

In Germania dove questo prodotto ha raggiunto un prezzo di 19,90 euro al chilogrammo

DS6901

DS6901

Sono un lusso pure gli asparagi

Le Erdbeeren, i fragoloni, raddoppiati in un solo anno

da Berlino

ROBERTO GIARDINA

Der Spiegel per una volta dimentica Donald Trump e Putin, e sull'ultima copertina presenta un brezel, il pane salato che fa aumentare la sete, e che i tedeschi amano gustare con un la birra. Un boccale da un litro, la misura minima, all'Oktober Fest costava più di 16 euro, quanto un buon vino. Il titolo in copertina si chiede: *Wer kann das noch bezahlen?* Chi potrà ancora pagarlo? Le cose semplici diventano un lusso. Il pane dal 2019 è aumentato oltre il trenta per cento. Per la Pentecoste, che in Germania equivale al Ferragosto, tutti partono in vacanza. Si è creata una coda di 45 km tra Salisburgo a Villach, sul confine con l'Italia. Ma diminuiscono le prenotazioni per la prossima estate.

Venerdì scorso, una copia di miei amici berlinesi mi ha invitato a un rapido pranzo, prima di partire per la Sardegna. Piatti semplici, in apparenza, ma da berlinese di adozione ho apprezzato la loro ospitalità. Un antipasto con asparagi, quelli sottili e verdi, e dopo il piatto forte, con asparagi grossi e bianchi, quelli per cui i tedeschi vanno pazzi, coperti con scaglie di parmigiano. Una portata italotedesca. In Germania li servono annegati nella maionese. Infine, fragole come dessert. Quelle grandi, che in Austria chiamano ananas. La lingua cambia da Berlino a Vienna. Le fragoline della mia infanzia sono scomparse, o si trovano di rado a prezzi proibitivi nei negozi di *Delikatessen*.

L'indice del costo della vita inganna. Non credo che

il paniere dei generi scelti per valutare l'aumento dei prezzi comprenda fragole e asparagi. Le *Erdbeeren*, i fragoloni, costano il doppio rispetto all'anno scorso, da 3,5 euro al chilo, a sette o otto. Si coltivano anche nelle serre intorno a Berlino, erano un prodotto popolare, e le offrono ancora in chioschi stagionali a forma di fragola, per la strada e nelle stazioni del metro. Io le ho comprate a dieci euro. Sono battute dalle ciliegie che arrivano a 15 euro, o anche venti all'inizio della stagione. Sono care anche in Italia.

Gli asparagi sono una passione nazionale, i tedeschi ne sono golosi, ma in pochi anni il prezzo è raddoppiato. Quelli bianchi, per me insapori, sono arrivati a 19,90 euro al chilo. Per una famiglia, un lusso proibitivo. Quelli verdi, più saporiti, arrivano a 22.

In Germania sono circa 1300 le imprese agricole, con una superficie complessiva di 22800 ettari, che producono asparagi, anche nel Brandeburgo, la regione che circonda Berlino. L'anno scorso la produzione ha superato le 112mila tonnellate, che non bastano. Gli *Spargel* vengono importati anche dal Sud America e dalla Cina.

Ai tempi del muro, li coltivavano nella Germania Est, ma li esportavano per procurarsi valuta pregiata. Ogni tedesco, neonati compresi, ne consuma un chilo e duecento grammi all'anno, l'85 per cento bianchi, i verdi sono una rarità, anche se sono più ricchi di vitamine, e più sani.

È una fatica raccogliarli a mano, e non è semplice, chi non è pratico li spezza, e non possono essere messi in vendi-

ta. Per la raccolta, che comincia ad aprile, venivano i polacchi, anche i medici che prendevano le ferie: in un paio di settimane guadagnavano quanto in due mesi in ospedale. La paga era troppo bassa per attrarre i tedeschi.

Una ventina d'anni fa, il governo di Berlino volle obbligare i disoccupati a raccogliere gli asparagi. I contadini si ribellarono: erano troppo pigri, si davano malati, gli asparagi vanno raccolti in fretta altrimenti marciscono. Ora i polacchi vivono meglio, e non vengo più. La paga oraria minima è di 12,50 euro, e forse presto salirà a 15. Quanto costeranno gli asparagi l'anno venturo? Oggi, gli stagionali arrivano dalla Bulgaria o dalla Romania, e in mese guadagnano in media tremila euro, più vitto e alloggio.

Non è elegante fare i conti in tasca agli amici. Ma il prezzo veloce che mi hanno offerto, non è stato a buon mercato. Non so quanto costi il parmigiano, ma era reggiano, non il *Parmesan* che si produce in Germania, un'imitazione appena passabile. Sembra un problema senza importanza, ma spiega perché i tedeschi sono scontenti. Non vogliono andare nei ristoranti con le stelle, ma adesso devono stare attenti se desiderano gustare un piatto semplice in osteria.

— © Riproduzione riservata —



La copertina di Der Spiegel

