



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

La gastronomia italiana a Vienna.
Aspetti culturali, linguistici e simbolici

Verfasserin

Dimana Guigova

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, im August 2010

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A 236 349

Studienrichtung lt. Studienblatt: Romanistik Italienisch

Betreuer: Ao. Univ.-Prof. Mag. Dr. Schjerve-Rindler Rosita

“Desidero innanzitutto ringraziare la Professoressa Schjerve-Rindler per i preziosi insegnamenti e per le numerose ore dedicate alla mia tesi. Inoltre, ringrazio sentitamente la Mag. Daniela Dorner che é stata sempre disponibile a dirimere i miei dubbi durante la stesura di questo lavoro.

Vorrei esprimere la mia sincera gratitudine ai tutti miei amici e conosciuti per i numerosi consigli durante la ricerca.

Infine, ho desiderio di ringraziare con affetto la mia famiglia per il sostegno ed il grande aiuto che tutti mi hanno dato e per essermi stato vicino ogni momento durante questi anni di lavoro.”

INDICE

1.	Introduzione.....	1
2.	La lingua, le relazioni linguistiche, i campi e i capitali.....	5
2.1.	I concetti dell'habitus, dei campi e del capitale.....	6
2.1.1.	Il capitale culturale.....	8
2.1.2.	Il capitale sociale.....	9
2.1.3.	Il capitale economico.....	10
2.1.4.	Il capitale simbolico.....	10
3.	Linguistic Landscape.....	11
3.1.	Il concetto del "Linguistic Landscape".....	11
3.1.1.	Funzione informativa.....	13
3.1.2.	Funzione simbolica.....	15
3.2.	Linguistic Landscape – prospettiva recente.....	17
4.	Identità.....	22
5.	Culinaria italiana.....	24
5.1.	Panorama storico.....	25
5.2.	La trasmissione delle tradizioni culinarie.....	30
5.3.	La cucina e la gastronomia professionale.....	30
5.3.1.	I ristoranti.....	31
5.3.2.	I bar e le caffetterie.....	31
5.3.3.	Le pizzerie.....	32
5.3.4.	Le enoteche.....	32
5.3.5.	Le gelaterie.....	32
6.	Le ipotesi.....	33
6.1.	La prima ipotesi.....	33
6.2.	La seconda ipotesi.....	34
6.3.	La terza ipotesi.....	35
6.4.	La quarta ipotesi.....	35
7.	Metodo di ricerca.....	36
7.1.	Il punto di partenza.....	36
7.2.	I dati.....	36
7.2.1.	I locali italiani e la selezione.....	37

7.2.2.	I clienti.....	39
7.3.	I questionari.....	40
7.3.1.	Il questionario / Le domande rivolte ai proprietari italiani o non-italiani.....	40
7.3.2.	Il questionario / Le domande rivolte ai clienti.....	42
7.4.	Il registratore.....	43
8.	Descrizione del campo.....	43
8.1.	C'era una volta negli anni 70 <i>racconta il papà dei gelati a Vienna, Luciano Zanoni</i>	44
8.2.	La gastronomia italiana a Vienna.....	45
8.2.1.	Ristorante pizzeria "Terra di sapori" (8/1_i).....	45
8.2.2.	Ristorante Al Caminetto (1/1_i).....	46
8.2.3.	Cantinetta "La Norma" (1/2_t).....	46
8.2.4.	Ristorante, enoteca "Firenze" (1/3_t).....	47
8.2.5.	Pizzeria Ristorante "Il mare" (7/1_i).....	47
8.2.6.	Ristorante italiano "Il primo" (1/4_i).....	48
8.2.7.	Ristorante & pizzeria "Ischia" (4/1_i).....	48
8.2.8.	Ristorante "La scala" (1/5_t).....	49
8.2.9.	Pizzeria-Ristorante "Quattro fratelli" (3/1_t).....	49
8.2.10.	Osteria "Stradina" e la gelateria "Alberti" (2/1_i).....	50
8.2.11.	Ristorante, pizzeria "I Ragazzi" (7/1_i).....	50
8.2.12.	Osteria del Collio (1/6_i).....	51
8.2.13.	Ristorante "Zimolo" (1/7_i).....	51
8.2.14.	Grotta azzurra.....	52
8.2.15.	Cantinetta Antinori.....	52
8.2.16.	Il gruppo dei ristoratori nel settimo e nell'ottavo distretto, una nuova generazione.....	53
9.	Interpretazione, questionari, esempi e risultati.....	53
9.1.	I questionari.....	53
9.1.1.	Il questionario in italiano.....	54
9.1.2.	Il questionario in tedesco.....	55
9.1.3.	Il questionario in tedesco (i clienti).....	57

9.2.	Lo schema.....	58
9.2.1.	I risultati.....	73
9.3.	La prima ipotesi ed i risultati delle risposte.....	75
9.4.	La seconda ipotesi ed i risultati delle risposte.....	81
9.5.	La terza ipotesi ed i risultati delle risposte.....	87
9.6.	La quarta ipotesi ed i risultati delle risposte.....	89
10.	Conclusione.....	92
11.	Riassunto in tedesco / Deutsche Zusammenfassung.....	94
12.	Bibliografia.....	98
13.	Appendice (1-79)	
13.1.	Le interviste con i rappresentanti della gastronomia italiana a Vienna.....	2
13.2.	Le interviste con i clienti.....	58
13.3.	Fotografie.....	66

1. Introduzione

Il titolo e il tema della presente ricerca “La gastronomia italiana a Vienna. *Aspetti culturali, linguistici e simbolici*” sono stati scelti per diverse ragioni particolari, soprattutto viene focalizzato l'interesse personale su questo campo vasto ed inesplorato.

Il mio primo incontro con la gastronomia italiana è stato ancora all'inizio del mio studio all'università di Vienna, e più precisamente durante i corsi linguistici e i corsi che trattano la cultura, la mentalità, la storia, la geografia, la politica e l'economia dell'Italia. Italia come un paese turistico, ma anche come un paese vicino ad Austria mi attirava molto spesso inducendomi a fare le vacanze o a visitare amici e così potevo conoscere e affrontare anche in pratica le abitudini, le feste, le tradizioni familiari e la culinaria in Italia.

Mi attraeva sempre la passione con cui gli italiani parlavano della cucina, delle ricette e del mangiare in famiglia o in una trattoria con gli amici, il modo di preparare e godere il tempo in cui ci si può riunire e mangiare con la famiglia e anche in cui si discuteva con la famiglia in modo molto appassionante i temi importanti. Era ed è tutt'ora sempre un'emozione per me poter avvicinarmi a questo mondo incomparabile.

Conoscendo la professoressa Schjerve-Rindler ed i suoi seminari, partecipando anche a un seminario nominato “Gli italiani a Vienna” e concentrandomi sulla tematica dei lavoratori stagionali a Vienna, cioè anche la gastronomia italiana da parte, ho deciso di finire lo studio all'università con un'opera di ricerca in questo campo.

Con il grande contributo dell'equipe di collaboratori della professoressa Schjerve e delle conversazioni sul futuro lavoro, sono riuscita a staccare il tema, la teoria, la letteratura e il modo di lavorare.

L'idea sarebbe di concentrare la ricerca sulla gastronomia italiana a Vienna. I viennesi, al mio parere, amano la cucina italiana e frequentano spesso i locali italiani a Vienna, sempre pieni e numerosi, e questo vuol dire che l'interesse non è solo da parte mia, ma che la culinaria è ben conosciuta e voluta sul territorio di Vienna.

Il primo punto di partenza per la ricerca é stato l'interesse degli austriaci e soprattutto dei viennesi alla culinaria ed alla cucina italiane. La seconda domanda che ci poniamo nel lavoro attuale é come e in quali punti si presenta il valore culturale, linguistico, simbolico e culinario nello spazio della gastronomia italiana a Vienna. La curiosità scientifica é ispirata dal fatto che questo campo non é stato esaminato negli aspetti che si propongono nella ricerca attuale.

Come metodologia dell'indagine abbiamo scelto il metodo empirico-analitico. Per poter esaminare e definire i valori che ci interessano proponiamo la prima parte, la parte teorica per poter informare delle novità e delle ricerche nei campi del “Linguistic Landscape”, l'identità e le teorie di Pierre Bourdieu. Non all'ultimo posto per importanza proponiamo anche un panorama storico e informativo sulla culinaria italiana soprattutto in Italia e visto attraverso gli occhi degli italiani. Attraverso questa ultima parte desideriamo presentare in una forma stretta le abitudini e i modi della culinaria italiana.

La parte successiva all'indagine sarà dedicata alle ipotesi che derivano dalle teorie usate nel lavoro e dalle esperienze personali. Prevediamo che queste ipotesi potranno aiutarci poi nella parte empirica dove é presentato il quadro complesso del campo della gastronomia italiana a Vienna. Naturalmente vengono presentati anche i locali scelti per le interviste e le persone che hanno partecipato alle conversazioni e ai confronti. Ci sono tre gruppi di intervistati – il primo sono gli italiani che gestiscono o lavorano in un locale italiano a Vienna, il secondo - i non-italiani che però gestiscono un locale dotato di nome italiano, e il terzo gruppo é rappresentato da clienti. I risultati delle interviste con i proprietari italiani, con i camerieri e anche con i clienti affermano poi le ipotesi che presentiamo. Tutti i gruppi di intervistati giocano un ruolo molto importante perché le risposte sono spesso molto simili, ma d'altra parte ogni persona aggiunge un accento specifico che ci aiuta a fare le valutazioni in un modo più preciso.

Le domande comprese nelle interviste sono state scelte in un legame molto stretto con le teorie e la letteratura utilizzate per poter valutare i risultati in modo oggettivo e realistico.

I questionari sono divisi in 4 sezioni, e ogni sezione prende in considerazione la teoria o la tematica da cui deriva.

Le più interessanti e significative domande nella prima parte, cioè la parte in cui le domande derivano dalle teorie di Pierre Bourdieu, trattano le ragioni per prendere la decisione di aprire un ristorante italiano a Vienna, l'interesse dei clienti, il personale italiano o non-italiano che lavora nei locali italiani, la musica e i giornali nei locali, la competenza linguistica dei proprietari e del personale.

Nella seconda parte del questionario "Linguistic Landscape" le risposte significative sono quelle inerenti la scelta del nome, il significato del nome, la lingua usata per il nome, la grafia, la carta e il menu.

La terza parte tratta l'identità della persona intervistata cioè, come si sente a Vienna, come si presentano gli italiani e la cultura italiana a Vienna, e anche come si integrano gli italiani a Vienna.

L'ultima parte "Culinaria italiana" tratta la tradizione nella culinaria italiana, le ricette e l'importanza dei piatti tipici italiani, la preparazione e la straordinarietà della cucina italiana. Qui cercherò di presentare attraverso gli occhi degli intervistati alcune specialità e ricette tipiche e qualche volta anche la preparazione dei piatti. Non all'ultimo posto risultano le risposte sulla descrizione della cucina italiana in generale.

Proviamo a rispondere anche alle domande di ricerca che si intravedono dalle risposte, dalle fotografie e dall'immagine delle persone e dei locali. La domanda "Quale prestigio godono gli italiani e la gastronomia italiana a Vienna?" si prefigge l'obiettivo di rappresentare come si sentano gli italiani tanto a Vienna e quanto nei locali dove lavorano, ma anche come i viennesi li accettano. Interessante é anche la distribuzione dei ristoranti, delle pizzerie, delle trattorie, cioè in quali distretti di Vienna sono diffusi, come sono situati e perché? E in seguito, i locali italiani vengono gestiti in un modo tradizionale italiano o in un modo diverso, caratterizzato dalla vita e dai bisogni della città di Vienna e dalla cultura viennese? E non all'ultimo

posto la domanda del come si presentano questi locali all'infuori, che significato hanno i cartelli e la lingua in cui sono scritti e presentati al pubblico viennese.

2. La lingua, le relazioni linguistiche, i campi e i capitali

Il sociologo Pierre Bourdieu (2005) offre una nuova interpretazione dei fenomeni linguistici che è teoricamente fondata nel concetto del mercato in cui le lingue usate su un determinato mercato sono valorizzate in quanto capitale sociale. (Bourdieu, 2005: 2)

In questa sede vorrei concentrarmi solo sui concetti fondamentali dello scambio linguistico, dell'*habitus*, dei campi e dei capitali.

Secondo Bourdieu in una conversazione, in uno scambio linguistico tra parlanti competenti si mostrano diverse relazioni di potere. Noi, le persone, siamo molto sensibili per le variazioni dell'accento, dell'intonazione e del vocabolario, in cui si riflettono diverse posizioni della gerarchia sociale. Dal grado dell'autorità, come e chi dice determinate parole dipende anche il potere, la capacità di convincere il parlante. Noi siamo esperti quando si tratta di usare delle parole come mezzo di costrizione, di intimidazione e di oltraggio, di cortesia, di disprezzo, di convinzione e di convincere. La lingua è un componente integrale della vita sociale e gli individui si scambiano espressioni linguistiche per esprimere sentimenti, opinioni e per esercitare il potere del parlare tutti i giorni nel flusso delle interazioni sociali. Cioè la lingua e la vita sociale non si devono separare l'una dall'altra. (Bourdieu, 2005: 1)

In alcuni rami della linguistica, delle lettere e della filosofia per "caratteri sociali della lingua" si intende qualcosa di astratto, come la definisce Saussure "il tesoro" che tutti i membri della società condividono. Però mancano delle spiegazioni come per esempio la pratica linguistica e i prodotti linguistici interagiscano con il potere e la disuguaglianza nella società reale. (Bourdieu, 2005: 1)

Pierre Bourdieu dimostra che la lingua è un fenomeno socio-storico, che lo scambio linguistico figura come un'attività profana e pratica e che le teorie linguistiche che non prendono in considerazione il carattere pratico e socio-storico della lingua lo fanno solo per danno proprio. Perché? In realtà non esiste una comunità linguistica completamente omogenea,

perché detta comunità sarebbe idealizzata da una pratica linguistica che è stata determinata storicamente e che avrebbe dei presupposti sociali. Bourdieu chiama questa idealizzazione "Illusione del comunismo linguistico". (Bourdieu, 2005: 5-6)

I reali parlanti hanno una competenza pratica, un "senso pratico", grazie a cui possono produrre delle asserzioni adeguate alle scelte nelle rispettive situazioni. Le loro competenze pratiche non sono solo le capacità di produrre espressioni grammatiche, ma anche le capacità di procurarsi l'ascolto, il credere, l'ubbidienza ecc. Chi parla deve essere sicuro che è autorizzato a parlare in determinate situazioni. E chi ascolta deve pensare che il parlante meriti l'attenzione. (Bourdieu, 2005: 8-9)

2.1. I concetti dell'habitus, dei campi e del capitale

Il concetto centrale di Bourdieu è il concetto dell'habitus, con cui Bourdieu ricostruisce in che modo si costituiscono e si sviluppano sia i comportamenti individuali che le strutture sociali. Questo concetto è molto antico, deriva da Aristotele e dalla Scholastica, però Bourdieu lo utilizza in una maniera propria e specifica. L'habitus è il complesso delle disposizioni, secondo le quali gli individui agiscono e reagiscono in un determinato modo. Le disposizioni creano pratiche, percezioni e atteggiamenti senza seguire delle regole. Le disposizioni che formano l'habitus sono ficate in testa, strutturate, costanti, generative, trasferibili. Le somiglianze e le differenze caratteristiche delle condizioni esistenziali degli individui si riflettono nell'habitus e possono essere omogenee per gli individui dello stesso strato sociale. (Bourdieu, 2005: 14)

L'habitus conferisce agli individui un senso, una capacità di come devono reagire e agire nella vita quotidiana. L'habitus dirige le loro azioni e le loro inclinazioni senza determinarle rigorosamente. Intercede un senso pratico, che cosa sarebbe o non sarebbe adeguato fare nelle rispettive circostanze o situazioni. Ma anche l'organizzazione del corpo umano, per esempio il modo in cui si manifestano gli uomini e le donne nella vita quotidiana, il diverso portamento dei loro corpi, i modi diversi di parlare e camminare, di mangiare e ridere ecc. (Bourdieu, 2005: 15)

Quando gli individui agiscono, questo succede sempre in un contesto sociale. E da qui le pratiche o le percezioni non sono più un prodotto dell'*habitus*, ma un prodotto dei rapporti tra l'*habitus* e i contesti specifici e sociali, cioè i cosiddetti "campi" in cui gli individui agiscono. Per questi contesti Bourdieu utilizza diverse espressioni come "campi", "mercati" o "giochi" (le ultime due usate in parte come metafore). Un campo o un "mercato" è un ambiente, cioè una configurazione di posizioni e quelle posizioni, come anche le loro correlazioni in questo ambiente vengono definite dalla distribuzione di diverse risorse ossia il cosiddetto "capitale". (Bourdieu, 2005: 16)

Ciascun campo ha un sistema di relazioni tra le posizioni dei soggetti che si definiscono reciprocamente in funzione delle dinamiche di produzione, di scambio e di distribuzione del capitale specifico, della posizione nello spazio sociale e del tempo considerato come il proprio sistema di credenze e di norme che regolano le azioni e un grado di istituzionalizzazione. (Corchia, 2006: 2)

Esistono le c.d. "leggi generali dei campi", cioè le leggi di formazione e di funzionamento. Una gran parte delle funzioni di un campo può aiutare e rispondere alle domande ed alle interpretazioni per poter formulare un altro campo. Ogni volta che viene esaminato un campo nuovo, si trovano caratteristiche tipiche solo per lo specifico campo, ma in questo modo si estende anche il sapere dei meccanismi universali dei campi in generale. Un campo viene definito mediante gli interessi e gli oggetti d'interesse che non possono caratterizzare gli altri campi. Per stabilire un campo, devono esistere oggetti d'interesse e persone che sono disposte al gioco e che dispongono dell'*habitus*. Un capitale collegato ad un particolare campo, cioè nei limiti del campo, possiede un valore e si può convertire in un altro tipo di capitale solo in presenza di specifiche condizioni. (Bourdieu, 1993: 109-110)

I concetti che utilizza Bourdieu per descrivere i campi e le sue caratteristiche - mercato, capitale, profitto ecc. - sono presi dal linguaggio delle scienze economiche ed sono adattati all'analisi dei campi.

Un capitale é un lavoro accumulato nella forma materializzata o nella forma interiorizzata o incorporata. I giochi di cambiamento della vita sociale, soprattutto della vita economica si sviluppano non come dei giochi d'azzardo in cui ogni tanto sono possibili delle sorprese: si può vincere in un tempo breve e poi si può perdere di nuovo tutto o tanto, come nella roulette. Il capitale ha una tendenza di sopravvivere, può riprodursi, svalutare benefici, crescere. Il capitale si occupa dello scopo di "non essere tutto immediatamente impossibile o possibile". (Kreckel, 1983: 183) Ecco perché é molto importante conoscere tutte le forme dei capitali, non solo quegli economici, ma anche le forme dello scambio sociale delle relazioni non economiche, altruistiche.

Esistono diverse forme di capitale, Bourdieu differenzia tre principali tipi di capitale: economico - questo significa ricchezza materiale in una forma di denaro, investimenti, azioni, proprietà ecc.; culturale - questo significa il sapere, la capacità e anche altri beni culturali acquisiti, come per esempio un grado di laurea o educazione; capitale sociale, però Bourdieu nomina anche il capitale simbolico - questo significa un prestigio accumulato o l'onore; altri tipi di capitale. Una delle caratteristiche più importanti dei campi é il modo in cui un tipo di capitale definito nei limiti del campo si può convertire in un altro tipo di capitale. Per esempio l'educazione si trasforma in un posto lucrativo. (Mörth, Fröhlich, 1994: 34-37)

2.1.1. Il capitale culturale

Conosciamo tre tipi di capitale culturale: il tipo incorporato, oggettivato e istituzionalizzato.

Il capitale incorporato é legato a un corpo e si tratta delle conoscenze costanti. La sua incorporazione costa tempo, per esempio tempo per studiare, per l'educazione e questo tempo deve essere investito dalla persona, dall'investitore. Questo capitale non si può trasmettere a breve termine ed é possibile che esso sia assolutamente inconsapevole. (Mörth, Fröhlich, 1994: 35)

La persona lavora su se stessa, si forma, cioè "paga con la propria persona" (dal francese). La persona investe soprattutto tempo, ma anche

una forma del costituito libido sociale che può apportare tutte le possibili privazioni, fallimenti e sacrifici. Il capitale incorporato é un possedimento che é diventato un componente della "persona", dell'*habitus*, dall' "avere" é diventato "essere". Ecco perché questo capitale non si può regalare, lasciare in eredità, comprare, scambiare a breve termine. Molto spesso questo capitale si intende come capitale simbolico, e questo significa che la sua natura reale si travisa e in cambio si riconosce come capacità legittima o autorità che é significativa in tutti i campi, dove il capitale economico non trova nessun riconoscimento. Dalla logica simbolica risulta che la proprietà di un capitale enorme si percepisce come "qualcosa di straordinario" e perciò diventa una base per altri profitti materiali e simbolici. Come per esempio se uno può leggere in un mondo di analfabeti, vince per causa della sua posizione nella struttura di distribuzione del capitale culturale un valore di eccezionalità, di cui l'individuo può approfittare extra. (Kreckel, 1983: 183-198)

Il capitale oggettivato, cioè quaderni, libri, lessico, strumenti, macchine ecc., é trasferibile, ma solo come proprietà giuridica. È necessario avere a disposizione delle capacità culturali che rendano possibile il godimento di un dipinto o l'uso di una macchina.

Il capitale istituzionalizzato è rappresentato dal grado di educazione garantito giuridicamente, cioè il titolo accademico. Questa competenza ufficiale non si deve testimoniare di nuovo. (Mörth, Fröhlich, 1994: 35)

2.1.2. Il capitale sociale

Come capitale sociale si presentano le risorse attuali e potenziali, cioè la rete delle relazioni istituzionalizzate, l'appartenenza degli individui a un gruppo. Questa rete di relazioni é un prodotto delle strategie d'investimento di tipo individuale o collettivo e quelle strategie sono orientate alle relazioni sociali, consapevolmente o non, e promettono vantaggi. Qui molto importante é il lavoro permanente in forma di scambio di atti per poter affermare un reciproco riconoscimento. (Mörth, Fröhlich, 1994: 35-36)

Il capitale totale che possiedono i membri del gruppo serve a tutti nel loro insieme come una sicurezza, cioè una solvibilità. Le relazioni del capitale sociale possono esistere solo in pratica a base delle relazioni di cambio materiali o/e simboliche che contribuiscono al loro mantenimento. Possono essere garantite e istituzionalizzate nella società attraverso il nome comune, l'appartenenza a una famiglia, a una classe, a una stirpe, a una scuola, a un partito ecc. Nelle relazioni di scambio a cui si basa il capitale sociale, gli aspetti materiali e simbolici sono annodati in modo inseparabile.

I vantaggi o i profitti dell'appartenenza di un gruppo sono al contempo il fondamento della solidarietà che la rendono possibile. Ma questo non succede in modo consapevole. (Kreckel, 1983: 191-192)

Per la riproduzione del capitale sociale è necessario un lavoro che riguarda le relazioni in forma di scambio, e in questo modo si afferma di nuovo il riconoscimento reciproco. Nel lavoro delle relazioni si spende tempo, denaro in modo diretto o indiretto e anche capitale economico. (Kreckel, 1983: 193)

2.1.3. Il capitale economico

Il capitale economico si trasforma direttamente e immediatamente in denaro ed è adatto soprattutto all'istituzionalizzazione in forma di proprietà. Bourdieu qualifica il capitale economico come primario, il campo economico come dominante. (Mörth, Fröhlich, 1994: 36)

2.1.4. Il capitale simbolico

Il capitale simbolico si basa sulla notorietà e sul riconoscimento. È il sinonimo di autorità, buona reputazione, onore, prestigio, gloria, rinomanza. Il capitale simbolico è la forma percepita e legittima dei capitali economico, culturale e sociale (Mörth, Fröhlich, 1994: 37).

Il capitale simbolico riguarda il "potere di fare il mondo" dato dalla capacità dei sistemi simbolici di rendere comune la visione legittima del mondo. Tutte le forme di capitale, in effetti al di là del loro valore specifico nei diversi campi dello spazio sociale, rappresentano delle risorse che

possono essere impiegate per la legittimazione del potere sociale, in ragione della loro convertibilità in capitale simbolico. Il capitale simbolico é basato sulla "conoscenza" e sulla "riconoscenza". (Corchia, 2006: 17)

I diversi tipi di capitale sono reciprocamente trasformabili, ma la loro trasferibilità é laboriosa in diverso grado. Per esempio il capitale culturale e il capitale sociale possono essere acquistati con l'aiuto del capitale economico, ma al costo del "lavoro di trasformazione". (Kreckel, 1983: 195-198). Il capitale culturale o il capitale sociale possono essere trasformati in capitale economico sotto condizioni specifiche, ma si potrebbero generare delle perdite (scomparsa). I benefici in un campo si devono pagare necessariamente con i costi in un altro campo. (Mörth, Fröhlich, 1994: 37)

Un campo é sempre un luogo di combattimenti in cui gli individui provano a mantenere la distribuzione delle forme di capitali o a trasformarle. Tutti gli individui hanno diversi obiettivi e possibilità di successo, ma la cosa che li accomuna é che hanno identici principali presupposti. L'esistenza del campo presuppone una convinzione del gioco, una convenzione pratica ed assoluta. (Bourdieu, 2005: 16)

Un altro indice che qualcosa funziona come campo é la traccia della storia del campo nell'opera (e anche nella vita dei produttori). Un difetto del campo é che l'opera non si può capire senza conoscere la storia della produzione dell'opera.

3. Linguistic Landscape

3.1. Il concetto di "Linguistic Landscape"

Linguistic Landscape come é stato esaminato e come é stato presentato da Landry e Bourhis (1997) si riferisce alla visibilità e all'importanza delle lingue che esistono sui segnali, sui cartelli e sulle indicazioni pubblici e commerciali in una zona, un distretto, cioè su un determinato territorio. E questo presuppone che il Linguistic Landscape possa servire al potere relativo e allo statuto della comunità linguistica della zona attraverso funzioni informative e simboliche. Ricorrendo al concetto teorico della

vitalità etnolinguistica si ipotizza che dal punto di vista psicologico il "Linguistic Landscape" possa contribuire allo sviluppo bilingue. In questo senso potremmo trovare conferma in un esempio del Belgio. Ufficialmente Bruxelles, la capitale belga, è una città bilingue anche nel settore del Linguistic Landscape, cioè tutti i cartelli, segnali e indicazioni pubbliche e commerciali sono scritti in due lingue - francese e fiammingo. Questa situazione è valida solo per la capitale. Il paese è suddiviso in due territori – la Vallonia, la comunità francofona e le Fiandre, la cui popolazione è di lingua fiamminga. Il Linguistic Landscape rappresenta una correlazione importante fra la vitalità soggettiva e quella etno-linguistica e consiste nella vitalità delle lingue in contatto nei diversi territori. Lo studio empirico ha trovato anche delle correlazioni tra il fattore "Linguistic Landscape" e il livello dell'uso delle lingue soprattutto nella vita istituzionale. (Landry & Bourhis, 1997: 23)

I primi scienziati che hanno sviluppato progetti linguistici nel campo del "Linguistic Landscape" hanno operato nel Belgio (Verdoot, 1979) e in Quebec (Corbeil, 1980). Questi studiosi hanno riconosciuto quanto è importante segnare i limiti dei territori linguistici attraverso il regolamento dell'uso della lingua sui segni o sui cartelli pubblici, inclusi i cartelloni pubblicitari, i cartelli stradali, le insegne o le indicazioni commerciali e i toponimi. (Leclerc 1989) (Landry & Bourhis, 1997: 23)

In uno studio esauriente sulle leggi della lingua in tutto il mondo, Leclerc (1994) nota che più di 30 paesi e stati regionali hanno adottato leggi che regolano aspetti del loro "Linguistic Landscape". Leggi speciali che regolano la lingua sui cartelli pubblici sono state elaborate in paesi come l'Algeria, l'Austria, il Canada, Columbia, Estonia, Finlandia, Francia, Indonesia, Italia, Messico, Norvegia, Russia, Spagna, Svizzera e Turchia (Leclerc 1994).

La lingua sui segnali stradali pubblici, sui cartelloni pubblicitari, nomi stradali, toponimi, cartelli commerciali dei negozi e indicazioni pubbliche sugli edifici governativi finisce a formare il "Linguistic Landscape" di un determinato territorio, di una regione o un agglomerato urbano. I due studiosi Landry e Bourhis esaminano l'uso della lingua nella sua forma

scritta nella sfera pubblica. Questo si riferisce alla lingua visibile in una precisa area. "Linguistic Landscape" del territorio può avere due funzioni di base, cioè una funzione informativa e una funzione simbolica. (Landry & Bourhis, 1997: 24)

3.1.1. Funzione informativa

La funzione informativa del "Linguistic Landscape" serve come un indicatore del territorio geografico abitato da una comunità linguistica (Bourhis, 1992). "Linguistic Landscape" serve anche a delineare i limiti dei gruppi linguistici rispetto ad altre comunità linguistiche di un altro territorio. I limiti ben stabiliti aiutano e forniscono informazioni agli abitanti a ricevere e usare i servizi del settore pubblico privato nella propria lingua. Questa funzione, cioè quella informativa, serve ad informare i membri "in-group" e "out-group" delle caratteristiche linguistiche, dei limiti territoriali e dei limiti linguistici della regione in cui entrano. (Landry & Bourhis, 1997: 25-27)

La diffusione di una lingua specifica sui cartelli pubblici serve e indica che la lingua si può usare per comunicare e ottenere servizi nelle aziende pubbliche o private situate in questa zona. Una frustrazione personale è possibile se la propria lingua non viene rispettata e non risulta uguale sui cartelli dei servizi delle aziende. Una tale discrepanza è molto più diffusa negli ambienti bilingui o multilingui. Le indicazioni pubbliche possono essere unilingui, bilingui o multilingui, questo dipende dalla diversità dei gruppi linguistici presentati sul concreto territorio. La predominanza di una lingua sui cartelli pubblici può riflettere il potere relativo e lo stato dei gruppi linguistici concorrenti (Bourhis, 1992). Può darsi che in una tale situazione la maggioranza dei cartelli pubblici sia scritta nella lingua del gruppo dominante e che si trovino solo pochi nella lingua del gruppo linguistico non-dominante. In un altro caso solo la lingua dominante viene usata sui cartelli pubblici e la lingua subalterna coesiste con la lingua dominante sui cartelli interni o negli edifici privati. (Landry & Bourhis, 1997: 25-27)

In una situazione diglossica la lingua "stato-alto" che si usa per le funzioni formali, si trova molto più spesso sulle indicazioni pubbliche che la lingua

“stato basso” ch’è utilizzata per esempio a casa o nelle comunità locali.(Bourhis, 1979, 1992) Questo capitare anche se la lingua stato-alto viene parlata solo da una minoranza degli abitanti nella regione amministrativa. Cioè la configurazione delle lingue presentate in Linguistic Landscape fornisce informazioni importanti sulla natura diglossica dei servizi bilingui o multilingui. Prima di parlare direttamente con una persona in una determinata località, il Linguistic Landscape può servire da indicatore del potere e del rapporto che esiste tra i gruppi linguistici presenti in una regione amministrativa o geografica. (Landry & Bourhis, 1997: 25-27)

E’ molto importante però distinguere tra cartelli privati e cartelli o indicazioni governativi (Leclerc, 1989). Le insegne private includono i cartelli commerciali sulle facciate dei negozi e delle istituzioni d'affari (negozi al dettaglio e banche), pubblicità commerciale sui cartelloni pubblicitari e indicazioni pubblicitarie sul trasporto pubblico o sui veicoli privati. I segni governativi rinviano ai segni pubblici usati dai governi nazionali, regionali o comunali nei seguenti domini: cartelli stradali, toponimi, nomi stradali e iscrizioni sugli edifici governativi inclusi ministeri, ospedali, università, municipalità, scuole, stazioni metropolitane e parchi pubblici. Per i segni governativi lo Stato può esercitare una politica linguistica sul Linguistic Landscape del territorio sotto la sua giurisdizione. Al contrario, lo Stato non può esercitare una simile influenza sulla lingua sui cartelli privati. Cioè ambedue - il contenuto e anche la lingua sui cartelli privati sono spesso visti dal Tribunale come facenti parte integrante della libertà della parola, mentre i cartelli o i segni governativi sono raramente considerati come una parte costituente della libertà individuale dell'espressione (Bourhis, 1992, 1994; Bourhis & Landry, Woehrling, 1993). (Landry & Bourhis, 1997: 25-27)

Insieme ai segni governativi anche i cartelli privati contribuiscono al "Linguistic Landscape" di una regione o di un dato territorio (Leclerc, 1989). In alcuni casi la lingua dei cartelli privati e pubblici può essere simile e questa situazione contribuisce a un "Linguistic Landscape" consistente e coerente. Ci sono però casi, in cui la lingua dei cartelli privati

é discordante dalla lingua dei cartelli pubblici e spesso esiste una maggiore discrepanza tra i cartelli privati e quelli pubblici (Leclerc, 1989). Il carattere del "Linguistic Landscape" sarà meno coerente in proporzione alla differenza tra la lingua dei cartelli privati e di quelli pubblici. Una diversità dei cartelli privati può incidere realisticamente sulla natura multilinguale di un determinato territorio, una regione o un agglomerato urbano. Una diversità della lingua presente nel "Linguistic Landscape" può essere vista come manifestazione della diversità linguistica e culturale del gruppo etno-linguistico di un territorio amministrativo. (Landry & Bourhis, 1997: 25-27)

