

Germania. Weekend a Lubecca, regina dell'Anseatica e del... marzapane



di Cesare Zucca –

Oggi vi portiamo in Germania, alla scoperta di **Lubecca**, fondata nel 1143 come prima città occidentale sulla **Costa del Mar Baltico**, non a caso soprannominata Regina della Lega Anseatica e dichiarata nel 1987 patrimonio mondiale dell'UNESCO.



Lubecca è una città tutta da scoprire, attraverso vicoli nascosti, inaspettati cortili, stradine tortuose che improvvisamente sfociano in grandi viali nei quali è bellissimo passeggiare, ma... attenzione ai **'doppi' semafori**: infatti tra il rosso e il verde c'è, per pochi secondi, un semaforo rosso-giallo.



Foto ©Cesare Zucca

Si, a Lubeca le sorprese non mancano, compresa la leggenda del diavoletto in brozo fuori della Cattedrale. Si dice che strofinargli le corna, porti fortuna, quindi... impossibile resistere... quindi selfie di rigore...



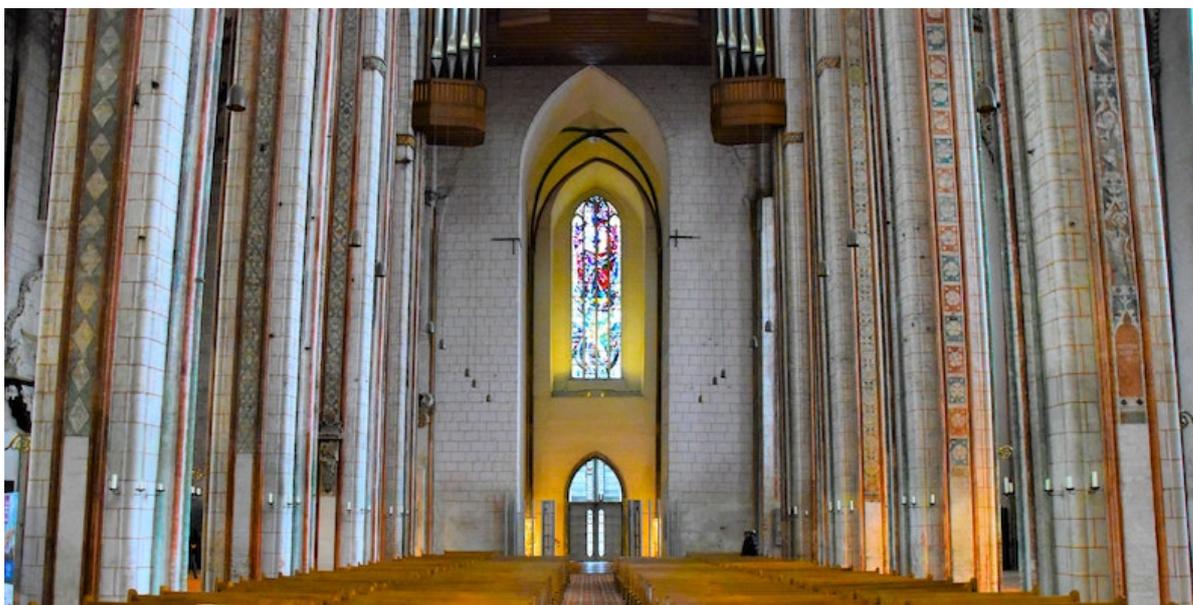
Da vedere a Lubeca

- Buddenbroolhaus
- Town Hall
- Museo Sant Anna
- Le torri Holstentor



Holstentor

- Chiesa e Torre di San Pietro
- Chiesa di Santa Maria
- Cattedrale Marienkirche



La Cattedrale Marienkirche

Lubecca 'gourmet' è il paradiso del marzapane

Lubecca è il luogo di nascita del marzapane in Germania. Si narra che la pasta sia stata originariamente venduta dai farmacisti come medicina, prima di essere venduta dai pasticceri nel XIX secolo. Un'altra leggenda dice che fu inventato in tempi di grande carestia, quando nei magazzini della città c'erano solo miele e mandorle. Un'arte portata avanti dai suoi discendenti fino ai giorni nostri.



Meta imperdibile è il Cafè Niederegger storico negozio-pasticceria, simbolo gastronomico della città che da più di due secoli è il regno del marzapane, inevitabilmente legato al nome di **George Niederegger**, maestro pasticcere e fondatore della prima manifattura di marzapane.



© Cesare Zucca

La squisita torta di marzapane e noci del Cafè Niederegger

Gli ingredienti del marzapane

Il marzapane è una pasta a base di mandorle sbucciate che si riducono in polvere fine, zucchero a velo e albume d'uovo. Questa pasticceria, molto apprezzata in Europa, può essere profumata con acqua floreale, sciroppo, miele o anche un sapore naturale



Marzapane superstar

In Portogallo si chiama *maçapão* ed è usato per fare *documenti finos*, quelle prelibatezze che si godono nella regione dell'Algarve. Fu il portoghese a introdurre il marzapane a Goa, in India, dove fu reinventato con gli anacardi. Sull'isola di Malta, *figolla* è un biscotto ripieno di marzapane che viene mangiato soprattutto a Pasqua. Il biscotto è solitamente decorato con glassa molto colorata e sormontato da un piccolo uovo di Pasqua al cioccolato



Popolarissimo in Germania col nome di *stollen*, rallegra le festa natalizie , mentre In Danimarca e Norvegia, la gente mangia *kransekage* in occasioni speciali: una specie di torta piramidale fatta di corone di marzapane. In Svezia, *prinsesstårta*, un dolce tradizionale fatto di strati di pan di spagna e riempito con crema alla vaniglia e marmellata di lamponi, è condito con marzapane.



