



LA GERMANIA



### Ricetta 1: Kartoffelsalat (Insalata di patate alla tedesca)

**Ingredienti** 500 gr patate bollite (di tipo farinoso), 100g pancetta affumicata tipo bacon, 4 Cucchiaini di olio leggero (ma non l'extra vergine d'oliva), 2 cipolle, 1/8 litro di brodo di carne, 100 ml aceto, Sale Pepe, 1 Cucchiaino di Zucchero, 1 cucchiaino di senape (si può anche evitare)

**Preparazione:** Dopo aver bollito e pelato le patate, affettatele in fette di 1/2 centimetro. Adagiatele in una zuppiera o pirofila. Fate rosolare (con l'olio) la pancetta con la cipolla finemente tritata. Aggiungete alla pancetta, quando le cipolle sono trasparenti e la pancetta è rosolata, il brodo e l'aceto. Fate asciugare per 2 minuti, e poi aggiungere al composto sale, pepe, il cucchiaino di zucchero e la senape. Versate la salsa ancora calda sulle patate e mescolate delicatamente. Lasciate raffreddare in frigo almeno 1/2 ora

**Note:** *Si conserva benissimo in frigo, anzi, più la lasciate e più è buona, la patata infatti assorbe il liquido.*

### Ricetta 2: Strudel di mele - Apfelstrudel

**Ingredienti** (per 4-6 persone) 50 grammi di burro, 1 dl di acqua, 250 grammi di farina 00, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di zucchero, 1 uovo.

**Farcitura** 1 kg di mele renette, 100 grammi di uva passa, 80 grammi di zucchero, mezzo cucchiaino di cannella in polvere, scorza grattugiata di 1 limone, 100 grammi di burro, 150 grammi di pane bianco grattugiato, 6 cucchiaini di marmellata di albicocche, zucchero a velo.

**Preparazione** Fate intiepidire il burro in un po' d'acqua calda. Setacciate la farina sulla spianatoia, formate una "fontana" e mettete al centro sale, zucchero, l'uovo intero e la miscela di acqua e burro. Impastate fino a ottenere una pasta liscia e morbida, che lavorerete per 20 min sbattendola con energia. Formate una palla e mettetela a riposare per 30 min avvolta in un telo infarinato, sotto una pentola rovesciata e precedentemente riscaldata. Nel frattempo sbucciate le mele e tagliatele a fettine molto sottili. Mettete l'uva passa in ammollo in acqua tiepida per 10 min, mescolate lo zucchero con la cannella e la scorza di limone e fate tostare in 50 gr di burro il pane grattugiato. Mettete la pasta su un telo infarinato, stendetela parzialmente con il mattarello, quindi, con le mani infarinate chiuse a pugno sotto la pasta con le nocche rivolte verso l'alto, cercate di allargarla il più possibile tirando delicatamente dal centro verso l'esterno. In questo modo otterrete una sfoglia molto sottile.



Ungete la sfoglia con burro fuso e, sulla prima metà, stendete, a strati, tutto il pane tostato poi le mele, l'uvetta, la miscela di zucchero e per ultima la marmellata di albicocche.

Aiutandovi con il telo, arrotolate lo strudel, saldate bene i bordi e fate scivolare sulla placca ricoperta da carta da forno.

Spennellate con burro fuso e cuocete in forno già caldo per circa 1 h. Servite spolverizzando con zucchero a velo.

**Note:** *Lo Strudel è molto diffuso in tutto il Centro Europa, ma anche nel nostro paese, specialmente nel Trentino Alto Adige, e se ne possono gustare in diverse versioni.*

*Il tempo di preparazione della ricetta consiste in 30 minuti + il tempo di riposo della pasta: 30 minuti; cottura: 60 minuti; forno: 180 gradi; livello di difficoltà è complesso.*

**Variante:** Sostituite le mele e l'uvetta con 800 grammi di ciliegie e scaglie di mandorle. Lo Strudel sarà ottimo servito con panna leggermente montata.

