



Al via la nuova rubrica Articoli tradotti in lingua straniera

Grazie alla collaborazione di BergamoSOStenibile con la società di traduzioni ViceVersaGroup - Translations & Multilingual services, ogni mese un articolo a tema, con la traduzione a fronte in lingua originale.



Marienplatz Un angolo di Baviera nel cuore di Bergamo



In via Pignolo 37 rivivono cucina, birra e atmosfere all'insegna dell'autentica tradizione bavarese

Entrando, l'occhio cade subito sugli innumerevoli grandi boccali in ceramica appesi a una rastrelliera che sovrasta un bancone della birra completamente decorato. Una chicca che si trova solo negli autentici locali bavaresi e che fa respirare il vero sapore della tradizione: non una semplice esposizione bensì un modo per far sentire gli avventori del locale a casa propria. Perché? «Nella regione tedesca della Baviera i clienti abituali bevono birra esclusivamente dal proprio boccale. Le birrerie conservano i boccali personalizzandoli con il nome degli affezionati che a ogni "visita" si gustano la birra sentendosi a casa propria, in un'atmosfera completamente familiare» spiega Silvano, appassionato titolare del locale che, affascinato dal mondo e dalla cultura tipica di quella regione, ripropone da anni in centro città le loro



rinomate specialità culinarie e non solo, per la gioia dei nostri palati, ma anche per chi ama riscoprire e rivivere le usanze e le tradizioni più curiose ed originali «perché il Marienplatz - continua Silvano - non è solo un locale ma uno stile di vita». Volete un'altra chicca prima di aprire l'elegante menù, o meglio, la Speisen Zeitung scritta rigorosamente in tedesco, ma con traduzione in italiano? Eccovi serviti. Sapete come si mangia il Brezel, il pane tipico tedesco che ricorda un abbraccio? La tradizione racconta che quando ci si accinge a mangiare il Brezel, segno della

volontà di condivisione tra persone, i due convitati devono:

- 1) prendere il Brezel con il dito indice, ciascuno da un'estremità
- 2) esprimere un desiderio
- 3) spezzare il Brezel, tirando col dito indice verso di sé
- 4) il desiderio verrà esaudito a colui al quale rimarrà la parte più grande.

Se ancora non vi sentite immersi nella favolosa cultura bavarese, basta dare un'occhiata tutt'intorno: l'intero locale, con i suoi 100 posti a sedere, è arredato in modo caratteristico e lo staff la sera e i festivi veste con abiti tipici, in un'atmosfera che ricorda l'emozione di un angolo di Bavi-



ra. Dalla musica all'arredamento, dalla scelta delle materie prime ai piatti tradizionali, dai tipici liquori a lei, la Birra per eccellenza: tutto è sapientemente orchestrato per vivere un'esperienza unica. Degustazioni, menù a tema e musica dal vivo impreziosiscono le serate, mentre pranzi e cola-

zioni di lavoro sono serviti fino alle 15 da lunedì a sabato. Nei festivi la cucina è aperta tutto il pomeriggio, con un formidabile buffet di dolci no stop a 5 euro. La sera cucina aperta dalle 19 fino all'orario di chiusura che viene deciso... dall'ultimo affezionato cliente! Un menù com-

pleto e variegato presenta i piatti forti tra cui Wiener Schnitzel (la classica cotoletta viennese), Königwurstplatte, i Knödel (tipici gnocchi di pane), piatti di selvaggina, taglieri e il principe della cucina Schweinshaxe, ossia lo stinco di maiale affumicato al forno. Ad accompagnare questi piatti non può mancare la birra più caratteristica della regione, la Mönchshof prodotta dalla Kulmbacher in alta Baviera, scelta sia per la qualità del prodotto che per la sua politica aziendale attenta alla sostenibilità ambientale e all'esaltazione dei prodotti tipici della zona. Ampia e golosa la scelta di dolci caratteristici e non solo, come la Sacher Torte, la Foresta Nera o la Linzer Torte... e questo per me è un colpo basso. Ci mancava anche il sontuoso buffet no stop, io ai dolci non so proprio resistere. Ma ci provo. E intanto ordino un'altra birra. Prost!