La sua squisitezza ha conquistato Portogallo, Grecia, Cipro, Paesi Bassi, Belgio e Inghilterra, Medio Oriente, America Latina e Asia dove viene usato per le uova pasquali, E' polarissimo in Germania, dove si usa per i *Brenten* mentre in Italia lo ritroviamo nei 'maialini' portafortuna dell'Alto Adige.



Non per essere nazionalisti, ma, secondo me, il marzapane top arriva dalla Sicilia che lo ha adottato, chiamandolo *Pasta di Mandorle* e producendo biscotti, granite e la tradizionale (e squisita) 'frutta Martorana' che pare sia stata inventata in un monastero di suore.



La ricetta del marzapane

La ricetta è piuttosto semplice e preparazione veloce.

Per ottenere 250 g di marzapane bastano

- 125 g di farina di mandorle
- 125 g di zucchero a velo
- 30 g albume d'uovo pastorizzato
- 5-6 gocce di aroma di mandorla.
- Alla farina di mandorle e zucchero, si aggiunge albume, l'aroma di mandorla e si amalgama per bene. Amalgamate con un cucchiaino. Una vigorosa impastata e il marzapane è fatto!



DOVE MANGIARE

Kartoffelkeller – Curioso menù a base di patate e...patate.

Zimmermann's Lübecker Hanse – Servizio attento e menù classico

Ratsweinkeller – Un tuffo nel passato e una cucina tradizionalmente "german style".

Schiffergesellschaft – Locale storico, meravigliosa sogliola al bacon e la tradizionale rote grutze, composta di frutti di bosco servita con crema o gelato.



Sogliola al bacon di Schiffergesellschaft

Dove bere bene

- **Tonfink**
- **Dietrich's**
- **Jazz Café**

Io ho dormito qui

Motel One Lübeck. Centrale, essenziale, qualità-prezzo, breakfast generoso e ben servito.



Info e siti web da consultare

- luebeck-tourismus.de
- travemuende-tourismus.de
- Motel One Lübeck

Discover how to make marzipan (english version)

Just turn the page , Click Next>

Lübeck, Germany is a marzipan paradise

Lübeck is the birthplace of marzipan in Germany. It is said to have been originally sold by pharmacists as medicine before being sold by pastry chefs in the 19th century. Another legend says that it was invented in times of great famine, when there were only honey and almonds in the city's warehouses. An art carried on by his descendants to the present day.



Unmissable destination is the **Café Niederegger**, historic pastry shop and gastronomic symbol of the city which for more than two centuries has been the kingdom of marzipan, inevitably linked to the name of George Niederegger, master pastry chef and founder of the first marzipan factory.



© Cesare Zucca

La squisita torta di marzapane e noci del Cafè Niederegger

The ingredients of marzipanMarzipan is a paste made from peeled almonds that are reduced to a fine powder, powdered sugar and egg white. This pastry, very popular in Europe, can be scented with floral water, syrup, honey or even a natural flavor



Marzipan Superstar

In Portugal it is called maçapão and is used to make finos documents, those delicacies enjoyed in the Algarve region. It was the Portuguese who introduced marzipan to Goa, India, where it was reinvented with cashews. On the island of Malta, figolla is a marzipan-filled biscuit that is eaten especially at Easter. The biscuit is usually decorated with very colorful icing and topped with a small chocolate Easter egg



Very popular in Germany under the name of stollen, it cheers up the Christmas holiday, while in Denmark and Norway, people eat kransekage on special occasions: a kind of pyramidal cake made of marzipan wreaths. In Sweden, prinsesstårta, a traditional dessert made of layers of sponge cake and filled with vanilla cream and raspberry jam, is topped with marzipan.



Its delicacy has conquered Portugal, Greece, Cyprus, the Netherlands, Belgium and England, Middle East, Latin America and Asia where it is used for Easter eggs, It is very polar in Germany, where it is used for Brenten while in Italy we find it in the lucky pigs of South Tyrol.



Not to be nationalist, but, in my opinion, the top marzipan comes from Sicily which has adopted it, calling it Almond Paste and producing biscuits, granitas and the traditional (and exquisite) 'Martorana fruit' which seems to have been invented in a monastery in nuns.



- **The recipe for marzipan** The recipe is pretty simple and quick to prepare.

To obtain 250 g of marzipan is enough

125 g of almond flour

125 g of powdered sugar

30 g pasteurized egg white

5-6 drops of almond flavor.

To the almond flour and sugar, add egg white, the almond aroma and mix well. Mix with a spoon. A vigorous kneading and the marzipan is done!



