un'altra cosa affascinante della cucina tedesca è il nostro pane, da quello bianchissimo a quello integrale. Ci sono dei panifici che fanno ancora pani di tre o quattro chili che sembrano dinosauri, ma sono opere d'arte. La Germania è famosa per la sua

La storia culturale della cucina italiana e quella della cucina tedesca, editi dalla Beck Verlag di Monaco.

The cultural histories of Italian and German cuisines, published by Beck Verlag, Munich.



selvaggina e naturalmente, per le sue birre. Ci sono regioni come la Franconia in cui ogni piccola osteria produce la sua propria birra, un fenomeno conosciuto di solito solamente dalle zone vinicole. Ancora da scoprire direi sono certi sapori nordici come una buona senape, certi legumi, la preparazione del cavolo rosso, dei cetrioli, tutti alimenti un po' esotici per gli italiani.

Infine, una caratteristica amabile della cucina tedesca è la sua semplicità. Si può andare in un ristorante e ordinare anche solo una minestra e un bicchiere di birra o di vino. Mangi bene, stai comodo e non paghi molto.

La "Gemütlichkeit", lo stare bene in un luogo, è una caratteristica tipica delle atmosfere culinarie tedesche. Come la spiegheresti ai lettori italiani?

È un fenomeno senz'altro settentrionale. Significa trascorrere ore in osteria, ma non giocando a carte o imprecaando, bensì stando seduti senza fretta e al caldo di una stufa. Un tempo la gente quasi abitava in osteria. In Italia invece si va al ristorante, un cameriere elegante ti serve e poi te ne vai. In Germania c'è più il gusto del vivere comodo, che si riflette anche nei caffè. Mentre da voi di solito il bar è un luogo dove bevi in piedi un caffè di fretta, in Germania hai poltrone vellutate, giornali, puoi passare ore a sfogliarli, sorseggiando bevande calde e gustando torte monumentali. Un'esperienza che i viaggiatori italiani in Germania dimostrano di apprezzare.

Molti italiani si stupiscono però dell'importanza che la birra riveste nella cultura del tuo Paese. Quali sono secondo te i motivi storici e psicologici di questo amore tedesco per la bevanda bionda?

Sono motivi storici e religiosi: il cattolicesimo in Baviera ha sostenuto il costume della birra, e molti conventi la producevano, come tuttora succede per il monastero di Andechs. I protestanti,

che erano più ricchi, potevano mangiare ogni giorno carne, mentre i cattolici, che spesso vivevano loro accanto, dovevano digiunare. Così per dare un conforto nutriente ai digiunatori si è creato il culto della birra, che esiste da circa 300 anni. Storicamente, infatti, il vino tedesco, tranne il famoso Riesling del Reno, è un vino acido e non buono, a differenza della birra maltata dal colore dell'ambra, che è dolce e che sazia.

Per chi voglia scoprire i vini tedeschi Peter Peter consiglia di iniziare con il Riesling Renano.

Che cosa ne pensi dei nuovi birrifici italiani, che fanno birre sofisticate in bottiglie da vino?

Un fenomeno interessante. Da noi esiste la stessa cosa, ma questi birrifici non sono costosi, perché conta più l'interesse a vedere come si fa la birra che produrre una bevanda di lusso. Penso che il fenomeno in Italia nasca dal fatto che da circa vent'anni gli italiani viaggiano moltissimo e le loro mete preferite, se non vanno sul



To discover German wines, Peter Peter recommends starting with a Riesling from the Rhine.

E poi in fondo il tedesco non ama l'eleganza, ama la convivialità. Bere birra è una cosa popolare, in grado di trasmettere un ideale sociale di unità tra le classi, bere vino invece è un atteggiamento raffinato, che implica più distinzione. Non dimentichiamo infine il fascino della festa della birra di Monaco. Questa festa fantastica, coi costumi popolari e un pubblico tanto locale quanto internazionale, è diventata il simbolo culinario non solo della Germania, ma anche della gioia della vita.