3.1.2. Funzione simbolica

É ragionevole supporre che la presenza o l'assenza di una propria lingua sui segni pubblici rifletti lo stato in cui si trova una persona, un membro del gruppo linguistico in un ambiente bi- o plurilingue (Bourhis, 1992). Vedere soprattutto o solo una lingua su quasi tutti i cartelli e le indicazioni privati o pubblici suggerisce che la lingua "in-group" sui segni pubblici abbia un valore e stato relativo in comparazione con le altre lingue. Questa inclusione della lingua "in-group" sui cartelli pubblici funge da complemento alla funzione informativa del "Linguistic Landscape" e serve alla funzione simbolica che é caricata affettivamente. Negli ambienti dove la lingua apparisce come la più importante dimensione dell'identità etnica, la funzione simbolica del "Linguistic Landscape" é più saliente (Sachdev & Bourhis, 1990). Questo si trova molto più spesso negli ambienti dove la presenza della lingua in-group in "Linguistic Landscape" può contribuire molto più direttamente in senso positivo all'identità sociale dei gruppi etnolinguistici. (Landry & Bourhis, 1997: 27-29)

L'idea del "Linguistic Landscape" si può collegare al concetto della vitalità etno-linguistica, oggettiva e soggettiva (Bourhis, Giles & Rosenthal, 1981; Giles et al., 1977). La prevalenza di una lingua, in-group lingua sui segni pubblici potrebbe simboleggiare la forza della vitalità di una lingua sul controllo demografico e istituzionale relativo alle altre comunità linguistiche. Le indicazioni nella lingua in-group indicano che il gruppo

linguistico ha una forza demografica e la lingua é abbastanza sostanziale a garantire i segni nel "Linguistic Landscape". In questo caso i segni pubblici scritti nella lingua in-group fungono da controllo istituzionale sui settori chiave come economia, salute, ministeri e amministrazione civile. Possono simboleggiare anche la vitalità etno-linguistica in altri settori come la produzione culturale e le attività commerciali e religiose. (Landry & Bourhis, 1997: 27-29)

Dall'altra parte l'esclusione dai cartelli pubblici della lingua in-group può trasmettere il messaggio che la propria lingua non sia valutata e abbia uno stato minore nella società e che non venga neanche usata negli affari pubblici. L'assenza della lingua di minoranza sui cartelli pubblici può condurre attivisti ad autorizzare la lingua e includerla nei cartelli governativi. Si possono vedere spesso i graffiti disegnati sui cartelli stradali, toponimi e sugli edifici statali, situati nella zona linguistica del gruppo di minoranza. I graffiti più radicali possono bloccare o sfigurare i cartelli o le indicazioni già presenti nella lingua dominante e sostituirli con una scrittura nella lingua di minoranza. In questo caso sarebbe necessario rivedere la politica linguistica rispetto ai cartelli pubblici per trovare un compromesso. Casi di questo genere si riscontrano nei Paesi Baschi, la Francia, la Spagna, la Catalogna, il Quebec e il Galles, dove si presentano conflitti attuali e passati che riguardano le indicazioni scritte sui cartelli nell'una o nell'altra lingua del territorio. (Landry & Bourhis, 1997: 27-29)

La predominanza della propria lingua sui segni pubblici può rinforzare la funzione informativa e simbolica incoraggiando i membri del gruppo a valutare e ad usare la propria lingua in un'ampia gamma di contesti interpersonali e istituzionali. Si può supporre che l'uso sistematico della lingua in-group sulle insegne pubbliche in effetti "riporta a nuovo" (carryover) e che contribuisce alla nascita o al mantenimento della norma sociolinguistica che favorisce un uso più efficace della lingua in-group e estende la funzione della lingua dai domini privati ai domini pubblici (Bourhis, 1992). La prevalenza della lingua in-group sui cartelli pubblici contribuisce allo stato della lingua in-group e mostra come il gruppo interpreta la forza e la vitalità della propria lingua. Il ruolo del "Linguistic

Landscape" dovrebbe essere documentato empiricamente come collegamento con gli altri fattori sociolinguistici che contribuiscono al mantenimento linguistico ossia al cambiamento linguistico (Fishman, 1991). (Landry & Bourhis, 1997: 27-29)

I gruppi della lingua rivale competeranno ad affermare la visibilità della loro lingua nell'ambito del "Linguistic Landscape". La quota della visibilità distribuita alle lingue rivali sui cartelli e indicazioni privati o governativi può essere vista come un prodotto della competizione fra le comunità linguistiche dominanti e subordinate nel territorio specifico. Molto più spesso è però il gruppo della lingua dominante che può imporre più sistematicamente la propria lingua nel "Linguistic Landscape" del territorio. (Bourhis, 1979) (Landry & Bourhis, 1997: 27-29)

3.2. Linguistic Landscape - prospettiva recente

Molto spesso noi, gli uomini, non prestiamo attenzione al "Linguistic Landscape" che ci circonda e non ci rendiamo conto che la lingua o meglio le lingue si presentino in una forma testuale. Sono visualizzate sulle vetrine dei negozi, sui cartelli commerciali, sui cartelloni, sulle insegne ufficiali, sui cartelli stradali. (Gorter, 2006: 1)

Lo studio del "Linguistic Landscape" si trova in una fase di sviluppo relativamente nuova. Negli ultimi anni aumenta il numero di ricercatori (studiosi) che esaminano attentamente i testi linguistici presenti nell'area pubblica. (Gorter, 2006: 2)

"Landscape" come parola ha due significati. Il primo, il significato più letterale, è la parte o l'estensione della scena che si può vedere da un certo posto in una volta. Il secondo, un quadro che rappresenta una vista sulla scena naturale all'interno, per esempio un quadro marino o un ritratto. Negli studi di "Linguistic Landscape" si usano tutti e due i significati. Tale concetto si riferisce alle lingue usate sui segnali e la loro rappresentazione ha una particolare importanza perché si riferisce all'identità e, con la globalizzazione, alla crescente presenza dell'inglese, come anche alla rivitalizzazione delle lingue delle minoranze (Gorter, 2006: 1-3). L'uso dell'inglese aumenta, l'inglese è sempre più presente

nella vita sociale. Dall'altra parte le lingue di minoranza ritrovano il proprio posto, vengono rivitalizzate, esistono nuovi programmi per la loro conservazione.

Il concetto del "Linguistic Landscape" viene utilizzato in vari modi: nella letteratura si usa nel senso generale per descrivere e analizzare la situazione linguistica in un certo paese o la presenza e l'uso delle lingue su un territorio geografico. Il ruolo del "Linguistic Landscape" è quello di rappresentare, descrivere e analizzare quali sono, dove e in che modo sono presenti le lingue sui cartelli commerciali, sui cartelloni, sulle insegne ufficiali, sui cartelli stradali.

In questo senso vago e ampio il "Linguistic Landscape" si può riferire ai concetti come "mercato linguistico", "mosaico linguistico", "ecologia delle lingue", "diversità delle lingue" o "situazione linguistica". Cioè il "Linguistic Landscape" si riferisce al contesto sociale in cui sono presenti più di una lingua. E questo significa l'impiego nello scritto e nel parlato di più di una lingua e quindi la presenza di una situazione di multilinguismo. (Gorter, 2006: 1)

Qualche volta il significato di "Linguistic Landscape" viene esteso per includere la descrizione della storia linguistica o per indicare i diversi livelli di conoscenza delle lingue. In altri casi si riferisce a una sola lingua ed alle sue variazioni interne (Fleitas, 2003), ossia al sistema di una sola lingua o il termine indica l'estensione e i confini dei dialetti. (Labov et al., 1997)

Quantomai numerosi sono i segni di "Linguistic Landscape" nelle aree commerciali (shopping areas) delle città. Potremmo nominare il "Linguistic Landscape" anche linguistic cityscape (raffigurazione di un paesaggio urbano). Gli studiosi utilizzano questo concetto in relazione alla segnaletica commerciale e ai toponimi. (Gorter, 2006: 1-4)

L'esistenza delle camere digitali permette agli studiosi di produrre illimitate fotografie dei segnali pubblici in "Linguistic Landscape", che poi vengono ordinate in diverse banche dati. Per il futuro sono rimasti però alcuni problemi che dovrebbero essere risolti. Il primo è quello di fare la campionatura, dove e quante fotografie si dovrebbero fare, in quale regione, solo in un'area. Queste decisioni dipendono dagli studiosi e

anche dalla tematica dello studio che si vuole effettuare. Si può dire che il "Linguistic Landscape" si riferisce agli oggetti che segnano lo spazio pubblico. Però che cosa costituisce l'oggetto o il segnale? Che cosa costituisce l'unità dell'analisi? (Gorter, 2006: 1-5)

Si dovrebbero dare delle risposte e si dovrebbe determinare precisamente che cosa appartiene al "Linguistic Landscape". Se e come per esempio dovrebbero essere inclusi i testi o i segnali sugli oggetti mobili, sulle automobili o sugli autobus? D'altra parte "Linguistic Landscape" cambia di giorno in giorno, alcuni segnali rimangono fissi per anni, mentre altri possono essere rimossi o ne vengono aggiunti nuovi. Backhaus definisce il "Linguistic Landscape" come "ogni pezzo del testo in una cornice definita in termini spaziali, da un adesivo scritto a mano fino a enormi cartelloni pubblicitari commerciali (Backhaus, 2007). Altri studiosi (Cenoz e Gorter, 2006) nel caso di negozi, banche e altre attività di commercio, prendono tutti i testi come un insieme e così li analizzano, nel loro insieme. (Gorter, 2006: 2)

Un altro punto è la categorizzazione dei segnali. Tutti gli studiosi distinguono tra segnali "top-down" (pubblici) e "bottom-up" (privati). Qui si tratta della differenza tra i segnali ufficiali posti sugli edifici governativi o istituzioni e segnali non-ufficiali ubicati nelle imprese commerciali, organizzazioni o da persone private. Dai ricercatori dipende quanto, come e se i segnali vengono elaborati. Gli elementi decisivi di questa selezione sono: il numero delle lingue che appaiono sul cartello, la loro localizzazione sul segnale, le dimensioni dei caratteri di stampa, l'ordine delle lingue sui cartelli multilinguali, l'importanza relativa delle lingue, se il testo è completamente o parzialmente tradotto. Ben Rafael (2006) sviluppa lo schema codificato a 16 variabili e questo schema viene utilizzato da quasi tutti gli studiosi (cit. secondo Gorter, 2006: 3).

A questo punto vorrei presentare alcuni studi che fanno parte del libro di Durk Gorter "Linguistic Landscape. A New Approach to Multilingualism". In poche parole vorrei dare un'idea ed esaminare come viene rappresentato il "Linguistic Landscape", le caratterizzazioni, la categorizzazione e i punti

più importanti che possono essere presi come riferimento al mio studio della gastronomia italiana a Vienna.

Il primo studio di ricerca é di Ben Rafael, Shohamy, Amara e Trumper-Hecht (2006: 7-27) che esaminano il "Linguistic Landscape" nelle città israeliane e nella Gerusalemme orientale. Lo studio si concentra sul grado di visibilità sui cartelli pubblici e privati delle tre maggiori lingue: ebraico, arabo e inglese. Sono tre i modelli nelle diverse comunità: i segnali ebreo-inglesi prevalgono nella comunità ebraica; quelli arabo-ebrei nelle comunità Israeliano-Palestinesi e arabo-inglesi nella Gerusalemme orientale. Gli studiosi esaminano anche i segnali top-down, cioè pubblici e bottom-up, cioè privati. In generale questo studio illustra l'importanza del "Linguistic Landscape" nell'esplorare i diversi aspetti della realtà sociale. Ciò non vuol dire, tuttavia, che prendere "Linguistic Landscape" nel suo insieme rifletta le diversità nel rapporto delle lingue d'Israele. Gli studiosi ipotizzano che il "Linguistic Landscape" si dovrebbe spiegare nei termini delle relazioni di potere tra i gruppi dominanti e quelli subordinati. Inoltre i segni marcanti l'identità delle comunità si imprimeranno fortemente sul "Linguistic Landscape" e in fin dei conti le lingue differenti variano nel proprio fascino. Gli studiosi parlano di "Linguistic Landscape" con nei termini della costruzione simbolica dello spazio pubblico.

Un altro studioso Huebner (2006: 31-50) esamina la situazione in Bangkok, la maggiore città thailandese, concentrandosi soprattutto sul mescolamento linguistico e sulla dominanza linguistica. La lingua inglese ha un'influenza importante a Bangkok non solo nella forma di prestito lessicale, ma anche negli aspetti ortografici, nella pronuncia e sintassi. Nello stesso tempo il suo studio fornisce delle prove di una Tai-varietà emergente sull'inglese. Huebner dimostra come l'aumento della diffusione dell'inglese in "Linguistic Landscape" di Bangkok si rispecchia nella competenza linguistica del tai .

Lo studio di Backhaus (2006: 52-64) tratta i segnali multilinguistici a Tokyo, la capitale di Giappone. Viene presentata come un punto importante la differenza tra i segnali ufficiali e non-ufficiali multilinguistici e il rapporto tra i questi due tipi diversi. La nozione del potere e della solidarietà viene

usata per poter interpretare la differenza. I segnali ufficiali esprimono e rinforzano il potere esistente nel Giappone, però i segnali non-ufficiali dimostrano un uso più forte delle lingue straniere, principalmente dell'inglese, per poter avviare la solidarietà con le faccende non-giapponesi.

L'ultimo studio di Cenoz e Gorter (2006: 67-79) rappresenta la situazione di "Linguistic Landscape" in due regioni in Europa, cioè nei Paesi Bassi e in Spagna. L'analisi dell'uso è stata fatta con le lingue delle minoranze (basco e frisio), le lingue statali (spagnolo e olandese) e l'inglese come lingua internazionale. I due studiosi si concentrano solo su due strade in due città multilinguistiche dove vengono usate le lingue delle minoranze. L'oggetto analizzato e i risultati mostrano che la politica linguistica considera che le lingue delle minoranze sono riflesse nel "Linguistic Landscape", ma che nello stesso tempo ci sono delle differenze tra le due regioni. (Gorter, 2006)

Come ultimo punto della teoria che tratta il "Linguistic Landscape" vorrei rappresentare il "Linguistic Landscape" visto ed esaminato da Peter Backhaus (2007) nel suo libro "Linguistic Landscape. A Comparative Study of Urban Multilingualism in Tokyo". Metto in rilievo solo i punti, la terminologia e gli esempi che sono rilevanti per il mio studio e che potrebbero aiutarmi nel lavoro sulla "Gastronomia italiana a Vienna" e soprattutto nella presenza esterna dei segnali e della lingua italiana a Vienna.

Peter Backhaus percepisce una città come un posto di contatto linguistico, dove vivono persone di diverse origini e diverse lingue. Negli anni '70-'80 gli studiosi si concentravano sulla ricerca delle lingue parlate, mentre le lingue scritte, e cioè anche le scritture in riguardo al "Linguistic Landscape" venivano più o meno trascurate. Il primo a dire che la città non è solo il posto del parlare è stato Halliday (1978: 154) che presenta l'idea che la città è anche il posto dello scrivere e del leggere. Backhaus focalizza le sue idee sul contatto linguistico urbano in forma scritta, cioè sul linguaggio dei segnali. Per lui l'ambiente urbano è pieno di messaggi

scritti, é cioè, una manifestazione pubblica: segnali sugli uffici e sui negozi, billboards e pubblicità neon, segnali stradali, informazione topografica e aree con carte geografiche, cartelli d'emergenza e cartelloni di campagne elettorali e graffiti enigmatici. Tutti quei messaggi rappresentano la varietà delle lingue e delle scritture e costituiscono il "Linguistic Landscape" di un territorio. (Backhaus, 2007: 1)

Backhaus si occupa anche della lingua sui segni o segnali. Una lingua é un sistema di segni simbolici in cui i segni del linguaggio convenzionale (morfemi, parole, frasi ecc.) rappresentano delle opinioni. Nell'ambiente pubblico la lingua sui segni pubblici si presenta sotto forma scritta. La lingua scritta é permanente e si presta più facilmente a trasmettere l'informazione a un gruppo non specificato di persone in uno spazio pubblico. (Backhaus, 2007: 8)

Le definizioni di "Linguistic Landscape" fatte di Landry & Bourhis, di Gorter e di Ben-Rafael sono usate anche da Backhaus. Viene presentata ancora una definizione di Itagi e Singh (2002) che si riferisce allo studio di Landry & Bourhis (1997), dove vengono inclusi come oggetti potenziali i giornali, i biglietti da visita ed altro materiale stampato.

4. Identità

Non é facile definire il fenomeno dell'identità, soprattutto perché su tale concetto incidono termini come etnicità, cultura e lingua. Il primo termine che ci aiuta é "io-consapevolezza" di ogni persona nel contesto socioculturale. Alcuni sinonimi dell'identità possono assisterci, come per esempio l'immagine di sé, le esperienze personali, la valutazione personale, la sensibilità personale. L'identità è sempre costituita dalla correlazione tra l'individuo e la società. L'identificazione dell'individuo con il suo contesto comincia ancora nell'età giovanile, quando é ancora bambino. L'identità collettiva si riferisce all'appartenenza di un gruppo, per esempio a un villaggio, una comunità linguistica, una comunità etnica o religiosa. All'identità appartengono tanti elementi: il nome della persona, il colore della pelle, la razza, le abitudini della vita, l'immaginazione dei valori, il sistema di giustizia, il mondo di lavoro. La coscienza

dell'appartenenza linguistica, del legame sociale e i rapporti, della formazione, e dello stile di vita sono i fattori dell'esistenza in gruppo che l'individuo riceve in un modo inconsapevole fin dalla educazione ricevuta dai genitori. Il sistema linguistico dell'individuo é molto resistente, anche quando si tratta di multilinguismo e la lingua può assicurare all'individuo un'identificazione positiva; gli altri fattori si possono tuttavia modificare.

In un processo di assimilazione delle prospettive e dei ruoli la lingua é il mezzo più efficace dell'accordo. Un individuo parla con sé precisamente come gli altri parlano con lui. Secondo Habermas la persona capace di agire e parlare, deve evitare di reificarsi in base alle aspettative sociali, ma deve nello stesso tempo evitare di emarginarsi per le proprie particolarità. L'identità é uno schema, un disegno del singolo individuo, ciònonostante il riconoscimento degli altri risulta indispensabile. L'identità dell'individuo non resta uguale per sempre. Un punto finale della formazione dell'identità non esiste, un individuo cambia la sua identità molto spesso nella vita.

La lingua e la cultura sono proprio i componenti dell'identità che si trovano in una interdipendenza. Soprattutto la lingua é un fattore molto importante, un aiuto d'orientarsi, un mezzo di comunicazione, perché rende possibile lo scambio della formazione personale e della formazione estranea .(Brunner, 1986: 7)

Nella lingua del gruppo intercede un senso di coesione (intonazione, ritmo e la configurazione dei suoni). Molto spesso, e soprattutto in contesti multilinguali l'individuo deve conoscere, parlare e capire non solo la lingua propria, ma anche la lingua del gruppo socioeconomico più forte, perché immancabilmente ha contatti con questa lingua nella vita giornaliera, nel lavoro, nella pubblica amministrazione, negli affari economici ecc. (Brunner, 1986: 10)

5. Culinaria italiana

Per ogni paese, per ogni popolo, per ogni persona è stato, e resta importante trovare, coltivare e preparare i cibi, l'alimentazione per la famiglia, cioè sfruttare le risorse naturali. Probabilmente non esiste un altro modo più efficace di capire una cultura che di esaminare gli atteggiamenti riguardo il nutrimento di un popolo. L'alimentazione prevede il riunirsi quotidiano intorno a una famiglia e una comunità. La preferenza dell'alimentazione serve a separare gli individui o i diversi gruppi ed è forse uno dei fattori più potenti nella costruzione dell'identità, cioè ogni persona riceve i cibi fisicamente, emozionalmente e spiritualmente. Esistono diversi tipi d'alimentazione al mondo. Conoscere, esaminare le varie cucine significa anche capire e tollerare la ricca diversità delle abitudini culinarie, dei comportamenti e delle relazioni umane.

Ancora prima di diventare molto famosa la dieta mediterranea, la cucina italiana è diventata popolare soprattutto negli Stati Uniti, ma anche in tutto il mondo. Molto spesso la cucina italiana è stata mantenuta dagli immigranti italiani. All'inizio l'alimentazione italiana è stata considerata povera, incompleta e priva di proteine. Oggi però il mondo si è aperto ai diversi tipi di cucina italiana. (Parasecoli, 2004: vii-xiii)

Negli anni settanta i primi immigrati italiani in Austria si occupavano e lavoravano nel settore della gastronomia. Adesso gli austriaci conoscono la cucina italiana, fanno differenza tra pizza napoletana e romana, conoscono alcuni tipi di prosciutto o di balsamico, diversi tipi di pasta. Nei ristoranti o nelle pizzerie italiane a Vienna si può assaporare la cucina italiana da quasi tutte le regioni d'Italia. L'alimentazione è una delle ragioni per cui gli austriaci fanno anche le vacanze in Italia.

Nella cucina italiana si possono scoprire tante cose, perché la cucina italiana non è solo un modo di nutrirsi, ma anche un aspetto dello stile di vita: le persone sono più rilassate, la famiglia è ancora importante, le comunità sono unite, ognuno dedica del tempo al buon mangiare, al bere e agli amici. L'Italia e lo stile di vita italiano sono collegati molto spesso con una vita senza di stress, con il buon mangiare e l'ospitalità nei confronti di tutti gli stranieri. La realtà è naturalmente molto più complessa.

Anche se l'Italia oggi é uno dei Paesi più industrializzati nel mondo, mantiene il suo carattere seducente ed affascinante. L'idea dell'Italia, le associazioni con l'Italia non sono legate alla mafia, a un razzismo crescente, all'intolleranza nei confronti dei nuovi immigranti o al governo corrotto. No, possiamo presentare gli italiani come delle persone "happy-go-lucky"(Parasecoli, 2004: xi), cioè delle persone molto felici che godono la vita e che sono fortunate del fatto che hanno una relazione speciale con la cucina e con i buoni cibi. Non é facile capirle, però sono da invidiare per la loro genuinità.

Di seguito vorrei presentare in breve la culinaria italiana storicamente, vista attraverso gli ingredienti e i cibi tipici, il cucinare e mangiare fuori. (Parasecoli, 2004)

5.1. Panorama storico

Oggi abbiamo poca conoscenza dell'epoca fino al XII secolo a.C. quando il territorio dell'Italia d'oggi fu abitato da un'onda della migrazione dalle popolazioni conosciute come indoeuropee i. L'importanza di questo periodo per la nostra ricerca consiste nell'uso dei cibi preparati a base di carne di capra e di pecora delle montagne. Nei giorni d'oggi in Abruzzo o nei villaggi della montagna di Gran Sasso gli abitanti aggiungono la carne di pecora alla salsa di pomodori per preparare la pasta o gli arrosticini¹. (Parasecoli, 2004: 1-3)

Gli etruschi furono i primi in Italia ad usare la rotazione delle colture: questo significa che un anno piantarono i campi con cereali e l'anno successivo con legumi secchi o erba per il bestiame. La carne era disponibile ma non abbondante, specialmente nei pasti non festivi. Avevano anche frutta, producevano vino e olive. (Parasecoli, 2004: 3-5)

¹ Parasecoli, 2004: p. 3: pezzi minuscoli di carne di montone o pecora arrostiti alle fagne di legno dette arrosticini

I fenici furono uomini di mare, navigatori e commercianti. Provenivano dall'odierno Libano. Probabilmente esportavano olive, vini, fichi, mandorle, pistacchi, melagrana in Europa occidentale. (Parasecoli, 2004: 3-5)

I banchetti greci giocavano un ruolo importante nella vita e nei comportamenti, nei rapporti tra i maschi che erano insieme, festeggiavano e godevano vari piatti, ascoltavano musica e guardavano diversi spettacoli. Tutte queste abitudini e fedi facevano parte dell'eredità greca portata alle nuove colonie, inclusa l'Italia meridionale e la Sicilia orientale. I greci portarono in Italia del sud anche delle tecniche per coltivare olivi, acini, andine e cipolle.

I celti arrivarono dalle Alpi: gli abitanti delle odierne Austria, Germania e Francia orientale. Dalla loro capacità mista alla loro passione per la carne suina nasce la famosa tradizione culinaria in Italia: il prosciutto. (Parasecoli, 2004: 5-7)

L'alimentazione a Roma era molto simile a quella delle vicine tribù italica e latina, per esempio i cereali come il farro o l'orzo e gli ingredienti più importanti erano i legumi secchi. I romani mangiavano anche legumi secchi, erbe selvagge raccolte dai campi, verdure e poca carne, pollame, maiale, pecore mentre le mucche venivano usate principalmente nell'agricoltura, venivano sacrificate e consumate solo per le feste religiose o per le celebrazioni importanti come matrimoni o nascite. Roma aveva tanti nemici dai quali imparò tanti modi di coltivare la terra dell'origine africana e asiatica. (Parasecoli, 2004: 7-10)

L'impero nel Mediterraneo - Il pesce si consumava molto più spesso, nelle ville signorili i proprietari avevano spesso laghi artificiali e il loro pesce era sempre fresco. La popolazione povera mangiava spesso nelle taverne, cosiddette "tabernae" (Parasecoli, 2004: 11) o nei negozi dove si vendevano dei piatti cucinati come per esempio salsicce, formaggi, pane, vino e noci. Le "Tabernae" erano molto diffuse e comuni: nelle rovine di Pompei sono state trovate più di 200. (Parasecoli, 2004: 10-12)

Il periodo della migrazione germanica (bizantini, longobardi e franchi) si descrive con la sostituzione dei piatti tradizionali come cereali secchi, olio d'oliva e verdure con prodotti prevalenti nella tradizione germanica come per esempio il burro, il lardo, la selvaggina e le bacche selvagge. La carne diventò un simbolo del potere, era considerata necessaria per acquisire forza fisica e resistenza di combattimento. (Parasecoli, 2004: 12-14)

Durante il feudalesimo esisteva già una notevole differenza tra i cibi consumati dai ricchi, nobili e dai guerrieri e contadini e così si esprimevano le differenze culturali e di classe. Nelle corti feudali la selvaggina e la carne venivano di solito arrostate. Il vino, spesso molto forte e non molto buono, si beveva con l'acqua per ammorbidire il sapore. Nello stesso tempo il vino (si pensava così) faceva l'acqua più sicura, cioè il vino la disinfettava dai batteri. (Parasecoli, 2004: 14-17)

Il dominio musulmano e l'espansione normanna sono caratterizzati dalla produzione agricola che aumentava in seguito alle nuove tecniche e raccolte che erano ben integrate nella dieta locale: melanzane, spinaci, meloni, albicocche, riso, zafferano e frutta citrica. In Sicilia furono assorbiti tanti elementi islamici che avevano generato la rinascita della tradizione culinaria. La presenza della canna da zucchero permette la produzione della frutta candita, del marzapane e dei sorbetti. (Parasecoli, 2004: 17-18)

Nel dodicesimo secolo i nobili in Sicilia presentarono l'uso del grano per la produzione della pasta, un prodotto che loro probabilmente avevano assorbito dai musulmani. La pasta secca appariva nei testi musulmani per la prima volta ancora nel decimo secolo sotto il nome "ittirja" (Parasecoli, 2004: 19). Due secoli dopo troviamo manifatture di pasta a Napoli, a Genova, a Firenze e in Puglia. (Parasecoli, 2004: 18-21)

La cultura rinascimentale trasformò i banchetti e le feste in una forma importante di intrattenimento, riconoscenza dell'importanza sociale ed estetica del cibo, del buon mangiare. In questo periodo son stati pubblicati diversi libri di cucina. (Parasecoli, 2004: 21-23)

L'arrivo degli esploratori in America permise la più grande rivoluzione ecologica nella storia, nota come "lo scambio di Colombo" (Parasecoli, 2004: 24). Alcuni dei raccolti di nuovi prodotti furono immediatamente apprezzati in Italia. Il prodotto più popolare era il grano. Grazie alla sua somiglianza con i cereali già conosciuti, il granoturco fu integrato molto facilmente nelle diete locali in forma di "polenta". Dall'inizio del diciannovesimo secolo i pomodori si usavano già per la preparazione della salsa rotta per la pasta, specialmente dopo l'unificazione italiana nel 1870. (Parasecoli, 2004: 24)

L'apertura dei nuovi mercati nel mondo e l'aumento delle attività commerciali contribuì alla formazione di una notevole abbondanza in Europa. Nei banchetti si mostravano il potere e la raffinatezza, grande attenzione si dedicava non solo al cibo e al servizio, ma anche alla presentazione e alle maniere, fortemente influenzate dai libri di etichetta come il "Galateo" di Giovanni della Casa e "Il cortigiano" di Baldassare Castiglione. Nella cucina italiana raffinata furono introdotti alcuni elementi come l'uso del pesce (incluso il merluzzo, lo storione e il caviale), formaggio, burro, manzo e frattaglie. Gli italiani (forse influenzati dall'Islamico) erano esperti nella produzione della marmellata, frutta candita, gelatina e tutti i tipi di dolci. (Parasecoli, 2004: 25-27)

Nei secoli 17-esimo e 18-esimo l'Italia era sotto l'influenza straniera. Un ruolo importante in questi secoli giocarono gli Asburgo, i Francesi, i Veneziani e i Musulmani. La cucina nazionale fu influenzata dalla tradizione francese: il cosiddetto servizio stile francese, soprattutto le minestre, gli antipasti e i dessert. La preferenza francese per gli ingredienti freschi e per le salse semplici dal sapore distinto penetrarono lentamente

in Italia. Il caffè veniva importato dai veneziani. Le prime caffetterie furono aperte nel 16. secolo, ma la bevanda diventò più diffusa e conosciuta nel secolo successivo. In questi secoli aumenta la passione per i sorbetti e per i gelati ereditati dai musulmani. (Parasecoli, 2004: 27-29)

Nel periodo dell'unità politica italiana il governo centrale unificò le abitudini alimentari in tutto il Paese usando il sistema dell'educazione scolastico e il servizio militare. Alcuni dei cibi e delle bevande come il caffè, la pasta asciutta e il formaggio divennero conosciuti e consumati da tutta la popolazione. Paradossalmente, quando il Paese era finalmente unito, i cuochi e i chef lavoravano e mostravano grande interesse per le tradizioni culinarie locali.

L'ordine dei piatti nei ristoranti e anche a casa era: *antipasto*, *primo* (di solito minestra, piatto di pasta, e non molto spesso riso), *secondo* (carne o pesce) con contorni (spesso verdura) e il *dessert* o *dolce*. La struttura del nutrirsi è più o meno uguale anche oggi, sebbene i cibi quotidiani non siano così complessi e la gente sceglie o il *primo* o il *secondo*.

Ogni famiglia provava a trasformare l'alimento di domenica in un'occasione speciale, in una piccola versione di banchetto o festa importante. Durante la settimana i cibi erano più semplici. (Parasecoli, 2004: 29-32)

Dopo la seconda guerra mondiale l'alimento regionale o locale diventò popolare anche in altre parti del Paese. (Parasecoli, 2004: 32-34)

Oggigiorno la sensazione si diffonde tra molti italiani che il modo di alimentazione e gli ingredienti locali sono minacciati dalla produzione di massa, dalla globalizzazione e da altre tendenze contemporanee. Adesso un pubblico abbastanza ampio è capace di apprezzare il ruolo delle tradizioni e delle comunità locali, le capacità manuali e il know-how dei produttori d'alimentazione e il loro legame con una cultura storicamente determinata. (Parasecoli, 2004: 34-39)

La cucina italiana presenta una varietà favolosa di prodotti, cibi e piatti grazie alla lunga e piena storia, grazie alle influenze diverse ed estese delle popolazioni confinanti e grazie alle differenze locali. Generalmente gli italiani sono abbastanza ben informati dei cibi e dei piatti che sono diffusi e distribuiti al livello nazionale.

5.2. La trasmissione delle tradizioni culinarie

Nella società patriarcale del passato le donne trasmettevano le loro conoscenze ed esperienze nella materia culinaria alle nuove generazioni. Le ricette e le tecniche si trasmettevano verbalmente e con esempi pratici. Non esistevano le quantità, i pesi e le misure, tutto si preparava seguendo gli occhi, il naso, le mani e i gusti della persona che cucinava.

All'inizio solo i cuochi professionali, soprattutto uomini, usavano le ricette scritte. Lentamente, con lo sviluppo della letteratura e della borghesia urbana, nell'undicesimo secolo si sentì un qualche bisogno di scrivere le ricette. Sono stati scoperti piccoli quaderni trasmessi dalla madre alla figlia.

Dopo la seconda guerra mondiale tante famiglie lasciarono le loro terre d'origine e si trasferirono nelle città vicine o in altre regioni per poter vivere meglio. Il tradizionale sistema della trasmissione delle tradizioni culinarie da generazione in generazione si limitò. Molte donne lavoravano e non avevano tempo di insegnare alle figlie come si cucina. Le giovani donne si concentravano e si concentrano anche adesso sulle proprie carriere e sugli studi e così non rimane tempo per il lavoro domestico e per cucinare. In questo modo la trasmissione del buon cucinare da generazione in generazione risulta difficile. (Parasecoli, 2004: 121-122)

5.3. La cucina e la gastronomia professionale

Le aziende di successo sono o un business familiare tramandato da generazione in generazione o raramente aziende di uno chef creativo che inizia con il proprio ristorante. Queste persone non finiscono mai di creare dei piatti originali e di esplorare da una parte le tradizioni antiche e dall'altra parte le tendenze nuove e moderne. (Parasecoli, 2004: 124-126)

5.3.1. I ristoranti

Malgrado che agli italiani piace cucinare e mangiare i loro cibi a casa e nonostante che invitare gli amici e la famiglia allargata é veramente un'abitudine comune, i ristoranti rappresentano un elemento importante della vita sociale in Italia. Vengono comunemente chiamati ristoranti, trattorie o osterie. Il significato di queste parole cambia molto spesso. Adesso frequentemente un ristorante é un'azienda, un locale che offre un arredamento raffinato, buon servizio e menù sofisticato, ma la parola viene usata anche per un altro genere di luogo di mangiare, conosciuti come trattorie o osterie che offrono dei cibi semplici e prezzi molto più accessibili.

