

Amburgo e Lione capitali sull'acqua

di GUIDO BAROSIO foto MARCO CARULLI

IL FUTURO TURISTICO EUROPEO PASSA ANCHE DA LORO, O FORSE SOPRATTUTTO DA LORO. SONO GRANDI CITTÀ ANCORA A MISURA D'UOMO. NON SONO CAPITALI AMMINISTRATIVE MA LEADER DI UN TERRITORIO. HANNO PUNTATO CON FORZA SU ELEMENTI VINCENTI, SCEGLIENDO E SELEZIONANDO LE OPPORTUNITÀ. ACCENDIAMO I RIFLETTORI SU AMBURGO E LIONE





Sopra e sotto,
Lione: Musée des Confluences



Lione: il ponte sulla Saona



Lione: Musée des Confluences

La regola è semplice: meno di due milioni di abitanti, una forte **identità storica e culturale**, un significativo **patrimonio artistico** riconosciuto dall'Unesco, un **secondo posto** per dimensioni e abitanti dopo le rispettive capitali amministrative. Sono le città che oggi piacciono, quelle da visitare anche con pochi giorni a disposizione, facili da raggiungere e ben collegate, solide grazie a un patrimonio d'eccellenza che offre elementi storici e **contemporaneità**. In più con almeno un **edificio iconico** costruito in anni recenti, qualcosa che rappresenti lo spunto ideale per una nuova visita. In Europa ce ne sono

diverse, ma Lione e Amburgo hanno anche un elemento in più che le avvicina: l'**acqua**, i fiumi, una prospettiva che rende ogni colpo d'occhio altamente **scenografico**. E ora, due sintetiche carte d'identità. **Lione – 500mila abitanti** che salgono a **un milione e 300mila** col dipartimento metropolitano – sorge alla confluenza di **Rodano e Saona**, lavora da sempre per essere la capitale mondiale della gastronomia, conta quattro quartieri storici – **Fourvière, Vieux-Lyon, Croix-Rousse, Presqu'île** – e il suo nuovo edificio simbolo è il **Musée des Confluences**, monumentale struttura in **vetro e metallo** che propone un viaggio attraverso il tempo e i continenti. **Amburgo**, un milione ottocentomila abitanti,

