

18 febbraio 2019
Morbegno - Via San Giovanni, 8



**Gabriella
Rovagnati**

**Il caffè
della
vecchia Vienna**



www.associazioneomnibus.com

info: 3355308189

I caffè della vecchia Vienna

Gabriella Rovagnati

I caffè di Vienna sono famosi in tutto il mondo e qualcuno ha detto che “bere il caffè” sia il principale sport al coperto praticato dagli austriaci. Ma come arrivò il caffè a Vienna? La storia di questa bevanda si intreccia con quella della resistenza dei Viennesi nella loro lotta contro l’invasione dei Turchi.

La battaglia di Vienna che ebbe luogo l’11 e il 12 settembre 1683 e pose fine a due mesi di assedio posto dall’esercito turco alla città, fu l’evento decisivo delle secolari ostilità austro-ottomane.

Battaglia di Vienna e vittoria del Cattolici sugli Ottomani (1683)



Si dice che i Turchi sconfitti nella ritirata abbandonarono sul campo di battaglia numerosi sacchi contenenti strani chicchi scuri, che i viennesi non sapevano a cosa servissero. Fu l'ufficiale polacco Jerzy Franciszek Kulczycki a spiegare come consumare quei chicchi per produrre una bevanda aromatica eccitante. Così, oltre alla salvezza di Vienna e alla fama personale, Kolschitzky ottenne in dono anche tutti i sacchi di caffè dell'accampamento turco, che sfruttò subito dopo la guerra aprendo il primo caffè della storia viennese, lo *Hof zur Blauen Flasche* (Corte alla bottiglia blu). Negli anni Kolschitzky è diventato un eroe e un simbolo, tanto che l'associazione dei caffè viennesi, nel bicentenario della battaglia gli ha dedicato una statua nella via omonima (opera dello scultore Emanuel Pendl, 1885).

Jerzy Franciszek Kulczycki
(1640-1694)



Ma si tratta appunto di una leggenda che come tale va presa. Il caffè, a quanto sembra, era arrivato a Vienna ancor prima. Di certo la bevanda che, secondo l'usanza araba, doveva essere “nera come la notte, dolce come l'amore e ardente come l'inferno”, si diffuse a Vienna nel corso del Settecento.

Solo alla fine dell'Ottocento tuttavia il caffè viennese arrivò alla sua massima fioritura, diventando quell'istituzione che dal 2011 appartiene al patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO. Ed è sui caffè divenuti famosi nello scorso fine-secolo, ossia nel periodo degli ultimi splendori dell'era di Francesco Giuseppe, che per l'Austria si concluse con la disfatta della Prima Guerra Mondiale, che intendo concentrare stasera la mia attenzione.

Nel suo libro di ricordi, lo scrittore Hermann Bahr, scrive della capitale danubiana:

Hermann Bahr (1863-1934)



A Vienna non c'è mai stato nulla che somigliasse a un „salotto letterario“ o a un „tè con contenuto estetico“. Per contro qui si è radicata un'istituzione che è unica nel suo genere e che conferisce anche alla vita sociale e letteraria un marchio di tipo singolare: il Caffè. Ma si darebbe un giudizio superficiale se si vedesse nel Caffè Viennese soltanto un luogo per la distribuzione di una bevanda popolare.

Analogamente, nella sua autobiografia *Giovinetza a Vienna*, sostiene:

Arthur Schnitzler (1862-1931)



Il caffè è la cosa meno essenziale fra tutte quelle che fanno parte di un autentico Caffè viennese.

E Stefan Zweig descrive con dovizia di particolari il Caffè viennese nelle sue memorie intitolate *Il mondo di ieri*:

Stefan Zweig (1881-1945)



Il caffè viennese rappresenta un'istituzione speciale, non paragonabile a nessun'altra al mondo. Esso è in fondo una specie di club democratico, accessibile a tutti in cambio di un'economica tazza di caffè, dove ogni cliente, versando quel modestissimo obolo, ha il diritto di starsene per ore a discutere, a scrivere, a giocare alle carte, ricevendo la posta e divorando soprattutto un illimitato numero di giornali e di riviste.

E inoltre, i giovani che non trovavano nei programmi scolastici quello che avrebbe potuto soddisfare la loro sete di novità, trovavano al caffè una fonte imprescindibile di informazioni. Così prosegue Zweig:

Così sapevamo tutto quel che succedeva al mondo, di prima mano, venivano informati su ogni libro che veniva pubblicato, di ogni spettacolo che andava in scena e ne confrontavamo le critiche in tutti i giornali; nulla ha contribuito alla mobilità intellettuale degli Austriaci quanto la possibilità di potersi orientare al caffè su tutti gli eventi mondiali e al contempo di discuterne in una cerchia di amici. Noi giovani ce ne stavamo seduti al caffè per ore e non ci sfuggiva nulla. Data la comunanza dei nostri interessi, infatti, seguivamo lì lo orbis pictus degli eventi artistici non con due, ma con venti e quaranta occhi.