### Il nostro esperto musicale consiglia:

- Musica classica** In campo musicale la Germania ha dato i natali a molti famosi compositori classici, i più noti sono [Johann Sebastian Bach](#), [Ludwig van Beethoven](#) e [Richard Wagner](#) ma tedeschi erano anche [Georg Friedrich Händel](#), [Clara](#) e [Robert Schumann](#), [Johannes Brahms](#).
- Attualmente** la Germania è il quarto mercato discografico del mondo, tra i più celebri artisti [Pop](#) e [rock](#) vi sono [Tokio Hotel](#), [Udo Lindenberg](#), [Herbert Grönemeyer](#), [Cinema Bizarre](#), [Nena](#), [Dieter Bohlen](#), [Xavier Naidoo](#) e [Guano Apes](#);
- Jazz** Artisti noti internazionalmente: [Albert Mangelsdorff](#), [Peter Brötzmann](#), [Theo Jörgensmann](#) e [Eberhard Weber](#).
- Musica elettronica** Nell'evoluzione della musica elettronica hanno avuto un ruolo importante alcuni gruppi tedeschi come i [Kraftwerk](#) e [Klaus Schulze](#). Tra i gruppi di maggiore notorietà internazionale vi sono i [Blind Guardian](#), i [Modern Talking](#) e i [Rammstein](#), questi ultimi sono, al momento, l'unica band con testi in lingua tedesca stabilmente presente nelle classifiche internazionali.
- Anni settanta** la Germania è stato teatro di numerose formazioni [hard & heavy](#) come gli [Scorpions](#), ma anche di artisti d'avanguardia elettronica e del cosiddetto [kraut rock](#) (fra i vari nomi [Neu!](#), [Kraan](#), [Klaus Schulze](#)).
- Anni ottanta** Si sono costituite molte realtà, come la [techno](#) tedesca, [thrash metal](#) ([Sodom](#), [Kreator](#), [Destruction](#), [Tankard](#), [Assassin](#), [Holy Moses](#), [Violent Force](#), [Living Death](#)), il [power metal](#) (molto famosi sono i [Blind Guardian](#), [Helloween](#) e [Gamma Ray](#)) e l'industriale elettronico (il nome più famoso sono gli [Einstürzende Neubauten](#)).
- Anni novanta** Fecero la loro comparsa altri gruppi più mainstream, che seppero ottenere ampi consensi in tutto il mondo. Sono assolutamente noti per esempio gli industriali rockers (o metallers) [Rammstein](#). Sono presenti anche scene più ristrette di dark rock, folk acustico, elettronica sperimentale e hardcore (molto noti sono gli [Atari Teenage Riot](#) che riuscivano a combinare l'hardcore punk con l'hardcore elettronico, generi di cui spesso si dice che siano totalmente distanti nonostante il nome). Celebri sono anche i [Toten Hosen](#), che combinano sonorità [punk rock](#) e [metal](#). In ambito [nu metal](#) e [rapcore](#)



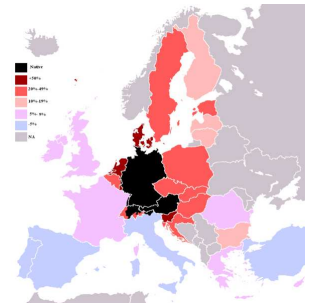
si fanno notare i [Panik](#). Un gruppo curioso sono gli [Haggard](#), che uniscono un metal rude e potente ad ampie orchestrazioni di strumenti classici, con anche duetti fra voci maschili e femminili in rigorose tonalità liriche (ma anche ruggite, retaggio ereditato dal folk metal nordico). Da non dimenticare ovviamente gli [Scorpions](#) e i [Die Apokalyptischen Reiter](#).

In Germania, da Amburgo si svolge un famoso festival Metal, il [Wacken Open Air](#), arrivato oramai alla 18<sup>o</sup> edizione.

### Lo sapevate che...

**Il tedesco** è la lingua con il maggior numero di parlanti nativi dell'Unione europea, parlata come prima lingua e riconosciuta come lingua ufficiale in Germania, Austria, Lussemburgo, Belgio, Liechtenstein e Svizzera (variante svizzero tedesco).

Conoscenza del tedesco nei paesi europei >



**Minoranze linguistiche:** Esiste una minoranza francofona (circa 400.000 unità), soprattutto nella zona di Friburgo; una minoranza di lingua danese (circa 50.000 persone) vive vicino al confine al nord; un piccolo numero di genti slave, note come Sorbi, vive negli stati della Sassonia (circa 40.000) e del Brandeburgo (circa 20.000). Il frisone è lingua madre per circa 22.000 persone (le altre vivono nei Paesi Bassi). Nelle aree rurali della Germania settentrionale viene ampiamente usato il Basso Sassone.

L'immigrazione ha poi creato una considerevole minoranza turca (più di due milioni tra Curdi e Turchi), e altre comunità più piccole tra cui italiani (600.000), serbi (600.000), greci (400.000), polacchi (300.000), albanesi (300.000) e croati (200.000) (dati del 2002).

Esistono anche un grosso numero di tedeschi immigrati dall'ex Unione Sovietica (1,7 milioni), dalla Polonia (700.000) e dalla Romania (300.000), cui viene automaticamente concessa la cittadinanza tedesca, e che quindi non compaiono nelle statistiche dei residenti stranieri. Contrariamente agli altri stranieri, questi sono stati insediati dal governo in modo uniforme su tutto il territorio tedesco. Molti di loro parlano la lingua della loro ex nazione di appartenenza.

### Curiosità:

**Stemma:** Il Bundeswappen (stemma della Germania) è formato da un'aquila su scudo giallo e ha una tradizione storica lontanissima, che risale sin dalle tribù germaniche, che la identificavano come rappresentazione di Odino.



**La nazionale di calcio:** È una delle Nazionali di calcio più forti e più titolate della storia. Ha disputato la finale sette volte nei campionati mondiali e sei volte in quelli europei. Ha vinto per tre volte in entrambi i campionati: in entrambi i casi si tratta di un record. La rosa riflette la società tedesca attuale: tra i convocati all'ultimo campionato del mondo, almeno 9 giocatori hanno genitori che sono nati in un altro paese.