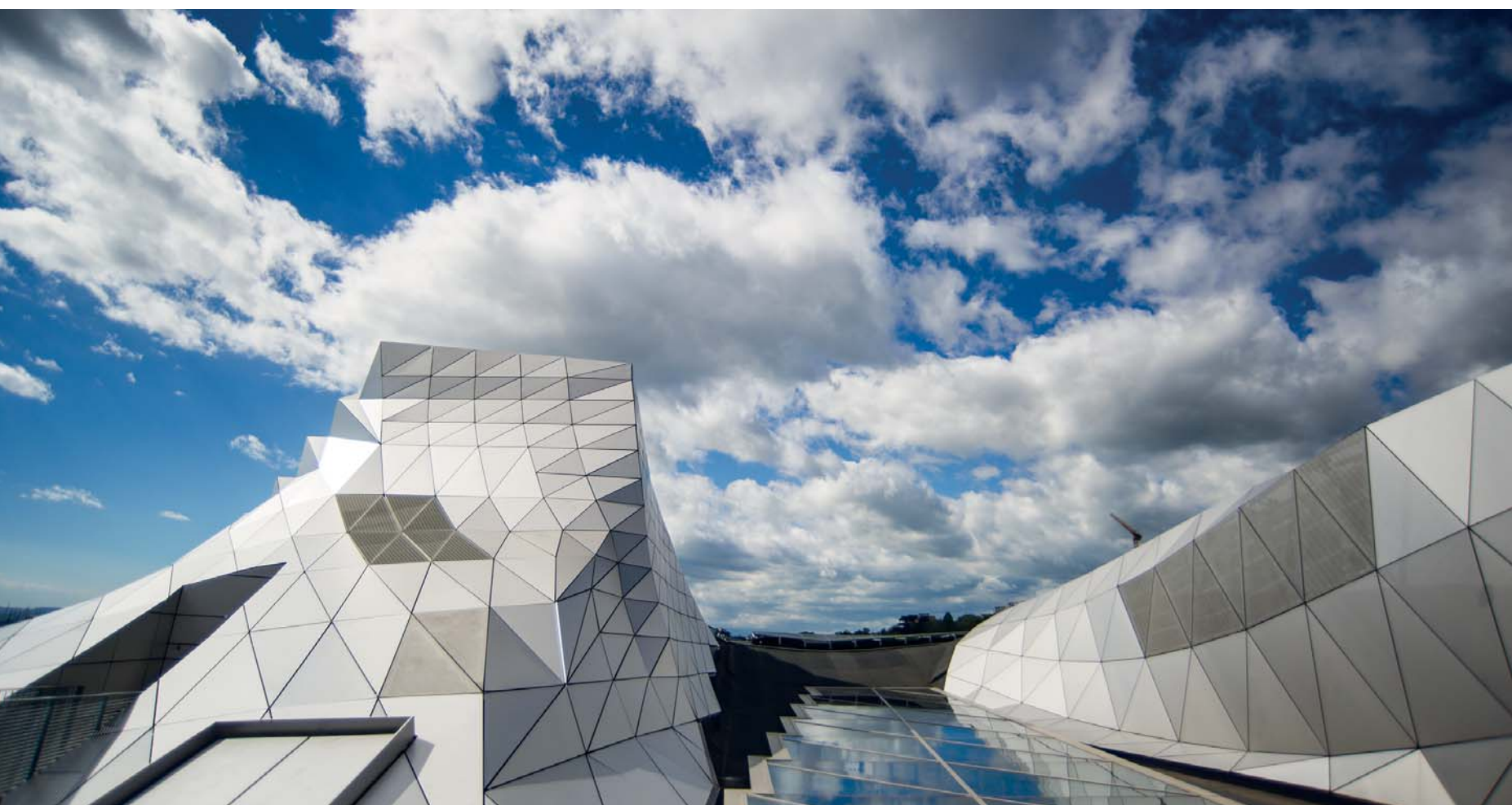
posta sull'estuario del fiume **Elba**, a cento chilometri dal **Mare del Nord**, costituisce ancora oggi una **città stato** fiera del proprio parlamento ed è sostanzialmente un land della Repubblica Federale Tedesca col nome di **Città libera e anseatica di Amburgo**. Il suo rapporto con la navigazione e il commercio è strettissimo e ha come simbolo l'**immenso porto**, il secondo più grande d'Europa. I magnifici magazzini posti sui canali interni della città offrono **prospettive fiabesche**, mentre il nuovo edificio simbolo è l'avvenirista **Elbphilharmonie**, sorprendente sala concerti che si affaccia sul fiume.

Lione: un mondo in punta di forchetta

A Lione gli ingredienti per confermare e consolidare una **leadership** riconosciuta a livello internazionale ci sono tutti: la **tradizione** – dominata dalla figura immortale del grande **Paul Bocuse** – il sistema gastronomico nel suo complesso (si calcola che, nel territorio metropolitano, un abitante su tre operi nei 'mestieri di bocca'), le numerose **eccellenze stellate**, ma anche una solidissima **cucina del territorio** espressa nei **bouchon** (le trattorie lionesi regolamentate da un apposito disciplinare), uno dei più grandi saloni internazionali del settore (**Sirha**, a cadenza biennale, la prossima edizione nel 2020), il concorso simbolo dell'alta ristorazione mondiale (il **Bocuse d'Or**, che si celebra ogni due anni dal 1987), un grande e organizzatissimo spazio commerciale dove aggirarsi per ore come irrequieti golosi (**Les Halles de Lyon Paul Bocuse**) e una novità, attesissima, per quest'anno: il debutto della **Cité Internationale de la Gastronomie**, realizzata nello storico edificio del Grand Hôtel-Dieu. Nuovi protocolli e radici popolari, convinta partecipazione delle istituzioni e fucina di giovani talenti, progetti solidi, autentiche star che trainano il sistema, Lione è una macchina da guerra in continuo movimento che tiene la concorrenza a debita distanza. E quando si parla di **'capitale mondiale della gastronomia'**, va ricordato che non si tratta di un riconoscimento autoreferenziale: le stimate vennero riconosciute per la prima