E poi, se mi permetti questa punta di campanilismo, la birra bavarese è semplicemente fantastica.

Mar Rosso, sono la Scozia, l'Irlanda e la Baviera, Paesi dove si beve molta birra. Farlo per un italiano significa vacanze e rilassamento. Un fascino che si riflette nell'amore degli italiani per le birre nostrane in confezioni antiche, esotiche, piene di etichette e con forti percentuali d'alcol, un fenomeno che fa sorridere i tedeschi perché è solo ad uso e consumo dei turisti italiani.

Anche la moda dilagante in Italia dei pub irlandesi contribuisce a diffondere l'interesse verso la birra. E poi se sei giovane e non devi spendere soldi per la cena puoi anche permetterti una birra costosa.

Per contro ultimamente il vino sta prendendo sempre più piede in Germania, anche a discapito della birra... è un bene o un male?

Per le birrerie un male. La birra, come hanno detto i monaci della Controriforma, è nutrimento, il vino non tanto. Quando ero giovane la birra per gli operai tedeschi era considerata quasi un alimento, era normale bere birra già alle nove di mattina se ti svegli alle cinque. Ora non lo è più, anche per motivi dietetici. Un tempo invece bere molto era un'abitudine rispettata e considerata anche virile, segno di cultura e integrazione sociale. Ora è tutto cambiato, viviamo in un mondo d'igiene, dove anche sul mondo del lavoro occorre essere sempre presenti, una e-mail ti può raggiungere in ogni minuto. Piccole dosi di vino sono più adeguate. Senza contare che in Germania i sogni di una vacanza perfetta non sono quelli di bere una birra in Irlanda, ma di stare su una terrazza italiana, portoghese o spagnola di fronte al mare e sorreggiare un buon rosso.

Quali vini consiglieresti a un palato italiano curioso di stappare qualche turacciolo tedesco?

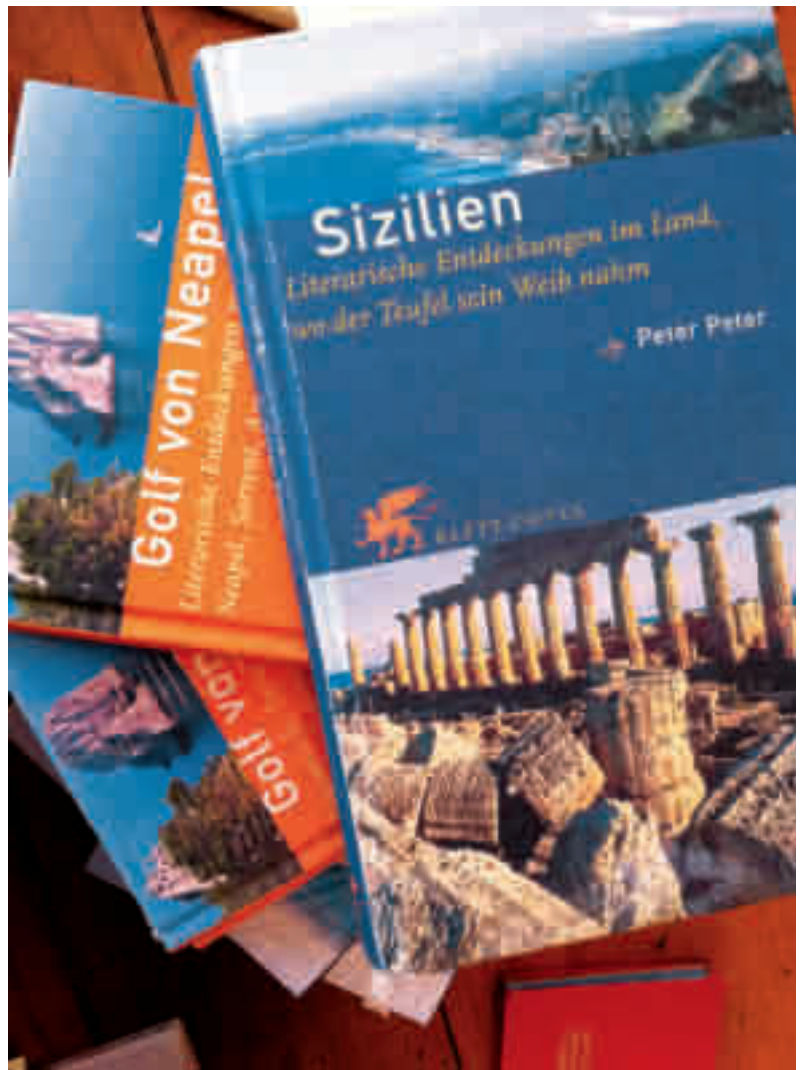
Se vai all'estero consiglio di non cercare cose simili al sapore di casa. Quindi direi di iniziare provando il vino bianco più famoso del mondo, ovvero il Riesling Renano, quello della vendemmia tardiva, non troppo secco, capace di una raffinata asprezza unita a una dolcezza floreale. Continuando si potrebbero assaggiare ad esempio il Müller-Thurgau del Lago di Costanza, l'Erbacher Marcobrunn, il Sommeracher Katzenkopf e il Rivaner.