Generalmente i ristoranti non sono frequentati da gente che mangia da sola, ad eccezione degli imprenditori che non sono della città o delle persone single che preferiscono non cucinare. Pranzare o cenare da solo è considerato proprio deludente e psicologicamente depressivo. I ristoranti sono dei luoghi dove si festeggiano i compleanni, si fanno appuntamenti, si segnano le occasioni speciali e si frequentano più spesso nelle vacanze.

Negli ultimi anni le osterie e le trattorie subiscono una rinascita determinata dal rinnovato interesse per i piatti tradizionali e per gli ingredienti locali. In alcune aziende si prova a riprendere dei cibi quasi dimenticati ai prezzi accessibili. Altri ristoranti decidono di offrire cibi tradizionali, locali e regionali in un ambiente sofisticato. In questi casi i proprietari prestano molta attenzione alla scelta degli ingredienti, dei prodotti, dei vini, con un aumento tangibile dei prezzi. (Parasecoli, 2004: 139-141)

5.3.2. I bar e le caffetterie

Negli anni '50 la giovane generazione scopre un luogo disteso e calmo chiamato *bar* "stile americano". Le osterie sono considerate fuori moda e squallide, portando una connotazione cattiva legata alla povertà e all'alcolismo. I bar erano piuttosto una rivoluzione delle caffetterie, con una decorazione molto più moderna e un servizio meno raffinato, si serviva

piuttosto caffè che bevande alcoliche e si offriva una scelta di cibi, pasticcini e gelati.

Nonostante il successo dei bar, tante città vantano caffetterie molto eleganti, normalmente molto più costose dei bar offrendo un ambiente eccezionale e una scelta ottima di dolci gustosi. (Parasecoli, 2004: 146-149)

5.3.3. Le pizzerie

Molte rosticcerie usano il proprio forno per preparare pizza al taglio. Alcuni negozi di questo tipo aggiungono anche altri articoli al loro menu. Negli ultimi anni la pizza si vende al taglio e ha sempre la stessa misura e si vende nei locali o luoghi molto simili al fast food, dove si può comprare anche acqua gassata e dove esistono anche tavoli per i clienti.

Il secondo tipo di pizzeria vende le pizze á la carte. I clienti ordinano i piatti e le bevande che vengono serviti dai camerieri. Di solito il menu include alcuni antipasti come salumi, formaggi o cibi fritti, raramente verdura fresca e anche dessert o dolci. Un vero produttore di pizza, chiamato pizzettaro o pizzaiolo é veramente un vantaggio ed é ben apprezzato. (Parasecoli, 2004: 151-152)

5.3.4. Le enoteche

Negli ultimi anni il vino é diventato famoso ed apprezzato, si denota un enorme interesse da parte degli intenditori, ma anche da parte dei non professionisti. Le enoteche sono i luoghi dove si offrono i vini dell'ottima qualità e si servono anche piatti caldi di pane, salumi o formaggi. (Parasecoli, 2004: 152)

5.3.5. Le gelaterie

Le gelaterie sono ben volute in Italia, ma anche all'estero. Sono luoghi dove si possono ordinare diversi tipi di gelati, ma si possono consumare anche delle pasticcerie o bere diversi tipi di caffè.

6. Le ipotesi

6.1. La prima ipotesi

Seguendo la teoria di Bourdieu si può ipotizzare che le aziende della gastronomia italiana costituiscono un campo del mercato viennese e che gli italiani sono gli attori che partecipano alla distribuzione di diversi tipi di capitale e che, cioè, la gastronomia italiana ha un valore simbolico e culturale che si trasforma in un capitale economico il quale conferisce agli italiani della gastronomia italiana a Vienna un potere notevole.

La prima ipotesi si riferisce da una parte agli individui, la loro lingua e cultura, e dall'altra alle relazioni sociali implicite nel rapporto fra italiani e viennesi. Vienna è una città internazionale, dove si possono incontrare diverse persone, udire lingue interessanti con accenti e intonazioni conosciuti e sconosciuti. Nel caso della gastronomia italiana a Vienna la situazione non è diversa. Gli italiani che lavorano nella gastronomia italiana a Vienna possono essere identificati facilmente, quasi tutti hanno un modo di parlare molto particolare, un accento tipico e spesso soprattutto nel loro lavoro usano un vocabolario preciso, tipico della gastronomia. Gli italiani sono parlanti che godono un certo prestigio a Vienna, la cucina italiana è ben conosciuta e ben voluta dagli austriaci. Nei ristoranti, nelle gelaterie, nelle osterie e nelle pizzerie gli italiani usano tra di loro soprattutto la lingua italiana, mentre con i clienti utilizzano un misto tra tedesco e italiano con tanti termini della gastronomia. Il tedesco e l'italiano usati con un'intonazione cortese rappresentano il modo di comunicazione degli italiani con i loro clienti, questo modo di parlare è anche un mezzo di cortesia molto gradita dai viennesi.

La lingua italiana, gli italiani e la gastronomia italiana occupano in una società come quella viennese un posto ben definito, e cioè un posto abbastanza positivo che è definito tanto dalla storia, quanto dal rapporto attuale tra il popolo italiano e austriaco, dall'ammirazione della culinaria italiana e dell'Italia come un mondo preferito. Benché la comunità linguistica italiana non sia omogenea, l'habitus degli italiani a Vienna, soprattutto nella gastronomia, è abbastanza omogeneo in quasi tutti i casi

perché gli italiani parlano in un modo specifico, motivo per cui li si possono identificare molto facile attraverso l'intonazione, l'accento, ma soprattutto mediante la gesticolazione e la postura del corpo umano. Cioè, gli italiani si manifestano nella vita sociale in un modo ben identificabile.

Seguendo Bourdieu le aziende della gastronomia italiana sarebbero un campo del mercato viennese. Il campo é il posto dove le persone lottano per modificare il capitale, come spazio delle posizioni nella distribuzione delle risorse. In questo campo, cioè nella gastronomia, gli italiani sono i personaggi che partecipano alla distribuzione di diversi tipi di capitale. Un capitale si definisce con gli interessi e gli oggetti d'interesse. L'interesse degli italiani che lavorano nel campo della gastronomia è di presentare bene il locale, la cucina, l'ambiente speciale e tipico, e un comportamento piacevole e non per ultimo di guadagnare nuovi e fedeli clienti, registrare i profitti aspettati e sviluppare gli affari dell'azienda. Quindi nella gastronomia a Vienna la cultura italiana si viene trasportata attraverso il disegno tipico del buon cucinare, del buon servire ecc. , che in fin dei conti rappresenta il capitale simbolico di questo campo. Qui, le faccende che costituiscono la gastronomia italiana hanno un valore simbolico e culturale che si trasforma in un capitale economico.

6.2. La seconda ipotesi

Seguendo le ricerche sui Linguistic Landscape si può ipotizzare che la gastronomia italiana si presenta soprattutto in lingua italiana mentre la lingua tedesca viene usata poco.

Quasi tutti i segnali e i cartelli dei ristoranti, delle pizzerie italiane ecc. che troviamo a Vienna sono scritti in italiano. In rari casi troviamo il tedesco sui cartelli per esempio sui tavoli con il menu del giorno. L'importanza e la visibilità della lingua italiana nella gastronomia a Vienna é notevole. Il Linguistic Landscape di lingua italiana indica il potere e lo stato rispettivamente alto della lingua italiana a Vienna. Indica inoltre che, cioè, la lingua italiana è visibilmente presente nella vita viennese sebbene non sia tanto utilizzata nella società austriaca se si prescinde dal suo uso in certi contesti quali soprattutto l'economia e il commercio con l'Italia.

6.3. La terza ipotesi

Seguendo la teoria dell'identità si può ipotizzare che gli italiani a Vienna godono di alto prestigio, si sentono ben venuti e vivono ben integrati in questa città, e gestiscono volentieri i loro ristoranti e le loro pizzerie. La “lo-consapevolezza” degli italiani nel contesto viennese é ben notata dato che gli italiani si vedono integrati nella società viennese. L'identità degli italiani è costituita dal rapporto tra gli individui italiani e la società austriaca e questa correlazione si rispecchia nelle interviste date dagli italiani che sono occupati o che gestiscono locali italiani a Vienna. Il riconoscimento dei viennesi é un dato di fatto e i viennesi lo sottolineano nelle loro risposte date durante le interviste.

6.4. La quarta ipotesi

Seguendo il panorama storico e la presentazione della gastronomia italiana da Parasecoli si può ipotizzare che la cucina italiana é molto tipica e famosa in tutto il mondo, anche a Vienna e si presenta come un capitale economico.

I cibi e i sapori italiani sono leggeri, sani ed appetitosi. La storia della culinaria italiana comincia nell'Antichità, si sviluppa nei tempi, cambia e si arricchisce anche dalle influenze degli altri popoli e presenze in Italia.

La tradizione, la famiglia e il buon mangiare sono le cose più importanti e significative nella vita quotidiana.

Gli italiani godono veramente i cibi e il ben mangiare.

7. Metodo di ricerca

7.1. Punto di partenza

All'inizio la ricerca sul campo concernente la gastronomia italiana a Vienna sembrava facile data l'abbondanza dei locali italiani in questa città.

Era il seminario "Gli italiani a Vienna", che per primo ha destato il mio interesse per la gastronomia italiana non solo come gustatore, ma anche come studente. Questo seminario trattava fra l'altro la situazione dei lavoratori stagionali italiani a Vienna che operano soprattutto nelle gelaterie italiane approssimativamente 5-6 mesi all'anno. Il tema di un progetto internazionale che era focalizzato sugli aspetti delle città multiculturali (LINEE – Languages in a Network of European Excellence, 6. Europäisches Rahmenprogramm, 2006-10, <http://www.linee.info/>) mi ha infine orientato verso la gastronomia italiana a Vienna, l'analisi della quale sembrava possibile sulla base dei concetti teorici di "Linguistic Landscape", della teoria dei campi e capitali di Pierre Bourdieu nonché del concetto dell'identità. E non per ultimo, un riferimento a ciò che significa ultimo la culinaria italiana doveva aiutare a sistemare le domande e a valutare i risultati delle interviste.

7.2. I dati

Ho esaminato alcuni gruppi di persone legate alla gastronomia italiana a Vienna. Il primo gruppo sono i proprietari italiani che gestiscono un ristorante, una trattoria, una pizzeria, un'osteria o una gelateria a Vienna. Il secondo gruppo sono le persone affascinate dalla culinaria italiana che conoscono bene il modo di preparare un cibo tipico italiano con il cuore, lavorano con italiani e rappresentano la cultura della culinaria italiana a Vienna attraverso l'arte del buon mangiare all'italiana. Anche queste persone sono proprietari di un locale italiano. Il terzo gruppo sono i proprietari che gestiscono soprattutto una pizzeria o un ristorante italiano però trasformando la culinaria italiana a modo loro, un po' diverso dal

modo italiano. Poi, l'ultimo gruppo che viene esaminato sono i clienti, le loro preferenze e opinioni.

All'inizio avevo preparato due questionari, uno per i proprietari in italiano e uno per i clienti in lingua tedesca. Quando ho cominciato a fare le interviste e ho incontrato tanti proprietari che non erano italiani e non parlavano italiano, ho dovuto tradurre il questionario anche in tedesco e ho deciso di dividere i proprietari e i locali in tre gruppi. Come già detto, ero curiosa di sapere perché esisteva un interesse così forte per la cucina italiana anche come attività economica da parte di persone che non erano italiani, cioè appartenenti a un'altra nazionalità.

Il gruppo dei clienti e il questionario per questi ultimi sono rimasti invariati. Sono rimasta, tuttavia, sorpresa avendo trovato tanti non-italiani dietro il bar, soprattutto nei ristoranti e nelle pizzerie. Qualche volta si poteva indovinare l'originalità italiana di un locale già vedendo il suo arredamento, il cartello o il personale, - ma non sempre, ecco perché cominciavo in italiano e se non funzionava continuavo in tedesco.

7.2.1. I locali italiani e la selezione

Avendo preparato i questionari e avendo già un'idea come sarebbe stata svolta l'analisi, ho cominciato ad eseguire le interviste. Le interviste presentate nella mia ricerca sono in tutto 16 – cioè 13 con i proprietari dei locali italiani e 3 con clienti. All'inizio volevo fare 23 interviste, cioè con una persona rappresentante il locale, e ancora alcune con i clienti. 23 sono i quartieri a Vienna e per questo motivo avevo l'intenzione di presentare un esempio di ogni quartiere. In seguito ho dovuto constatare che questo lavoro sarebbe stato impossibile per il numero delle persone coinvolte e anche per motivo della scarsa presenza di locali italiani in alcuni quartieri. Inoltre volevo che il mio questionario contenesse spazio per le domande aperte alle persone intervistate che avrebbero creato un'atmosfera naturale e una libera discussione per ricevere informazioni più spontanee.

Alcuni dei ristoranti e locali conoscevo da molto tempo, conoscevo il personale, il suo atteggiamento ai clienti, i cartelli e il significato dei nomi,

anche la carta, come si preparano i piatti e anche l'atmosfera. Quasi tutti che conoscevo già si trovano nel primo e nel settimo distretto, ma molto spesso incontravo anche altri in centro-città. Ho scelto quelli in cui ero già stata e anche altri che pensavo fossero italiani. Però, tanti della mia lista erano chiamati ristoranti o pizzerie italiani, ma i piatti, l'atmosfera, la carta erano fatti in certo modo non italiano. Per questo motivo ho tradotto il questionario anche in tedesco e ho deciso di prendere in considerazione anche i locali che assomigliavano i ristoranti tipici italiani. Così, nella mia ricerca trovano posto tre gruppi di locali italiani: il primo gruppo è rappresentato dai locali tipici italiani con proprietari italiani, personale e ricette italiani; il secondo è composto dei locali gestiti da gente non italiana che rappresentano l'italianità in un modo autentico, quasi senza differenza; e il terzo gruppo è formato dei locali con nomi italiani, ma con un modo di gestire, di servire e preparare i piatti veramente diverso dal quello tipico italiano.

Ho fatto la maggior parte delle interviste nei distretti centrali, dove sono ubicati anche i locali tipici italiani. Le fotografie che presento nella parte "Appendice 13.3." sono dei locali rappresentati nelle interviste, ma anche di altri locali con proprietari di cui non ho eseguito un'intervista. Ho fatto tante fotografie, perché sono interessanti soprattutto per le affermazioni della parte "Linguistic Landscape".

Gli intervistati dei locali italiani sono stati 15 persone, però ho elaborato solo 13 per motivo dell'enorme lunghezza delle risposte, alcune delle interviste durano più di un'ora o un'ora e mezzo. Le due interviste che non fanno parte della ricerca esistono in forma digitale, ma non sono descritte nell'appendice e non le utilizzo neanche per dare esempi o per spiegare le mie affermazioni. Gli intervistati sono tutti uomini, ad eccezione di due donne, la proprietaria del ristorante "Stradina" e la proprietaria del ristorante "Venezia" che però non ho elaborato nella mia ricerca (l'intervista è numero 14). Sebbene l'età degli intervistati non fosse rilevante per la ricerca, va notato che tutte le persone sono tra i 40 e i 65 anni. Solo due delle persone non sono proprietari ma camerieri. Le famiglie di tutti gli interpellati vivono a Vienna.

Le interviste sono state condotte tra maggio e luglio 2009. L'ora dell'intervista è sempre stata proposta dagli intervistati. Molto spesso dopo pranzo, perché in questo tempo i ristoranti non sono tanto frequentati.

7.2.2. I clienti

I clienti sono 3 persone, due donne e un uomo, tutti i tre sono all'età tra 30 e 42 anni, non lavorano nel settore della gastronomia e non sono italiani, una portoghese, un'austriaca e un bulgaro.

Disturbare gente sconosciuta che vuole mangiare o stare con qualcuno in un ristorante piacevole non é un lavoro facile. L'ho provato con persone che ho trovato per caso nei ristoranti, tutti sono stati molto gentili, ma nessuno aveva il tempo di parlare con me, o erano con amici e volevano stare insieme. Naturalmente una situazione come questa é un po' delicata ed ecco perché ho parlato con alcuni miei conoscenti e ho scelto tre di loro che mangiano e conoscono i locali che volevo esaminare nella mia ricerca. Le interviste durano circa 15-20 minuti e sono fatte in diversi luoghi, ma non direttamente nei ristoranti.

La prima cliente si chiama Clara e conosce bene il ristorante "Ischia" nel quarto distretto. Non é molto appassionata del ristorante e della cucina italiana, diremmo che resta neutrale. Clara é portoghese e lavora come segretaria.

Il secondo cliente si chiama Rossen ed é un cliente del ristorante "I ragazzi", lui é spesso lì e trova questo ristorante, gli italiani e la cucina italiana molto autentici e interessanti. Di professione Rossen fa l'ingegnere e viene dalla Bulgaria.

La terza cliente conosce il ristorante "Zimolo" nel primo distretto. Lei prova spesso la culinaria italiana soprattutto di livello elevato, le piacciono i piatti italiani e i vini italiani, pensa che la lingua italiana dovrebbe essere presente in un ristorante italiano a Vienna. E' austriaca e lavora come agente d'assicurazione.

Le risposte mi hanno aiutato nell'elaborazione dei risultati delle interviste e nella verifica delle mie ipotesi. Una dettagliata informazione e esempi delle

risposte saranno presentati nella parte “9. Interpretazione, questionari, esempi e risultati”.

7.3. I questionari

Concordare le domande con i rispettivi concetti teorici che dovevano guidare l'inchiesta era il primo compito. Le domande sono suddivise in quattro parti seguendo i concetti teorici cioè “Le teorie di Pierre Bourdieu”, “Linguistic Landscape”, L'identità” e “Culinaria italiana”. Anche dal punto di vista visivo ciascuno dei tre questionari é suddiviso in quattro parti e le domande sono numerate iniziando sempre dal numero 1.

7.3.1. Il questionario / Le domande rivolte ai proprietari italiani o non-italiani

I questionari per i proprietari, come già soprammenzionato, sono due, uno in italiano per gli italiani e l'altro per i non-italiani che non parlano italiano, ma che sono proprietari di un locale italiano.

La prima parte del questionario contiene 13 domande, tutte ben unite alla teoria di Pierre Bourdieu. La prima domanda introduce e prova di predisporre gli intervistati a raccontare un po' di se stessi (Come e perché ha deciso di aprire un ristorante a Vienna, un ristorante italiano e in italiano?). Questa domanda é anche molto importante perché dimostra un certo rispetto e anche sicuramente denota l'importanza della cucina italiana a Vienna e non all'ultimo posto la presenza della lingua italiana. Le successive domande rappresentano l'importanza delle lingue, della lingua italiana e della lingua tedesca. Veniamo a sapere anche quando le persone utilizzano l'italiano e quando il tedesco e perché lo fanno. Importanti per la ricerca sono anche la musica, i giornali e il personale, cioè con le domande scelte si aspetta una descrizione del campo, dell'uso linguistico, delle competenze linguistiche e della preferenza di una certa lingua.

Vengono richieste anche opinioni come per esempio perché i clienti vengono nel ristorante. Esiste una domanda che tratta i ristoranti italiani

“non-italiani”, il motivo della scelta di aprire un ristorante italiano non essendo di nazionalità italiana. Le domande si prefiggono l’obiettivo di rappresentare il campo e la situazione in cui lavorano gli intervistati, usano la lingua italiana insieme alle altre lingue, soprattutto alla lingua tedesca, e trasmettono le ricette e la culinaria italiana a Vienna.

La seconda parte del questionario che focalizza sugli aspetti del “Linguistic Landscape” contiene informazioni della rappresentazione scritta del ristorante, cioè tratta il cartello, la carta, il disegno, le fotografie, la vetrina e il nome del ristorante che vengono esaminati secondo la scelta delle due lingue, l’italiano e il tedesco e qualche volta anche un’altra lingua. Le domande sono 8 e come quelle della prima parte sono domande aperte, predispongono le persone intervistate a raccontare e presentare i loro locali sotto l’aspetto della presenza linguistica.

La terza parte che si riferisce al concetto “identità” contiene cinque domande dato che l’identità personale degli italiani gioca un ruolo nella presenza italiana a Vienna in generale. L’informazione del come si sentono e come vivono le persone interpellate si riflette anche nella presenza culturale della gastronomia italiana a Vienna. Inoltre, e in questo contesto tematico gli italiani raccontano volentieri come sono venuti a Vienna e perché.

L’ultima parte del questionario è predestinata alla culinaria italiana attraverso cui si presenta la mentalità degli italiani, il loro legame con la cucina, con il ben mangiare e l’importanza della cucina italiana in Austria e soprattutto a Vienna. Le domande scelte sono 6 e provano a presentare una piccola parte del mondo gastronomico italiano a Vienna. Importanti sono le domande che riguardano la tipicità dei piatti italiani, la provenienza e la professionalità della preparazione dei cibi nel rispettivo ristorante.

7.3.2. Il questionario / Le domande rivolte ai clienti

Il questionario indirizzato ai clienti é in lingua tedesca perché gli intervistati non parlano italiano, si presupponeva così. All'inizio non avevo un'idea ben chiara su come avrei dovuto individuare i clienti per l'intervista, e successivamente è risultato abbastanza difficile trovare clienti casuali disposti a rispondere a tante domande. Perciò sono stata costretta a trovare i clienti pronti a rispondere fra i miei conoscenti. I clienti dovevano dunque conoscere e frequentare uno dei ristoranti che avevo già intervistati. Avevo scelto un ristorante di livello elevato nel primo distretto, cioè "Zimolo", poi un altro meno rinomato nel quarto distretto, "Ischia" e uno abbastanza rinomato e amato soprattutto dalla clientela più giovane, "I ragazzi".

La prima parte del questionario, orientata quanto il questionario per i proprietari, alla teoria del Pierre Bourdieu, contiene 12 domande. Tutte le domande tendono a riflettere la situazione linguistica della gastronomia italiana a Vienna vista attraverso gli occhi delle persone che visitano i ristoranti italiani a Vienna e che conoscono la cucina italiana. Le domande sono state scelte in modo tale da individuare l'opinione delle persone che hanno scelto la cucina italiana.

La parte ch'è ispirata al concetto di "Linguistic Landscape" contiene 8 domande che cercano di venire a conoscenza su come sono accettati dai viennesi i nomi italiani dei ristoranti, la loro scrittura italiana ossia pseudo-italiana nonché le carte con i piatti e le bevande in italiano e tedesco. L'aspetto importante é come viene accettata l'atmosfera italiana trasmessa attraverso la lingua, il disegno, le fotografie e la gastronomia.

Segue la parte che informa sull' "Identità" con 5 domande che continuano a studiare la situazione della gastronomia italiana a Vienna focalizzando sulla mentalità e l'integrazione degli italiani.

L'ultima parte del questionario si occupa delle ricette italiane, delle specialità italiane nei locali e del modo in cui viene descritta la culinaria italiana.

7.4. Il registratore

Le interviste sono state eseguite con un registratore Olympus DS-2300 Digitale Rekorder, cioè tutte le interviste sono disponibili sotto forma digitale e si possono elaborare e riascoltare. Potevo utilizzare il registratore durante le interviste e con l'aiuto di un programma potevo successivamente riprodurre tutte le opinioni dei proprietari e dei clienti per iscritto. Le interviste sono state rescritte e allegate nell'appendice. Grazie al registratore il lavoro dell'elaborazione delle interviste é diventato più facile e le risposte si possono riascoltare e usare per la ricerca.

8. Descrizione del campo

La gastronomia italiana a Vienna ha conservato la sua identità grazie a tutti gli italiani che lavorano e vivono a Vienna e che trasmettono la culinaria italiana. In quasi ogni distretto si trovano ristoranti italiani, cioè ristoranti con un nome italiano. La lingua italiana é più o meno conosciuta dagli austriaci ed é ben presente nella città di Vienna. I piatti italiani conosciuti in Austria soprattutto dalle vacanze trascorse in Italia trovano il proprio posto e sono altamente apprezzati nei ristoranti italiani a Vienna.

Vorrei dedicare questa parte della ricerca alla descrizione del mondo della gastronomia italiana a Vienna. Comincio dall'inizio degli anni '70 con un racconto del signor Zanoni del periodo in cui a Vienna sono arrivati tanti immigranti italiani e tanti hanno aperto un locale italiano per motivo di scarsa presenza e anche per la buona possibilità di guadagnare bene. In seguito sono presentati tutti i locali che fanno parte delle interviste.

I codici delle interviste che ho scelto significano: il primo numero é il quartiere, il secondo é il numero dell'intervista in questo quartiere e il terzo segnala la lingua.

8.1. C'era una volta negli anni '70...

racconta il papà dei gelati a Vienna, Luciano Zaroni

L'opinione del Signor Zaroni é importante per la mia ricerca, perché il suo nome é abbastanza conosciuto a Vienna, ognuno sa chi é il Signor Zaroni. Il gelato e le gelaterie Zaroni sono un simbolo dell'italianità a Vienna presentata attraverso il gelato italiano dal gusto particolare.

Il Signor Luciano Zaroni racconta brevemente la storia degli immigrati italiani, cioè dei primi che sono venuti negli anni '70 a Vienna, dunque lui racconta semplicemente la propria storia. Ha lasciato la sua patria, il luogo natò sul lago di Garda, a Riva e ha preso la strada per Vienna. Un nuovo inizio per lui, a Vienna ha aperto un locale al Währinger Gürtel e l'appartamento che aveva vicino era in condizioni precarie, non aveva nemmeno l'acqua calda. In quei tempi i gelati venivano prodotti a mano, cioè il lavoro non finiva mai. Signor Luciano Zaroni ha investito tutta l'energia in questa gelateria e quando le difficoltà erano già superate é venuta anche la famiglia nel 1973. In quei tempi Vienna sembrava invecchiata, ma la gente era gentile e pronta a dare aiuto e così lui e la famiglia hanno deciso di restare e sviluppare la loro impresa. La famiglia Zaroni e la famiglia Bortolotti (anche questa originaria del lago di Garda) erano una nuova generazione di italiani che si erano stabiliti a Vienna e lavoravano insieme. A poco a poco venivano aperte sempre più pizzerie e locali di elevata qualità a Vienna. Il signor Luciano Zaroni paragona i viennesi degli anni '70 con i viennesi di oggi e nota una enorme e cresciuta consapevolezza quando si tratta delle differenze nell'ambito della cucina italiana. Vienna é diventata giovane e moderna senza abbandonare la sua autenticità. Gli italiani a Vienna sono in molti, si conoscono e fanno l'uno dell'altro. La cosa più importante é sempre stata la famiglia. La sua azienda fa molto spesso da trampolino per i giovani italiani che vogliono vivere a Vienna e guadagnare i loro stipendi nella

gelateria. Loro vengono prima a lavorare da Zanoni e poi possono orientarsi in altre direzioni. In questo senso i rapporti oggi funzionano come hanno funzionato anche 300 anni fa. (Demattio, 2006, 10-11)

8.2. La gastronomia italiana a Vienna

In quasi tutti i ristoranti presentati ho effettuato l'intervista con il proprietario o con un cameriere, ma qui prendo in considerazione anche alcuni altri che sono assai conosciuti e in cui non avevo la possibilità di parlare con nessuno.

8.2.1. Ristorante pizzeria "Terra di sapori" (8/1_i)²

Il ristorante "Terra di sapori" é situato nell'ottavo distretto, un piccolo locale, l'ambiente non é elevato, é semplice, non é qualcosa di straordinario e neanche tipico italiano, ma ci si mangia veramente bene alla siciliana. Il proprietario Antonio é un signore molto simpatico e loquace, lui é anche il cuoco e il cameriere, raramente viene una ragazza che lo aiuta. I suoi clienti apprezzano la cucina di Antonio e gli sono sempre fedeli. I clienti vengono da Antonio, si siedono e aspettano la sorpresa del cuoco. Antonio prepara tutto da solo utilizzando prodotti freschi e lo fa con una grande passione:

"D: Ma non viene dalla ricetta, ma come si prepara....

A: Esatto, dall'amore che metti, viene dall'amore che metti e solo quello, solo amore, per tutti ci vuole l'amore e basta. Non si deve pensare solo a guadagnare i soldi, ma si deve pensare prima fare una cosa bene....."³

Mi ha raccontato la sua storia, é stato molto interessante, l'intervista é durata 1 ora e 52 minuti. Il cartello é scritto in italiano, però ci sono tanti tavoli con i menu che sono scritti in italiano e in tedesco. (vd. Appendice 3, Fotografie No 1-4: p. 67)

² Il codice dell'intervista; l'intervista é pubblicata nell'appendice

³ Appendice, 1. Le interviste con i rappresentanti della gastronomia italiana a Vienna: p. 4)

8.2.2. Ristorante Al Caminetto (1/1_i)

L'intervista con Signor Mario Collot, un veneziano e proprietario del ristorante Al Caminetto, ha avuto luogo nel ristorante. Il Signor Collot è un uomo molto impegnato ed era veramente difficile trovare il tempo giusto. Lui prova quasi sempre di essere nel ristorante, di conoscere, parlare e consigliare i clienti. Anche per questo motivo l'intervista è durata solo 8 minuti. La lingua dell'intervista è l'italiano. Il codice 1/1_ significa: primo distretto, locale numero 1, lingua italiana. Il ristorante si trova nel primo distretto, in Krugerstrasse 4.

Signor Collot ha iniziato la propria attività lavorativa come cameriere e poi ha lavorato come cuoco negli anni '70 a Vienna. Lui apre la sua prima pizzeria nel 1979 e nel 1982 segue la seconda, nel 1990 fonda la trattoria "Al Caminetto" ma in Neuen Markt con cui dopo 14 anni si trasferisce alla tranquilla Krugerstrasse. Adesso esiste il ristorante "Al Caminetto da Mario" con una cucina italiana classica. Il padrone tiene a un altro livello la cucina tradizionale della sua patria, soprattutto le specialità con pasta e pesce alla griglia. L'ambiente interno è formato dei numerosi strati dello stile di una grande trattoria, fuori ci si può sedere comodi e godere l'atmosfera del primo distretto, intrecciata con il fascino italiano. (Federike Demattio, 2006: p. 101)

Il cartello è scritto solo in italiano (vd. Appendice 3, Fotografie No 5-6: p. 67), la carta è scritta in italiano con traduzioni in altre lingue e quasi tutto il personale è italiano e secondo il signor Collot è anche giusto essere così. (vd. Appendice, 1. Le interviste con i rappresentanti della gastronomia italiana a Vienna: p. 13-14)

8.2.3. Cantinetta "La Norma" (1/2_t)

Questo locale è piccolo, simpatico, è situato nel primo distretto. L'ambiente è veramente tipico italiano anche se il proprietario è un egiziano. Lui conosce bene la cucina italiana e cerca di rappresentare il fascino e la tipicità della culinaria italiana. Quasi sempre si ascolta musica italiana e uno ci si sente veramente come in Italia. Il ristorante esiste già da più di 10 anni e i clienti frequenti vengono spesso nel ristorante per

chiacchierare con Paco, il proprietario. Il cartello e la carta sono in italiano. (vd. Appendice 3, Fotografie No 7: p. 68)

8.2.4. Ristorante, enoteca “Firenze” (1/3_t)

Non sono riuscita a parlare con il proprietario del ristorante Firenze, ma solo con il dirigente. Il ristorante si trova nel primo distretto, é veramente molto elegante, elevato, i clienti sono spesso persone importanti. La cucina é tipica italiana, il personale parla italiano, ma quasi nessuno é italiano. Il cartello é scritto in italiano, ci sono tante fotografie di Firenze, il tavolo con i menu é in italiano, é scritto solo: “Mittagsteller: Mo-Sa”. (vd. Appendice 3, Fotografie No 8-11: p. 68) Il ristorante é anche molto turistico, ecco perché ci sono carte in italiano, tedesco, inglese, russo e giapponese, ma i nomi dei piatti sono sempre scritti in italiano. (vd. Appendice, 1.: p. 20)

8.2.5. Pizzeria Ristorante “Il mare” (7/1_i)

In questo locale uno si sente come se fosse in vacanza a Cesenatico o a Caorle. La pizzeria é semplice, senza una raffinatezza esagerata. Il padrone Pasquale Tavella é quasi sempre nella pizzeria. Lui é a Vienna dall’anno 1973. A Rimini ha trovato l’amore della sua vita e poco dopo ha deciso di seguire questa donna nella sua patria, Vienna. Fin dagli anni passati in Italia lavorava nella gastronomia. Nel 1973 esistevano solo 3 ristoranti italiani che offrivano una cucina elevata, ma non c’era nessun locale non tanto caro. Due anni dopo ha aperto la pizzeria “Il mare”. I primi clienti erano gli studenti di Bassa Austria e alcuni vengono ancora oggi con i loro figli o nipoti. Venivano anche i viennesi che erano appena ritornati dalle vacanze in Italia che volevano rivivere il fascino della vacanza. Pian piano la pizzeria diventava sempre più piena di clienti. E per convincere i suoi clienti per esempio di provare un carpaccio, spesso si sedeva lui stesso a un tavolo e ordinava il carpaccio. Così i clienti erano molto curiosi e provavano lo stesso. Il resto era ed é anche oggi il passaparola. (Demattio, 2006: 106-107)

E quale è il segreto di Pasquale Tavella: “La mia pizzeria é il mio secondo soggiorno, e come a casa, anche qui desidero avere attorno a me solo persone amabili e carine, le quali apprezzano il mangiare buono.” (Demattio, 2006: 107)

La pizzeria si trova nel settimo distretto, l'arredamento é molto tipico e ognuno si sente benvenuto. (vd. Appendice 3, Fotografie No 12-15: p. 69) Il cartello é in italiano, i nomi dei piatti sono sempre in italiano e gli ingredienti in tedesco e in italiano. (vd. Appendice 1.: p. 22-25)

“D: Il cartello é solo in italiano e secondo Lei dovrebbe anche essere scritto solo in italiano, cioè “Il mare”?