INFO

- luebeck-tourismus.de
- travemuende-tourismus.de
- Motel One Lübeck

LUBECCA: LA REGINA IN 7 MOSSE, THE QUEEN IN 7 STEPS

-Testo e foto di Cesare Zucca-

È stata dichiarata patrimonio mondiale dell'UNESCO, soprannominata *'Regina della Lega Anseatica'*, ha 825 anni ed è ancora tutta da scoprire,

Benvenuti in Germania, nella suggestiva città di **Lubecca**, io ve la racconto in 7 mosse.



:

1) Scoprire la città a piedi. Punta al centro, attraverso viuzze, passaggi tortuosi e vicoli nascosti disseminati da casette dalle quali potrebbe uscire Biancaneve. Occhio al semaforo, qui per attraversare si deve aspettare due rossi.



Tra le cose da vedere: **la torre di San Pietro** (se non soffri di vertigini) bellissimo panorama della città vecchia. **Hostentor**, antica monumentale protezione per gli abitanti di Lubecca e oggi piccolo museo sulla storia della città. **Holsten Gate**, divenne il simbolo orgoglioso di Lubecca e considerate uno degli edifici tedeschi più famosi al mondo. **Sant Anna** che espone la mostra *875 Jahre*.

2) Cattedrale Marienkirche, magnifico esempio di architettura gotica. Un orologio astronomico anima figure in movimento e una cappella con le campane cadute a terra durante il bombardamento del 1942. All'interno attività collaterali, perfino lezioni di yoga.



Fuori vi aspetta la statua di un inaspettato (e brillo) diavoleto in bronzo, che la leggenda dice aver bloccato la costruzione della chiesa. Ma un astuto capomastro propose al diavolo uno scambio: lasciasse lui terminare la chiesa e i muratori avrebbero costruito un'osteria nelle immediate vicinanze. Al diavolo l'idea piacque.



La chiesa fu terminata e inaugurata e a due passi da lì sorsero le celebri cantine del *Ratsweinkeller*, ancor oggi frequentatissime dai buongustai!

Si dice che toccargli le corna porti bene. Impossibile resistergli!



3) Il **Municipio** è senza dubbio uno tra i più belli in Germania. A partire dal 1230, tre case a capanna furono costruite sul mercato e ampliate nei secoli seguenti per creare alla fine l'Hansesaal (sala anseatica) per le riunioni; e il Danzelhus (sala da ballo) per incontri sociali.



4) Marzapane! Il simbolo gastronomico della città. Sosta dovuta nello storico negozio-pasticceria **Niederegger** dove vi aspetta un paradiso di pasta di mandorle, cioccolato e torte meravigliose tra cui la famosa *nusstorte* alle noci, perfetta con il loro cappuccino cremoso. Lubecca è da più di due secoli il regno del marzapane, inevitabilmente legato al nome della famiglia Niederegger che da generazioni si occupa di produrlo.



Foto©Niederegger

Fu George, maestro pasticcere, a fondare la prima manifattura di marzapane. Questa arte fu poi portata avanti dai figli e dai figli dei figli per arrivare ai giorni nostril. Al secondo piano si trova il **Salone del marzapane** in cui potete fare un tuffo nella lunga e gloriosa storia di questa delizia.



5) **Casa Buddenbrook** dalla splendida facciata barocca bianca. Prende il nome dal celebre libro “Buddenbrooks” dello scrittore Premio Nobel Thomas Mann. La città gli ha dedicato uno dei musei letterari più eccezionali al mondo.



6) Dove Mangiare

Kartoffelkeller, Lubeck Koberg 8 D curioso menù a base di patate e ...patate, **Zinnemarmann's Luebecker Hanse** servizio attento e menu classico, **Schiffergesellschaft**, storico locale , pesce e la tradizionale *rote grutze*, composta di frutti di bosco, che può essere servita con crema o gelato, mentre per un drink vi consiglio **TonfinK**, **Dietrich's** e **Jazz Café**



7) Dove dormire

Motel One Lübeck, centrale, nuovo, essenziale, conveniente, breakfast ben servito.



A pochi passi da luoghi d'interesse come Chiesa di Santa Maria, Municipio di Lubecca e Chiesa di San Pietro, questo hotel vanta una buona posizione in zona Centro di Lubecca. Casa dei Buddenbrook e Theater Figuren Museum si trovano ugualmente a 5 minuti di distanza.



La Stazione Centrale di Lübeck si trova a 13 minuti a piedi. Bar/lounge, una reception aperta 24 ore su 24 e personale poliglotta. Il Wi-Fi nelle aree comuni è gratuito. Wi-Fi gratuito, una TV a schermo piatto con canali digitali e asciugacapelli, cassaforte, doccia e scrivania.



Lubecca dista meno di un'ora di treno da Amburgo, facilmente raggiungibile con voli low cost e altrettanto splendida meta per un weekend, come vi ho raccontato tempo fa in Amburgo in 7 mosse.

INFO

www.luebeck-tourismus.de

www.travemuende-tourismus.de

<http://www.luebecker-hanse.de/>

luebeck@motel-one.com