Con il vino si accompagna bene il formaggio, peccato solo che in un Land come la Baviera, nonostante il suo carattere tuttora molto attento alla cultura contadina, non esista una vera cultura di questo alimento.

Uhm... parlerei piuttosto di industria contadina. Comunque è vero, la situazione del formaggio in Germania è una tragedia. Il motivo va ricercato nella "superigiene" e

Dopo anni di cucina italiana ora i tedeschi cominciano a riscoprire la loro cucina locale.

After years of Italian cuisine, the Germans are now beginning to rediscover their local cuisine.



nella razionalizzazione tipicamente tedesche. Negli anni Settanta si è vietato tutto il formaggio fatto da latte crudo, con la piccola eccezione dell'Algovia. Poi hanno rovinato i piccoli caseifici che fanno la ricchezza del formaggio, con il risultato di costituire una decina di megalatterie che producono un prodotto standardizzato. Inutile sprecare un buon vino con questi formaggi castrati.

Oltre a ciò vi è anche da considerare il fatto che storicamente il contadino bavarese è un contadino ricco, che si poteva permettere di ammazzare la vacca mangiandone la carne anziché tenerla per farne formaggio. Per tutti questi motivi purtroppo la cultura del formaggio non è fortemente radicata in Germania. Ultimamente tuttavia stanno rispuntando dei piccoli caseifici. Insomma, diventiamo un po' più globali... anche nella riscoperta delle tipicità locali.

Come capo guida turistica sei spesso in Italia con viaggi a metà tra cucina e cultura. Che tipo di clienti intraprendono queste escursioni nel nostro Paese?

Da noi esiste il termine "Studienreise", viaggio di studi, che non è l'escursione di una parrocchia o quella di una bocciofila, bensì un viaggio in cui si visitano chiese, musei e templi con spiegazioni culturali, qualcosa di semiaccademico senza diventare troppo serio. Ma i viaggi che organizzo io sono tuttavia più specializzati, non porto il mio gruppo a Roma per mostrare loro i Musei Vaticani o San Pietro in Vincoli, tutte cose che ha già visto. Viaggio con gente che già conosce molto bene l'Italia e che ha frequentato già molti musei. Cerco di trasmettere un rapporto più intimo e profondo con il vostro Paese, alla ricerca di un contatto più diretto con la terra visitata. Ultimamente sono stato in Sicilia, e ho portato un mio gruppo dai pastori per mangiare nel loro rifugio la ricotta appena fatta. Tutte esperienze vivide ed estremamente interessanti per un tedesco. Insomma, cerco di combinare l'avventura del mangiare con lo sfondo storico e culturale. Lo faccio anche per altre nazioni in giro per il mondo, ma in questo l'Italia è il Paese ideale.