Essendo il luogo che offriva l'opportunità di consultare gratuitamente la stampa nazionale e straniera, il caffè diventò luogo d'incontro fisso di sfaccendati, flaneur e artisti, che vi sostavano a lungo anche per aver modo di scambiarsi le loro idee. Non tutti erano d'accordo nel giudicare positiva la frequentazione dei caffè da parte dei giovani. Su un giornale di Vienna si potevano per esempio leggere queste righe, firmate da un conservatore:

Il caffè rende il pubblico maschile lento di comprendonio e insieme selettivo nel senso peggiore del termine. Inghiotte la nostra intelligentia e la nostra cultura. In questo antro nebuloso e fumoso viene sepolta la nostra vita letteraria

Per i giovani però il Caffè era irrinunciabile. Un ruolo fondamentale per lo sviluppo delle teorie della modernità fu il **Café Griensteidl**, dove, attorno al già menzionato Hermann Bahr si formò una cerchia di artisti, passata alla storia con il nome di „Jung Wien“ (Giovane Vienna), che predicò il superamento del naturalismo e del positivismo, dando vita a un eccezionale rinnovamento nell'ambito delle lettere e delle arti e promuovendo un'attenzione particolare all'io del singolo, alla vivisezione della propria anima.

Café Griensteidl prima del 1897



Nel 1897, dopo mezzo secolo di attività, il caffè fu demolito per lasciare il posto a una banca, nel 1990 poi, a più di un secolo dalla sua soppressione, il caffè è stato riaperto nello stesso luogo, in Michaelerplatz, davanti all'ingresso della Hofburg (il palazzo imperiale). Ma molto è cambiato. La sala da biliardo, allora di gran moda, non c'è più. E i classici tavolini tondi, ora sono quadrati. Sì, perché a caratterizzare il caffè di Vienna era anche uno specifico tipo di arredamento: stand per il guardaroba, tavolino a tre piedi, sedia impagliata, il tutto, spesso, della premiata ditta Thonet.

Quando il Griensteidl fu chiuso, il gruppo dei suoi frequentatori abituali non si disperse. Si trasferì semplicemente pochi passi più avanti, in Herrengasse 14, al **Café Central**, che da allora fu il maggior ritrovo dei letterati e artisti fino allo scoppio della guerra.



Fra i suoi ospiti vanno annoverate personalità come Karl Kraus, Peter Altenberg, Oskar Kokoschka e Alfred Polgar. Quest'ultimo scrisse addirittura *Die Theorie des Café Central*:

Il Central non è un caffè come gli altri, è un modo di intendere il mondo. I suoi avventori sono in gran parte gente la cui misantropia è altrettanto veemente quanto il loro bisogno di prossimo, persone che vogliono restare sole, ma per farlo hanno bisogno di compagnia. Gli ospiti del Central si conoscono e si si amano e disprezzano l'un l'altro. Ci sono fra loro creativi, ai quali al Central non viene in mente nulla e altrove ancor meno. Questo enigmatico caffè suscita nelle persone che lo frequentano quello che io definirei il disagio cosmico. In questo luogo dai rapporti labili, diventa labile anche il rapporto verso Dio e le stelle, la minaccia dell'eternità non trapassa le pareti del Café Central, fra le quali si gode il beato menefreghismo dell'istante.

Questo senso dell'effimero ha il suo risvolto nell'arte prodotta dai letterati che frequentavano il Central: è un'arte fatta di frammenti e aforismi più che di opere di ampio respiro. Aperto nel 1876 nel Palazzo Ferstel (dal nome dell'architetto che costruì l'edificio), ebbe un ruolo importante nella vita culturale viennese fino alla fine della Seconda Guerra Mondiale, quando fu chiuso. Nel 1975 fu riaperto nel palazzo restaurato e poi risanato e modernizzato nel 1986. Oggi è un'attrazione per i turisti, ma vive ancora della fama che ebbe nello scorso fine-secolo.



Infatti, entrando, ci si trova di fronte, seduta a un tavolino, la statua di Peter Altenberg, tipico poeta da caffè, che viveva in hotel equivoco del centro, ma indicava sempre come suo indirizzo quello del Café Central. Qui Altenberg scriveva tutti i giorni le sue impressioni, spesso sul bordo dei giornali: frammenti, piccoli episodi, brevi pensieri. Qui ordinava il suo caffè, di solito a credito, perché era sempre squattrinato.

Peter Altenberg – Statua al Cafè Central



Le qualità di caffè che si servono a Vienna sono numerose quanto quelle di un caffè italiano.



Kleiner Schwarzer caffè in tazza piccola, su richiesta anche ristretto



Kleiner Brauner
Caffè in tazza piccola con panna



Kleine Schale Gold
caffè in tazza piccola con latte caldo



Kaffee verkehrt
caffè con molto latte, servito in bicchiere di vetro



Großer Brauner
Un caffè doppio in tazza grande con panna



Großer Schwarzer
Un caffè doppio in tazza grande



Melange
un caffè lungo con latte caldo e schiuma, servito in tazza grande



Einspänner
Caffè con panna montata zucchero al velo, servito in bicchiere di vetro



Franziskaner
Una melange con panna invece che latte



Kapuziner
un caffè doppio con panna montata

In pieno centro è sito anche **Café Herrenhof**, pure frequentato da noti scrittori, quali Hermann Broch, Robert Musil, Franz Werfel, Leo Perutz und Joseph Roth. Oggi, dopo varie vicissitudini, è stato inglobato nello Hotel Steigenberger.