volta da **Curnonsky**, il più celebre critico dell'epoca, già nel **1935**. Verso le fine del 2019 (non è stata ancora stabilita la data dell'inaugurazione), il mito si arricchirà di un nuovo progetto universale: la città dei sapori di tutto il mondo. Il **Grand Hôtel-Dieu**, che si affaccia maestoso sulle rive del Rodano, nacque nel **XII secolo** come ospedale e ospizio, funzione che mantenne per oltre sette secoli. Oggi il suo destino ha subito una **svolta epocale**: dietro alla monumentale facciata, che rimarrà inalterata, il palazzo si prepara a ospitare una cittadella dedicata all'accoglienza (con un nuovo **hotel a cinque stelle**), allo shopping e alla cultura. Cuore di tutto il complesso – dove si lavora a ritmi serratissimi – è la Cité Internationale de la Gastronomie: **4mila metri quadrati** distribuiti su quattro piani e quattro ali per raccontare il passato, il presente e il futuro del cibo. La Cité va ben oltre il concetto di 'museo' per essere uno spazio dove si narra l'**evoluzione dei sapori**, si spiega come si mangia nel mondo, si illustrano le diverse tecniche e tendenze. Tutto all'insegna di un **approccio sensoriale**: toccare, sentire, vedere, ascoltare, gustare. «L'obiettivo è quello di proporre una visione della cultura culinaria dove eccellenza, diversità e accessibilità sono

Lione: il centro storico





Lione: prospettiva fluviale



Lione, città d'acqua



Lione: i déhors del centro storico



con il mitico **Bocuse D'Or**, giunto alla **17ª edizione**, dove invece i nostri concorrenti hanno fatto sempre cilecca, con **Martino Ruggieri** mestamente **quindicesimo** a gennaio **2019**. Proprio il Bocuse ha segnalato la tendenza più forte nella ristorazione internazionale dell'ultimo ventennio: **l'affermazione della cucina nordica**. Norvegia, Danimarca, Svezia, Islanda e Finlandia hanno ottenuto **26 podi in 17 edizioni**, e anche quest'anno non ce n'è stato per nessuno: 1° Danimarca, 2° Svezia, 3° Norvegia, 4° Finlandia. Anche la Francia, in un anno fortemente dedicato alla memoria di Paul Bocuse, si è dovuta accontentare del sesto posto e non arriva tra i primi tre da sei anni. Le ragioni della **supremazia vichinga**? Studio meticoloso di tempi e regolamenti, lunghi allenamenti, sostegno di un intero sistema paese, cospicui investimenti, ma anche tanto talento, perché senza quello non vai da nessuna parte. Ma Sirha non è solo competizione ed esposizione: attraverso il **World Cuisine Summit** vengono esplorati gli scenari del domani, studiando **tendenze ed evoluzioni** dei mercati. Stakeholder, chef, giornalisti, imprenditori analizzano, sintetizzano e propongono scenari, chiavi di lettura, soluzioni. Così, a gennaio abbiamo compreso che le tendenze dei prossimi anni saranno **naturalizza**, nuove abitudini urbane, **digitalizzazione**,

Lione: il ponte sulla Saona

comunicazione, semplicità, capacità di creare **luoghi emozionali**. I grandi sconfitti? Gli chef esasperatamente televisivi.

Uscendo dal Salone siamo andati alla scoperta del nuovo luogo di tendenza della cucina lionese: giovane, multietnico, sorprendente nella formula e nell'offerta. In quella che era una grande segheria circondata da un quartiere industriale, oggi si trova **La Commune** (3, rue Pré-Gaudry, www.lacommune.co): un 'luogo di vita e di cucina', avamposto dedicato agli **chef che vogliono mettersi alla prova**. La formula è semplice: ci si candida a gestire uno dei 15 spazi interni all'edificio (che comprende anche un ampio spazio bar, sale per cinema e teatro, esposizioni d'arte) per un periodo massimo di un anno. Durante questo tempo si ha diritto a un **box** affiancato agli altri che, da un lato, si rivolge verso la clientela e dall'altro si apre sulla grande cucina comune. Ogni box dispone di tutte le attrezzature necessarie e degli allacciamenti, mentre gli spazi per la cottura sono condivisi. Tutto è giocato sul **concetto della startup** e gli chef mettono alla prova il proprio talento e la propria formula. Durante il loro soggiorno (alcuni si fermano solo pochi mesi), decidono se aprire un proprio locale, se modificare qualcosa della propria idea, ma c'è anche chi smette. La tipologia delle proposte è estremamente varia: si va dalla classica cucina del territorio alle formule vegane, dai sapori orientali a quelli sudamericani, ma sempre con un **tocco originale e creativo**. I box circondano la sala centrale, dove gli avventori si accomodano dopo aver fatto la propria scelta, sovente all'insegna della **contaminazione**. Il prezzo per un pasto raramente supera i 30 euro.