P: Sì, siamo italiani, non abbiamo bisogno mica tradurlo.”⁴

8.2.6. Ristorante italiano “Il primo” (1/4_i)

Anche il ristorante “Il primo” è situato nel primo distretto, molto vicino all'Opera. Il proprietario é un armeno, il capo cameriere é un italiano che fa quasi da dirigente, lui sa tutto del ristorante, dei clienti, il ristorante é diventato per lui quasi come la casa. Discute e racconta con una passione, soprattutto quando le domande trattano l'italianità, la cucina italiana e la concorrenza a Vienna. “Il primo” é un ristorante molto elevato e anche molto caro, con un stile alto. L'ambiente é semplicemente italiano, dal cartello ai piatti e ai vini, tutto “odora” all'italiana. (vd. Appendice 3, Fotografie No 16-17: p. 70)

8.2.7. Ristorante & pizzeria “Ischia” (4/1_i)

Ischia, un'isola bella e così si chiama anche il ristorante, perché il primo proprietario é un ischitano e Giovanni (l'attuale proprietario) ha lasciato il nome. Giovanni pensa che la gente va dove si mangia bene:

“Ma non sono più ristoranti italiani. Dove si mangia bene, la gente va. Naturalmente se uno decide a mangiare all'italiano oppure al mediterraneo, cerca di andare dove conosce certe persone.”⁵

L'atmosfera é molto piacevole, il ristorante é quasi sempre pieno e il proprietario parla con i clienti, come in Italia. Le ricette dovrebbero essere

⁴ Appendice, 1. Le interviste con i rappresentanti della gastronomia italiana a Vienna: p. 22-25)

⁵ Appendice, 1. Le interviste con i rappresentanti della gastronomia italiana a Vienna: p. 32)

preparate bene, con prodotti freschi e con l'amore. Il ristorante é famoso con gli antipasti, le pizze, le paste, ma soprattutto con le specialità di pesce.

Il ristorante é nel quarto distretto, Mozartplatz. Il cartello é scritto in italiano (vd. Appendice 3, Fotografie No 18: p. 70) , spesso si sente la lingua italiana e la carta é anche in italiano.

8.2.8. Ristorante “La scala” (1/5_t)

Lo stile del ristorante é un misto tra classico e moderno, sui muri ci sono affreschi veneziani, un fuoco guizzante nel forno a legna e l'illuminazione molto discreta arrotondano l'ambiente. Il cuoco prepara per i clienti sempre paste fresche, antipasti, pizze e specialità di pesce. Il principio del ristorante é: cucina tipica italiana e vini buonissimi.

Il ristorante “La scala” é situato nel primo distretto (Elisabethstrasse 11). Il proprietario non é italiano, ma é un amante della cucina italiana. I cuochi e il personale sono quasi sempre non-italiani e non parlano nemmeno l'italiano. Il ristorante ha ricevuto il premio “Die besten Trattorien von Wien”, cioè il ristorante é una delle 10 trattorie speciali a Vienna e ogni anno viene di nuovo raccomandato. (vd. Appendice 3, Fotografie No 19-21: p. 70-71) www.lascula.at

Il cartello é in italiano, la carta é in italiano e in tedesco e il proprietario ha ordinato altre due, una solo in italiano e l'altra in inglese. (vd. Appendice 1.: p. 37)

8.2.9. Pizzeria-Ristorante “Quattro fratelli” (3/1_t)

La pizzeria “Quattro fratelli” viene gestita da un iraniano e da un croato. Prima sono stati 4 partner, da qui anche il nome scelto. Il cartello é scritto in italiano, però i tavoli con menu sono in italiano e in tedesco. Nessuno del personale é italiano, solo il croato parla e conosce bene la cucina italiana, perché ha lavorato nella gastronomia in Croazia e in Italia. La carta del ristorante é in tedesco, alcuni dei nomi sono lasciati in italiano. L'ambiente é semplice, ci sono tante fotografie d'Italia e il personale é molto gentile. (vd. Appendice 3, Fotografie No 23-26: p. 72)

8.2.10. Osteria “Stradina” e la gelateria “Alberti” (2/1_i)

La famiglia Alberti é originaria di Valla Rendina, vicino a Trento come quasi tutti gli arrotoni. Il figlio Giovanni e sua moglie Maria hanno aperto la prima gelateria chiamata “Gefrorenes Salon” nel 1906 in Brigittenau, ciò che era una sensazione nella Vienna imperiale. Giovanni resta fedele a Vienna ed agli affari dei gelati, ma nella seconda guerra mondiale erano distrutti tutti i locali della famiglia Alberti. Il figlio Ingino insieme alla moglie e poi a suo figlio Carletto aprono una gelateria a Praterstrasse. Negli anni ‘70 viene la famiglia Serafini e apre pure una gelateria a Vienna. Valentina Serafini e Carletto Alberti si innamorano, si sposano e accollano gli affari della famiglia Alberti. Dal 1997 e accanto alla gelateria gestiscono anche una piccola osteria, dove si possono godere delle delizie della cucina italiana. Qui si trova il centro della cucina trentina con un'atmosfera tipica e familiare. (Demattio, 2006: 104-105)

Esistono parecchi cartelli, in italiano, ma anche in tedesco su cui si legge “Alberti Eis” e “Gefrorenes – Salon seit 1906”, cioè anche in tedesco. (vd. Appendice 3, Fotografie No 27-31: p. 73)

8.2.11. Ristorante, pizzeria “I Ragazzi” (7/1_i)

“I ragazzi” é un ristorante molto accogliente, l'ambiente é molto familiare e uno si sente quasi come fosse in Sicilia. La cucina é autentica, il personale parla molto spesso italiano anche con i clienti, i camerieri servono, consigliano e scherzano con i clienti in un modo molto simpatico. C'è sempre il contatto, é veramente come in Italia:

....”ma sì, anzi si divertono pure, ma anche se non capiscono, li faccio capire, traducendo automaticamente in tedesco, lasciamo soccorrere i clienti, non sapendo quello che stiamo dicendo tra di noi, tra i camerieri, scorrono, sono curiosi, sapere cosa si parla, e noi traduciamo, e noi proviamo sempre di dare qualche esempio, e questo é normale, é giusto, non bisogna mai tenere il cliente sopra alla barca, cioè la comunicazione é molto importante....”⁶

Una gran parte dei prodotti viene dall'Italia e l'altra dal Naschmarkt. Il cartello e la carta sono in italiano. (vd. Appendice 3, Fotografie No 32-34: p. 74)

⁶ Appendice, 1.: p. 46

8.2.12. Osteria del Collio (1/6_i)

Anche questa osteria si trova nel primo distretto ed è molto carina. Michele, un napoletano, è il proprietario, cucina al forno lui stesso in persona, fa veri e propri incantesimi della cucina italiana, prepara i piatti e il cliente può osservare l'arte di Michele. Lui prepara soprattutto i piatti con il pesce, sempre freschi e le sue specialità sono le spezie: erbe fresche che danno ai cibi un aroma meraviglioso. Il principio di Michele è: "cucino con tutto quello che offre la stagione, con quello che c'è nel frigorifero e anche quello che desidera il cliente". Ognuno vuole essere trattato individualmente. Se qualcuno conosce qualche parola in italiano.....Benvenuto! Salutare, ordinare, tutto in italiano. Naturalmente va bene anche il tedesco. Michele vive da 25 anni a Vienna e ama questa città. Il suo locale è diventato per tanti suoi amici e clienti seconda casa e questa atmosfera familiare e calda sente ogni nuovo cliente che entra nell'osteria. (Demattio, 2006: 103)

Il cartello è scritto solo in italiano (vd. Appendice 3, Fotografie No 35-37: p. 74-75), Michele lavora con la moglie, la carta è in italiano, con una traduzione degli ingredienti in tedesco.

8.2.13. Ristorante "Zimolo" (1/7_i)

Il ristorante Zimolo è una tipica trattoria classica. Prima è stata una caffetteria. Renato Zimolo, il padrone della trattoria, trasforma l'ambiente con tanto amore e la trattoria diventa un tipico locale friulano-veneziano. Anche la cucina con ricette tipiche, pesce e paste ai frutti di mare d'altre regioni d'Italia completano il fascino italiano in centro di Vienna. Renato Zimolo organizza spesso delle feste per presentare le tipicità della cucina italiana e per far conoscere la raffinatezza dei piatti e dei vini italiani. Signor Zimolo non è uno sconosciuto a Vienna, "Zimolo" è già il suo sesto locale a Vienna, lui ha gestito finora "Carpaccio", Enoteca "Frizzante" e "Osteria del Collio". (Demattio, 2006: 110)

Il ristorante è situato al centro, il cartello è in italiano e significa semplicemente il cognome del padrone, il personale è quasi sempre

italiano e la carta é scritta in italiano, con una dichiarazione in tedesco. (vd. Appendice 3, Fotografie No 38-39: p. 75).

Le ultime presentazioni riguardano i ristoranti che conosco, e dove ho visitato e parlato brevemente con i manager.

8.2.14. Grotta azzurra

Ho scelto il ristorante “Grotta Azzurra” perché è considerato il primo ristorante italiano a Vienna e anche il primo incontro della città di Vienna con la cucina italiana elevata nel 1956. Il ristorante era una sensazione, una cosa mai vista fino a quel momento. Il proprietario era l'appassionato cantante Libero Abace. I clienti del signor Abace potevano godere la cucina italiana di alto livello. (Demattio, 2006: 99)

Dal 1987 Uwe Kohl dirige il ristorante, raffina un po' la cucina, ma resta sempre fedele alla tradizione italiana. Anche l'ambiente nello stile di un palazzo italiano é sempre come lo era una volta. Nel ristorante c'è da ammirare un enorme mosaico, un omaggio da Capri, dal soffitto pendono lampadari di vetro di Murano. Le sedie in forma di conchiglia e palme alte arrotondano l'ambiente. (Demattio, 2006: 99)

Nel 2006 l'aspetto del ristorante é stato modificato, una parte del ristorante é diventata un bar chiamato Bar Rubino, dove i clienti possono ordinare anche nel pomeriggio un espresso con tiramisù o bere un aperitivo la sera. (<http://www.grotta-azzurra.at/>)

8.2.15. Cantinetta Antinori

Nel ristorante Cantinetta Antinori il cliente trova la magia della bella Toscana. L'ambiente é stato progettato dagli architetti italiani che lavorano con accenti dei colori caldi e meridionali, con terracotta. Questo é il fascino dell'ambiente del ristorante. La prima Cantinetta Antinori fu aperta nel 1957 nel palazzo Antinori, un palazzo classico rinascimentale vicino al Palazzo Vecchio a Firenze. Questa famiglia ha una notevole tradizione, ancora nel 1385 il primo Antinori era un commerciante dei vini e da quei tempi le generazioni della famiglia Antinori sono famosi per i vini. Anche nel

ristorante Cantinetta Antinori a Vienna si servono solo vini di casa.
(Demattio, 2006: 111)

8.2.16. Il gruppo dei ristoratori del settimo e ottavo distretto, una nuova generazione

Si tratta dei ristoranti “I ragazzi”, “Carusi”, “Terroni” e “Il sestante”. Tutti i proprietari sono molto giovani. Si nota una differenza tra questi ristoranti e quei classici che hanno una tradizione a Vienna, come per esempio “La grotta azzurra” o “Il mare”. L'arredamento, i mobili anche i cartelli sono fatti in un altro stile, molto moderno, uno stile che piace alla nuova generazione. La carta é sempre in italiano, gli ingredienti in tedesco, ma il design della carta e del cartello é sempre moderno.

9. Interpretazione, questionari, esempi e risultati

9.1. I questionari

Qui sotto sono indicati i tre questionari con le domande in italiano o in tedesco. Poi in un prospetto sono presentate tutte le risposte degli intervistati. La prima colonna indica le domande, le successive cinque rappresentano le categorie. Le categorie derivano direttamente dalle iniziali informazioni, nel nostro caso dalle risposte degli intervistati. Secondo Mayring le categorie possono derivare direttamente dal materiale primario. Questa definizione delle categorie si chiama induttiva e non trae le proprie origini dai concetti teorici (Mayring, 2007: 74-75).

Qui vorrei apportare un esempio della prima domanda del questionario in italiano per spiegare in che modo sono derivate le categorie:

“Come e perché ha deciso di aprire un ristorante a Vienna, un ristorante italiano e in italiano?” Nove di tredici persone hanno risposto che il motivo è stato quello finanziario, che volevano guadagnare soldi. Per il nostro lavoro questa risposta è diventata direttamente la prima categoria che si riferisce alla domanda. In questo modo anche le altre risposte si sono trasformate in categorie: la seconda categoria è “non esistevano altri ristoranti”, la terza categoria è “familiare – la famiglia é venuta a Vienna”,

la quarta è “motivo alimentare, amanti della buona cucina” e l’ultima è “un ammiratore dell’Italia”. Le categorie delle risposte sono state individuate per tutte le domande come nell’esempio già fatto .

Sono allegati anche alcuni grafici che sono sempre posti dopo il relativo prospetto e dopo la presentazione delle domande. Poi vengono riassunti i risultati delle domande in generale. Seguono degli esempi delle interviste, delle spiegazioni riguardanti le ipotesi presenti nel capitolo 6.

Nei locali italiani sono state intervistate 15 persone - proprietari o dipendenti dei ristoranti. A causa della notevole lunghezza delle risposte (in alcuni casi la durata delle interviste è più di un’ora), sono state scritte per esteso solo 13 di queste. Inoltre, sono state intervistate anche 3 clienti dei locali prescelti.

9.1.1. Il questionario in italiano

(ristorante, pizzeria, trattoria, gelateria o osteria)

LA LINGUA, I CAMPI, IL CAPITALE di Pierre Bourdieu

1. Come e perché ha deciso di aprire un ristorante a Vienna, un ristorante italiano e in italiano?
2. I clienti vengono perché il ristorante é italiano?
3. Quale lingua utilizza per le conversazioni con i clienti?
4. Parla tedesco.....?

Correttamente, senza accento	posso farmi capire dalle persone
Correttamente con accento	non molto bene, quasi niente
Molto bene	
5. I Suoi clienti apprezzano quando parla con loro in italiano?
6. I Suoi clienti apprezzano quando parla con loro in tedesco?
7. Molti ristoranti “italiani” sono gestiti da non-italiani, da altre nazionalità, perché secondo Lei?
8. I clienti rimangono scontenti quando capitano in un tale ristorante per motivo della scritta, del nome o questo non é così importante? I clienti preferiscono ascoltare italiano, mangiare i cibi italiani o questo non é così importante?
9. Quale musica dà un tocco particolare all’atmosfera del ristorante, musica italiana, moderna o altra?
10. Ci sono delle gazzette italiane o TV italiana nel ristorante?
11. E giornali tedeschi, cioè austriaci?
12. Il personale dovrebbe essere italiano o questo non é così importante?

13. Il cuoco dovrebbe essere anche lui italiano?

LINGUISTIC LANDSCAPE

1. Come ha scelto il nome del ristorante? Ha un significato speciale?
2. Come ha scelto il design (disegno) del ristorante, che cosa vuole manifestare?
3. Il nome del ristorante é scritto solo in italiano o anche in tedesco o in dialetto?
4. Ha sul cartello anche altri segni, che potrebbero indicare che il ristorante sia italiano?
5. Come ha scelto i colori, la scrittura e le fotografie sul cartello? Hanno un significato speciale?
6. Esistono anche altri segni in vetrina, fotografie o scritte in italiano o tedesco?
8. Ha scelto il nome in modo tale da agevolare i clienti nel ricordarlo, leggerlo o capirlo?
9. La sua carta é in italiano, in tedesco o in tutte e due le lingue?

IDENTITÁ

1. Per quale motivo é venuto in Austria? Perché ha scelto Austria, Vienna?
2. Da quanti anni lavora e vive a Vienna?
3. Si sente benvenuto a Vienna?
4. Quale importanza hanno gli italiani e la cultura italiana a Vienna?
5. Ha l'impressione di essere cambiato da quando lavora e vive a Vienna? E in che senso?

CULINARIA ITALIANA

1. Si utilizzano solo ricette italiane o anche cibi tipici viennesi trovano posto nella carta del Suo ristorante?
2. Che cosa é veramente speciale nel Suo ristorante, molto tipico e che cosa non si può trovare in nessun luogo, solo qui da Lei?
3. La cucina é di una specifica regione d'Italia o é mista, cioè ricette di tutta l'Italia?
4. E le bevande, vini?
5. Che cosa é tanto speciale nella cucina italiana, nella cucina italiana (in generale)?
6. Si festeggia nel Suo ristorante e come? Chi sarà invitato?

9.1.2. Il questionario in tedesco

(ristorante, pizzeria, trattoria, gelateria o osteria)

LA LINGUA, I CAMPI, IL CAPITALE di Pierre Bourdieu

1. Wie und warum haben Sie sich entschlossen ein Restaurant in Wien zu gründen und zwar auf italienisch?
2. Kommen die Kunden weil das Restaurant ital. ist?
3. Welche Sprache benutzen Sie um sich mit Kunden zu unterhalten?
4. Sprechen Sie Deutsch...?

fließend, ohne Akzent

ich kann mich verständigen

fließend mit Akzent

nicht gut od. kaum

sehr gut

5. Schätzen es die Kunden, wenn Sie Italienisch mit Ihnen reden?
6. Schätzen es die Kunden, wenn Sie Deutsch mit Ihnen reden?
7. Viele italienische Restaurants sind von nicht Italienern geführt, warum ihrer Meinung nach?
8. Zeigen sich die Kunden unzufrieden wenn Sie einen solchen besuchen auf Grund der Beschriftung bzw. Name oder das ist nicht so wichtig? Bevorzugen die Kunden Italienische Sprache zu hören, ital. Essen zu kosten oder das ist nicht so wichtig?
9. Welche Musik wird die Atmosphäre des Restaurants abrunden, italienische, moderne oder anders?
10. Gibt es ital. Zeitungen und oder italienische Fernsehen im Restaurant?
11. Und deutsche, also österreichische?
12. Stellen Sie nur italienische Mitarbeiter oder das ist nicht so wichtig?
13. Muss der Koch auch ein Italiener sein?

LINGUISTIC LANDSCAPE

1. Wie haben Sie der Name des Restaurants ausgesucht? Hat es eine spez. Bedeutung?
2. Wie haben Sie den Design des Restaurants ausgesucht, was wollten Sie unbedingt damit zeigen?
3. Ist der Name des Restaurants auf dem Firmenschild nur in Italienisch oder auch in Deutsch? Warum?
4. Haben Sie auf dem Schild auch andere Zeichen, die den Kunden zeigen, dass ihr Restaurant ital. ist?
5. Wie haben Sie die Farben, die Schrift und die Fotos auf ihrem Schild ausgesucht? Haben sie eine spez. Bedeutung?
6. Gibt es in die Auslage auch andere Zeichen, Fotos oder Beschriftungen auf Italienisch, bzw. Deutsch oder Dialekt?
8. Haben Sie den Name so ausgesucht, dass es für ihre Kundschaft leichter ist, den Namen zu lesen, verstehen und sich ihn zu merken?
9. Ist Ihre Speisekarte auf italienisch, auf Deutsch oder auf beide Sprachen?

IDENTITÄT

1. Warum sind Sie nach Österreich gekommen? Warum haben Sie Österreich ausgesucht, also Wien?
2. Wie lange leben und arbeiten Sie in Wien?
3. Fühlen Sie sich in Wien gut aufgenommen?
4. Wie wichtig sind die Italiener und die italienische Kultur in Wien?
5. Denken Sie, dass Sie sich verändert haben, seitdem Sie in Wien sind? Wie?

CULINARIA ITALIANA

1. Werden nur italienische Rezepte verwendet oder auch typisch wienerische Speisen finden einen Platz in ihrem Restaurant?
2. Was ist speziell oder auch typisch in ihrem Restaurant, was kann man nirgendwo anders finden?
3. Die kulinarische Kunst ist von einem Region des Italiens oder gemischt, Rezepten aus ganzem Italien?
4. Und die Getränke?
5. Was ist so speziell in Italienisches Kochen, allgemein?
6. Werden in ihrem Restaurant Feste besonders gefeiert und wie? Wer wird eingeladen?

9.1.3. Il questionario in tedesco (i clienti)

LA LINGUA, I CAMPI, IL CAPITALE di Pierre Bourdieu

1. Warum haben Sie ein ital. Restaurant ausgesucht und besucht? Warum genau diesen?
2. Was genau erwarten Sie in einem italienischen Restaurant?
3. Gefällt es Ihnen wenn der Besitzer oder das Personal mit Ihnen ein wenig Italienisch bzw. einige Wörter auf Italienisch spricht?
4. Gefällt es Ihnen wenn der Besitzer oder das Personal mit Ihnen auf Deutsch spricht?
5. Ist es für Sie wichtig, dass das Personal Deutsch sprechen kann?
6. Finden Sie es gut, dass man hier ital. (deutsche) Zeitungen lesen kann und oft ital. Fernsehen sehen kann?
7. Soll die Musik italienisch sein? Gibt das Ihnen das Gefühl, dass die Atmosphäre mehr "Italienisch" ist?
8. Viele italienische Restaurants sind von nicht Italiener geführt, warum ihrer Meinung nach?
9. Welche Unterschiede merken Sie?
10. Welche bevorzugen Sie persönlich und warum?
11. Finden Sie gut, dass in ital. Restaurants hauptsächlich Italiener arbeiten und warum?
12. Muss der Koch unbedingt ein Italiener sein und warum?

LINGUISTIC LANDSCAPE

1. Wie finden Sie den Name des Restaurants? Wissen Sie, was es genau bedeutet und warum genau diesen Name ausgesucht worden ist?
2. Wie finden Sie die Ausstattung des Restaurants? Was ist daran ihrer Meinung nach typisch italienisch?
3. Finden Sie gut, dass der Name auch auf Deutsch geschrieben ist, dass der Name nur auf Italienisch ist oder auf beide Sprachen?

4. Erkennen Sie andere Zeichen, die Ihnen sagen, dass der Restaurant ital. ist? Finden Sie es gut so?
5. Was vermittelt die Gestaltung des Schildes, der Farben und der Fotos?
6. Können die Kunden die Beschriftungen auf italienisch lesen oder verstehen? Finden Sie es gut so?
7. Finden Sie es gut, dass die Speisekarte auf italienisch /auf Deutsch oder auf beide Sprachen/ ist?
8. Was würden Sie in der Speisekarte verändert?

IDENTITÄT

1. Welcher Eindruck haben Sie von Italienern, die ein Restaurant besitzen oder die Angestellt sind?
2. Finden Sie es gut, dass es in Wien viele italienischen Restaurants gibt, dass viele Italiener in der Gastronomie arbeiten? Warum?
3. Haben Sie das Gefühl, dass die Leute, die hier arbeiten, sich wie zu Hause fühlen? Sind die Italiener in Wien gut aufgenommen, Ihrer Meinung nach?
4. Messen die Italiener und die ital. Kultur eine Bedeutung in Wien bei?
5. Haben Sie den Eindruck, dass die Italiener als Ausländer in Wien positiv aufgenommen werden?

CULINARIA ITALIANA

1. Finden Sie gut, wenn nicht nur italienische Rezepte verwendet werden, sondern auch typisch wienerische bzw. österreichische Speisen einen Platz in diesem Restaurant finden?
2. Was ist speziell in diesem Restaurant, was kann man nirgendwo anders finden?
3. Schätzen Sie die Getränke ital. Herkunft?
4. Wodurch zeigt sich die ital. Küche in besonderen aus?

9.2. Lo schema

Per essere più precisi in questo capitolo vorremmo presentare uno schema che mostra le risposte, le categorie e le percentuali delle risposte. Le categorie derivate dalle domande si riferiscono direttamente alle risposte degli intervistati. Secondo Mayring (Mayring, 2007: 74-75) le categorie definite nell'analisi possono essere derivate direttamente dal materiale. Questo modo di procedere si chiama definizione induttiva delle categorie e tende a una corrispondenza naturale e concreta. Secondo Mayring (2007: 75) è molto prolifico per l'analisi qualitativa. Nel nostro caso le categorie sono state indicate in colore verde più chiaro e le

domande con il numero delle risposte in un verde più scuro. Le quattro parti del questionario sono sempre suddivise per raggiungere una certa chiarezza dei risultati. Presentiamo anche alcuni grafici delle domande più importanti. I grafici sono scelti per poter presentare i risultati più chiari e per mostrare la maggioranza delle risposte tipiche.

La domanda	1. categoria	2. categoria	3. categoria	4. categoria	5. categoria
La lingua,	i campi,	il capitale	di Pierre	Bourdieu	
<i>Le categorie delle risposte – sempre mostrate prima della domanda</i>	<i>Motivo finanziario – guadagnare i soldi</i>	<i>Non esistevano altri ristoranti</i>	<i>Familiare – la famiglia é venuta a Vienna</i>	<i>Motivo di cibo-amanti della buona cucina</i>	<i>Un ammiratore d'Italia</i>
1. Come e perché ha deciso di aprire un ristorante a Vienna, un ristorante italiano e in italiano?	9	1	1	1	1
	<i>Si</i>	<i>Non solo, perché si mangia bene, Il cibo é buono</i>	<i>Atmosfera piacevole</i>	<i>No</i>	
2. I clienti vengono perché il ristorante é italiano?	7	4	1		
	<i>Italiano</i>	<i>Tedesco</i>	<i>Italiano e tedesco</i>	<i>Anche altre lingue</i>	<i>Tedesco e solo qualche volta parole italiane</i>
3. Quale lingua utilizza per le conversazioni con i clienti?		2	9		2
	<i>Correttamente</i>	<i>posso farmi capire dalle persone</i>	<i>non molto bene, quasi niente</i>	<i>Molto bene</i>	
4. Parla tedesco.....?	9	1		3	

	<i>Sì</i>	<i>No</i>	<i>ugualmente</i>		
5. I Suoi clienti apprezzano quando parla con loro in italiano?	9		4		
	<i>Sì</i>	<i>No</i>	<i>indifferente</i>		
6. I Suoi clienti apprezzano quando Lei parla con loro in tedesco?	12		1		
	<i>Motivi finanziari</i>	<i>La cucina italiana é famosa e buona</i>	<i>Non lo so</i>	<i>Gli italiani si sentono offesi</i>	
7. Molti ristoranti "italiani" sono gestiti da non-italiani, altre nazionalità, perché secondo Lei?	10	1		2	
	<i>Sì</i>	<i>No</i>	<i>Non so</i>		
8. I clienti si mostrano scontenti quando capitano in un tale ristorante per motivo della scritta del nome o questo non é così importante?	10	3			
	<i>Musica italiana</i>	<i>Musica diversa</i>	<i>Non c'è musica o solo come sfondo e non é importante</i>		
9. Quale musica dà un tocco particolare all'atmosfera del ristorante, musica italiana, moderna o altra?	9	1	3		
	<i>Sì</i>	<i>No</i>			
10. Ci sono dei giornali italiani o TV italiana nel ristorante?	3	10			

	<i>Si</i>	<i>No</i>			
11. E tedeschi?	6	7			
	<i>Si</i>	<i>No</i>	<i>Non é così importante</i>		
12. Il personale dovrebbe essere italiano o questo non é così importante?	8		5		
	<i>Si</i>	<i>No</i>	<i>Non é così importante</i>		
13. Il cuoco dovrebbe essere anche lui italiano?	10	1	2		

Grafico 1 (presenta la seconda domanda)



Grafico 2 (presenta la terza domanda)

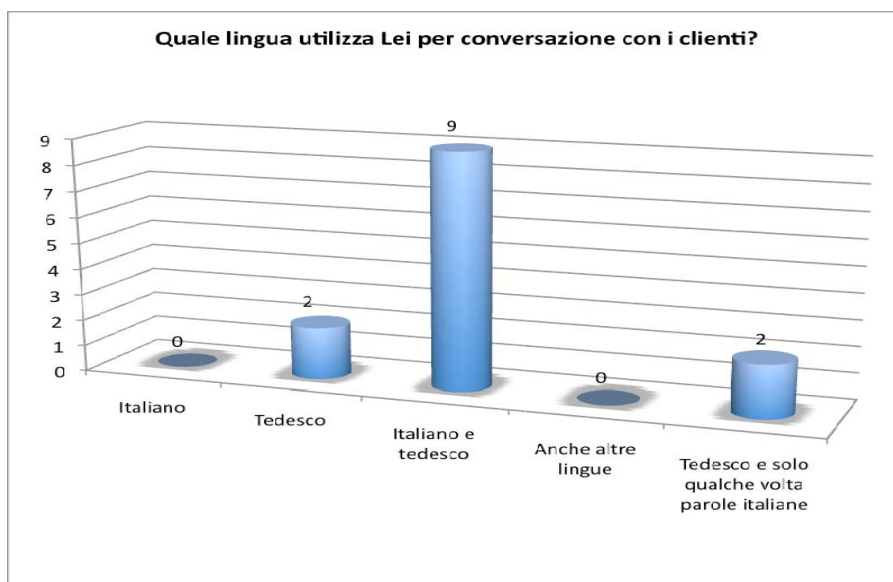
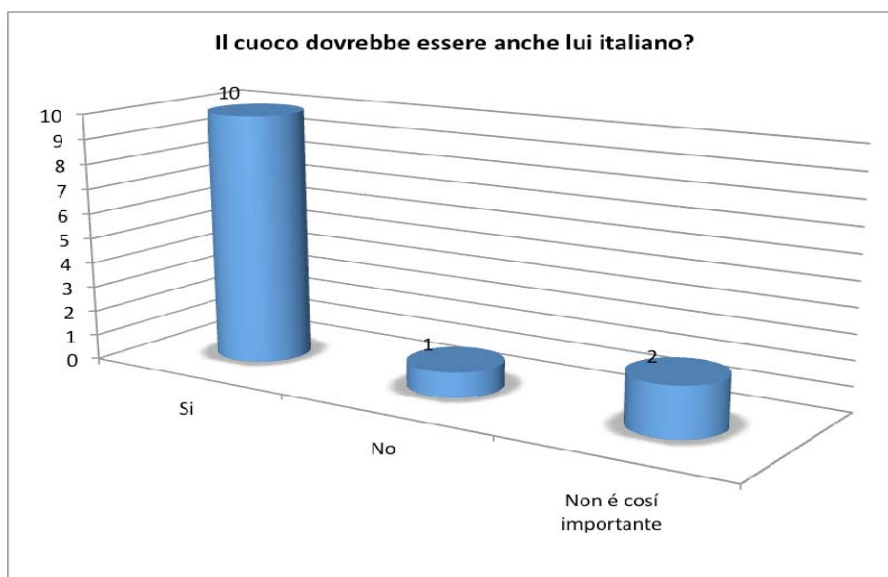


Grafico 3 (presenta la tredicesima domanda)



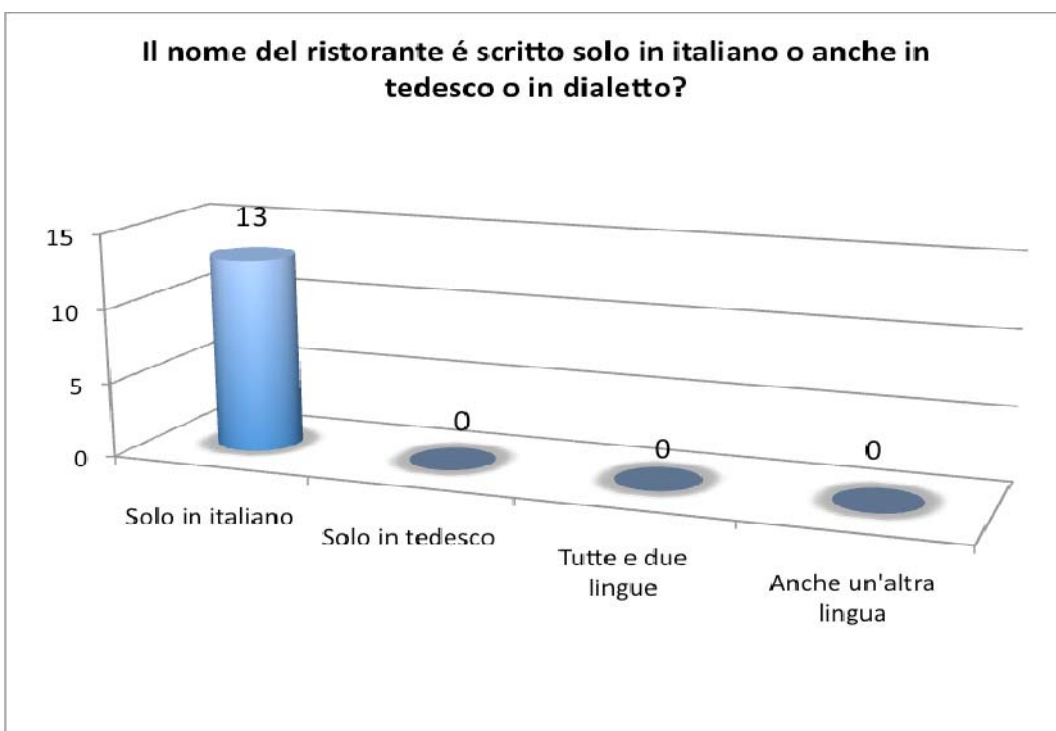
La domanda	1. categoria	2. categoria	3. categoria	4. categoria	5. categoria
Linguistic	Landscape				
	<i>Il nome proprio</i>	<i>Simbolo o nome italiano</i>	<i>Per caso o é stato cosí</i>	<i>Si ricorda facilmente</i>	
1. Come ha scelto il nome del ristorante? Ha un significato speciale?	3	5	3	2	
	<i>Stile italiano</i>	<i>Specialista</i>	<i>Non é cosí importante</i>	<i>altro</i>	
2. Come ha scelto il design (disegno) del ristorante, che cosa vuole manifestare?	10		3		
	<i>Solo in italiano</i>	<i>Solo in tedesco</i>	<i>Tutte e due le lingue</i>	<i>Anche in un'altra lingua</i>	
3. Il nome del ristorante é scritto solo in italiano o anche in tedesco o in dialetto?	13				
	<i>Si</i>	<i>No</i>	<i>Non é importante</i>		
4. Ci sono sul cartello anche	7	6			

altri segni che potrebbero indicare che il ristorante è italiano?					
	<i>Stile italiano</i>	<i>Senza significato</i>	<i>Dovrebbe essere non troppo caro</i>	<i>Uno specialista l'ha scelto</i>	<i>Per caso</i>
5. Come ha scelto i colori, la scrittura e le fotografie sul cartello? Hanno un significato speciale?	7			3	3
	<i>Si</i>	<i>No</i>			
6. Esistono anche altri segni nella vetrina, fotografie o scritte in italiano o tedesco?	11	2			
	<i>I clienti sono importanti, cioè si</i>	<i>Non é importante</i>			
7. Ha scelto il nome in modo tale da essere facilmente ricordabile dai clienti, per leggerlo o capirlo?	4	9			
	<i>In italiano e si traduce</i>	<i>In tedesco</i>	<i>In tutte e due le lingue</i>	<i>Anche altre lingue</i>	
8. La sua carta é in italiano, in tedesco o in tutte e due le lingue?	2		5	6	

