Visitando la magica Vienna alla scoperta della Sachertorte e dello Strudel

Era la prima volta che visitavo Vienna e devo dire che sono rimasto affascinato dall’atmosfera che si respira e dalla tanta bellezza che la sua storia, con la sua arte e la sua cultura, avvolge la capitale austriaca. Anche per quest’anno la nostra tappa invernale ci ha portato a scegliere una fredda capitale europea. Il suo patrimonio artistico e intellettuale si è formato grazie all’influenza di personalità come Mozart, Beethoven e Sigmunt Freud, che vissero nella città. Vienna è conosciuta anche per i palazzi imperiali come Schönbrunn, la residenza estiva degli Asburgo. E che dire dell’area del MuseumsQuartier che ospita edifici storici e contemporanei dove sono esposte opere di Egon Schiele, Gustav Klimt e tanti altri artisti.

Quest’anno volevo a tutti i costi assaporare la magia dei suoi mercatini di Natale, ben 4 differenti zone dove potersi immergere nella piena atmosfera natalizia, gustando i prodotti locali. Ma certamente, un appassionato di dolci come me, non poteva farsi mancare la degustazione di due dolci famosi in tutto il mondo e che sono: la Sachertorte e lo Strudel.

Lo Strudel

Se vi capita di venire a Vienna, una delle tappe obbligate per poter conoscere ed assaporare il vero Strudel è presso la caffetteria “Hofbackstube Schönbrunn”, situata nell’omonimo complesso dove risiedette la Principessa Sissi.

Qui con cadenza oraria, dalle 11 in poi, è possibile assistere ad un vero e proprio “Strudelshow”, tenuto dal proprietario il quale vi mostrerà passo dopo passo tutte le fasi di preparazione e realizzazione di un vero strudel a regola d’arte.

Alla fine dello show è possibile porre domande e curiosità.
Ciò che mi ha stupito più di tutto è la loro maneggevolezza

con la pasta, tirata sottile ma talmente sottile che era possibile leggere attraverso. Inoltre l'elasticità della stessa, così malleabile con il minimo rischio di rottura. Per non parlare poi del ripieno e dell'utilizzo del Rhum all'80%. Insomma, fu per me un'evento unico ed emozionante che mi ha dato modo di capire ed approfondire la ricetta di questo meraviglioso dolce

Un pò di storia:

La parola Strudel è una parola germanica che significa "vortice".
Lo strudel di mele è senza dubbio la versione più popolare. Tuttavia ne esistono delle altre: alla frutta, lo strudel di formaggio, lo strudel di noci e quello di pane.
Come per molti altri piatti anche lo strudel è una fusione di diverse culture. La pasta usata è una sfoglia sottile che fu inventata molto probabilmente dai turchi, anche se i greci spesso la rivendicano. I nomadi turchi avevano l'ossessione di fare il pane a strati per emulare il buon pane lievitato di altri paesi. Il pane piatto e a strati veniva cotto su ciascun lato e poi imburrato ed aggiungevano la carne tritata e verdure. Già nell'XI secolo un dizionario dei dialetti turchi (Diwan Lughat al-Turk) parlava di un pane pieghettato o piegato. Nel tempo gli Chef si dilettarono nel rendere la

pasta sempre più sottile e a più strati. L’impasto filo così sottile come se fosse un tessuto fu probabilmente sviluppato dagli chef del Sultano Ottomano nel Palazzo Topkapi di Istanbul. L’idea della pasta sottile si dice che arrivò a Vienna attraverso la Turchia tra la fine del XV e il XVII secolo, molto probabilmente quando l’Austria fu attaccata dagli Ottomani. L’impasto turco e greco (Filo) è molto diverso dall’impasto viennese, poichè l’impasto dello strudel è davvero sottilissimo, e mentre per la pasta Filo o Phyllo si utilizza un tocco di aceto. Secondo i panettieri austriaci l’impasto dello strudel è reso così sottile e insaporito dal frumento duro che in Ungheria ha un alto contenuto di glutine. Questo tipo d’impasto fu molto versatile e poteva essere usato per preparare una cena economica e soddisfacente con verdure e scarti ed arrotolata come nello stile americano “jellyroll”.

Di seguito vi riporto la ricetta della Apfelstrudel (strudel di mele) concessaci dallo Strudelshow di Schönbrunn per la preparazione della sola pasta. Per le altre preparazioni (tipo la granella al burro e il **ripieno**) potete consultare la mia pagina dedicata cliccando QUI.

Ricetta per la pasta dello Strudel:

- 250 gr di farina fine tipo 700 (di “tipo 1” nel caso nostro)
- 50 gr di uova
- 1 pizzico di sale
- 100 ml di acqua tiepida
- 20 gr di olio di semi di girasole

Preparazione:

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta morbida e liscia che non si attacca alle mani e alla superficie di lavoro. Formare una palla, ungerla leggermente d’olio e lasciarla riposare per circa 30 minuti.