Ma a Lione – ombelico universale della gastronomia d'eccellenza – si trova anche un'associazione fuori dall'ordinario: si chiama **Bocuse d'Or Winners** e raccoglie tutti gli chef che sono saliti sul podio del concorso. Una sorta di comitato mondiale dell'alta ristorazione in uno scenario – quello frequentato dai grandi chef – dove le **rivalità** sono sovente più frequenti dei rapporti amicali. Ma tra pari qualche volta ci si intende, e i Bocuse d'Or Winners sono una macchina bene oliata che propone **tournées internazionali** degli aderenti (39 di 11 diversi paesi), serate d'onore, incontri periodici e attività editoriali. Imperdibile l'ultimo volume della serie – **'Concours de Cuisine/Cooking Contest'** – un manuale per vincere e prepararsi a vincere, vivamente consigliato ai prossimi concorrenti italiani. Insomma, Bocuse d'Or Winners è la repubblica oligarchica degli chef, con un presidente americano: **Philip Tessier**, Bocuse d'argento nel 2015. Ma una visita a Lione non offre solo suggestioni gastronomiche, e vale la pena di raccontare due approdi fortemente tarati sull'innovazione. Il primo – **The Village** – si trova a pochi chilometri dall'aeroporto di Saint-Exupéry e a 30 minuti di auto dal centro di Lione. Si tratta di un nuovissimo **outlet dall'architettura altamente innovativo** – edifici interamente di legno, facciate e tetti di

© Compagnie de Phalsbourg



Lione: l'outlet The Village

© Compagnie de Phalsbourg



Lione: i Bocuse d'Or Winners celebrano Paul Bocuse

vetro bianco – che ha conquistato da pochi mesi il **MAPIC Award** nella categoria 'Best Outlet Center'. Vero e proprio **villaggio ecologico**, con 750 alberi e 460mila piante, propone 97 grandi marche e firme di lusso, con sconti che vanno dal 30 al 70%. Numerosi i **servizi**: dalle due lounge – VIP e Baccarat – ai programmi di fidelizzazione, alla copertura wi-fi, ai personal shopper, ai parcheggi interni, ai servizi di transfer e navette. Alla sera, i visitatori possono assistere a **giochi d'acqua e di luce** concepiti appositamente dal **Cirque du Soleil**. Ideato dall'architetto e designer italiano **Gianni Ranaulo**, The Village – il cui emblema è l'**orso**, presenza costante tra i viali – è opera di **Philippe Journo**, presidente della **Compagnie de Phalsbourg**. Tocco gourmand d'eccellenza, il ristorante **Rendez-vous**, ultimo nato della famiglia Paul Bocuse: sapori semplici, accostamenti golosi, burger con materie prime selezionatissime. E ora, il **Musée des Confluences**, 'icona' della nuova Lione. Posto nel luogo d'incontro tra Saona e Rodano, spazio di acqua, luce, nuvole, metallo scintillante e cristallo, questo **impattante e rivoluzionario** edificio non assomiglia a nessun altro. Le sue forme destrutturate e





Amburgo, la Venezia del Nord

aliene fanno pensare a una nave spaziale pronta al decollo, a un sogno visionario proiettato in un futuro remoto. Poi, al suo interno, tutto diventa magnificamente razionale per proporre ed esporre. Tema delle collezioni permanenti è l'evoluzione dell'uomo e della natura sulla terra: specie, civiltà, religioni, culture. Vince il raffronto, il confronto, i percorsi sono sempre aperti e stimolanti. Ogni anno vengono organizzati conferenze, concerti e magnifiche esposizioni temporanee. Nei prossimi mesi sono visitabili: 'Désir d'art' (fino al 12 maggio), dedicata all'arte africana, 'Le monde en tête' (fino al 3 maggio), sull'arte dei copricapi, 'Yokainoshima' (fino al 25 agosto), sulla civiltà giapponese, e 'Fêtes himalayennes' (fino al 1° dicembre). Un luogo unico per sentirsi, tra cielo e acqua, cittadini del mondo.