Grafico 4 (presenta la seconda domanda)

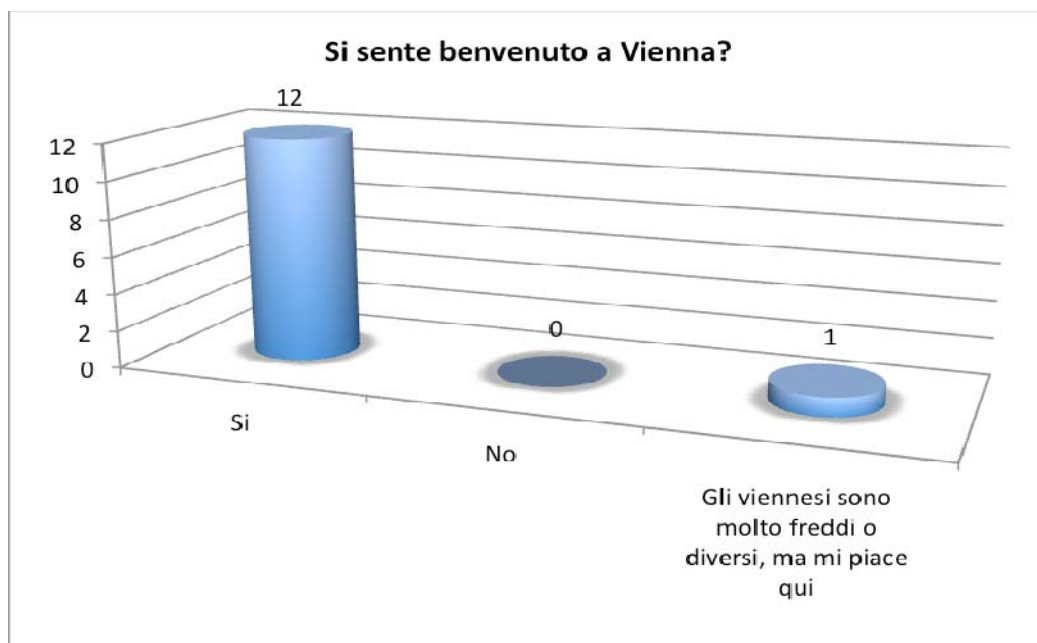


Grafico 5 (presenta la terza domanda)



La domanda	1. categoria	2. categoria	3. categoria	4. categoria	5. categoria
Identit�					
	<i>Motivo finanziario – guadagnare i soldi pi� facile a Vienna</i>	<i>Motivo affettivo (amore)</i>	<i>Familiare – la famiglia � venuta a Vienna</i>	<i>Vienna era un sogno</i>	<i>Per motivi politici</i>
1. Per quale motivo � venuto in Austria? Perch� ha scelto Austria, Vienna?	3	5	3	1	1
	<i>Da ca. 5 anni</i>	<i>Da ca. 10 anni</i>	<i>Pi� di 20 anni</i>		
2. Da quanti anni lavora e vive a Vienna?			13		
	<i>S�</i>	<i>No</i>	<i>Gli viennesi sono molto freddi o diversi, ma mi piace qui</i>		
3. Si sente benvenuto a Vienna?	12		1		
	<i>La cucina</i>	<i>La musica</i>	<i>Paesi vicini</i>	<i>turismo</i>	<i>Storia, musica, cilunaria, turismo</i>
4. Quale importanza hanno gli italiani e la cultura italiana a Vienna?	2	1			10
	<i>S�</i>	<i>No</i>			
5. Ha l'impressione di essere cambiato da quando lavora e vive a Vienna? E in che senso?	9	4			

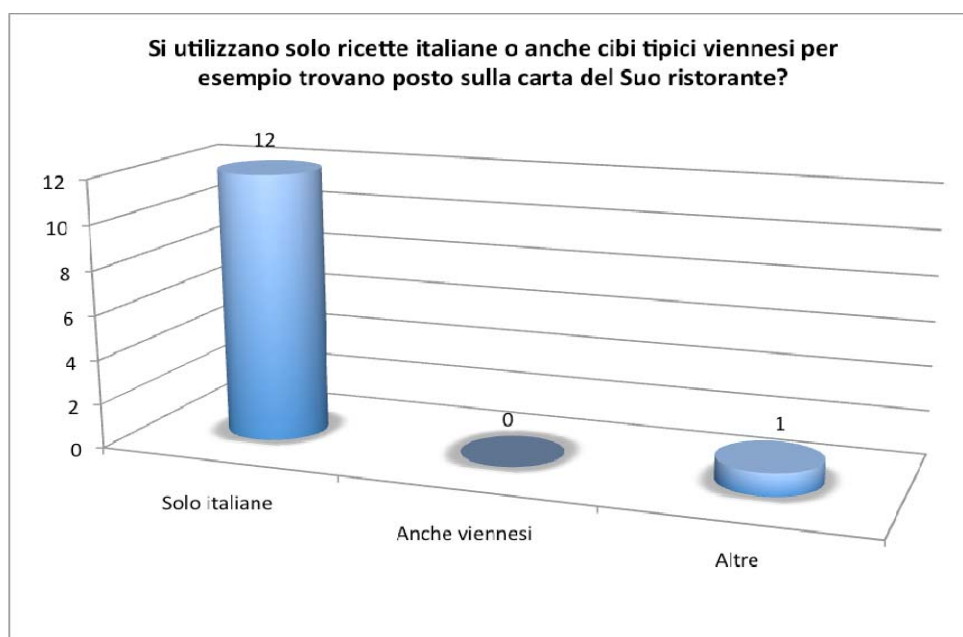
Grafico 6 (presenta la terza domanda)



La domanda	1. categoria	2. categoria	3. categoria	4. categoria	5. categoria
Culinaria	italiana				
	<i>Solo italiane</i>	<i>Anche viennesi</i>	<i>Altre</i>		
1. Si utilizzano solo ricette italiane o per esempio anche cibi tipici viennesi trovano posto sulla carta del Suo ristorante?	12		1		
2. Che cosa é veramente speciale nel Suo ristorante, quale specialità può raccomandare, cioè qualcosa di molto tipico e che cosa non si può trovare in nessun altro posto, solo qui da Lei?					

	<i>Di una regione</i>	<i>miste</i>			
3. Le ricette sono di una regione d'Italia o sono miste, cioè ricette di tutta l' Italia?		13			
	<i>Di tutta Italia</i>	<i>Solo una regione</i>			
4. E le bevande, vini?	13				
	<i>Una cucina leggera e famosa</i>	<i>Le specie</i>	<i>I prodotti famosi</i>	<i>altro</i>	
5. Che cosa c'è di particolare nella cucina italiana, nella culinaria italiana (in generale)?	12	1			
	<i>Si, solo italiani</i>	<i>Si, anche altre nazionalità</i>	<i>No</i>	<i>amici</i>	
6. Si festeggia nel Suo ristorante e come? Chi viene invitato?		7	5	1	

Grafico 7 (presenta la prima domanda)



Questionario Clienti

La domanda	1. categoria	2. categoria	3. categoria	4. categoria	5. categoria
La lingua,	i campi,	il capitale	di Pierre	Bourdieu	
	vicino	Il cibo italiano	l'atmosfera		
1. Warum haben Sie ein ital. Restaurant ausgesucht und besucht? Warum genau diesen?	1	3	2		
	Cibo buono	Ascoltare la lingua italiana			
2. Was genau erwarten Sie in einem italienischen Restaurant?	3	1			
	Si	No			
3. Gefällt es Ihnen wenn der Besitzer oder das Personal mit Ihnen ein wenig Italienisch bzw. einige Wörter auf Italienisch spricht? Warum?	3				
	Si	Non é così importante			
4. Gefällt es Ihnen wenn der Besitzer oder das Personal mit Ihnen auf Deutsch spricht? Warum?		3			
	Si	Non é molto importante	No		
5. Ist es für Sie wichtig, dass das Personal Deutsch sprechen kann? Warum?		3			

	Si	No	Non é così importante		
6. Finden Sie es gut, dass man hier ital. (deutsche) Zeitungen lesen kann und oft ital. Fernsehen sehen kann? Warum?	1		2		
	Si	No			
7. Soll die Musik italienisch sein? Gibt das Ihnen das Gefühl, dass die Atmosphäre mehr "Italienisch" ist? Warum?	3				
	Motivo finanziario – si guadagna abbastanza bene	Vogliono assomigliare agli italiani			
8. Viele italienische Restaurants sind von nicht Italiener geführt, warum ihrer Meinung nach?	2	1			
	Il cibo ha un altro sapore	Non c'è una differenza			
9. Welche Unterschiede merken Sie?	3				
	Un locale tipico italiano	Uno che assomiglia			
10. Welche bevorzugen Sie persönlich und warum?	3				
	Si	Non é così importante			
11. Finden Sie gut, dass in ital.	3				

Restaurants hauptsächlich Italiener arbeiten und warum?					
	Si	Non é così importante	Deve sapere cucinare all'italiana		
12. Muss der Koch unbedingt ein Italiener sein und warum?			3		
Linguistic Landscape					
	Suona italiano	Non suona italiano	Non so	simpatico	
1. Wie finden Sie den Name des Restaurants? Wissen Sie, was es genau bedeutet und warum genau diesen Name ausgesucht worden ist?	1	1		1	
	Mi piace	Non mi piace	Stile italiano, cioè molto tipico	Non é tipico	
2. Wie finden Sie die Ausstattung des Restaurants? Was ist daran ihrer Meinung nach typisch italienisch?			2	1	
	Dovrebbe essere solo in italiano, mi piace così	Non é necessario essere scritto in tedesco	Dovrebbe essere scritto anche in tedesco		
3. Finden Sie gut, dass der Name auch auf Deutsch geschrieben ist, dass der Name nur auf Italienisch ist oder auf beide Sprachen?	3				

	Si, mi piace cosí	Non esistono	Non é cosí importante		
4. Erkennen Sie andere Zeichen, die Ihnen sagen, dass der Restaurant ital. ist? Finden Sie es gut so?	3				
	Stile italiano	Buona atmosfera	Non so		
5. Was vermittelt die Gestaltung des Schildes, der Farben und der Fotos?	2		1		
	Dovrebbe suonare italiano	Non é importante sapere il significato	Dovrebbe essere conosciuto		
6. Können die Kunden die Beschriftungen auf italienisch lesen oder verstehen? Finden Sie es gut so?	3				
	Dovrebbe essere in italiano, cosí si imparano anche i nomi dei piati	Dovrebbe essere in tutte le due lingue			
7. Finden Sie es gut, dass die Speisekarte auf italienisch /auf Deutsch oder auf beide Sprachen/ ist?	3				
	niente	Piú tedesco, non si capisce			
8. Was würden Sie in der Speisekarte verändert?	3				
Identitá					
	Molto simpatici	Niente	Molto vivaci	Sono rumorosi – senso	

		straordinario		positivo	
1. Welcher Eindruck haben Sie von Italienern, die ein Restaurant besitzen oder die Angestellt sind?	2		3	1	
	Si	No	Non so		
2. Finden Sie es gut, dass es in Wien viele italienischen Restaurants gibt, dass viele Italiener in der Gastronomie arbeiten? Warum?	3				
	Si	No	Non so		
3. Haben Sie das Gefühl, dass die Leute, die hier arbeiten, sich wie zu Hause fühlen? Sind die Italiener in Wien gut aufgenommen, Ihrer Meinung nach?	3				
	Si	No			
4. Messen die Italiener und die ital. Kultur eine Bedeutung in Wien bei?	3				
	Si	No			
5. Haben Sie den Eindruck, dass die Italiener als Ausländer in Wien positiv aufgenommen werden?	3				
Culinaria	italiana				
	Devono essere solo ricette	Si, altre ricette andrebbero			

	italiane	anche bene			
1. Finden Sie gut, wenn nicht nur italienische Rezepte verwendet werden, sondern auch typisch wienerische bzw. österreichische Speisen einen Platz in diesem Restaurant finden?	3				
2. Was ist speziell in diesem Restaurant, was kann man nirgendwo anders finden?					
	Si	No			
3. Schätzen Sie die Getränke ital. Herkunft?	3				
	Spezie, parmigiano	Pizza, pasta	antipasti	Pesce, frutti di mare	altro
4. Wodurch zeigt sich die ital. Küche in besondere aus?		2	1	2	

I risultati indicati nello schema saranno documentati anche con alcuni esempi (vedasi le citazioni e le opinioni degli intervistati nei capitoli 9.3., 9.4., 9.5., 9.6.).

9.2.1. Riassumendo i risultati

Abbiamo presentato la verifica delle risposte (vd. schema, pag. 59-73) in modo tale che ogni domanda viene ripresa con le risposte relative.

I risultati della prima domanda del questionario in italiano indicano che la

maggioranza dei rappresentanti italiani della gastronomia italiana a Vienna ha fondato un ristorante italiano a Vienna per motivi finanziari, cioè vedevano la possibilità di guadagnare soldi, nove dei tredici informanti hanno dato questa risposta. Sempre solo una persona ha scelto la seguente risposta (vd. schema, pag. 59):

1. perché non esistevano altri ristoranti italiani
2. per motivo della famiglia
3. un grande ammiratore del cibo
4. uno che non é italiano, ma é ammiratore d'Italia

Quasi tutti hanno risposto che i clienti vengono perché il ristorante é proprio italiano (vd. grafico 1, pag. 61). Il personale e l'imprenditore utilizzano le due lingue, italiano e tedesco, anche quelli che non sono italiani provano e utilizzano l'italiano per far accrescere l'italianità (vd. grafico 2, pag. 61). Nove persone delle tredici parlano tedesco abbastanza bene, ma dicono che i clienti apprezzano quando loro parlano anche italiano. I ristoranti italiani gestiti da non-italiani sono stati fondati per motivi finanziari. I ristoranti italiani gestiti da non-italiani sono stati fondati per motivi finanziari. Molto spesso però i clienti si mostrano scontenti quando si trovano in un locale non tipico italiano. La maggioranza degli intervistati pensa che la musica in un ristorante italiano dovrebbe essere italiana. I giornali e la TV non sono importanti e non ci sono nei locali italiani, 10 da 13 persone hanno dato una tale risposta. Il personale dovrebbe essere italiano, ritengono 8 da 13 interpellati e 5 da 13 persone pensano che non sia così importante. Però il cuoco dovrebbe essere italiano per la maggioranza degli intervistati. (vd. grafico 3, pag. 62)

Nella seconda parte del questionario (vd. 9.1.1.), cioè la parte che focalizza su "Linguistic Landscape", le risposte sono abbastanza diverse riguardante la domanda "Come ha scelto il nome del ristorante?" - i motivi sono vari: la prima risposta é che il nome del ristorante in realtà è il nome proprio, la seconda risposta indica che il nome del ristorante è un simbolo o un nome italiano, poi che il nome è scelto per caso e l'ultimo motivo è

perché si ricorda facilmente. In quasi tutti i ristoranti lo stile del ristorante è uno “stile italiano” e in tutti i ristoranti il nome è scritto solo in italiano, cioè la lingua presente sui cartelli è sempre italiana e la lingua per comunicare con i clienti è tedesco e poche parole in italiano. (vd. grafico 4 e grafico 5, pag. 64) Qualche volta sull’insegna sono disegnati anche altri elementi che indicano che il ristorante è italiano. Le carte dei ristoranti sono scritte molto spesso in italiano e tedesco, ma una gran parte delle risposte indica anche l'esistenza di altre lingue come inglese, russo, spagnolo o giapponese.

I motivi per cui sono venuti gli italiani a Vienna sono molto diversi, cioè per motivo finanziario, motivo emotivo, familiare e altri. (vd. schema, pag. 65) Tutte le persone vivono a Vienna da più di 20 anni, sono ben integrate e si sentono benvenute. (vd. grafico 6, pag. 66) L'importanza degli italiani e della cultura italiana è riconosciuta da tutti gli intervistati.

La parte “Culinaria italiana” rappresenta la cucina italiana come molto famosa, le ricette che vengono usate sono sempre solo italiane, ma miste di tutte le regioni d'Italia. (vd. schema, pag. 59-73 e grafico 7, pag. 67)

Riassumendo i risultati dei questionari possiamo sottolineare che i primi ristoranti italiani a Vienna risalgono agli anni '70 e i loro proprietari li hanno fondato per motivi economici in un modo abbastanza intraprendente. Questi proprietari valutano l'interesse da parte dei viennesi e sviluppano e gestiscono i loro locali in modo da poter conservare l'italianità. Cioè molto spesso parlano in italiano con i clienti, i nomi dei ristoranti sono sempre italiani e le ricette utilizzate sono sempre tipiche italiane. Essendo persone che vivono all'estero si sentono ciò nonostante abbastanza ben accolti dai viennesi.

9.3. La prima ipotesi ed i risultati delle risposte

Per non perdere la coerenza della presentazione, ci permettiamo di presentare in breve le nostre ipotesi sempre all'inizio del capitolo.

In una città come Vienna, una città internazionale, si possono incontrare persone di diversa nazionalità, lingua e colore. Tra tutte queste persone che vivono e lavorano a Vienna, gli italiani hanno un potere notevole, sono ben integrati e si sentono benvenuti. A Vienna si trovano tanti ristoranti e altri tipi di locali italiani. Secondo Bourdieu questi locali rappresentano un campo del mercato viennese. La gastronomia italiana ha un valore simbolico e culturale. Gli italiani che lavorano in questo campo, cioè nel settore della gastronomia italiana, trasformano il valore simbolico e culturale della gastronomia italiana in un capitale economico.

Dove dovremmo posizionare gli italiani che lavorano nella gastronomia italiana a Vienna? In una città internazionale come Vienna questo compito non é facile, perché ci sono tante nazionalità, tanti diversi modi di parlare e diverse lingue. Nella gastronomia in generale, nei locali italiani, gli italiani sono facilmente identificabili, perché parlano in un modo tipico, particolare, hanno un accento che si conosce facilmente, gesticolano a modo loro e utilizzano un vocabolario tipico del mondo della gastronomia. Gli austriaci, i viennesi apprezzano i ristoranti italiani, apprezzano anche la lingua e spesso visitano un locale italiano non solo per godere la cucina straordinaria e leggera, ma anche per poter ascoltare o praticare la lingua italiana o per poter sentirsi come se fossero in una vacanza in Italia. Alla domanda “Le piace quando il proprietario o il personale parla un po' d'italiano, qualche parola in italiano?”, i clienti danno risposte che sottolineano la simpatia per gli italiani e per la lingua italiana:

“C: Ja, das ist nett....das gefällt mir.

D: Warum gefällt es Ihnen?

C: Die Sprache gefällt es mir. Ich komme aus Portugal auch. das ist ein bisschen ähnlich und ich mag die italienische Sprache.” (vd. Appendice: p. 58-59)

(Sì, é carino, mi piace.; E perché?; Mi piace la lingua. Io stessa vengo dal Portogallo, é un po' simile e mi piace la lingua italiana)⁷

“R: Eigentlich sehr, weil ich sogar ein wenig verstehe.” (vd. Appendice: p. 61-63)

(Praticamente molto, anche perché capisco un po')

La persona della seconda intervista apprezza veramente tutto quello che é italiano e questo si sente nelle risposte. Da un ristorante italiano si aspetta

⁷ Traduzione libera, sempre nelle citazioni seguenti in tedesco faccio anche una traduzione.

un'atmosfera tipica italiana, di trovarci persone italiane, il cuoco e la cucina italiani. Anche la musica é un punto importante e dovrebbe essere italiana, dà un tocco particolare all'atmosfera. In un ristorante italiano ci si sente come in vacanza in Italia e anche questo é un motivo per visitare volentieri un ristorante italiano, si preferisce, tuttavia, un ristorante italiano autentico. La persona dell'intervista numero 3 ritiene che sia veramente interessante quando in un locale italiano si sente e si parla l'italiano sebbene il cliente non capisca la lingua.

Tutti e tre clienti pensano che gli italiani sono molto cortesi e che possono comunicare molto facilmente e con un certo fascino con i clienti e che loro apprezzano questo comportamento.

Gli italiani mescolano molto spesso l'italiano al tedesco. Per poter farsi capire usano il tedesco, ma non dimenticano la lingua italiana per rendere l'autenticità particolare. Gli italiani parlano anche con il corpo, non solo attraverso le parole.

Gli italiani sanno che i clienti viennesi apprezzano i ristoranti italiani. Alla domanda "I clienti vengono perché il ristorante é italiano?" quasi tutti i proprietari sono unanimi e sono sicuri che i clienti scelgano i ristoranti italiani proprio perché sono italiani, perché si mangia bene e perché anche l'atmosfera, la musica e la lingua sono italiane (faccio qualche esempio):

M: Molti hanno sentito dire, ... e dalla carta, dell'immagine che hanno capiscono che é un locale italiano, dove c'è un italiano dentro, sentono anche parlare dentro, una musica si sente, non siamo silenziosi, di carattere non sono anche tipo che lascia troppa tranquillità, se c'è la musica si parla per quanto possibile, se si parla si parla ad alta voce e si parla anche l'italiano. (vd. Appendice 13.1.: p. 50)

"Ma comunque tutti i clienti che vengono, perché si conoscono, perché noi siamo italiani, perché il mangiare é buono, penso una serie di cose, ma tutto insieme." (vd. Appendice 13.1.: pag. 42)

"...qui vengono, perché sanno di andare dall'italiano, vogliono mangiare all'italiana.

D: Quale lingua utilizza per conversare con i clienti?

.....

D: Sì, ma per esempio qualche parola in italiano....?

A: Ahhh, sì, sì, grazie, per l'atmosfera, ma questa é una vecchia storia, ma nel frattempo lo fanno anche gli arabi, perché hanno toccato da noi." (vd. Appendice 13.1.: p. 26)

"I Suoi clienti apprezzano quando parla con loro italiano?" é un'altra domanda che rappresenta quale posto viene assegnato agli italiani e alla lingua italiana nella società viennese . I clienti sono molto contenti quando

hanno la possibilità di comunicare in italiano con i camerieri, ma anche solo ascoltare la lingua italiana piace loro:

“P: Come no, sì, sì, loro preferiscono in italiano, io parlo anche in italiano.

D: Parlano anche loro italiano? (i clienti)

P: Molti, la metà, la metà, sempre di più. Una volta erano pochissimi, adesso sempre di più.

D: E se qualcuno non parla l'italiano, Lei utilizza tedesco?!

P: No, io parlo tedesco bene

D: alcune parole?

P: Sì, provo, scherzando un po'.

D: E quello lo apprezzano i clienti?

P: Lo apprezzano molto, ma apprezzano anche l'italiano che non sa parlare neanche una parola in italiano. Vedi, come questi ragazzi....Ce n'è uno che non parla quasi tedesco e gli vogliono molto bene che hanno meno paura sbagliare, no?” (vd. Appendice13.1.: p. 23-24)

“G: La maggior parte ...sono contentissimi. Ci sono anche clienti che non sono molto contenti, però....” (vd. Appendice13.1.: p. 33)

“Z1: Per la maggior parte viene parlato l'italiano, se poi vedo che il cliente non parla l'italiano, parlo il tedesco.

D: Cioè tanti clienti parlano l'italiano?

Z1: Sì, vogliono trovarsi come in Italia, vogliono trovare l'Italia qua dentro nel locale.

D: E se non parlano l'italiano forse qualche parola in italiano, per esempio Buongiorno o?

Z1: Sì, ehhhh, la forma di salute, la maggior parte del Benvenuto si dà in italiano.” (vd. Appendice13.1.: p. 56)

Nessuno ha risposto che i clienti non siano felici quando si parla italiano, al contrario, in un ristorante italiano i clienti cercano la possibilità di parlare l'italiano. Le interviste che ho fatto in tedesco sono un po' diverse, perché i proprietari parlano un po' d'italiano, cioè non si presentano come italiani e non parlano in italiano, nessuno mi ha dato una tale risposta:

“QF: Deutsch.

D: Und ab und zu etwas wie "Buongiorno" oder was ähnliches?

QF: Schauen Sie, das ist, wir haben 99% Gäste aus Österreich.

D: Ok.

QF: Meistens Beamten und so und hauptsächlich wir machen unsere Geschäfte zu Mittagszeit.

D: Nein, ich habe Sie gefragt, weil viele sagen: aber sicher, Guten Tag, Buongiorno immer auf Italienisch...

QF: Wenn ich ehrlich bin, nicht. Es ist auch nicht notwendig.” (vd. Appendice13.1.: p. 39)

“Il personale dovrebbe essere italiano? E il cuoco?” a queste domande gli italiani hanno risposto che sarebbe meglio, così si mantiene anche l'autenticità, però non è sempre possibile. Nei ristoranti con proprietari di origine austriaca, egiziana, croata o iraniana non si cerca un personale soprattutto italiano, e anche il cuoco non dovrebbe essere italiano:

“M: è importante, che più della metà sia italiana

D: Ok. E il cuoco? Anche lui dovrebbe essere italiano?

M: dovrebbe essere italiano” (vd. Appendice13.1.: p. 13-14)

„.....Nein, muss nur italienisch kochen können.

.....

D: Und wie ist es mit den Rest des Personals?

F: Es ist gemischt, gemischt.

D: Ist das sehr wichtig?

F: Nein, es ist nicht sehr wichtig. Wichtig ist, dass das Produkt und die Teller italienisch sind. Hier kommen viele italienische Gäste und sagen: wir essen besser als in Italien.“ (vd. Appendice13.1.: p. 18-19)

(.....No, deve sapere cucinare all'italiana.

.....

D: E come é con l'altro personale?

F: È misto, misto.

D: È importante?

F: No, non é molto importante. È importante che i piatti e i prodotti sono italiani. Qui da noi vengono tanti clienti italiani e dicono: si mangia meglio che in Italia)

Secondo la teoria dei capitali e dei campi di Bourdieu la gastronomia italiana a Vienna può essere considerata un campo al mercato viennese. E questo campo é il posto dove le persone -nel nostro caso cioè, gli italiani e in parte non-italiani che lavorano in questo campo - combattono, lavorano, acquisiscono nuovi clienti e si comportano bene con tutti i clienti. Il motivo di questo “combattimento” é poter modificare il capitale. Un capitale si definisce con gli interessi e con gli oggetti d'interesse. Nel nostro caso, gli interessi degli italiani che lavorano nel campo della gastronomia sono di presentare bene il locale, la cucina italiana, l'ambiente che é specifico e tipico, e di mostrare un comportamento piacevole nei confronti dei clienti, di essere gentili, vivaci, di essere italiani, di mantenere l'italianità. Cioè tutte le cose italiane che si apprezzano, che piacciono in generale, che sono, diciamo così, un marchio dell'italianità. Quindi tutte queste cose definiscono il capitale, cioè il capitale simbolico, perché riflette la cultura italiana nell'aspetto della gastronomia a Vienna, e cioè mangiare bene, cucinare all'italiana, servire in un modo tipico, tutto ciò costituisce il capitale simbolico del campo in esame. In questo caso la gastronomia ha un valore simbolico e culturale che si trasforma in capitale economico. Attraverso le caratteristiche tipiche della cucina e della gastronomia italiana, i proprietari dei ristoranti, delle pizzerie, delle trattorie o delle gelaterie vogliono realizzare profitti e sviluppare gli affari dell'azienda.

Anche per questo motivo tanti degli intervistati non sono lieti del fatto che

molto spesso altre persone, non-italiani utilizzano i nomi italiani, utilizzano il fascino che porta la cucina italiana, la lingua italiana e l'italianità. Pensano spesso che gli altri che non sono italiani rechino danno al nome italiano, guastano il cibo italiano e rovinano il mangiare bene all'italiana. Altri sono abbastanza comprensivi, perché sanno che ognuno che utilizza il marchio dell'italianità lo fa per poter fare gli affari, per poter guadagnare soldi. Spesso le risposte sono relativate e accompagnate da auguri che vada bene per coloro che aprono i locali italiani, però viene sottolineato che questi non-italiani lo devono fare in un modo veramente italiano e non a modo loro, per esempio con i nomi dei piatti italiani, non sbagliati linguisticamente e anche con gli ingredienti che corrispondano alla ricetta originaria, perché farlo in un modo non-italiano sarebbe un'offesa, un disonore per gli italiani. È chiaro che il nome italiano viene utilizzato per motivi economici, perché la cucina italiana, i piatti italiani e il sorriso italiano si possono vendere facilmente. Per confermare la mia ipotesi vorrei fare alcuni esempi delle risposte che sono state date da parte degli italiani autentici nonché da parte di proprietari non-italiani e :

“...perché visto tutti gli altri scrivevano nomi che io non ho mai voluto decifrare tipo "Amora mia", tipo "Mamma mia", tipo "La Guilena" io non ho potuto mai capire a che cosa fossero riferirsi questi nomi.” (vd. Appendice13.1.: p. 3)

“..... dall'amore che metti e solo quello, solo amore, per tutti ci vuole l'amore e basta. Non si deve pensare solo a guadagnare i soldi, ma si deve pensare prima fare una cosa bene, perché possano portare i soldi, va bene?” (vd. Appendice13.1.: p. 4)

“.....sono andato a mangiare in un locale come immagine, ma con persone che non erano italiane e io non sono riuscito a trovare nelle carte un piatto che mi poteva andare.” (vd. Appendice13.1.: p. 5)

“Molti ristoranti “italiani” sono gestiti da non-italiani, altre nazionalità, perché secondo Lei?”:

“....Grazie a nostro modo a cucinare in Italia che é una cultura d'altronde, va bene? E siamo conosciuti in tutto il mondo per la buona cucina mediterranea. E tanti hanno preso lo spunto per poter fare il business, solo quello era ragione. Perché dicevo sempre, se uno é arabo che motivo c'è che deve cucinare la cucina italiana. Io come arabo penserei di presentare anche la mia cucina, perché no. Se la gente oggi va turista in Egitto o Tunisia, in Marocco, in Nigeria, in Turchia e via scorrendo che conosce questi piatti là, perché non trasferirli qua e farli conoscere qua, non credo che ci sia solo il kebab in Turchia o in altri stati, va bene?” (vd. Appendice13.1.: p. 8)

“M: lì non si mangia all'italiana.

D: perché secondo Lei?

M: cercano di fare affari con nostri nomi

D: cioè un motivo economico?

M: esatto” (vd. Appendice13.1.: p. 13)

P: La pizza é cosa va molto e credono che non sia tanto difficile a farla. Loro vengono dalla Tunisia, dall'Egitto, turchi e hanno la capoccia nera e credono di assimilarsi con italiano che poi non c'è niente di simile. Si vede, gli occhi anche la faccia, si vede subito, come camminano si vede, si, si, si

.....

P: Proprio parlano due, tre parole, un po' Buongiorno, signorina, non parlano tanto....poi si chiamano Pepino, Filippo, Carlo, nomi italiani. (vd. Appendice13.1.: p. 24)

“Sono tutti...sfruttano, diciamo, la nostra cultura e però fanno anche danni, perché nel frattempo hanno scoperto, é logico che hanno scoperto, che lo straniero, l'austriaco, il tedesco, non s'intende, si fa un piatto di pasta magari che sono stati... la pasta é stata già ricotta da tre giorni, la prendono, la buttano nell'acqua calda, ma non é fresca, io la sento subito, quando la pasta non é fresca, specialmente quando é da tre giorni, é già gialla.” (vd. Appendice13.1.: p. 27)

“SC: Nur ein einziger Grund, weil das geht am meisten.

D: Also wirtschaftlicher Grund?

SC: Ja, ja, ich z.B. bin ein Italien-Fan.....” (vd. Appendice13.1.: p. 36)

9.4. La seconda ipotesi ed i risultati

La lingua o meglio le lingue sono intorno a noi sotto forma testuale, sulle vetrine dei negozi, sui cartelli commerciali, sui cartelloni, sulle insegne ufficiali, sui cartelli stradali. La lingua italiana é apprezzata e ha uno status assai elevato nella società viennese, per cui elementi lessicali vengono usati nel linguaggio comune, ed in particolare nel linguaggio gastronomico. La gastronomia italiana a Vienna si presenta in lingua italiana, i cartelloni, i menu, le carte, i nomi dei ristoranti sono scritti in italiano. In questi ambienti la lingua tedesca è poco presente.

