

Il Commercialista Gastronomico vi propone la scaloppina alla Transilvana

di [Luca Bianchi](#)

Pubblicato il 5 novembre 2016

dopo la notte di Halloween ed il Giorno dei Morti il Commercialista Gastronomico vi propone la scaloppina alla Transilvana; ma la ricetta è più seria storica di quel che può apparire



La fine di ottobre e l'inizio di novembre coincidono con quelli che sono i giorni del ricordo dei morti o, nella tradizione anglosassone, la notte di Halloween. In questa settimana abbiamo pensato ad un piatto adatto all'occorrenza, quindi, anche se con un po' di ritardo ecco la nostra scaloppina alla Transilvana.

Perché una scaloppina alla Transilvana?

perché al nome di Transilvania pensiamo tutti a Dracula e ai Vampiri. La Transilvania esiste ed è una splendida regione montuosa, che Bram Stoker non ha mai visitato, se non sulle guide turistiche e sugli atlanti. Fino al 1918 la Transilvania non era parte della Romania, ma era un pezzo dell'Impero Austro-Ungarico e faceva parte delle terre storiche del Regno d'Ungheria, era (insieme alla Galizia e al Banato) uno dei luoghi esotici e remoti dell'Impero asburgico, con un nome evocativo (traducendo dal latino Transilvania è la "Terra al di là dei boschi"). Nella definizione amministrativa austroungherese erano i Siebenbürgen, cioè i sette castelli (o città). Nella storia della Transilvania esiste una lontana emigrazione tedesca (il Dracula storico lottò contro i Sassoni di Transilvania) ed un lungo dominio ungherese, oltre che al secolare scontro contro i turchi. Sia gli ungheresi che i romeni considerano la Transilvania parte integrante del loro paese.

I sette borghi (o in definizione latina *Septem Castra*) sono: Klausenburg - Kolozsvár - Cluj, Kronstadt - Brassò - Braşov, Hermannstadt - Nagyszeben - Sibiu, Schässburg - Segesvár - Sighişoara, Mediasch - Medgyes - Mediaş, Mühlbach - Szászsebes - Sebeş, Bistritz - Beszterce - Bistriţa. Trattandosi di un mondo plurale ogni città aveva una denominazione in più lingue (in ordine di citazione tedesco, ungherese e romeno).

Jonathan Harker (coprotagonista del romanzo Dracula) viaggiò da Vienna passando per Budapest e per Bistrita, scalando il Passo Borgo (oggi Tihuța Pass), verso il Castello di Dracula. Nel diario di viaggio che apre il romanzo Dracula si parla proprio dell'interessante pollo alla paprika mangiato da Harker. Forse si tratta di una delle poche citazioni della cucina ungherese nella letteratura internazionale. Sicuramente la paprika è uno degli stilemi della cucina ungherese. Come è realistico l'itinerario di viaggio, così è realistica la citazione culinaria.

Oggi è difficile assaggiare la cucina ungherese, che tutti associano al goulash, a meno di non recarsi in Ungheria, paese che (a parte Budapest) è poco conosciuto dai turisti.

Una possibilità per assaggiare la cucina ungherese è quella di recarsi a Vienna, dove in ricordo dei tempi della Duplice Monarchia i piatti ungheresi sono serviti nelle classiche stuberl (trattorie). Per i turisti curiosi di qualcosa di più autentico segnaliamo che alla Ilona Stuberl (Bräunerstrasse 2 - in centro a fianco al Graben, dietro le vetrine signorili di Knize che un secolo fa vestiva i notabili dell'Impero) dal 1957 esiste un ristorante specializzato in cucina ungherese. Siamo al centro di Vienna, il locale è (anche) per turisti, ma i prezzi sono accessibili e la cucina è buona. La storia dice che è stato fondato da rifugiati ungheresi scappati dalle purghe sovietiche.

Il menu di Ilona prevede fra i cavalli di battaglia anche il Siebenbürger Holzplatte (per i linguisti in ungherese Erdélyi fatányéros), traducibile con scaloppina o cotoletta alla transilvana. La nostra immagine di cucina ungherese è carne, aglio e sugo piccante. In realtà la cucina ungherese è più ricca ed estrosa (chi scrive ha assaggiato anche il goulasch di pesce gatto), ma l'immagine standardizzata è che l'Ungheria in cucina si riassume nel goulasch.

La bistecca servita alla Ilona Stuberl riassume e supera tutti gli stereotipi della cucina ungherese come la immaginiamo dall'Italia.

Nel bellissimo libro di Claudio Magris, Danubio, nei paragrafi dedicati alla Transilvania, si parla del fenomeno del *Transilnismus*, cioè della particolarità dei tre popoli (Tedeschi, Romeni e ungheresi) di considerare la Transilvania la loro patria naturale e per i Sassoni di Transilvania di considerarsi altra gente rispetto ai tedeschi dell'Impero. Ecco il piatto servito da Ilona Stuberl forse non esiste in Transilvania (oggi Romania), né è esistito nella Transilvania ungherese. Ma riassume in un'invenzione il carattere mitologico della regione. Per noi occidentali una regione misteriosa, di castelli incantati e spettri. Per la Mitteleuropa, una regione mitologica che ha rappresentato una frontiera sanguinante dal '400 fin quasi ai nostri giorni. Ecco, la scaloppina alla Transilvana riassume in sé un mondo che oggi non esiste più.

La nostra versione della scaloppina alla transilvana è ovviamente più casalinga, ma per aggiungere qualcosa di piccante alla canonica fettina di vitello o di pollo si può lavorare così...

Ingredienti

Fettina di carne (pollo o vitello)

Farina

Pancetta

Aglione

Olio o burro

Vino bianco secco

Peperoncino

Paprika dolce

Erba cipollina

Preparazione

La scaloppina (infarinata) sarà cotta normalmente sfumata con un po' di vino bianco e peperoncino.

A parte, preparare una riduzione partendo da vino bianco olio aglio paprika dolce erba cipollina e peperoncino per creare la salsa con cui condire al cotoletta.

Personalmente preparo la salsina prima di cuocere le scaloppine, la tengo in caldo e la verso sulla carne a fine cottura. La classica scaloppina casalinga con questa salsina diventerà sicuramente più saporita e porterà un attraente nome esotico.

Per guarnire la fettina si possono usare delle fettine di pancetta cotte.

Il contorno basico è ovviamente mitteleuropeo: una pallina di riso pilaf accompagnata da insalata di crauti.

Bibendum

Ecco, il suggerimento per il vino è più complesso, ma nelle serate di inizio novembre fa piacere un bel bicchiere di Sangue di toro. Il Sangue di toro non è un vino spagnolo, ma un corposo rosso ungherese tipico della cittadina di Eger. Il nome ufficiale è Egri Bikaver e può essere una lieta scoperta per chi ha voglia di assaggiare un vino pannonico. Se i nostri lettori saranno curiosi un giorno racconteremo la leggenda da cui nasce il nome di Sangue di toro.

Da leggere

Oggi ci approfondiamo anche in consigli bibliografici

- Claudio Magris, *Danubio*;

- François Fejtő, nato Ferenc Fejtő, *Requiem per un Impero defunto. La dissoluzione del mondo austro-ungarico*.

5 novembre 2016

Luca Bianchi

Copyright © 2021 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l

Copyright © 2021 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l