Amburgo: la capitale anseatica moderna da sempre
Amburgo la porta sul mondo, Amburgo la bella, Amburgo la magia del nord; ma si potrebbe ancora aggiungere

Amburgo: le case che fronteggiano l'Elba



Amburgo: il rigore degli antichi palazzi commerciali

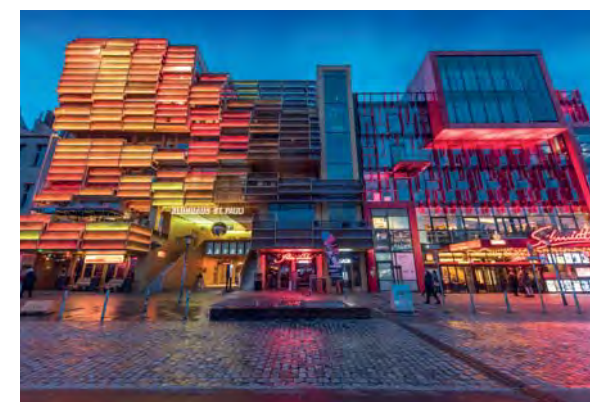
Amburgo la ricca, la sfrontata, la creativa. In questa città stato – Germania per certi versi, ma a sé stante per molti altri aspetti – il successo è storicamente passato dal commercio, e quindi dal commercio è nata la bellezza, ma anche una notevole forza strutturale, perché quando Amburgo muove i muscoli l'intero paese (e non solo) se ne accorge. Il suo motto (originariamente in latino) la dice lunga sulla propensione all'autonomia: «I posterii abbiano cura di conservare degnamente la libertà che gli antenati partorirono». Nata nell'810 su ordine di Carlo Magno, la città ebbe un grande porto dal 1189 e divenne uno dei principali centri della Lega Anseatica: alleanza sovranazionale con dichiarati fini mercantili, che si estendeva dall'Olanda alla penisola Scandinava, dalla Russia alla Germania. Il suo magnifico centro storico – articolato su canali (come a Venezia) e immensi magazzini in mattoni rossi – fu colpito duramente nella Seconda Guerra Mondiale durante l'operazione 'Gomorra', voluta dagli inglesi per frantumare il morale degli abitanti. L'apocalisse di fuoco causò 40mila vittime e alla fine del conflitto la città contava 43 milioni di metri cubi di macerie. Ci vollero tutto l'amore e la perizia degli amburghesi per rimettere in piedi, uno per uno, palazzi ed edifici, mentre la cortina di ferro – fortunatamente – venne posizionata a cinquanta chilometri di distanza. Dopo la riunificazione, i commerci ripresero vigore e Amburgo tornò ricchissima, crescendo di oltre 400mila abitanti. Oggi gli imponenti magazzini di mattoni rossi vivono di nuova vita e sono destinati ancora ad attività commerciali

Amburgo: la magia degli antichi canali



(ci sono le più alte concentrazioni di tappeti orientali d'Europa), ma anche a uffici, centri culturali e teatri. Li separano, come mille anni fa, gli storici canali e li unisce una ragnatela di ponti, oltre 2300, un record mondiale. Imperdibile il giro in battello, che permette fiabesche prospettive a pelo d'acqua. Il medesimo tour si spinge fino all'immenso porto, il secondo più grande d'Europa, ma il primo per traffico di container, con una movimentazione di 10 milioni di pezzi l'anno. Ci sono città che sono cresciute con il potere o con la guerra, altre con l'industria o con la fede, Amburgo ha prosperato grazie alle mercanzie e ai soldi generati dal commercio. E si vede. Tutto quanto c'è di bello, anche le elegantissime candide ville in stile britannico di Blankenese sulle sponde dell'Elba, è stato eretto con le risorse dei potentissimi mercanti. Oggi l'orizzonte si chiama HafenCity, il nuovo piano regolatore (già in parte realizzato) che coinvolge aree portuali vecchie e nuove. La strategia prevede la risistemazione degli edifici storici e la creazione di opere architettoniche firmate da autori celebri. Il tutto con lo scopo di attrarre professionalità da tutto il mondo, società d'investimento e istituzioni internazionali. Uno sviluppo ad alto contenuto di urbanità in perfetta antitesi con la decrescita, felice o infausta che sia. Icona di tutto questo è la Elbphilharmonie, inaugurata nel 2017 e concepita dagli architetti Herzog & de Meuron. La

