Tartine al salmone a Helsinki, blinis al caviale a Stoccolma o Tapas a Madrid? Chi ama mangiare nei mercati coperti negli ultimi decenni a Vienna non aveva nessuna possibilità perché sono stati eliminati o sono diventati dei supermercati, come è successo nella Nußdorfer Straße. Si tratta di un vuoto che dal 2015 è stato riempito dal Buero de Martin con l'iniziativa "Markterei". Almeno temporaneamente. Passando per alcune zone del primo distretto, arrivati alla Dominikanerbastei, aprendo una porta ci si ritrova nel mercato attualmente più alla moda di Vienna con un' offerta di generi alimentari di alta qualità. Qui si incontrano persone vestite chic sedute su mobili alla moda circondate da delicatezze culinarie. Il tutto si chiama Slow Food e sta per generi alimentari senza sostanze additive tossiche, prodotte nella regione e fair trade. Un trend che ha conquistato l'Europa già dagli anni novanta. Il messaggio che tale movimento vuole veicolare è che ognuno di noi dovrebbe prendere del tempo per gustare il cibo. Chi desidera mangiare nel "Markterei" non deve portare con sé solo del denaro sufficiente, ma anche del tempo per gustare pienamente il cibo e per orientarsi. Questo è il caso di chi il sabato dalle 10.00 alle 14.00 si reca lì per il brunch perché deve munirsi di pazienza e cercare il tagliere dove verranno messi i vari alimenti.









Prosciutto, formaggio, uova

Una volta trovato uno dei suddetti taglieri è possibile cominciare a comporre la propria colazione porgendolo a ogni stand ed esprimendo i propri desideri. Il prezzo è calcolato in base al peso di quanto è stato ordinato. Un elemento che non deve mancare in questa colazione è il prosciutto della manifattura “Thum Schinken” che viene tagliato direttamente davanti ai clienti. A ciò si aggiunge una fetta di formaggio fresco di latte crudo del produttore Martin Moser e il pane di Müller Gartner. Si consiglia di assaggiare il panino con datteri e noci che si sposa perfettamente con la salsa a base di fichi di Filipitsch Antipasti. Chi cerca prodotti ancora più squisiti può provare le lumache della manifattura “Wiener Schnecken”

che si trovano presso lo stand dello spumante Schlumberger. Un consiglio per tutti coloro che amano i tartufi riguarda le nuovissime tartine di Trzesniewski, la ditta viennese che è quasi un culto nella capitale austriaca.
Consultando l'homepage del Markterei si può trovare la lista degli stand presenti e una Newsletter informa sulle novità. Leggendola si può vedere che il mercato ogni venerdì offre anche delle zuppe. Rimanendo sempre in questo giorno è possibile partecipare alle serate DJ organizzate insieme alla stazione radio superfly. Inoltre ogni sabato a partire dalle 18.00 si può ballare al ritmo dello swing degli anni '20 e '30. Naturalmente chi come la volpe della cultura è già molto sazio, dopo il brunch non ha certamente voglia di ballare ma di rotolare verso casa. In conclusione possiamo dire che lì è possibile passare alcune ore molto piacevoli.



Markterei
Ancora fino al 17 giugno 2017
Alte Post (Dominikanerbastei/Postgasse 8, 1010 Vienna)
Orari di apertura: venerdì 12.00 fino alle 24.00 (orario del mercato fino alle 20.00, Bar & Snacks fino alle 24.00); sabato 10.00 fino alle 24.00 (orario del mercato fino alle 18.00, Bar & Snacks fino alle 24.00)
www.markterei.at

© Alexander Götter bzw. Christina Karagiannis