Il Linguistic Landscape come una nuova e moderna teoria permette agli studiosi di usare anche le camere fotografiche. Questo é di grande aiuto per esaminare la posizione assegnata ad una lingua nel contesto plurilingue di una città multiculturale. Senza le fotografie sarebbe difficile attestare la presenza di una lingua, della sua presentazione e del posto assegnato a essa nella compagine plurilingue. Le fotografie dei cartelli, dei segnali possono essere esaminati direttamente senza che sia necessario avere sempre l'immaginazione e senza cercare di riprodurre i parametri dell'oggetto esaminato.

Nel nostro caso ho fatto 70 fotografie riguardanti il campo della gastronomia italiana. Ne ho scelto 56 che sono presetnate nell'appendice 3. 39; in più sono unite alle mie interviste, cioè sempre quando ho

intervistato un proprietario o cameriere di un locale italiano ho fatto anche delle fotografie. Quasi tutte si riferiscono a dei cartelli, delle tavole con i menu del giorno e solo una piccola parte riguarda anche gli ambienti dei locali. Il resto consiste di fotografie dei locali, precisamente dei cartelli che avevo notato per le strade di Vienna. Alcuni di loro presentano veramente il mondo italiano, sono scritte correttamente e in stile autentico. Altri presentano un mischio tra elementi italiani, nomi italiani e nomi e parole stranieri, spesso scritti in modo sbagliato o in uno stile mischiato tra le culture diverse.

La gastronomia italiana a Vienna si presenta nei confronti del mondo esterno quasi sempre in italiano (vd. Appendice 3, Fotografie: p. 68-79). I motivi sono pragmatici, dalle risposte risulta che in un locale italiano si dovrebbe anche usare la lingua italiana. Così i clienti possono identificare facilmente la cucina e l'ambiente che si offre in questo ristorante, possono lasciarsi incantare dall'atmosfera e godere proprio l'italianità nella forma della cucina italiana. E importante però che a prima vista si dovrebbe riconoscere un marchio specifico, un marchio italiano e per questo motivo tutti i nomi dei cartelli ed anche gli altri elementi dell'aspetto esteriore dovrebbero essere in italiano, presentando così il paese italiano preferito dal pubblico austriaco, e innanzitutto viennese.

I nomi usati sono quasi sempre facili e si possono leggere senza difficoltà, la lingua italiana è una lingua con alfabeto latino e ognuno può leggere il nome. Il significato non è sempre chiaro, però se qualcuno vuole sapere che cosa significa la scrittura può chiedere nel ristorante, così anche la comunicazione con il personale diventa più familiare e il cliente si può sentire quasi come se fosse a casa sua. La gastronomia italiana a Vienna rappresenta i nomi come: "Terra di sapori", "Al caminetto", "Firenze", "Il mare", "La scala", "I ragazzi", sempre nomi legati a un'immagine piacevole. Altri sono nomi delle famiglie, cognomi come per esempio: "Zimolo", "Osteria del Collio", "Gelati Alberti", "Trattoria da Angelo", "Fam. Zanetti: Gelateria Riva del Garda", "Zanoni & Zanoni" e si riconoscono immediatamente, quasi sempre questo significa che il locale sia di proprietà di una famiglia italiana, che lì si mangia all'italiana e che lì si

sente la lingua italiana.

qualche volta esiste anche il tedesco sulle tavole con i menu del giorno e gli ingredienti sono anche sempre scritti in tedesco per facilitare la comprensione ai clienti viennesi.

Antonio, il proprietario del ristorante "Terra di sapori" ha scelto il nome riferendosi a tutta l'Italia e ha preso anche la carta geografica d'Italia come elemento grafico. La bandiera italiana esiste sempre, non solo in questo periodo (il Campionato europeo di calcio a Vienna, 2008) (vd. Appendice 3, Fotografie No 1 e 4: p. 68) La prima idea di Antonio é stata "Sapori di Sicilia", ma dopo ha deciso di usare tutta l'Italia:

".....ho messo "Terra di sapori" riferendomi a tutta l'Italia, dalla testa ai piedi, praticamente la terra si riferisce come "Land" per quanto riguarda il tedesco e sapori per quanto riguarda "Geschmack" e allora ho reso tutta l'Italia così possiamo anche variare nella cucina, possiamo prendere anche piatti nordici...." (vd. Appendice 13.1.: p. 4)

Antonio pensa che sia molto importante scrivere correttamente in italiano per dare l'impressione alla gente che il ristorante é italiano, e che si mangia all'italiana. Alcune parole sulle tavole sono in tedesco, ma anche se non si capisce il cliente questo deve solo entrare e ordinare qualsiasi cosa anche non sapendo o conoscendo il piatto:

"D: E il cartello é scritto in italiano? Non c'è nessuna parola in tedesco?

.....

A: C'è qualcosa in italiano e c'è qualcosa in tedesco.

D: Quello che non si capisce in italiano, é scritto in tedesco!?

A: Sì, pasta conosciamo tutti in tedesco, la pizza la conosciamo, pesce, fisch, le parole che si conoscono, carne...io gioco su queste cose anche per dare precisamente alla gente l'impressione che essendo l'italiano scritto correttamente, qua é italiano, invece tanti posti scrivendo anche l'italiano, ma non corretto si capisce già che non é l'italiano....a me mi piace sempre giocare su queste cose, proprio per dare l'impressione che qua é un locale italiano, però sono tanti che non capiscono: non capiamo niente, che cosa si cucina....lo dico: guardi, Lei c'ha poco da capire, Lei deve solo avere il coraggio, ma molto coraggio di entrare qua dentro, ordinare a mangiare. Qualsiasi cosa lei ordina, sicuramente arriverà a ringraziare, sicuramente mangiando questa cosa che Lei ha mangiato.....Specialmente quello che mi conosce: Che cosa mi dai da mangiare?" (vd. Appendice 13.1.: p.11)

La bandiera italiana aiuta Antonio con la clientela, ma solo all'inizio, poi per vincere i clienti é la qualità dei cibi autentici che si possono provare in questo ristorante italiano:

"....Per la prima volta quando l'ho messa la bandiera mi hanno chiesto: Viene Berlusconi a mangiare da Lei?

.....

A: Veramente mi ha portato un po' d'attenzione per le persone che passano da laggiù. Magari all'inizio sono curiosi, poi vengono dentro, accettano e rimangono. E tanti sono

entrati domandando se io ero davvero un italiano e io rispondendo in italiano ho detto: certo che sono italiano. E le persone non erano italiani, ma dicevano: Ci piace mangiare l'italiano, la lingua, amiamo l'Italia. Allora avete trovato il posto giusto, se volete accomodatevi E tanti sono curiosi e sospettosi perché purtroppo l'immagine del ristorante italiano a Vienna si è persa proprio per questi fatti che tutti hanno in mano i locali arabi anche cinesi, si cinesi che fanno anche la pizza. Nella Gumpendorferstrasse adesso non mi ricordo di preciso, ma più della parte che va ad uscire nella Mariahilfer Gürtel, c'è un locale dove è scritto sotto: Ristorant italo-cinese. (vd. Appendice 13.1.: p. 12)

L'atmosfera in “Terra di Saperi” è semplice, ci sono tanti quadri d'Italia e cartelli con i diversi tipi di pasta.

Il proprietario del secondo ristorante “Al caminetto” non aveva tanto tempo e le risposte sono molto più corte. Il nome del ristorante significa:

“.....Il caminetto vuol dire qualcosa che è per rilassarsi, non è vuoto, un bel nome, perché al caminetto d.... riposarsi, c'è popolare...” (vd. Appendice 13.1.: p. 14)

Il design del ristorante è tipico italiano, tutti i camerieri e il cuoco, quasi tutti sono italiani, ci sono tante fotografie d'Italia.

Il proprietario del ristorante “Firenze”, a sua volta, è stato ispirato dalla città di Firenze e non solo il nome indica un legame con la bella città, il portale e gli affreschi dentro completano l'ambiente, tutto sommato, è un ristorante che rappresenta una piccola Firenze. (vd. Appendice 3, Fotografie No 8-10: p. 69)

Il ristorante “Il mare” viene presentato dal proprietario che è uno degli italiani più conosciuti nella gastronomia italiana a Vienna ed uno dei primi a Vienna che abbia aperto un locale italiano ancora negli anni '70. Il nome l'ha scelto, perché lo si ricorda facilmente e la cucina del ristorante contiene tanti cibi del mare, pesce, frutti di mare. Il cartello è scritto in italiano e secondo il proprietario Pasquale Tavella non c'è bisogno di tradurlo:

“D: Il cartello è solo in italiano e secondo Lei dovrebbe anche essere scritto solo in italiano, cioè “Il mare”?

P: Sì, siamo italiani, non abbiamo bisogno mica tradurlo.” (vd. Appendice 13.1.: p. 24)

Il design, l'ambiente del ristorante è molto accogliente, come dice signor Tavella “tutto è nato così come se fossimo in famiglia”. Ci sono tante fotografie con clienti, foto d'Italia, e pian piano tutto ciò ha disegnato l'atmosfera familiare del ristorante. (vd. Appendice 3, Fotografie No 12-15:

p. 70)

Segue il ristorante “Il primo” che si potrebbe chiamare “la piccola Toscana”, un ristorante pieno di dettagli italiani. Si chiama così, perché si trova nel primo distretto. Il design viene dall'Italia, i tavoli, le sedie, i dipinti che ricordano Toscana e i cipressi:

“.....Perché la Toscana é, diciamo, una regione d'Italia che é molto conosciuta dall'austriaco, dal tedesco, tutte le parti. La cucina toscana é una delle migliori, anche se in tutte le regioni d'Italia si mangia bene, ogni regione d'Italia ha una specialità. Ma la cucina toscana é molto conosciuta. Paesaggi di Siena, io sono nato là e lo so.....” (vd. Appendice 13.1.: p. 29)

Il nome sul cartello é scritto in italiano, questo é importante, ma deve essere un italiano corretto e non come altri locali con sbagli che indicano che il proprietario non é italiano. Esiste la bandiera italiana sul cartello e la carta come quasi in tutti i ristoranti italiani é in italiano, ma gli ingredienti sono tradotti anche in tedesco.

Come abbiamo visto dagli esempi dei nomi, essi sono scelti per caso, per motivo del distretto, della cucina che si offre, per fare riferimento a tutta l'Italia, ma il nome é scritto sempre in italiano, nessuno dei locali porta un nome tradotto, né sul cartello, né sulla carta. Anche i proprietari non-italiani hanno scelto un nome italiano, senza traduzione. Tutte le carte rappresentano i piatti italiani, i nomi sono sempre in italiano e gli ingredienti anche in tedesco, e questo dovrebbe essere così, perché i clienti sono quasi sempre austriaci o turisti che non parlano per niente la lingua italiana. Tutti gli intervistati sono dell'opinione che l'importanza e la visibilità della lingua italiana a Vienna nella gastronomia è davvero notevole. Ognuno dei proprietari che sono stati intervistati mostra con il proprio modo di e con la sua presentazione del locale che il potere e lo stato della lingua italiana sono abbastanza importanti, che la lingua italiana é ben valutata nella società viennese e che essa viene usata negli affari pubblici.

Anche le risposte dei clienti lasciano interpretare i risultati della mia ricerca in questi termini. Tutti e tre clienti che venivano intervistati pensano e trovano positivo il fatto che i cartelli dei ristoranti italiani sono scritti solo in italiano. Il motivo non era sempre chiaro, però i clienti mi hanno fatto

sapere che gli piace il nome, e che suona italiano anche se non capiscono che cosa significa. Il secondo cliente, il cliente del ristorante “I ragazzi” trova il nome: “freundlich” e conosce il significato. La prima cliente non sapeva che cosa significa “Ischia” e la terza cliente facendo riferimento al cartello dice:

“....Ich weiß es nicht, was das heißt, aber klingt italienisch.” (vd. Appendice 13.1.: p. 64)

La prima cliente non era veramente appassionata della cucina italiana, del fascino italiano e dell'atmosfera italiana, era piuttosto aperta alle cucine esotiche e le sue risposte erano più generiche, più passive. La lingua italiana le piaceva però molto. Il secondo e il terzo cliente parlavano con una passione, si sentiva che gli piaceva mangiare all'italiana e che godevano le loro visite in un locale italiano. (vd. Appendice 13.1.: p. 61-65) Interessanti sono anche i casi in cui i cartelli sono scritti in italiano, ma esistono anche elementi non-italiani o scritte sbagliate come per esempio “Pizza-Kebap, Mama mia” (vd. Appendice 3, Fotografie No 40: p. 77) o “Cafeteria Corretto” (vd. Appendice 3, Fotografie No 44: p. 77). Il “Linguistic Landscape” riflette in una città come Vienna la libertà e la diversità delle lingue, e cioè con sbagli o senza, in due diverse lingue o solo in una.

Molto spesso sui cartelli della gastronomia italiana a Vienna troviamo anche un misto tra italiano e tedesco come per esempio sulle tavole con i menu (vd. Appendice 3, Fotografie No 26: p. 73, No 11: p. 69, No 2,3: p. 68), ma anche sui cartelli: “Restaurant-Pizzeria Casa Piccola”, “Eissalon Schwedenplatz – gelateria italiana”, “Ristorante-Pizzeria La Piazza, Holzofen”, “Casa romana: internazionale & italienische Spezialitäten”.

Il “Linguistic Landscape” nella gastronomia italiana a Vienna é molto ricca di esempi, ricca di lingue e di variazioni che esistono, soprattutto perché gli affari economici del gestire un locale italiano sono abbastanza attraenti non solo per gli italiani, ma anche per i proprietari austriaci nonché per quelli di altra nazionalità.

9.5. La terza ipotesi ed i risultati

La mia ipotesi che si riferisce agli aspetti dell'identità degli italiani a Vienna, soprattutto la "io-consapevolezza" degli italiani che lavorano o gestiscono i locali italiani, viene confermata dalle risposte nelle interviste. I risultati mostrano che gli italiani a Vienna, gli italiani della gastronomia italiana godono un prestigio alto, si sentono ben accolti, sono integrati nella società viennese e i viennesi li rispettano. La prova convincente della mia ipotesi sono le risposte di tutti gli intervistati, sia dei proprietari, gli italiani, che dei clienti.

La risposta del primo italiano intervistato (comincio sempre da Antonio "Terra di Sapori", perché l'intervista è stata posizionata al primo posto dell'appendice 13.1.) conferma che egli si sente meglio qui a Vienna che non in Italia. Eccone un esempio :

"...E dico anche questo, grazie ad Austria che rispetto all'Italia mi ha dato modo di lavorare, di lavorare legalmente Qua invece io ...dopo 14 giorni delle richieste per l'attività ho avuto tutte le ricchezze (?), tutte le invenzioni le rispettano per lavorare.....È molto migliore d'Italia per questa burocrazia (vd. Appendice 13.1.: p. 10)

Alla domanda "Per quale motivo é venuto in Austria?" quasi tutti rispondono che il motivo è stato o una donna, la famiglia o motivi di lavoro. Antonio di "Terra di sapori" sottolinea la difficoltà a lavorare in Italia per cui era venuto qui. Il signor Tavella del ristorante "Il mare" é venuto per una ragazza e successivamente é rimasto ed ha aperto una pizzeria:

"...Io ho incontrato una ragazza, sono venuto qua a vedere, lavoravo qua, volevo imparare tedesco e rimanere un po' qua. Troppo non c'erano le pizzerie. Provo, provo, fammela una. Provo..." (vd. Appendice 13.1.: p. 22)

Il proprietario del ristorante "Ischia" é venuto per motivi di lavoro, all'inizio solo come stagionale e poi ha deciso di restare a Vienna (vd. Appendice 13.1.: p. 34), la signora Alberti de "La stradina" con i genitori (vd. Appendice 13.1.: p. 45), Michele di "Osteria del Collio" (vd. Appendice 13.1.: p. 52) e Roberto di "I ragazzi" (vd. Appendice 13.1.: p. 47) per le donne e i due proprietari di "Zimolo" per motivi di lavoro e per imparare la lingua tedesca. (vd. Appendice 13.1.: p. 57)

La domanda più importante di questa parte del questionario é: "Si sente benvenuto a Vienna?". A questa domanda ho ricevuto sempre risposte positive, mai qualcosa di negativo, tutti gli italiani che lavorano nella

gastronomia si sentono ben accolti e lavorano volentieri a Vienna e con i clienti viennesi. Pasquale Tavella del ristorante “Il mare” risponde in modo molto entusiastico:

“.....Ma molto benvenuti, sì, sì, molto benvenuti noi gli italiani qua a Vienna, si comportano bene, poi se uno non si comporta bene, non é ben visto, non é accettato, neanche a casa....” (vd. Appendice 13.1.: p. 25)

Il capo cameriere e il direttore del ristorante “Il primo” fa una differenza tra di come é stato prima e adesso:

“....Sì, in un locale sì, fuori meno. Specialmente 35 anni fa, quando non parlavo ancora la lingua era differente. Mi facevano pensare che gli stranieri. Ora é tutto diverso, eh, ora, ora. Una volta uno straniero non si sentiva ben venuto, voleva scappare via. E perché non sono andato via?

D: per amore?

A: per amore (ride)

D: Quale importanza hanno gli italiani e la cultura italiana a Vienna?

A: A questo livello ci apprezzano.” (vd. Appendice 13.1.: p. 30)

Anche Giovanni del ristorante “Ischia” si sente benvenuto e parla non solo del proprio caso, ma anche in generale. Lui dà un bel esempio di come uno si può sentire a casa a Vienna e non a casa in Italia:

“G: Sì, devo dire la verità mi sento abbastanza bene.

D: Quale importanza hanno gli italiani e la cultura italiana a Vienna?

G: Devo dire la verità, l'italiano si sente abbastanza bene a Vienna. Normalmente tu non ti senti a casa dove non sei a casa, però se uno vuol sentirsi bene, si sente abbastanza bene, ...Se sei in Italia, ma anche in Italia ti può capitare se tu vai ad abitare, diciamo da Milano a vivere a Bologna, può darsi, trovi gli amici brutti e allora..” (vd. Appendice 13.1.: p. 35)

Un'altra risposta interessante risulta dalla signora Alberti del ristorante “Stradina”. Lei sente l'Italia un po' meno come casa sua (vd. Appendice 13.1.: p. 45)

Il cameriere del ristorante “I ragazzi” risponde a questa domanda con grande entusiasmo – dice che si sente benvenuto, che ha bellissime esperienze, non ha mai avuto problemi. Per lui il punto che si sente benvenuto é dovuto al fatto che vuole anche adeguarsi al posto, alla gente, agli usi, ai costumi, perché é una persona molto comunicativa e gli piace comunicare, accogliere i clienti. (vd. Appendice 13.1.: p. 47-48).

Dalle risposte degli italiani si sente un morale d'animo elevato, un orgoglio e una sicurezza, cioè godono un prestigio alto a Vienna. Una testimonianza di questo è anche data dalle risposte dei clienti. Soprattutto i clienti No 2 e No 3 sono impressionati dagli italiani qui a Vienna e in

generale. Loro pensano che gli italiani sono:

“R: Total nette Leute, wirklich kontaktvolle Menschen, wie ich vorher schon gesagt habe, also sehr nette und ich finde auch dass das ganze, also die Chefs auch vorbei schauen und fragen die Leute ob alles passt, ob alles schmeckt, ob alles in Ordnung ist und das findet mann hauptsächlich nur in einem italienischen Restaurant.” (vd. Appendice 13.1.: p. 63)

“A: Die Italiener allgemein in Wien....die sind schon sehr freundlich, offen, laut (lächelt), schon anders.”

“.....Das finde ich sehr gut, weil die Küche eine der besten Küchen überhaupt ist und ausserdem ist Italien ein Nachbarland von Österreich und so kennen wir besser die Nachbarschaft lernen.” (vd. Appendice 13.1.: p. 65)

L'importanza della cultura e degli italiani a Vienna si nota inoltre nelle risposte degli italiani che sanno bene che al primo posto è la cucina, ma anche la musica, la cultura, la lingua, il turismo italiano che sono ben valutati e hanno un valore notevole in Austria ed in particolare a Vienna. La Signora Alberti che vive da anni a Vienna sente da parte degli austriaci un comportamento molto positivo, mai un pregiudizio o disprezzo.

“.....gli italiani, l'Italia, cibo e così li ricordano un po' di vacanza, no? E per cui la vacanza sempre é di solito qualcosa di positivo, no? E poi penso che gli italiani sono delle persone molto simpatiche, secondo me...per cui non lo so, se questo piacere di stare insieme.....

.....

VA: Sì, sì, della musica un po', la mentalità, no? Ma io vedo nessuno che dice: "Quelli sono italiani",.....però al 90 per cento gli italiani, per gli italiani nessuno dice: "oh, é l'italiano" (vd. Appendice 13.1.: p. 45)

Nello stesso modo pensano anche gli altri imprenditori della gastronomia italiana a Vienna, godono un prestigio alto a Vienna, lo apprezzano molto e si sentono veramente ben venuti e al posto giusto.

9.6. La quarta ipotesi ed i risultati

La cucina italiana è molto famosa, conosciuta e preferita a Vienna e si presenta come un capitale economico. Gli italiani sono molto fieri della propria cucina e la presentano abbastanza bene ai clienti viennesi.

Il ben mangiare, i cibi leggeri, appetitosi e sani sono un marchio d'Italia, degli italiani e la cucina italiana é molto rinomata in tutto il mondo. Possiamo cercare i motivi nella storia, nella tradizione e nella famiglia italiana. La cultura italiana e da qui anche la cucina italiana hanno una lunga storia, come possiamo notare nella parte della nostra ricerca (5.

Culinaria italiana), dove viene presentato lo sviluppo storico della culinaria italiana, la sua trasmissione, con la famiglia come centro importante e non per ultimo la cucina professionale.

Molti elementi della cucina straniera sono stati ben assimilati attraverso i secoli e la cucina italiana é diventata pian piano una cucina leggerissima e conosciuta da tutti. Naturalmente in ogni regione esistono piatti tipici o i piatti sono diversi da regione a regione.

La filosofia della cucina dei proprietari dei locali italiani é abbastanza chiara, tutti hanno risposto in modo simile. Le ricette che si preparano dal cuoco sono sempre ben scelte, sempre le ricette sono solo della cucina italiana. Nessuno degli intervistati pensa che un'altra ricetta per esempio una ricetta austriaca possa intercalarsi nella carta del ristorante. I proprietari non-italiani sanno bene che una qualsiasi ricetta viene accettata dai clienti. Il signor Paco della “Cantinetta la Norma” e il signore di “Firenze”, anche se non italiani, sono convinti che solo ricette italiane possono trovare posto nella carta del locale:

“....nur italienische Speisen...” (vd. Appendice 13.1.: p. 18)

“....Eigentlich schon, wir haben was die Speisen betrifft, italienische Küche und auch was die Weine betrifft nur italienische....” (vd. Appendice 13.1.: p. 21)

Il signor Tavella, ma anche tutti gli altri sono convinti che la cucina italiana in un locale dovrebbe essere italiana, perché gli altri locali presentano altre cucine e i locali italiani devono presentare una cucina completa a cui non manca niente:

“.....No, no, non hanno posto, noi siamo già troppo completi nella cucina italiana....” (vd. Appendice 13.1.: p. 25)

“.....No, no, 100 per 100 sono ricette italiane...” (vd. Appendice 13.1.: p. 35)

Queste risposte e anche tutte le altre delle interviste che non cito ora, testimoniano che gli italiani che lavorano nella gastronomia italiana a Vienna e che preparano tutti i piatti in modo professionale, rispettano la tradizione e sono orgogliosi di presentare i sapori tipici del paese italiano. Ogni ristorante si é specializzato e fa dei cibi in un modo unico e molto spesso sembra che le carte siano le stesse, però ordinando le specialità si nota anche una differenza delicata che rende il ristorante veramente unico e preferito da tanti clienti. Per esempio nel ristorante “Ischia” si prepara “la

pasta alle vongole d'arancia” e anche quello é il piatto preferito di Giovanni, il proprietario. (vd. Appendice 13.1.: p. 36) Una persona molto interessante é Antonio, il proprietario del ristorante “Terra di sapori”. Lui prepara tutto fresco, certe volte non utilizza ricette che si possono leggere o imparare, prepara invece con la passione, Ascoltando e guardando Antonio come lavora e come cucina, ognuno desidera provare un piatto suo:

“.....ogni giorno io cucino per come io ritengo giusto di cucinare e che capisco che é buono, che la gente lo accetta, non vado lì a fare le cose io faccio una pasta con aglio, olio oggi la faccio di un modo, domani la posso fare di un altro per variare anche il gusto...

D: E la gente l'apprezza?

A: Sì, certo, certo..dice: "Da Lei é vero mangiare dice perché dice uno si immagina un piatto che può essere, pensando di essere lo stesso, si prova sempre un gusto diverso, ma sempre é che é piacevole....Cerco sempre di aggiungere qualche cosa in più per dare un gusto migliore. Questo é il mio modo di lavorare.....io ripeto faccio sempre vari piatti al momento, amo sempre al momento che cucino, non é che sto lì a apprezzare, oggi la faccio così e scrivo 10 grammi di questo e 2 grammi di quello, é una cosa che io ho, un dono che io ho nelle mani di quello che devo creare al momento e guardi che per la maggior parte delle volte io non assaggio mai quello che cucino e il cliente é che dice che é buono

D: Ma non viene dalla ricetta, ma come si prepara....

A: Esatto, dall'amore che metti, viene dall'amore che metti e solo quello, solo amore, per tutti ci vuole l'amore e basta.." (vd. Appendice 13.1.: p. 4)

Una situazione simile ho incontrato nella “Osteria del Collio”. Il proprietario Michele cucina, lavora sempre, parla con i clienti e raccomanda le nuove specialità e si sente che lui ama il suo lavoro.

“La Stradina” é un piccolo ristorante dove l'amore per la buona cucina fornisce una gamma di piatti del Nord d'Italia, ma anche da tutta l'Italia, si tratta, cioè, di una cucina mista, però ci sono anche piatti che si trovano solo in questo ristorante:

“...La carne salata sicuramente non si trova in nessun altro locale a Vienna e anche la polenta con salamino che portiamo dall'Italia, un salamino fresco fatto poi alla griglia che da noi si mangia in montagna, quando vai a sciare, cose tipiche...” (vd. Appendice 13.1.: p. 46)

10. Conclusione

Concludendo vorrei tornare alle mie ipotesi per vedere se possono essere verificate o meno.

L'interesse personale della gastronomia italiana a Vienna era il primo motivo che mi ha aiutato e mi ha guidato nella ricerca. Attraverso tutte le interviste e la letteratura specifica avevo imparato e conosciuto tante particolarità della cucina italiana, della vita degli italiani a Vienna e dell'uso e della visibilità della loro lingua.

Con Bourdieu si può dire che la gastronomia italiana rappresenta un campo importante del mercato linguistico viennese. Il campo della gastronomia italiana a Vienna é caratterizzato da elementi specifici che rappresentano un mondo che in generale sembra abbastanza conosciuto. Gli italiani sono i principali personaggi che ci combattono, reagiscono e agiscono per poter modificare il capitale disponibile su questo mercato a loro vantaggio. Dalle interviste risulta che gli italiani vogliono presentare i loro locali in una luce molto positiva, offrire la cucina italiana, un ambiente particolare e tipico, e rendere piacevole l'atmosfera per i loro clienti. A parte il carattere comunicativo gli italiani usano tutte caratteristiche positive collegate coll'italianità per trarne profitto negli affari. La cultura italiana, la cucina, il ben mangiare, la mentalità, tutto questo é il capitale simbolico che in questo campo si trasforma in capitale economico.

Gli italiani hanno un modo speciale di parlare, gesticolare e di comportarsi e tutto questo viene accettato dai viennesi in modo molto positivo e tutto ciò contribuisce che gli italiani nella gastronomia italiana a Vienna ma anche gli italiani in generale, godono un prestigio alto.

Linguistic Landscape ci permette di esaminare i cartelli, le carte, le tavole con il menu del giorno, e di giudicare sulla visibilità e la posizione sociale assegnata alla lingua italiana nel contesto multiculturale di una grande città come Vienna. Le fotografie e le risposte degli intervistati hanno provato l'esistenza della lingua italiana nel territorio di Vienna, e hanno innanzitutto confermato l'importanza di questa lingua nel campo della gastronomia di questa città. Inoltre, i risultati della presente indagine hanno messo in rilievo che la culinaria italiana gioca un ruolo importante

nell'accoglienza e la stima che gli italiani godono a Vienna.

Con una tavolozza molto ricca di caratteristiche linguistiche, simboliche e culturali abbiamo provato a dipingere il mondo della gastronomia italiana a Vienna, sperando che con questo studio sia dato l'avvio per ulteriori ricerche in questo campo nel futuro.

11. Riassunto in tedesco / Deutsche Zusammenfassung

Das Thema und der Titel der Diplomarbeit “La gastronomia italiana a Vienna. Aspetti culturali, linguistici e simbolici” sind aus verschiedenen besonderen Gründen ausgesucht worden. Ganz besonders ist das persönliche Interesse dieses umfangreichen und unerforschten Bereichs.

Zum ersten Mal habe ich mich mit italienischer Gastronomie noch am Anfang meines Studiums an der Universität Wien konfrontiert. In den Linguistik- und Landeskundekursen haben wir sehr oft über italienische Küche und italienische Essenskultur gesprochen. Sehr oft habe ich meine Urlaube in Italien verbracht, auch weil Italien ein Nachbarland von Österreich und ein touristisches Land ist. Ich habe viele Freunde in Italien und habe sie oft besucht. Auf diese Weise konnte ich auch persönlich, also sehr direkt, die Gewohnheiten, die Familientraditionen, die Kultur und die Küche Italiens kennen lernen.

Immer hat mich die Leidenschaft der Italiener fasziniert, wie sie über die Küche, über die Kulinarik, die Rezepte, das Essen in der Familie und in einer Trattoria, die Feste und das Vorbereiten des Essens und wie sie die Zeit mit der Familie bei Tisch genießen können. Der italienische Bezug zur Kulinarik war und wird immer eine große Anregung sein, mich dieser unvergleichbaren Welt anzunähern.

Die Seminare von Prof. Schjerve-Rindler haben mich dazu bewegt mein Studium in diesem Bereich abzuschließen. Besonders eins davon namens “Die Italiener in Wien” in welcher wir uns auf das Thema der italienischen Saisonarbeiter konzentriert und schon damals ein wenig zum Thema der italienischen Gastronomie angenähert haben.

Mit der großen Hilfe des Teams von Prof. Schjerve-Rindler und ganz besonders möchte ich die Hilfe von Mag. Daniela Dorner erwähnen. Durch die vielen Diskussionen, die wir geführt haben, habe ich es geschafft, das Thema, die Theorie, die nötige Literatur und die Weise der Arbeit festzulegen.

Die Idee ist, meine Arbeit auf die italienische Gastronomie ganz besonders in Wien zu konzentrieren. Die Wiener lieben meiner Meinung nach die italienische Küche und besuchen oft italienische Lokale in Wien, von denen es viele gibt und die immer sehr voll sind. Also das Interesse an diesem Thema ist nicht nur von meiner Seite, die italienische Kulinarik ist sehr bekannt und beliebt auf dem Territorium von Wien.

Der erste und wichtigste Punkt für die wissenschaftliche Arbeit ist das Interesse der Österreicher und vor allem der Wiener für die italienische Gastronomie und die italienische Küche. Die zweite Frage, die in der Arbeit sehr wichtig ist, ist wie und in welchen Eigenschaften sie sich präsentiert - die kulturellen, die linguistischen, die symbolische und die kulinarische Werte der italienischen Gastronomie in Wien. Das wissenschaftliche Interesse ist von dem Fakt inspiriert, dass dieser Bereich noch nicht in diesen Aspekten untersucht worden ist.

Für die Untersuchung haben wir die empirisch-analytische Methode ausgesucht. Um die Aspekte, die uns interessieren, untersuchen und definieren zu können, schlagen wir den ersten Teil, den theoretischen Teil vor. Auch um einen guten Überblick über die Konzepte "Linguistic Landscape", "Identität" und die Theorien von Pierre Bourdieu zu geben. Wir präsentieren auch ein geschichtliches und informelles Panorama der italienischen Kulinarik. In diesem Teil, in einer sehr zusammenfassenden Form, möchten wir uns der Gewohnheiten und der Art und Weise der italienische Küche annähern.

Den folgenden Teil der Erforschung widmen wir der Hypothesenformulierung, die in erster Linie den benutzten Theorien folgt. Wir hoffen und erwarten, dass uns die Hypothesen im empirischen Teil helfen werden, wo wir die italienische Gastronomie in Wien im Komplex untersuchen. Selbstverständlich werden auch die ausgesuchten Lokale präsentiert und auch die Personen, die ein wichtiger Teil der Interviews sind. Wir haben drei Gruppen an Gesprächspartner.n Die ersten sind die Italiener, die ein Lokal führen oder in einem italienischen Lokal in Wien

arbeiten, die zweiten sind die Non-Italiener, die aber ein italienisches Lokal führen und die dritte Gruppe sind die Kunden. Die Ergebnisse aller Interviews, mit Besitzern bzw. Arbeiter und mit den Kunden, bestätigen die Hypothesen, die wir formuliert haben. Alle Gruppen der Interviewpartner spielen eine sehr wichtige Rolle für die Bearbeitung der Fragen. Die Antworten waren sehr hilfreich beim Evaluieren, weil bei jeder Person eine besondere Überlegung zu beobachten war.

Die Fragen der Interviews stehen in einem sehr engen Verhältnis zu den Theorien und der benutzten Literatur. Die Fragebögen sind entsprechend der theoretischen Perspektivensetzung in 4 Teile geteilt.

Die interessantesten und bedeutendsten Fragen im ersten Teil, also der Teil in dem die Fragen von der Markttheorie von Pierre Bourdieu abgeleitet sind, behandeln die Gründe, ein italienisches Restaurant in Wien zu eröffnen. Die Fragen behandeln auch das Interesse der Kunden, die Musik und die Zeitschriften in den Lokalen und die linguistische Kompetenz des Personals und des Besitzers.