Amburgo: luci di St. Pauli



Amburgo: il Museo del Mare



Amburgo: il Miniatur Wunderland

costruzione in cristallo è una vertiginosa vela frastagliata che si alza da un poderoso magazzino in mattoni rossi preesistente: metafisico e gigantesco, l'edificio (costato 789 milioni di euro) ospita una sala da 2100 posti, con una delle acustiche migliori al mondo, due sale più piccole, 44 appartamenti e un hotel. L'acustica è stata disegnata da Yasuhisa Toyota, che ha installato 10mila lastre in cartongesso microsagomate per disperdere le onde sonore. Oltre alla platea, la sala è organizzata su terrazze di vari livelli che circondano l'orchestra da ogni parte. L'effetto è impressionante: chiudendo gli occhi, durante un concerto, mi sono trovato completamente circondato dalla musica, senza comprendere da dove arrivassero le note. L'Elbphilharmonie è abitualmente sold out, gli appuntamenti sono numerosi, sempre di altissimo livello, e spaziano attraverso ogni genere musicale. Per assistervi occorre prenotarsi con almeno due mesi di anticipo sul sito www.elbphilharmonie.com. Restando nella zona che si affaccia sull'Elba, merita una sosta il Museo Internazionale del Mare: vero omaggio alle imprese nautiche dell'uomo attraverso cinque secoli di storia. Nel monumentale edificio, che fu all'epoca un fiorente magazzino, nove piani di esposizione, e numerosi ammezzati, propongono modellini, interni ricostruiti, divise, armi, installazioni, mappe, quadri, bandiere, strumenti, foto e filmati. La storia della navigazione diventa un'unica grande epopea, multinazionale nell'approccio e affascinante nell'allestimento. A pochi

Elbphilharmonie: la sala con la migliore acustica al mondo





Amburgo: vista notturna sui canali

isolati di distanza, in un edificio con caratteristiche analoghe ma più sobrio, trova posto **Miniatur Wunderland**: il più grande plastico ferroviario del mondo, ma non solo. Il tracciato dei trenini (sono presenti **oltre mille locomotive**) è infatti circondato da un vero e proprio mondo in miniatura, dove **263mila personaggi** 'abitano' scenari che ricostruiscono la Germania e gli Stati Uniti, la Scandinavia e l'Italia, con tanto di Roma e Venezia messe in scena attraverso ogni dettaglio, dal Colosseo al Canal Grande. Vero e proprio paese dei balocchi per bambini di ogni età, il Miniatur Wunderland lascia **stupefatti** anche gli adulti meno propensi ad attrattive di questo genere. L'ultimo appuntamento lungo le rive dell'Elba – il celebre **mercato del pesce** – è domenicale, però attenzione: dopo le 12 non troverete più nulla. Fino a quell'ora (ma le partite migliori vengono proposte tra le 5 e le 9.30), un autentico bazar di banchi domina la scena, con prodotti freschissimi provenienti da tutto il Mare del Nord. Cuore della festa è un grande **hangar in ferro e mattoni** (bellissime le volte) dove vengono allestiti enormi tavoloni in legno, gli avventori si riforniscono nei chioschetti circostanti, la birra scorre a fiumi, e sul palco si susseguono **cover band** dedite al ruvido sound locale, o a un rock che fa ballare, e qui si balla.