Di seguito potete vedere uno stralcio del video che ho girato

durante lo Strudelshow. Per ulteriori informazioni sulla preparazione potete visitare anche la mia pagina dedicata cliccando QUI.

La Sachertorte

Altro dolce divino, che dire!
Della Sacher avevo già speso alcune parole in passato ma questa visita a Vienna mi ha dato l’opportunità di approfondire meglio la sua storia ed alcune curiosità celate dietro questo dolce.

La Sachertorte all’Hotel Sacher di Vienna. The best one!

La prima volta che assaggiai una Sacher rimasi estasiato dalla combinazione della marmellata con una copertura al cioccolato divina che si scioglieva in bocca, uno sposalizio delicato e che sapeva di antico. Fu per me un rimbalzo nel tempo che fu. Mi immaginai come doveva essere all’epoca, quali sensazioni gustative avessero percepito chi provò per primi questa torta. Cosa sentì il principe austriaco?! ahah

Un pò di storia:

Lo chef austriaco Franz Sacher inventò questo dolce nel 19° secolo, creando una ricetta semplice ma indulgente di una torta al cioccolato farcita con una sottile striscia di marmellata di albicocche che scorre nel mezzo.

La Sachertorte si riconosce dalla sua lucentezza quasi a specchio, un disco pulito di cioccolato solido in cima. La torta si trova in tutta l’Austria, esposta orgogliosamente dietro i banconi di vetro delle pasticcerie. Una sachertorte è solo una vera sachertorte se accompagnata da una porzione di crema o chantilly, che ne aiuta a contrastare la sua consistenza un pò asciutta.

La ricetta autentica è un segreto prezioso e custodito, sviluppata nel 1832 da Franz Sacher, che all’età di 16 anni,

all’epoca della sua creazione, lavorava come apprendista alla corte del principe Metternich. Si dice che il talentuoso giovane chef tirò fuori dalla borsa la sua ricetta mentre era sotto pressione per creare un nuovo dolce per il principe e i suoi ospiti. La sachertorte nacque e divenne un successo immediato.

Più tardi, nel 1876, il figlio di Franz, Eduard Sacher, aprì una boutique d’hotel di lusso nel centro di Vienna ed era convinto che la torta creata dal suo amato padre avrebbe dovuto diventare il marchio di fabbrica dell’hotel, condividendo il nome di famiglia, per l’appunto “Hotel Sacher”.

Esistono molte versioni contraffatte e nel XX secolo la torta è stata coinvolta addirittura in una complessa battaglia legale tra l’Hotel Sacher e la Demel Bakery, in disputa per chi fosse il vero detentore del timbro di “The Original Sachertorte”. Alla fine, dopo una lunga e faticosa guerra, il caso fu risolto fuori dalla corte, con l’Hotel Sacher che alla fine ne uscì vittorioso quando gli furono concessi i diritti legali di “The Original Sachertorte”.

-
-
Original
Sacher
Torte

“Degustando l’originale Sachertorte all’Hotel Sacher di Vienna. I suoi interni meravigliosi”

Vorrei spendere alcune parole sulla storica pasticceria “**Demel**“, la quale rimane a mio avviso la migliore pasticceria di tutta Vienna. Ho avuto modo di poter degustare entrambe le Sacher, quella dell’Hotel Sacher e quella di Demel, e devo ammettere che in effetti la Sacher migliore, dal mio punto di vista (ma non solo) è quella dell’Hotel Sacher, per farcitura, consistenza e copertura. La Sacher di Demel rimane comunque un ottimo dolce ma non allo stesso livello dell’altra.
La differenza più grande che ho potuto notare è che nel caso di Demel la farcitura viene versata sopra la torta e quindi sotto la copertura di cioccolato, mentre nella sacher dell’Hotel Sacher è doppia e centrale. Anche la consistenza è differente! Se vi capita di venire a Vienna provatele entrambe per capirne qualcosa di più

Nulla togliere comunque alla pasticcera Demel, che come dicevo prima rimane a mio avviso la migliore pasticceria di tutta Vienna. Le loro torte, i loro biscotti e i cioccolatini sono semplicemente “divini”. La mia preferita è stata la Annatorte:

-
-

-
-
-

Da Demel avrete l’opportunità di vedere dal vivo i pasticceri professionisti. Il laboratorio è diviso dalla clientela da delle lastre di vetro e al suo interno potrete ammirare l’operosità dei Maestri.

Concludo il mio articolo ricordandovi che il 5 Dicembre è il National Sachertorte Day in Austria, quindi se vi capita di visitare Vienna in questo periodo, assicuratevi di far visita all’Hotel Sacher per assaggiare una fetta di questo glorioso ed acclamato dolce.

> *“Il segreto: versare la glassa alla giusta temperatura con un movimento “swing” sulla torta.”*