Im zweiten Teil des Fragebogens der sich an den "Linguistic Landscapes" orientiert, beziehen sich die Antworten auf die Auswahl des Namens des Restaurant, die Bedeutung des Namens, die benutzte Sprache den Namen zu bezeichnen, die Grafik des Schildes, die Speisekarte und die Menüs.

Der dritte Teil bezieht sich auf die "Identität" der befragten Personen, wie sie sich in Wien fühlen, die Wichtigkeit der Italiener und der italienischen Kultur in Wien und wie sie sich in Wien als Ausländer integriert haben.

Der letzte Teil behandelt "Die italienische Kulinarik" und hat die Aufgabe, die italienische Tradition in der italienischen Kulinarik, die Herkunft der Rezepte der typisch italienischen Gerichte, die Vorbereitung und die Außergewöhnlichkeit der italienischen Küche zu beleuchten. Hier präsentieren wir einige Spezialitäten, typische Rezepte und auch die

Zubereitung einiger Gerichte. Die italienische Küche wird auch beschrieben.

Wir versuchen auf die Forschungsfragen eine Antwort zu geben. Eine besondere Bedeutung haben die Antworten auf die Interviewfragen, die Fotografien und die Erscheinung der Personen und der Lokalen. Die Frage "Welches Prestige genießen die Italiener und die italienische Gastronomie in Wien?" zeigt wie sich die Italiener in Wien und in den Lokalen fühlen, aber auch wie sie von den Wienern akzeptiert werden. Es ist auch interessant wie und wo die Restaurants, die Pizzerias, die Trattorias verbreitet sind, also in welchen Bezirken die italienischen Lokale am meistens präsent sind, wie sie situiert sind und warum. Die italienischen Lokale sind sehr traditionell geführt und in einigen Fälle in einer anderen Art und Weise, charakterisiert sehr wahrscheinlich vom Leben und von den Wünschen der Stadt Wien und der Wiener Kultur. Und nicht zuletzt wie sich die Lokale präsentieren, welche Bedeutung die Schilder und die benutzte Sprache auf das Wiener Publikum haben.

12. Bibliografia

- Backhaus, Peter. *Linguistic Landscape. A Comparative Study of Urban Multilingualism in Tokyo*. Copyright Peter Backhaus, 2007
- Backhaus, Peter: Multilingualism in Tokyo: A Look into the Linguistic Landscape, in: Durk Gorter. *Linguistic Landscape: A New Approach to Multilingualism*. Great Britan, 2006, S. 52-64
- Ben Rafael Eliezer / Shohamy Elana / Amara Muhammad Hasan / Trumper-Hecht Nira: Linguistic Lanscape as Symbolic Construction of the Public Space: The Case of Israel, in: Durk Gorter. *Linguistic Landscape: A New Approach to Multilingualism*. Great Britan, 2006, S. 7-27
- Bourdieu, Pierre. *Soziologische Fragen*, 1997, edition suhrkamp 1872, erste Auflage 1993, Frankfurt am Main 1993, Les Editions de Minuit, Paris 1980
- Bourdieu, Pierre. Thompson, Einführung. *Was heißt sprchen? Zur Ökonomie des sprachlichen Tausches*. Wien, 2005
- Bourhis, R. Y. Language and ethnic interaction: A social psychological approach. In H. Giles & B. Saint-Jacques (Eds.), *Language and ethnic relations* (pp. 117-141). UK Pergamon, Oxford, 1979
- Bourhis, R. Y. La langue d'affichage publique et commerciale au Quebec: Plan de recherche pour l'elaboration d'une loi linguistique. Conseil de la langue francaise. Quebec, 1992
- Bourhis, R. Y. Introduction and overview of language events in Canada. *International Journal of the Sociology of Language*, 106, 5-34, 1994
- Bourhis, R. Y. / Giles, H. / Rosenthal, D. Notes on the construction of a "Subjective vitality questionnaire" for ethnolinguistic groups. *Journal of Multilingual and Multicultural Development*, 2, 145-155, 1981
- Brunner, Karl-Michael. *Pilot-Projekt: Zweisprachigkeit und Identität: Endbericht*. Gesamted.: Karl-Michael Brunner . - Klagenfurt: Interuniv. Forschungsinst. für Fernstudien an der Univ. für Bildungswis., 1986
- Cenoz Jasone / Gorter Durk: Linguistic Landscape and MinorityLanguages, in: Corbeil, J. *L'Amenagement linguistique du Quebec*. Guerin, Montreal 1980
- Durk Gorter. *Linguistic Landscape: A New Approach to Multilingualism*. Great Britan, 2006, S. 67-79
- Corchia, Lucca. *La prospettiva relazionale di Pierre Bourdieu (2). I concetti fondamentali, Dottorato di ricerca in Memoria culturale e tradizione europea*, Università di Pisa, Ciclo accademico 2006-2009

- De Gruyter Walter / Ammon / Dittmar Ulrich / Mattheier Norbert / J./Trudgill Kalus, Peter (Hrsg.), *Sociolinguistics. An International Handbook of the Science of language and Society*. Berlin-New York, 2004
- De Gruyter Walter / Goebel / Nelde Hans / , H./Stary Peter / Wölck Zdenek, Wolfgang (Hrsg.). *Kontaktlinguistik. Ein internationales Handbuch zeitgenössischer Forschung*. Berlin-New York, 1996
- Demattio, Frederike, *Italienisches Wien. Wo Wien Italien ist*. verlagsbüro w.gmbh wien, 2006
- Fishman, J. *Reversing language shift. Multilingual Matters*, Clevedon, England, 1991
- Fleitas, J. The power of words: Examining the linguistic landscape of pediatric nursing. *American Journal of Maternal Child Nursing* 28 (6), 384-388, 2003
- Giles, H. / Bourhis, R. Y. / Taylor, D. Towards a theory of language in ethnic group relations. In H. Giles (Ed.), *Language, ethnicity and intergroup relations* (pp. 307-348), Academic Press, London, 1977
- Gorter, Durk. *Linguistic Landscape: A New Approach to Multilingualism*. Great Britain, 2006
- Halliday, M. A. K. *Language as Social Semiotic*. Edward Arnold, London, 1978
- Huebner, Thom: Bangkok's Linguistic Landscapes: Environmental Print, Codemixing and Language Change, in: Durk Gorter. *Linguistic Landscape: A New Approach to Multilingualism*. Great Britain, 2006, 31-50
- Itagi, N. H. / Singh, S. K. (eds). *Linguistic Landscaping in India with Particular Reference to the New States: Proceeding of a Seminar*. Central Institute of Indian Languages and Mahatma Gandhi International Hindi University, Mysore, 2002
- Kowar, Herbert. *Fremdsein – Daheimsein in Wien. Italiener in Wien*. Wien (Selbstverlag), 1988
- Kreckel, Reinhard (Hrsg.), *Soziale Ungleichheiten* - Göttingen: Schwartz, (Soziale Welt: Sonderband ; 2), 1983
- Labov, W. / Ash, S. / Boberg, C. *A National Map of The Regional Dialects of American English*. On WWW at www.ling.upenn.edu/phono_atlas/NationalMap/NationalMap.html Accessed 03.01.05
- Löcker/Dorothea, Potyka/Alexandra (Hg.), *Oliven, Wein und jede Menge Pasta, Italienisches Kulinarium*, Picus Verlag Wien, 2004
- Landry Rodrigue / Bourhis Richard Y.. *Linguistic Landscape and ethnolinguistic Vitality, An Empirical Study*. *Journal of Language and Social Psychology*, Volume 16, Number 1, March 1997
- Leclerc, J. *La guerre des langues dans l'affichage*. VLB editeur. Montreal, 1989

- Leclerc, J. Recueil des legislations linguistique dans le monde (Compendium of language laws in the world, 6. vols.), International Center for Research on Language Planning, Universite Laval, Quebec, 1994
- Mayring, Philipp, *Qalitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken*. Basel, 2007
- Mörth Ingo / Fröhlich Gerhard (Hg.). *Das symbolische Kapital der Lebensstile. Zur Kulturosoziologie der Moderne nach Pierre Bourdieu*. Campus Verlag. Frankfurt / Main, 1994
- Oppl, Ferdinand. Italiener in Wien. Katalog einer Kleinausstellung des Wiener Stadt- und Landesarchivs. Wien, 1987
- Parasecoli, Fabio. *Food Culture in Italy*. Copyright 2004 by Fabio Parasecoli. Greenwood Press, Westport, Connecticut. London, 2004
- Pesenhofer, Franz / Lunzer, Renate. Wiener Impressionen. Auf den Spuren italienischer Geschichte in Wien. Wien: Edition Volkshochschule, 2002
- Plaschka, Klingenstein, Haselsteiner. *Österreichisches Italien – Italienisches Österreich?*. Verlag der österreichischen Akademie der Wissenschaften. Wien, 1999
- Sachdev I. / Bourhis R. Y. Language and social identification*. In D. Abrams & M. Hogg (Eds.), *Social identity theory: Constructive and critical advances* (pp. 211-229). Harvester-Wheatsheat, New York, 1990
- Studie „Endbericht Italiener in Wien“*, Angewandte Stadtforschung. Milieustudien zur kulturellen Diversifizierung der älteren Bevölkerung Wiens, Universität Wien, 2005
- Veiter, Th. *Die Italiener in der österreichisch-ungarischen Monarchie. Eine volkspolitische und nationalitätenrechtliche Studie*. Wien, 1965
- Verdoot, A. La protection des droits de l'homme dans les etats plurilingues. Paris: Fernand Nattan, 1979
- Woehrling, J. La conformite de certaines modification projetees au regime linguistique de l'affichage public et de la publicite commercial decoulant de la Charte de la langue francaise avec les chartres des droits et libertes. Conseil de la langue francaise. Quebec, 1993

13. Appendice

13.1. Le interviste con i rappresentanti della gastronomia italiana a Vienna

codice dell'intervista e le pagine	Locale /tipo, nome/	persona	lingua	lunghezza	indirizzo
8/1_i p. 2-12	Ristorante, pizzeria "Terra di sapori"	Antonio, proprietario	Italiana	01:52:25	1080 Vienna Feldgasse 10
1/1_i p. 12-14	Ristorante "Al caminetto" da Mario	Mario Collot, proprietario	Italiana	00:08:04	1010 Vienna Krugerstrasse 4
1/2_t p. 14-18	Cantinetta La Norma	Paco o Mohamed proprietario	tedesco	00:19:37	1010 Vienna Franziskanerpl. 3
1/3_t p. 18-22	Ristorante Enoteca "Firenze"	il capo della cucina e del personale	tedesco	00:26:48	1010 Vienna Singerstraße 5
7/1_i p. 22-25	Pizzeria Ristorante "Il mare"	Pasquale Tavella proprietario	italiano	00:15:53	1070 Vienna Zieglergasse 15
1/4_i p. 25-31	Ristorante italiano "Il primo"	Cameriere direttore	italiano	00:46:55	1010 Vienna Operngasse 14
4/1_i p. 32-35	Ristorante "Ischia"	Giovanni proprietario	italiano	00:23:12	1040 Vienna Mozartplatz 1
1/5_t p. 35-38	Ristorante "La scala"	proprietario	tedesco	00:13:37	1010 Vienna Elisabethstraße 13
3/1_t p. 38-41	Pizzeria- Ristorante "Quattro fratelli"	proprietario	tedesco	00:16:30	1030 Vienna Markhofgasse 4
2/1_i p. 41-46	Osteria Stradina Gelateria Alberti	V. Alberti proprietaria	Italiano	00:30:56	1020 Vienna Praterstrasse 40
7/1_i p. 46-48	Ristorante, Pizzeria "I ragazzi"	Roberto cameriere	italiano	00:38:08	1070 Vienna Burggasse 6-8

1/6_i p. 48-55	L'Osteria del Collio	Michele proprietario	italiano	01:15:50	1010 Vienna Himmelpfortg. 17
1/7_i p. 55-58	Ristorante Zimolo	2 proprietari	italiano	00:30:44	1010 Vienna Ballgasse 5

13.2. Le interviste con i clienti

codice dell'intervista	cliente	ristorante	lunghezza
4/1_t cliente p. 58-61	Clara un cliente frequente	Ristorante Ischia	00:18:43
7/1_t cliente p. 61-63	Rossen un cliente frequente	Ristorante, Pizzeria I Ragazzi	00:09:48
1/7_t cliente p. 64-65	Angela un cliente frequente	Ristorante Zimolo	00:10:22

8/1_i Terra di Sapori

A: Bei mir vorbei viele bulgarische Frauen, a Wahnsinn.

D: Das ist gut (ride). Le domande che ho preparate sono in italiano e la prima e: Come e perché Lei ha deciso a fondare un ristorante a Vienna, un ristorante italiano e in italiano?

A: Io sono andato dalla mia Sicilia, perché dopo 40 anni il nostro sistema governativo non mi ha permesso di avere successo che mi ho predisposto e ho combattuto per 40 anni con i fantasmi, perché da noi le leggi funzionano solo se Lei ha conoscenze e nel caso anche tramite queste conoscenze purtroppo deve pagare quello che l'aspetta del diritto in basi alle leggi costituzionali e allora in un momento ho avuto dei problemi finanziari anche diciamo che hanno diciamo così contribuito anche all'incomprensione nel ambiente mio familiare e allora io ho abbandonato tutto e sono andato via, sono andato via non sapendo dove andare. Ho preso diversi treni, ho viaggiato per circa 24 ore e sono finito a Vienna per caso.

D: Per caso?

A: Sì.

D: E tedesco?

A: No, non parlavo tedesco. A dirittura se devo essere proprio preciso avevo un indirizzo di una persona che avevo conosciuto a Palermo in Cecoslovacchia e volevo andare in Cecoslovacchia, Carlo Vivari.

D: Un italiano, che vive in Cecoslovacchia? che viveva in Cecoslovacchia?

A: Sì. Per cui prendendo il treno per Praga, io che non avevo mai pensato a lasciare la mia terra, non avevo mai fatto un passaporto e siccome avevo solo la carta d'identità italiana e potevo circolare solo in Europa, pensando che la Cecoslovacchia lì cadeva anche nella Europa, ho preso il treno per Praga e ai confini, il controllo della "Zoll" finanza mi ha detto che non potevo andare oltre e che dovevo scendere. Sono sceso in una provincia della Austria, che si chiama qui Niederösterreich e lì ho trovato nella stessa giornata che sono arrivato lì il lavoro. Ho avuto fortuna conoscendo, non conoscendo, incontrando una persona che parlava l'italiano, mi ha aiutato a parlare con lo chef per bene.

D: in un locale?

A: In un locale.

D: Però non italiano?

A: No, austriaco. Solo che io non mi potevo permettere di cucinare, perché non parlando la lingua e tra l'altro la cucina era austriaca, non mi potevo nemmeno alzare o pensare, siccome mi interessava a lavorare, io ricominciai a fare.....e..... l'uomo delle pulizie, non la donna delle pulizie, l'uomo delle pulizie, ho lavato il locale, le pentole, ho lavato i piatti, finché mi sono inserito e piano, piano e poi dopo qualche paio di mese sono sceso qua a Vienna incominciare a cercare lavoro e non c'erano problemi, ho trovato subito in una pizzeria italiana ma gestita da uno chef austriaco. Ho lavorato sempre, per circa 5 anni in diversi locali, italiani e non, gestiti a loro modo, naturalmente, come ho detto l'altro giorno, ieri quando é passata, finché avevo pensato di andarmene via, perché non riuscivo a fare il lavoro come si deve e ho conosciuto una donna qua, viennese, siamo insieme da circa 12 anni o meglio dire lo eravamo, non siamo più, da poche settimane e allora ho detto o me ne vado o mi faccio un piccolo locale, proprio per dimostrare alla gente che viene a mangiare da me, come si mangia. Purtroppo ho avuto successo, ma non sempre quello che mi avrei aspettato perché poi piano, piano ho capito che la gente colava (?) troppo di corsa, i piatti vennero preparati freschi al momento, cucinati freschi al momento, qua la gente non ha il tempo di aspettare e questo fatto sì che mi sono poi stancato per circa 5 anni ho attenuto questo localino poi l'ho venduto anche per tanti motivi però qui non li sto raccontare anche per il discorso che é stato già di questa donna. Avevo pensato di tornare a lavorare, ho trovato pochi dei problemi quanto la mia età si é già avanzata, in locali cercano tutti personale giovane e allora ho pensato di nuovo di mettermi in proprio e volevo fare qualcosa di molto più piccolo anche di quello che avevo, senza cucinare tanti piatti, solo fare una caffetteria.

D: Qui....no in questo locale o nel primo?

A: No, il primo locale era in 9. distretto, quello l'ho venduto, nella Nussdorferstrasse.

D: E questo qui é il secondo?

A: Questo qui é il terzo, perché é altro tipo, quello l'ho venduto nel 2005, poi al marzo subito mi sono sentito come se vive in casella la vita e non potevo stare lì a sentire a paletto, po' grande per fare questo lavoro. A aprire, sono di nuovo rientrare nell'attività con un piccolo locale a St. Pölten, dove facevo i gelati, caffetterie c'erano altre. Poteva andare meglio, ma purtroppo é andata male, perché il tempo mi ha disturbato tutto, il periodo d'estate che pioveva, faceva freddo, non é stato un successo. Sono ritornato a Vienna, avevo due am....., due conoscenze qua, non posso dire amici, perché così non si sono dimostrati e avevamo deciso di fare una qualcosa simile, abbiamo preso questo locale, io ho fatto gli investimenti per questo locale, loro mi dovevano aiutare solo nel portar lavante, se ci capivamo la lingua, meno nel costume nostro, potevamo andare d'accordo, invece.....

D: Cioè tutti siete stati italiani?

A: Due siciliani come me.... Invece questo non é successo, perché subito in pratica nel lavoro non andavamo d'accordo e dopo un mesi li ho mandati via. E sono rimasto solo con mia ex-...compagna che adesso non é più. Naturalmente io ho deciso, come ho detto prima di fare un locale, prima proprio per il fatto che stavo a lavorare in diversi dove non mi soddisfaceva il modo di lavoro che avevano, facendo delle porcherie che io non sopportavo a fare, per questo motivo ho deciso di fare una cosa per conto mio. Non che sono partito dall'Italia con idea di venire qua per fare il locale, assolutamente no, sono venuto via, perché ho avuto dei problemi e ne avevo fino ai capelli e ho detto: "Basta, vado a cercare di fare fortuna, se possibile in un altro posto.", ma non era diciamo prestito o io ho toccato diverse città, italiane, tipo Napoli, Roma, Firenze, però sentivo che non avrei risolto il mio problema.....ho detto di andare non lo so dove e continuare e poi avendo questa conoscenza in Cecoslovacchia, ho detto: "Può darsi che possibile arrivare qua e mi sono fermato qua per caso.

D: Come ha scelto il nome del locale?

A: Io, ho detto prima, amo la mia terra nonostante il sistema non mi ha dato quel successo dovuto e non posso praticamente annullare la mia terra, perché qua mi ha dato anche dant (?). É normale che quando uno imposta, diciamo così urlanvoloro (?) io sono una persona credo molto creativa e allora pensando alla mia terra il primo locale lo chiamai "Sapori di Sicilia", perché visto tutti gli altri scrivevano nomi che io non ho mai voluto decifrare tipo "Amora mia", tipo "Mamma mia", tipo "La Guilena" io non ho potuto mai capire a che cosa fossero riferirsi questi nomi. Non c'era meglio che scrive il mio

nome del locale riferendolo alla mia terra, alla mia provenienza, per attrarre ancora meglio la gente, va bene? E allora pensai mettendo, disegnando la Sicilia, mettendo il nome "Sapori di Sicilia" per rispecchiare i gusti e la cucina siciliana potrebbe essere stare in Sicilia che magari c'è qualcuno che conosce di dare attenzione per dare più cliente, più successo nel lavoro. Poi quando afferrito questo locale in St. Pölten anche là ho messo la Sicilia, mettendo solo "Gelateria da Antonio" per esempio. Qua ancora ora oltre, diciamo essendo che eravamo tre siciliani qua siccome quella prima, quel primo locale che avevo intitolato "Sapori di Sicilia" era una società a stemma alla mia ex allora quando ho deciso di chiedere, ho chiuso anche questa società, allora potevo anche riprendere anche il nome però c'è siccome al posto uno pensa qualche cattiva esperienza partitiva, non volevo pagare da e di loro la stessa immagine del locale, non per quando riguarda che non avevo avuto successo ma per questione della mia parte chiudiamo per questo e allora siccome eravamo i tre io ho dato l'idea, dico "Voi che ne pensate, c'è uno che diceva una, altro che ne diceva un'altra, ...io che avevo il potere di decidere, ho messo "Terra di sapori" riferendomi a tutta l'Italia, dalla testa ai piedi, praticamente la terra si riferisce come "Land" per quanto riguarda il tedesco e sapori per quanto riguarda "Geschmack" e allora ho reso tutta l'Italia così possiamo anche variare nella cucina, possiamo prendere anche piatti nordici e per esempio giù da noi si fanno anche, perché no, però se parliamo dei tortellini, delle tagliatelle sono più definiti della Emilia Romagna per esempio che al sud noi facciamo pure le lasagne, tortellini o altri tipi di paste fresche, die penne, diciamo così ho pensato di nominarlo "Terra di sapori".

D: Cioè le ricette sono di tutta l'Italia, miste o?

A: Le ricette, guardi, io ho detto prima, sono una persona creativa e non mi pongo questi problemi. Io per quanto riguarda di prendere contatto con la lingua e magari per scrivere menu fuori, ho dovuto comprare dei libri dove ci sono delle ricette della cucina italiana solo per rilevare la scrittura in tedesco, solo per quello, ma io non mi pongo il problema anche se leggendo questi libri per quello che posso capirne e non sono state riportate le ricette originarie che potrebbero essere con le italiane, va bene? Se ognuno scrive quello che gli piace. Invece io nel regolo diciamo realmente sulla mia reattività e ogni giorno io cucino per come io ritengo giusto di cucinare e che capisco che è buono, che la gente lo accetta, non vado lì a fare le cose io faccio una pasta con aglio, olio oggi la faccio di un modo, domani la posso fare di un altro per variare anche il gusto...

D: E la gente l'apprezzano?

A: Sì, certo, certo...Ci sono stati diversi, dice..."Da Lei è vero mangiare dice perché dice uno si immagina un piatto che può essere, pensando di essere lo stesso, si prova sempre un gusto diverso, ma sempre è che è piacevole, non è un gusto che è magari sgradevole. Cerco sempre di aggiungere qualche cosa in più per dare un gusto migliore. Questo è il mio modo di lavorare, capisci? Per esempio oggi ho fatto delle penne con la carne di tacchino che prima è stata cucinata al forno, brasata al forno, un arrosto va al forno, di tacchino che erano delle cosce senza ossa praticamente arrotolati e venuti in un rotolo, fatti al forno semplicemente con erbe aromatiche (?) che tipo Salbei, salvia, Rosmarin, rosmarino e origano e vino, cognac un misto di spezie e viene fuori una cosa eccezionale e basta. Poi questo lo può servire come secondo o lo posso combinare con la pasta tirando con una salsa o con la carne e verdure insieme per esempio, oppure la carne e solo peperoni per esempio con una giunta un bollo pane (?) per fare un po' di crema per la salsetta e io ripeto faccio sempre vari piatti al momento, amo sempre al momento che cucino, non è che sto lì a apprezzare, oggi la faccio così e scrivo 10 grammi di questo e 2 grammi di quello, è una cosa che io ho, un dono che io ho nelle mani di quello che devo creare al momento e guardi che per la maggior parte delle volte io non assaggio mai quello che cucino e il cliente è che dice che è buono e ormai il dono è nelle mani, capisci? Se uno mi dovrebbe dire di fare una ricetta di un piatto, guardi per me sarebbe anche difficile perché se la potrei dare però se la faccio io qua diede buona, se quella la fa lui a casa, mi dirà sicuramente che non era tan buona come quella che io l'ho fatto qua.

D: Ma non viene dalla ricetta, ma come si prepara....

A: Esatto, dal amore che metti, viene dal amore che metti e solo quello, solo amore, per tutti ci vuole l'amore e basta. Non si deve pensare solo a guadagnare i soldi, ma si deve pensare prima fare una cosa bene, perché possano portare i soldi, va bene? E io Le dico

sicuro e veramente, sono 8 anni qua che sono per conto mio e soldi io non ne ho potuto fare. Se avrei voluto fare i soldi, dovrei fare come fanno gli altri, di fare le cose.....come voglio dire, per quello che la gente accetta lo stesso solo per riempirsi la pancia senza valutare il gusto e allora cosa é che fa il problema. Ma siccome che io cerco sempre.....sì, io vedo che la gente da me nel tempo dopo 3 anni che sono qua.....incomincio ad avere i risultati, come già avevo anche nel primo locale dopo 5 anni, solo ripeto, mi ero stancato di questa gente siccome va, io avevo una cucina che entrando nel locale vedeva me lavorare, come si dice qua "Schau, gucken!" E allora praticare questo, ...avevo tutto davanti, la gente mi vedeva lavorare e rimaneva imbalsamata e qualcuno mi diceva "Ma Lei la porre con tanto amore in questa cucina in piatti con amore che si sente poi anche nel piatto mangiandoli", ma anche qua mi succede che la gente.....

D: Ma anche ieri ho visto, Lei prepara qualcosa, un cliente aspetta e lui (il cliente) mi ha detto "Il signore prepara tutto, viene da noi, prepara tutto da solo"

A: Proprio in questo momento sono solo perché questa ragazza é per qualche settimana qua...prima come lei mi ha colpito la mia sensibilità, é venuta chiedere lavoro, lei voleva fare la cameriera, però il problema che io avevo bisogno di aiuto a pranzo e lei andando a scuola non poteva venire e siccome, diciamo, mi é piaciuto il suo carattere dolce le ho promesso che mi aiuta per cucina dopo la scuola anche la sera, fare qualche insalata, non é che doveva cucinare o per la lavastoviglie, per lavare i piatti. E poi magari quando finisce la scuola a luglio che sono pochi giorni (la ex non é nel locale e questa ragazza deve venire più spesso per aiutare)....io sono una persona sincera e quando devo dire nella cucina lei non mi aiutava tanto, ed é una persona che ama contatto, lo ho visto, é una persona che ama questo tipo di lavoro io ho detto che per la cucina non andava (e adesso lei é una cameriera - cioè unico aiuto nel locale, lui parla con la ragazza in tedesco, traduce quello che mi ha detto a me in italiano) Io sono una persona che rispetta le persone e per cui ho perso tanto, prima di venire qua e dopo di venire qua e quando incontro le persone che si vogliono impegnare che hanno il bisogno di lavorare, io mi metto a disposizione della mia parte con quello che posso, poi se non lo capiscono, mi dispiace e non é al posto, devono andare via, ho lavorato sodo, capisci?

(segue una conversazione, cioè lui mi racconta con tristezza della donna, dei problemi, mi ha raccontato a lungo, come é)

D: Vengono i clienti perché il ristorante é proprio italiano? Cioè siciliano anche?

A: Sì, sì, solo per quello.

D: E dopo anche perché si mangia bene.

A: E anche per quello, perché si mangia bene naturalmente...se Lei sa, sa un italiano, un siciliano e poi arrivano qua e trovano il loro gusto il mio impegno é sempre di presentare la qualità in tavola. Anche se Le dico, presento anche i prezzi, molto moderati, discreti rispetto a dove si mangia male e qua due giorni a dietro, la domenica scorsa precisamente, a causa di un incontro purtroppo sono andato a mangiare in un locale come immagine, ma con persone che non erano italiane e io non sono riuscito a trovare nelle carte un piatto che mi poteva andare.

D: E dove?

A: Facciamo una brutta pubblicità mi dispiace, cioè io non voglio criticare gli altri.....

D: OK

A: Io me lo tengo per me...purtroppo ho ordinato una penne alla Matriciana che se vogliamo rispettare una ricetta della Matriciana, la Matriciana va fatta, io la faccio pure con le penne per la carità, perché la faccio con le penne? Ciò é anche la pasta giusta. La faccio con le penne, perché qua purtroppo gli austriaci, non so da dove viene l'errore, forse risaliamo a circa 25, 30 anni a dietro, quando ancora qua manco arriva la pizza, manco era arrivata la pizza e la pasta, incomincia qualche italiano ad arrivare qua e incomincia a fare cose più semplici in senso di essere più veloce e allora la la conoscono la pasta come spaghetti, i maccheroni che per loro sono le penne, ma non sono, non si chiamano maccheroni per cui per dare, diciamo quella certezza che entra nella scelta del loro chef, io faccio le penne alla Matriciana come tanti altri piatti che si possono ordinare, vanno bene però la Matriciana che é una cittadina di Lazio di Marche, si chiama Matricia, un piccolo paesino che fanno questo piatto, questa specialità, si chiama "I Bucatini a Matriciana" precisamente, dove va fatta con guancialetto del maiale, può essere fatta in bianco o rosso con un po' di pomodoro, con un piccolo sapore piccante, un po' di

peperoncino, non molto, non deve essere troppo piccante e per la quantità di formaggi che c'è nel Lazio o Pecorino romano o possiamo, può anche aggiungere anche il parmigiano, però la ricetta va fatta con guanciale, un po' di pomodoro o senza, naturalmente gli ingredienti sono un po' di cipolla e poi la metto i bucatini, va bene? Lá, là, la dirittura la panna e un poco prosciutto e scharfe Peperoni (dichiara di che peperoni si tratta). Qui c'è chi li fa con prosciutto, chi li fa con i funghi. Questo locale dove sono andato a mangiare io l'altro giorno, l'unico piatto che impazzavo che poteva essere bon finale (?) per quello che ho letto nelle carte, ho ordinato queste penne alla Matriciana. E che c'era dentro....troppo pomodoro che doveva poi giusto, il pomodoro va messo a pezzetoni.....con molto Tomatenmarkt come si chiamava che il concentrato di pomodoro in pratica, troppo dolce, troppo zucchero dentro e io non lo metto mai,.....il pomodoro fresco che si trova qua non é il pomodoro che é cresciuto sotto il sole e non ha quel gusto che abbiamo giù in Sicilia o in Campania o in un'altra regione d'Italia dove si produce il pomodoro per cui già finiamo ai dolci del pomodoro, io riesco a trovare anche che vengo dall'Italia é buono, però tra una e l'altra partita, si può trovare anche qualche pomodoro un po' più acido (ancora tanto del pomodoro e do come si prepara la pasta giusta, al momento che Antonio prepara la salsetta, butta la pasta a bollire) Questo é il mio modo di lavorare, capisci? Non mi metto tanta tecnica, io lo capisco e se lo capisco io, non ne voglio che lo capisce una donna, capisci? Questo é il mio humus, questo é la mia filosofia, questo é il mio principio di fare le cose come si fanno.

D: Veniamo provare...

A: Mi farà molto piacere. Dopo una settimana che io ho aperto questo locale ho avuto una visita di due persone, una donna e un uomo che si sono seduti per circa 2 settimane a questa tavola quasi ogni sera e io mi sono meravigliato di vedere a sera questa coppia che veniva a mangiare qua lì, dico, ma mangiare so gioca, una cosa eccezionale e in un momento non li ho visti più. Intorno mi viene un signore con una macchina fotografica e mi dice: devo farLa una foto, perché dobbiamo metterla su un articolo in un giornale, dico: momento io, non ho, non ho prenotato niente, non ho richiesto niente, come che mi fa un articolo. No, no si preoccupi, tutto gratis.

D: A quelli hanno fatto l'articolo!?

A: Mi hanno fatto l'articolo. Questi sono stati due signori che andavano in giro nei locali dove si mangia bene per fare....questo giornale si chiamava "Falter" qua a Vienna, un giornale che va in mano dei personaggi illustri anche...

D: E la persona si chiama Christof Walter, che scrive.

A: Eh, forse, lui era tedesco. Lo conosci?

D: No, però lui scrive sempre della....