Una visita ad Amburgo non sarebbe una vera visita senza **St. Pauli**. Dal fiume si risale verso l'interno, giusto a ovest del centro cittadino, per esplorare quello che tradizionalmente è il quartiere più **trasgressivo** della città, e forse d'Europa. La sua fama nasce e si afferma a partire dall'**Ottocento**, quando qui venivano i marinai a spendere i propri soldi tra prostitute, giochi d'azzardo e taverne. Col tempo poco è cambiato, ancora oggi la centrale **Reeperbahn** è tagliata da stradine dove si susseguono locali a luci rosse, mentre, in uno stretto tratto di via, fanno mostra di sé le ragazze in vetrina. Ma i tempi d'oro sono terminati, oggi il **mercato del sesso** segue altre rotte e una passeggiata notturna per St. Pauli comunica una certa tristezza, appena stemperata dalle luci e dal fragore musicale dei numerosi, sempre affollatissimi pub. Il quartiere resta un **luogo della memoria** dove mangiare, discretamente e a poco prezzo, e dove ascoltare, se siete fortunati, cover band quasi meglio dell'originale. Merita di ricordare che qui si esibirono, giovanissimi, i Beatles e che in queste vie nacque il **punk tedesco**, dopo quello britannico il primo al mondo. Ma St. Pauli è anche un'altra cosa: St. Pauli ospita una delle più incredibili squadre della storia del **football**. Baluardo del calcio popolare anarchico e fuori dagli schemi costituiti, con una **tifoseria** che strizza l'occhio al mito di un quartiere 'franco' popolato da prostitute, spacciatori e marginali di ogni genere, questo club ha tifosi che si definiscono **bucanieri**, che sventolano fieri il **Jolly Roger** con le tibie incrociate, che hanno scelto come inno **'Hells Bells' degli AC/DC**, che cantano, saltellando, «*siamo zecche, zecche asociali*». Ma i fan del St. Pauli sostengono anche – col progetto **'Viva con agua de Sankt Pauli'** – i

bambini più poveri di **Cuba**. Insomma, ribelli con un cuore grande così e un sogno irresistibile: sconfiggere i ricchi rivali dell'**Hamburg** nel derby più caldo di Germania. E, adesso, qualche suggerimento gourmet. Per capirci: in questo caso Lione e Amburgo giocano in due campionati differenti. Non cercate lungo l'Elba i sapori raffinati della cucina francese, e se vedete un'insegna italiana correte via come lepri. Qua vince il sapore – semplice e goloso – di due prodotti base: l'ottima **carne** e il formidabile **pescato**. Meglio se proposti senza fronzoli. Tre approdi da provare: l'**Oberhafen Kantine** (Stockmeyerstrasse 39, www.oberhafenkantine-hamburg.de, tel. +49(0)4032809984), in una minuscola casetta tutta storta, esattamente sotto un cavalcavia, sapori ghiotti da osteria di mare; **Fish & Co** (Deichstrasse 41, tel. +49(0)4036093480), aperto solo a pranzo, qualche sgabello e un paio di tavoli, ma pesce tanto, e buono; **Block House** (Jungfernstieg 1-4, tel. +49(0)4030382215), nel cuore del centro una steakhouse come a New York, ma si spende la metà.

Per visitare al meglio Amburgo vi proponiamo un **boutique hotel strategico**, vicino alla stazione centrale, dove si arriva dall'aeroporto e dalla quale parte la metro: l'**Inside Hamburg Hafen** (Högerdamm 30, tel. +49(0)40611990-0). Appartenente alla catena **Melia**, la struttura propone uno stile design ma caloroso, ristorazione interna, palestra, spazio esterno dove godersi il sole (quando c'è) di fronte al canale, possibilità di farsi servire i pasti sotto suggestivi igloo trasparenti.

L'ultima annotazione riguarda la nuova vocazione di Amburgo, quella per i musical. Ma i **musical** con la M maiuscola, i medesimi di Londra e Broadway. Il mercato ha dimensioni enormi, con due milioni di spettatori per anno, numeri di assoluta eccellenza mondiale. Le due sale principali – il **Theater Im Hafen** e lo **Stage Theater an der Elbe** – hanno 2mila posti ciascuno, si trovano **su un'isola** all'estuario dell'Elba, quasi di fronte all'Elbphilharmonie, e sono raggiungibili solo coi battelli – decorati a tema – che fanno continuamente la spola con la riva opposta. All'Im Hafen il **'Re Leone'** – magnifica questa edizione – viene replicato otto volte la settimana dal 2001, nell'altro teatro ha debuttato pochi mesi fa **'Mary Poppins'**. Più avanti, ad aprile, arriverà **'Paramour'** allo **Stage Theater Neue Flora**, il nuovo show del **Cirque du Soleil**.

Moderna da sempre, Amburgo riconosce la rotta giusta quando si presenta, un'arte antica per i marinai del nuovo millennio. >>>