Quali mete vanno per la migliore?

Il turismo culinario ha ridefinito la pianta dell'Italia. Per esempio fino a qualche anno fa nessuno viaggiava per motivi di studi culturali in Piemonte, mentre ora basta menzionare tartufo e Barolo e i viaggiatori vi ci si fiondano. Venezia invece non approfitta ancora del turismo culinario, sebbene abbia anche ottime locande.

Con il turismo culinario mi capita di andare in paesi sperduti della montagna calabrese, dove esiste tuttora una cucina arcaica, ma la meta più apprezzata è la Sicilia con i suoi prodotti biologici, l'Umbria e certe zone come il Friuli, con il suo eccellente vino bianco. Sono forse le destinazioni poco conosciute a giovare di più di

questo tipo di turismo. Un viaggio in Valtellina per far scoprire ai tedeschi lo Sforsat, la bresaola e i pizzoccheri ancora non l'ho organizzato, ma penso proprio che lo farò.

Nonostante i tuoi viaggiatori, negli ultimi tempi si sente parlare di un raffreddamento dei rapporti italo-tedeschi. Qual è la tua opinione?

Secondo me, almeno da parte tedesca, il rapporto è stato così



Peter mostra con orgoglio la targa del premio Enit per la migliore guida sull'Italia.

intenso che è difficile aumentare questa affinità. Però è vero, l'Italia è diventata un po' noiosa. Dovunque vai in Germania ti danno pizza e cappuccino. E poi questa Italia idilliaca tanto amata dai tedeschi, dove i pescatori cantano "O sole mio" e le donne ballano la tarantella esiste ancora, ma solo in pochi nascondigli. L'Italia è diventata un Paese moderno, con una politica che molti da noi criticano aspramente, con dei brutti fenomeni come il rumore ovunque, la troppa musica dappertutto. Ormai conosciamo troppo bene l'Italia per coltivare ancora troppe illusioni.

Peter proudly shows the plaque awarded by Enit, the Italian Tourist Board, for the best guidebook on Italy.

L'Italia per secoli è stata una fascinosa amante, adesso noi tedeschi scopriamo che è una tranquilla casalinga.

Per contro la Germania va sempre più di moda tra i giovani italiani

Per molto tempo il mio Paese è stato un libro chiuso con sette sigilli nei confronti degli italiani. Pochissimi conoscevano la Germania, tranne gli sfortunati che sono stati arrestati durante la guerra, o i professori di lingua tedesca e i Gastarbeiter.

Negli ultimi tempi però sempre più italiani scoprono il romanticismo della Germania, pensiamo ai mercatini di Natale, che senza di loro potrebbero chiudere. E così scoprono anche il buon rapporto prezzo-qualità degli alberghi tedeschi e l'affidabilità dei servizi di ristorazione, compresa una struttura di prezzi limpida e piuttosto affidabile.

Per i giovani, nello specifico, una cosa molto importante è la vita notturna. Correggetemi se sbaglio, ma la mia impressione è che l'Italia non abbia vita notturna. Si va a cenare, poi c'è qualche mega discoteca sull'autostrada, ma la normalità con cui a Berlino si va in un club è poco conosciuta. Da noi non importa spendere molti soldi per fare bella figura, è tutto un po' più rilassato. È facile uscire in una città tedesca senza spendere un capitale, senza impegnarsi troppo con un flirt, senza vestirsi troppo elegantemente: tutti motivi che per i giovani possono costituire un fattore d'interesse.

Divertirsi a Berlino tutto sommato è più facile che a Roma.

Goethe di esperienze bizzarre in Italia ne ha fatta più d'una. Nei tuoi viaggi nel nostro Paese quale aneddoto ti è rimasto particolarmente caro?

Un vigile urbano in Umbria mi ha fatto una contravvenzione perché ho sorpassato con il semaforo rosso.

Cosa c'è di strano?

Ero a piedi!