Altro caffè molto amato dagli artisti del primo Novecento era **Café Museum**, i cui arredi furono disegnati dal noto architetto Adolf Loos, noto per le sue scelte essenziali e il suo rifiuto di ogni arzigogolo decorativo.



Café Museum – Interno su
disegni di Adolf Loos



Il caffè, non lontano dall'Opera e dall'edificio della Secessione, dispone anche di uno spazio esterno, che i viennesi chiamano Schanigarten.

Café Museum con Schanigarten



Era il locale prediletto da musicisti e pittori: Alban Berg, Elias Canetti, Gustav Klimt, Oskar Kokoschka, Egon Schiele.

E ancora potrei menzionare, sempre nel I distretto, il Café Landtmann, di fronte all'Università, il locale preferito da Sigmund Freud.

Café Landtmann



Lunga tradizione vantano anche il Café Mozart, a fianco dell'Opera, o ancora il Café Tirolerhof, a fianco delle Cripta dei Cappuccini.



Café Mozart



Café Tirolerhof

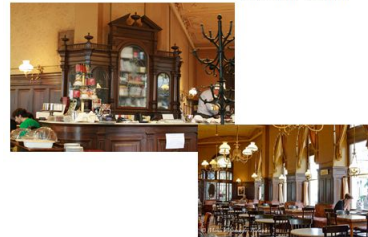


Ma anche al di fuori del centro storico si trovano caffè dalla lunga tradizione, come per esempio il **Café Sperl** nel sesto distretto (Gumpendorfer Str. 11), vicino al Theater an der Wien, il teatro della rivista e dell'operetta, molto frequentato dagli artisti di questi generi di spettacolo, come Franz Lehar, il compositore de *La vedova allegra*.

Café Sperl nel 6. distretto



Café Sperl - interno



Ovviamente nei caffè di Vienna, il caffè non si consuma al banco, ma rigorosamente seduti, e non di rado lo si accompagna con un dolce, perché i locali viennesi combinano il bar con una raffinata e variegata pasticceria. E se il dolce più classico è il Kipferl, il cornetto, della tradizione più assodata fa parte lo strudel, di mele o di ricotta, servito con crema calda di vaniglia, nonché il Kaiserschmarren, frittatina dolce con uvetta, stracciata a brandelli e servita con confettura di frutta. Non mancano però altre mille varianti di torte e dolci.

Vetrina di pasticceria del Café Mozart



Café Central



A questo punto ci si chiederà perché non ho ancora nominato il dolce più noto dei Venna, ossia la Sachertorte, di cui il **Café Sacher** ha l'esclusiva della ricetta originale. Dulcis in fundo. Si narra che il Principe Metternich, nel 1832, diede ordine alla pasticceria di preparare u dessert speciale, perché aveva ospiti particolarmente importanti. Proprio quel giorno però, il capocuoco era malato, per cui a provvedere alla comanda fu chiamato Franz Sacher, che allora non era che un apprendista di sedici anni. Costui preparò una morbida torta farcita con marmellata di albicocche e ricoperta di cioccolato. Nacque così la Sacher che ancor oggi viene preparata secondo l'antica ricetta. Nel 1876 il figlio di Franz, Eduard Sacher fondò l'Hotel Sacher, albergo di gran lusso in cui oggi è inglobato il caffè, oggi irrinunciabile attrazione turistica di successo.

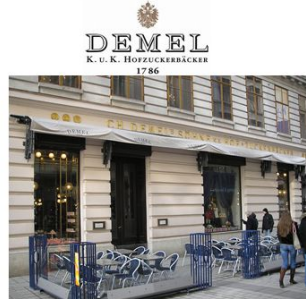
Sacher-Torte



Café Sacher



Non voglio però chiudere questa breve carrellata, senza menzionare la pasticceria più famosa di Vienna, quella da cui si serviva la casa imperiale. Parlo dell'imperialregia confetteria Demel, dove, benché a farla da padrone siano i dolci, si ritrova l'atmosfera del vecchio caffè viennese.



Ma anche questa istituzione si è molto trasformata nel corso degli anni. Con il crollo dell'Impero molto venne meno anche dello charme tutto particolare del tipico caffè viennese che, soprattutto nell'ultima fase dell'era di Francesco Giuseppe, svolse una chiara funzione aggregatrice. I può sostenere che, con la fine della guerra, si chiuse anche l'epoca d'oro dei locali in questo senso più autentici. In un elzeviro del 1919, Joseph Roth, ebreo orientale trasferitosi nella metropoli danubiana, riassunse il disagio scatenato in lui dalla fine di un'epoca proprio osservando un caffè chiuso:

Josef Roth (1894-1939)



Questi tavolini ribaltati con le sedie capovolte che piangono gocce d'umidità sembrano disperatamente simili a un mondo alla rovescia, in cui tutto starebbe a testa in giù, se ci fosse qualcosa che avesse una testa.