A: ...sono venuti due signori, dice, mangiare qua.... Lui ha fatto la foto, ma io non ci pensai più....Un giorno é venuto un cliente, una famiglia sono che vengono, che mi conoscono quando avevo il primo locale, nella Nussdorferstrasse, sono sempre arrivati, abbiamo sempre il contatto... mi chiamavano sempre, se Lei fa un locale, mi faccia sapere dove si prova, perché io come si mangia da Lei, non posso trovare più nessun posto...Quando ho aperto qua, io ho chiamato e ho detto: lo ho un altro locale, quando volete venire, ecco vengono ogni settimana...sono sempre qua a mangiare. Questo signore viene una sera e dice: Hai visto che si trova in un giornale, mi hanno fatto lo spintolo, perché io non ci pensai più di quello che mi ha fatto la foto. Si chiama Falter...., mi dico devo trovarlo non si preoccupi te lo porto io, va bene e nel frattempo io siccome ho i contatti con il tabacchino qua vicino dove prendo le sigarette e lui mi ha fatto vedere un giornale, c'è lo qua fuori nella vetrina, nella finestra, aspetta un po' e questo mi ha fatto sì, in questo giornale, anche altri clienti che avevo alla Nussdorferstrasse mi hanno riconosciuto e sono tornati qua. tanti vengono oppure qua. Nel corso degli anni, di questi due anni, adesso entriamo nel terzo anno.....il ottobre anno scorso é venuto uno qua a mangiarsi, io ancora non lo conosco. Mi ritrovo di nuovo nel "Kurier", in una pagina nel "Kurier", ma non con la foto, hanno fatto solo un articolo senza che io ne sapessi niente,e sempre pure la, dicendo che qua si mangia bene, ha fatto in un certo modo la critica che le persone che vanno cercare dove mangiare e magari trovano un locale accollato, non trovando il posto devono riservare, fuori non si mangia magari bene, mentre qua puoi mangiare bene, puoi trovare il posto

quando ne vuoi, perché quando é venuto questo signore, questa sera, io avuto già una varia idea, perché lui mi ha fatto eppure domande, però non ce ho fatto caso, proprio che qui si mangia bene proprio in pratica anche con questo articolo per un certo periodo stava la gente solo curiosi, ...senza riservare, abbiamo letto l'articolo, insomma questo fatto sì, in certo modo mi ha fatto conoscere in giro anche se grazie a Dio, cucinando bene, la gente dal giro, mangiare bene da me e molti vengono perché, come si dice qua "Mundwerbung" , "pubblicità per bocca", la gente ... "ho sentire dire", "qualcuno sa", qualche volta io sto avanti alla porta o mi siedo in giardino, tante persone passano, magari passano ignorare come adesso non c'è nessuno in locale perché.....la gente, a parte il discorso dell'immagine dei locali italiani, quelli che non sono italiani hanno danneggiato quei veri italiani, perché ormai la gente é convinta che i locali italiani sono nei mani agli arabi, ai turchi, agli iugoslavi e allora non hanno più fiducia sia perché non si mangia bene che qualcuno ha capito sia perché entrando in un locale hanno il piacere incontrare una persona che parla l'italiano e che sia veramente italiano, perché molti austriaci amano l'Italia e le piace questa lingua e vogliono tener il contatto nel parlarla pure quando entrano nel locale, ma quando entrano in un locale che non sono italiani, nemmeno vengono risposti il saluto, va bene e allora rimangono male. Io sono sempre, ripeto, una persona che le piace quando entra il cliente salutarla ad essere premuroso e prego "Cosa si desidera?" e "si siede", "si accomodi" "questo é Suo tavolo". Per esempio entra qualcuno e dice: "Siamo in due" e io "Vuole sedersi in zona fumatori, non fumatori?", "Abbiamo tavoli tutti liberi per Lei" ,"Quello che Le piace, si prende". Quello che é andato con se, diciamo, é cordiale, é accettabile, per esempio la domenica scorsa dove sono andato a mangiare, c'è un tipo che in un momento ci ignorava, completamente.....É diverso un discorso con un italiano. Penso che non siano tutti così, questo é il mio modo di fare, personalmente. Per cui, questo é piacevole per quello é purtroppo che sapeva fare la mia compagnia, quando era qua e di avere questa, diciamo cordialità. Non mi é una cosa, mi fa piacere. E poi il modi di trattare le persone che qualcuno si é lamentato per cui cosa succede? Siccome io faccio questo lavoro perché prima lo amo e io infatti ho una filosofia: Se il lavoro mi ama, io amo il mio lavoro e viceversa".

D: Questo funziona non solo in una gastronomia...

A: Sì, funziona anche in altri lavori, giusto. E allora siccome io quando faccio una cosa, la faccio perché ci credo al 101 per cento, purtroppo dico se ami in un momento critico al livello europeo e anche mondiale, conosciamo tutti la situazione economica mondiale, conosciamo la situazione di ogni famiglia che stenta di andare avanti e ridurre per chi vuole venire a mangiare in un locale, se io ripensare aumenta la benzina, aumentano gli alimenti, aumenta quello, io ogni giorno deve salire i prezzi, io invece sono rimasto giace ai prezzi del vecchio proprietario che io ritrovati nel locale per esempio, per quando riguarda la beve sono rimasto quello che io ho fatto nelle mie carte per la mia cucina, perché quello lì prima era austriaco e sono mantenuto nei prezzi, perché anche vedendo dopo domenica un'altra carta, un altro menu, in quel altro locale, mi stavano andando via questi altri paio di capelli quelli prezzi che lì c'erano. Se io dico, faccio una "Cozze al vino bianco" come Dio comanda, non come quella che hanno mangiato gli altri.....Da me costa 12 euro, compreso il pane, lì già si pagava 15,50 euro. Ma guardi, per me era una cosa da buttare, glielo dico sincero. Io dico come é che l'hanno mangiata quelli che erano con me. E le cozze nuotavano in una bacinella di vetro con più di un riso tra olio, aglio e vino e acqua sicuramente....., va bene? e non si può presentare un piatto di questo tipo. Io un piatto di pece non lo prenderei mai qua a Vienna, perché io sono nato a Palermo dove il mare ce lo abbiamo davanti alla porta, anche se di Palermo sono di provincia, ma io conosco bene il pesce e tanto che lo conosco non mi permetto mai qua di acquistare un pesce che non sia veramente fresco anche se purtroppo per essere fresco qua minimo deve avere 24 ore della Croazia o di Venezia ad arrivare qua.....

(come deve essere un pesce, non fresco non si accetta)

Faccio molti calamari, per esempio ingrandiscono sia fatti alla griglia, sia fatti in una salsetta, diciamo di pomodoro che é tipica mia siciliana, fatta con una salsetta di pomodoro, con i capperi, olive, poco picantela e poi aggiungo degli spaghetti saltati nella salsetta di pomodoro. Quando riguarda alla griglia, io li faccio alla griglia, dove ho un mio

modo sempre creativo di farli che alla gente le piace....."Come Lei fa i calamari, dice li abbiamo mangiati a nessun posto, qualche volta noi li rifacciamo, lui dice, ma diventano secchi, duri. Ognuno sa il suo modo di cucinare. Quando riguarda anche il tonno fresco, le da trance, le bistecche di tonno, le volte di feste faccio anche un ragù di tonno, faccio anche una pasta tipo di fusilli lunghi.....sono tutte le fazione mie, non sono che questi li vado a cercare o la ricetta. Io dico sempre "queste sono le ricette della mamma", perché la mia cucina é quella che faceva la mamma, va bene? Quando dico questo...una mamma per i suoi figli cosa può fare, cosa di cattivo non farà mai, nello stesso modo cucino io, dico sempre così, qui ...

D: I clienti sono come bambini per Lei?

A: Sì. I clienti sono i miei bambini (ride) esatto. Cosa posso dire di più?

D: Cioè Lei parla con i suoi clienti in tedesco e qualche volta in italiano?

A: Io.....quando entra il cliente, io sono sempre qua in sala e io sono il primo a salutarlo: Buongiorno, prego....

D: E poi va con il tedesco!?

A: Sì. Poi vado con il tedesco, perché magari c'è qualcuno che capisce e mi risponde un saluto in italiano e se c'è qualcuno che non capisce, io lo saluto in italiano e poi anche in tedesco naturalmente per farmi capire.

D: I Suoi clienti apprezzano quando Lei parla con loro in italiano?

A: Certo, molto, anche se non capiscano italiano, molti se dico Buongiorno, anche non sapendo che significa Guten Tag, rispondono Buongiorno o Buonasera se é di sera, va bene, qualcuno lo fa, non tutti. Però chi conosce la lingua, già nel tono io capisco che lui già capisce l'italiano a volte chiedo anche "Lei parla l'italiano?" e lui mi dice "Sì, un poco, capisco" e andiamo avanti sul discorso.

D: E il tedesco, come parla Lei tedesco? Correntemente o?

A: Io tedesco, io non parlo per quello che ho potuto imparare, perché questo é stato anche un problema che avendo dato molta fiducia alla mia compagna e le ho dato tutta la gestione e amministrativa del locale, perché mi più della cucina, questo fatto sì che io ho imparato per i primi anni, quello che ho potuto imparare e poi mi sono fermato, perché prima mentre lavoravo con gli altri, riuscivo con altri a conversare con lei non abbiamo avuto più il modo di conversare, per tanti motivi. Allora anche io lavorando riesco a chiacchierare in tedesco poi magari qualche parola ce scambiamo non é che si fanno delle conversazioni ... insomma ma riesco farmi capire, riesco capire, quando riguarda il lavoro. Però se devo essere sincero, se devo andare in un ufficio per spiegare le cose burocratiche, mi.....delle difficoltà, capirò, ma ci piegherò il tempo, capisci, perché magari mi devo fare ripetere quello che ho detto oppure devo mettermi proprio lì a concentrarmi (racconta come parla tedesco).

D: Molti ristoranti "italiani" sono gestiti da non-italiani, altre nazionalità, perché secondo Lei?

A: Per questo ho capito una cosa...

D: Economia o?

A: Ecco, precisamente. Grazie a nostro modo a cucinare in Italia che é una cultura d'altronde, va bene? E siamo conosciuti in tutto il mondo per la buona cucina mediterranea. E tanti hanno preso lo spunto per poter fare il business, solo quello era ragione. Perché dicevo sempre, se uno é arabo che motivo c'è che deve cucinare la cucina italiana. Io come arabo penserei di presentare anche la mia cucina, perché no. Se la gente oggi va turista in Egitto o Tunisia, in Marocco, in Nigeria, in Turchia e via scorrendo che conosce questi piatti là, perché non trasferirli qua e farli conoscere qua, non credo che ci sia solo il kebab in Turchia o in altri stati, va bene? Possono i nostri piatti...Perché i cinesi o gli altri asiatici riescono a lavorare con la loro cucina? Anche se, non lo so precisamente, quello che ho potuto sentire, non é che sia una cucina proprio originale cinese che fanno gli asiatici, va bene ... e tutto un'altra cosa però ...

D: Fatta per gli europei...

A: Sì, fatta per gli europei. Ma anche purtroppo, come dicevo prima, la cucina italiana qua si é dovuta ad adattare al sistema di mangiare di loro, perché loro hanno degli abitudini che non rispecchiano le nostre in quanto l'italiano o il siciliano siamo abituati normalmente che ci sediamo al tavolo per fare un pranzo completo, si inizia dal antipasto o dall'aperitivo, ma se uno diciamo, una normale giornata, lavorativa si va a casa

mangiare, un piatto di pasta soltanto o di combinare con un'insalata o con un po' di olive o acciughine, quel é un pranzo di lavoro che non hai tempo se durra due ore, però quella ora ancora giù da noi sicuramente e uno.....che va a casa mangiare o in un locale, mezz'ora o quarti d'ora fin un'oretta per rilassarsi e gustare il suo piatto per come si deve. Ma qua non é così, qua fanno sempre dei piatti unici, si può prendere un primo, un secondo La cucina italiana comprende l'antipasto, aperitivo, c'è il primo, c'è il secondo, vanno le zuppe per esempio...lo la faccio...

D: Ma come é che gli italiani non diventano così grassi se si mangia così tanto?

A: A...perché noi italiani non siamo così grassi? Ma vedi, ci sono degli studi effettivamente dalle persone che curano, diciamo, l'alimentazione e io da molto tempo che non guardo la televisione, a volte fanno dei programmi specifici su questo e parlo degli studi che hanno riscontrato che la cucina mediterranea é la migliore che esiste ovunque, perché non é vero che pende sale, bisogna mangiare bene, poco e distribuire i pasti durante la giornata. Se io sto senza mangiare tutti i giorni e poi arriva la sera e mi voglio mangiare 3 chili di roba, questo non fa bene anche se é un'alimentazione sana, perché il corpo ha bisogno di assorbire gli elementi nel corso della giornata, capisci? Non é perché un mangiare é fatto bene allora lo possiamo infognare tutto l'insieme, bisogna dare anche una regola, una disciplina al sistema di alimentazione umana. Qui purtroppo questo non c'è. C'è gente che mangia magari tutto il giorno, ma mangia tanto, troppo possibilmente. C'è gente che mangia magari una volta al giorno, c'è gente che non mangia pure ... ma io,.... ma anche da noi c'è qualche cosa come problema di obesità, ho sentito lì, però, perché ho sentito dire che anche nelle scuole hanno...stanno cercando in qualche scuola come al centro, nord d'Italia d'inserire diciamo così nelle regole alimentare oppure da sfilare a scuola per i bambini, perché in media fanno anche diciamo il patto a questa situazione perché che vuole quando.....pubblicità di tutte queste brioscine e cioccolatini e...tutte cose qua, i bambini anzi che di apprendere realmente,...mangiare, si buttano su tutte queste cose che veramente sono da buttare. Poi c'è anche un altro discorso che purtroppo oggi le mamme sono tutte in lavoro, non hanno più tempo, non possono curare il bambino dove si deve e allora magari danno quelle 5 euro per andare a mangiare dove vuole e perché sono nati questi tutti Mac' Donalds. E questo non é un mangiare sano.

D: No.

A: Va bene? Non si crea e costano. Se vieni a mangiare un piatto da me, dal giorno al giorno, costa 4,20 euro e se si va a mangiare hamburger si paga 5-6 euro sicuramente. Allora in un piatto di pasta Lei ha tutti i valori nutrizionali completi per potere susseguirsi d'energie per andare a lavorare.

(racconta di nuovo una storia con una ragazza, che non voleva mangiare tanto, ma ha una giornata piena e non ha tempo da mangiare, il mangiare é molto importante, per lei importante é la linea)

D: Io ho anche una domanda che tratta la musica. Quale musica da un tocco particolare nell'atmosfera del ristorante, musica italiana, moderna o altra?

A: Io soltanto una radio e naturalmente metto un po' di musica italiana anche per i clienti, ..., quando arrivano i clienti, io cambio la musica tutta in italiano, anche se tornando al discorso delle mia ex, lei metteva sempre un canale della radio deutsch....lei non accettava questa musica, ma non devi accettarla tu, la devono accettarla i clienti.

D: Lei parla, parlava italiano?

A: Lei odiava chi parlava italiano. Anche la gente che veniva qua, dall'istituto italiano, istituto culturale italiano lei non voleva mai...io non ho mai sentito da un austriaco che non ama la lingua italiana. Io ho sentito sempre dire che la nostra lingua é armoniosa, é melodica, é bellissima, la gente va in Italia per imparare nostra lingua, per parlarla, solo da lei, avendo un rapporto con lei, quasi 15 anni, non é mai voluta, riuscita parlare la lingua, perché diceva che non la interessava. La gente la criticava da una parte, diceva: Ma come Lei sta con un uomo italiano e non parla italiano!?

(un discorso lungo che tratta dell'ex, il rapporto e via dicendo, non ha rapporto con la mia tesi, la critica tanto, importante per me e solo che lei non voleva fare un ambiente italiano e piacevole con per esempio i tovaglioli, le candele e via dicendo, la luce e lui dice: che adesso basta, tutto si é cambiato da quando lei non é con lui)

D: Ci sono dei giornali italiani o TV italiano nel ristorante? E tedeschi?

A: Beh, noi abbiamo avuto la televisione nel fino a qualche settimane indietro, però questo é stato anche uno dei problemi che ha acceso la discussione che si é rotto il filo del nostro rapporto. Lei ha un cuore grande poi da un'altra parte, però questo cuore grande non lo sa dare, come si deve, perché lei da una parte lo da, da l'altra lo tiene

.....
(dice che anche lei gli ha dato tanto, non sono solo cose negative, la televisione é stata un regalo al locale, non a Antonio, alla fine TV non esiste e racconta avanti, non é che é stato un successo con la TV, il calcio si guarda in centro)

D: E gazzette o giornali, riviste italiani?

A: Abbiamo avuto in un certo periodo solo giornali austriaci, perché qua da tabaccaio non ci sono giornali italiani, lui mi ha detto, se volevo lui mi faceva averli e siccome abbiamo iniziato con un abbonamento di Kronen Zeitung e poi lo ho dimesso perché questo giornale non me lo lasciavano nella posta, nella casetta della posta, me lo lasciavano fuori e qualche volta si strapazzava tutto, quando pioveva, tutto bagnato e più volte non arrivava questo giornale, non lo so perché (ripete della TV, dei giornali, delle storie). Comunque la TV la abbiamo avuta ed é una cosa che potrebbe ancora tornare.....

D: Il personale dovrebbe essere italiano o questo non é così importante?

A: Vedi, é importante purtroppo io a Vienna essendo che ho questo locale, ...le cose normative di legge, non sono qui illegale anche che sono un cittadino europeo o tutte le altre regole per lavorare. E dico anche questo, grazie ad Austria che rispetto all'Italia mi ha dato modo di lavorare, di lavorare legalmente e mentre nel mio paese, questo lo sottoscrivo, avendo la cittadinanza italiana a casa mia molte cose illegalità per poi andare a pagare quelli extra che non sarebbe giusto di pagarli, va bene? Qua invece io ...dopo 14 giorni delle richieste per l'attività ho avuto tutte le ricchezze (?), tutte le invenzioni le rispettano per lavorare.....É molto migliore d'Italia per questa burocrazia io personalmente ho fatto le richieste all'ufficio del collocamento qua a Vienna dove ricadde il mio distretto e devo dire che mi hanno deluso quando se uno fa una richiesta in un locale italiano si chiedendo non tanto personale italiano che parla proprio la lingua, ma che capisca la cucina e che capisca il lavoro che c'é da fare in una gastronomia.

D: E questo é molto più importante?!

A: Certo e ti mandano cinesi, africani, iugoslavi, rumeni, insomma di tutte le parti del mondo al in fuori che italiani. Io sono stato costretto affidarmi alle mie inserzioni sul giornale per farmi richiesta. Ho avuto per poco tempo qualche studente che era qua solo per gli studi ed é venuta per darmi una mano. Purtroppo é difficile trovare personale prima motivato per questo tipo di lavoro e precisamente per il tipo di lavoro che faccio io, perché non é uguale a quello che fanno gli altri, va bene? Perché la persona che viene da me deve avere la motivazione, deve averlo nel sangue questo lavoro.....ma questo lavoro che va fatto con l'amore e con passione e c'é la possibilità che qualcuno che vuole inserirsi con stabilità può anche imparare e averne dei per il futuro, non é che deve pensare che io lo mando a lavorare solo perché spendere la mia giornata(racconta come lavora lui, modo di fare di lui)

D: Il cuoco dovrebbe essere anche lui italiano?

A: Io se avrei, ecco, siccome io allora me lo ho detto inizierei questo lavoro con altri due conoscenti qua siciliani e che avevano pratica della gastronomia, di cui uno e altro sapevano cucinare, uno era in cucina e l'altro era in servizio, questo é il discorso che non si sono potuti venire all'inteso di lavoro, perché ognuno voleva fare al modo suo, cioè io al livello di responsabile, perché il locale é mio eseguo che un lavoro viene fatto in una certa maniera. Magari loro non me accettavano al 100%, me accettavano 70% e quando io avevo qualcosa da dire, lo dicevo e magari loro non lo accettavano questo, capisci? Se uno viene qua per servire al cliente, perché noi rilevammo questo locale e da un vecchio proprietario che aveva gestione austriaca e aveva dei clienti austriaci che venivano a mangiare all'austriaco, non é detto che non possono accettare la mia cucina, va bene? Io penso che questi clienti 10% mi accetta la mia cucina non di più e se no devi andare via, ma se tu fai il cameriere, non devi mandare via la gente tu, perché sono austriaci e perché non lo so, a te non ti da da persona.....tu devi quello un cliente devi accettare le sue richieste al cliente, va bene? Se lui non lo attengo non subito, non viene soddisfatto.....ma non dicendo che non ha avuto buon servizio da noi, va bene? E

questo si è successo qua purtroppo che la gente è andata via, molti all'inizio perché si faceva un brutto servizio e mi hanno non poco, molto danneggiato, perché inizialmente noi abbiamo fatto quel boom quando abbiamo aperto, tutte le sere avevamo il locale pieno, poi da un mal servizio e la gente cominciavano a non venire. Io da sole riesco, perché la gente sa che non c'erano più quelli. Il personale italiano è naturalmente....diciamo dovrebbe essere in prima linea anche perché come ho detto prima alla gente le piace di andare dagli italiani che parlano la lingua, per cui non trovarmelo meglio io ho scelto sempre negli spazi di tempo di quando cucino qualcosa di uscire fuori e prendere il contatto con il cliente anche chiedendo se gli è piaciuto quello che avevo fatto, una conversazione per animare la persona Io ho avuto qualche cameriere che parlava l'italiano per esempio della Slovenia, di Slovacchia ed era una ragazza motivata, preparata, perché ha avuto modi di lavorare in diversi ristoranti italiani.....Se io troverei una persona che sa cucinare a fare mio, non avrei problemi.....Si devo essere sincero in questo momento, aspetto una risposta da una signora che dovrebbe venire questo mese dall'Italia fare una prova qua che è italiana anche perché io vorrei un pochetto a di stare sempre io in cucina e anche per avere più di tempo di dedicarmene ai clienti, capisci? Che è molto importante....è importante anche una presenza qua, perché la gente entra e si trova davanti a qualcuno con cui chiede, parlare, quello che vuole che al posto succedeva che la mia ex guardava le romanze, perché quello è importante e a formare a 57 anni la vita su queste incazzate, scusi il termine, va bene? Veniva cliente io dalla cucina correvo fuori, perché lei guardava la televisione (racconta come è lei, come ha lavorato)

D: La sua carta è in italiano, in tedesco o in tutte le due lingue?

A: La carta è scritta in italiano e in tedesco, purtroppo avevamo pensato anche di fare qualche cosa in inglese, perché molti vengono da fuori, a volte non capiscono io oggi ringrazio alla ragazza perché parla e capisce inglese, che poteva capire quello che volevano, tutto che chiedevano, anche rispondere. Oggi è molto importante avere una persona con minimo due-tre lingue.

D: E il cartello è scritto in italiano? Non c'è nessuna parola in tedesco?

A: Per quanto riguarda le carte fuori, le tavole diciamo...

D: Sulle tavole c'è scritto in tedesco, però il cartello...

A: C'è qualcosa in italiano e c'è qualcosa in tedesco.

D: Quello che non si capisce in italiano, è scritto in tedesco!?

A: Sì, pasta conosciamo tutti in tedesco, la pizza la conosciamo, pesce, fisch, le parole che si conoscono, carne...io gioco su queste cose anche per dare precisamente alla gente l'impressione che essendo l'italiano scritto correttamente, qua è italiano, invece tanti posti scrivendo anche l'italiano, ma non coretto si capisce già che non è l'italiano....a me mi piace sempre giocare su queste cose, proprio per dare l'impressione che qua è un locale italiano, però sono tanti che non capiscono: non capiamo niente, che cosa si cucina....Io dico: guardi, Lei ce ha poco da capire, Lei deve solo avere il coraggio, ma molto coraggio di entrare qua dentro, ordinare a mangiare. Qualsiasi cosa lei ordina, sicuramente arriverà a ringraziare, sicuramente mangiando questa cosa che Lei ha mangiato.....Specialmente quello che mi conosce: Che cosa mi dai da mangiare?

D: Come ha scelto il design (disegno) del ristorante, che cosa vuole manifestare? Ci sono anche questi cartelli dei tipi di pasta, le fotografie, tutto ciò è unito per me con Italia, vero?

A: Questo è vulcano Etna. Questo è un quadro che mi ha regalato questo cuoco con cui abbiamo iniziato qua insieme, lui dipinge anche....e questa è una chiesa molto famosa di Sicilia, molti dicono: aaa io sono stato qui. Poi c'è una scrittura, una storia della pizza, come è nata la pizza.....

D: Sicilia si trova da per tutto. La bandiera d'Italia anche...

A: Io qua fuori una reclama di birra Ottakring, poi sotto prima c'era il vecchio nome del locale, io mi sono fatto fare la mia, la mia...le scritture...non mi viene al mente...

D: Il nome dell'azienda?

A: Sì, ristorante, pizzeria Terra di sapori e li appiccicati o staccato quello vecchio perché con il fonditore della Ottakring avevo chiesto se si mette giù questa Reklame me toglievo e loro mi facevano una con il mio nome. Poi con la dimensione che volevo fare io, era impossibile farla mi dicevano, tante storie, va bene. Poi che cosa succede, tanta gente nel frattempo mi fa capire che questa Reklame dalla sotto, no si

nota che c'è un locale italiano anche se c'è una tavola sulla Alserstrasse dove ce ho il mio nome, ho messo una piccola bandiera italiana con una freccia, piatti e via dicendo, c'è la tavola con le mie indicazioni. Ci sono 100 metri da qua e siccome siamo tutti stanchi e magari pensano che qui non trovano un locale italiano e tanti vedono dalla sotto questa Ottakringer birra, si legge solo questo e la reklame mia non si nota E allora ho pensato io, ma senza pensare agli europei, ma è da tempo che lo ho pensato di questa bandiera italiana. Dalla sotto si nota la bandiera. Da quando ho la bandiera ho notato.....anche le persone dicono, abbiamo visto la bandiera...questa bandiera richiama l'intenzione, capisci? Ecco mi ho fatto anche bene. (poi la bandiera è stata rubata e poi Antonio ha comprato 5 bandiere, adesso ha 4, forse un maleducato o ubriaco) Ma non pensando agli europei, ripeto. Per la prima volta quando la ho messa la bandiera mi hanno chiesto: Viene Berlusconi a mangiare da Lei?

D: No, è una buona idea.

A: Veramente mi ha portato un po' di attenzione per le persone che passano da là giù. Magari all'inizio sono curiosi, poi vengono dentro, accettano e rimangono. E tanti sono entrati domandando se io ero da vero un italiano e io rispondendo in italiano ho detto: certo che sono italiano. E le persone non erano italiani, ma dicevano: Ci piace mangiare l'italiano, la lingua, amiamo l'Italia. Allora avete trovato il posto giusto, se volete accomodatevi E tanti sono curiosi e sospettosi perché purtroppo l'immagine del ristorante italiano a Vienna si è persa proprio per questi fatti che tutti hanno in mano i locali arabi anche cinesi, si cinesi che fanno anche la pizza. Nella Gumpendorferstrasse adesso non mi ricordo di preciso, ma più della parte che va ad uscire nella Mariahilfer Gürtel, c'è un locale dove è scritto sotto: Ristorant italo-cinese.

D: Aaaa!?

A: Come si possono scrivere queste cose?

D: Ma come funziona italo-cinese?

A: Io non lo so.

D: Sono ricette italiane e ricette cinesi o?

A: Forse c'è la cucina italiana e cucina cinese.

(poi mi racconta anche di un altro locale vicino al suo che si chiama Casa piccola e poi sotto c'è scritto anche con scrittura asiatica) Però uno che si fa l'idea, io oggi voglio andare a mangiare l'italiano e normale che dovrebbe cercare un locale vero italiano, io penso così. Io non farò mai un wiener schnitzel o Nockerl, non farò mai Gulasch e tante altre cose anche se qualcuno me critica su questo discorso: Ma perché non lo fai? La gente richiede, mangiano, così si guadagna.... NO, io faccio la mia cucina, va bene? sarò stupido, sarò cretino, cosa voglio dire, ma da me si deve venire qua per mangiare i miei piatti e se vuole mangiare austriaco veramente, no viene da me. Ci sono i ristoranti austriaci buoni, c'è Plachutta, ci sono tanti altri nomi che adesso non mi vengono, anche vicino dove prima abitavo io, insomma non ha bisogno di venire da me. Da me pasta al forno, lasagna al forno (racconta di gebackene, überbackene, a lui gli fa un'antipatia)

D: Ha l'impressione di essere cambiato da quando lavora e vive a Vienna?

A: No, no, assolutamente..possa all'inizio dopo le mie esperienze negative, volevo essere, volevo diventare un po' ricido (?) nel contatto con le persone, perché ho dato tanto bene e ricevuto tanto male. Allora volevo incominciare ad essere più attento....

D: Cioè questa è anche una differenza tra adesso e 20 anni fa? Prima Lei non è stato così attento o?

A: No, ma ne sono nemmeno oggi. Io volevo provare a starlo, no ci sono riuscito. I primi tempi un poco per l'insicurezza per quanto riguarda ..per non potere parlare la lingua, c'è la questa cosa. (racconta a lungo come è stato difficile con la lingua e non poter esprimersi e capire). Cioè era più dell'insicurezza poi cominciando ad avere padronanza della lingua, è cambiato di nuovo, volevo anche cambiare il rapporto sociale in senso di non dare troppa fiducia nelle persone come ho sempre fatto, perché sono una persona molto autista, mi metto sempre alla disposizione per chiunque. Si sarà anche un momento in cui arriverà qualche cosa buona anche per me. Io ho aiutato anche a tanta gente sopportando il sacrificio che uno fa, poi capisce il sacrificio che..... Allora ho cercato sempre di dare il modo alle persone che io ritengo che possiamo capirci sia nel lavoro che in un rapporto amichevole o in un rapporto che può nascere di amore, di coppia, quello che sia, di cercare sempre di capire l'altra persona prima e poi agire in

modo giusto (molto emozionata racconta dell'ex, con un dolore, veramente suona triste, però dice anche: "Uno deve guardare sempre avanti" che mi è piaciuto tanto)....lo ripeto potrebbe essere meglio, però mi contento anche di quello che sono. (racconta di una bella sorpresa per il suo compleanno e della cameriera che è veramente una ragazza simpatica, piange quasi, perché comincia di nuovo parlare dell'ex, molto sensibile) Queste cose ti danno forza per andare avanti (e piange di nuovo)

1/1_ i Al Caminetto

La lingua e il potere simbolico

D: Come e perché Lei ha deciso a fondare un ristorante a Vienna, un ristorante italiano e in italiano?

M: perché mi piaceva mangiare

D: Solo per questo? Un ristorante a Vienna?

M: no, mi sono accorto di cucinare meglio di altri ristoranti

D: anche a Vienna?

M: anche a Vienna

D: Ed è italiano, perché Lei è d'Italia?

M: Sì

D: Vengono i clienti perché il ristorante è italiano? Perché?

M: il cibo è buono

D: cioè, perché il ristorante è italiano e si mangia bene?

M: cibo buono

D: E quale lingua utilizza con i clienti?

M: per la maggior parte il tedesco

D: E qualche volta per esempio "Buon giorno, signora"?

M: sempre, perché(non si capisce bene) (il senso era: sempre si utilizzano però parole italiane)

D: L'aiuta? I clienti lo apprezzano?

M: L'apprezzano

D: Ok. E come parla Lei tedesco? Correntemente...?

M: abbastanza bene

D: Forse Lei è qui da.....tanti anni?

M: 40

D: Molti ristoranti "italiani" sono gestiti da non-italiani, altre nazionalità, anche non si mangia all'italiana...

M: lì non si mangia all'italiana

D: perché secondo Lei?

M: cercano di fare affari con nostri nomi

D: cioè un motivo economico?

M: esatto

D: E succede che i clienti si mostrano scontenti e dicono di essere scontenti e non hanno mangiato all'italiana? I clienti preferiscono ascoltare italiano, mangiare i cibi italiani o questo non è così importante?

M: a me non è mai successo ancora (lui ha capito la domanda in modo diverso, i clienti al ristorante "Al caminetto" non sono stati mai scontenti)

D: ok, e c'è sempre una musica...

M: (a un cliente) Dottore (e ride, l'altro va via)

D: per esempio musica è italiana..... l'aiuta l'atmosfera?

M: Sì.

D: per esempio alla sera o questo non è così importante?

M: No, è importante. Musica italiana c'è sempre, molto importante, anche qualche volta atmosfera è internazionale, però la base deve essere italiana.

D: soprattutto la sera o anche il giorno?

M: anche il giorno

D: Ci sono delle gazzette italiane, riviste o TV italiana nel ristorante?

M: Qui? No, c'è corriere della sera

D: tedeschi?

M: sì, quasi tutti, austriaci (ride) non tedeschi

D: Il personale dovrebbe essere italiano o questo non è così importante?

M: è importante, che più della metà sia italiana

D: Ok. E il cuoco? Anche lui dovrebbe essere italiano?

M: dovrebbe essere italiano

Linguistic landscape

D: Come ha scelto il nome del ristorante?

M: per caso

D: Per caso? Non è che significa qualcosa....?

M: No, Il caminetto vuol dire qualcosa che è per rilassarsi, non è vuoto, un bel nome, perché al caminetto d.... riposarsi, c'è popolare

D: E il cartello è scritto in italiano, ho visto, non c'è una traduzione in tedesco?

M: C'è una traduzione in tedesco, in inglese, in spagnolo...

D: Però questo è nella carta? Il cartello è solo in italiano, anche per il cliente per sapere che il ristorante sia italiano?

M: Sì

D: E anche la decorazione, il Design del ristorante, ha scelto Lei?

M: ho scelto io

D: E Lei voleva mostrare un po' d'italianità?

M: piace a me (e altro non si capisce, il senso era: un disegno all'italiana, anche le fotografie, tutto è per mostrare l'italianità - sì, molto importante è un'atmosfera italiana)

D: Sì, però ho visto qualche fotografia d'Italia? Quello è importante?

M: Sì

(3 domanda: il nome del ristorante è solo in italiano, per poter mostrare che il ristorante è italiano; 4-7. non c'è un'altra indicazione, bandiera per esempio o fotografie sul cartello o sulle vetrine, dentro sì, ci sono tante fotografie d'Italia e l'atmosfera è veramente italiana, tutti parlano italiano, il nome è per caso, non perché per il cliente sarebbe più facile o qualcosa di simile)

D: La carta è in italiano, inglese, tedesco, ho visto anche spagnolo e ...?

M: Spagnolo, francese, giapponese, russo

D: Però il nome è scritto in italiano e poi si descrive cosa si mangia?

M: Sì

Identità

D: E Lei per quale motivo è venuto in Austria, se posso...?

M: per caso

D: Lei ha detto. E come si sente, si sente benvenuto a Vienna?

M: Sì

D: Le piace qui?

M: Sì

D: Gli austriaci, austriache?

M: le austriache, gli austriaci non tanto :-)

D: Ha l'impressione di essere cambiato da quando lavora e vive a Vienna, col ristorante italiano?

M: sono rimasto come prima

D: Non è diventato un'altra persona?

M: No, solo una persona debole si cambiava, son persona ricca, una persona forte rimane come me. È chiaro che deve(non si capisce)

Culinaria italiana

D: Si utilizzano solo ricette italiane o anche cibi tipici viennesi trovano posto sulla carta del Suo ristorante?

M: solo italiane

D: Miste o solo d'una regione?

M: Miste, di tutta l'Italia

D: E con le bibite, bevande, vivi?

M: anche, di tutta d'Italia

D: Che cosa é veramente speciale in Suo ristorante, molto tipico e che cosa non si può trovare in nessun luogo, solo qui da Lei?

M: c'è sempre ogni giorno due specialità oltre la carta

D: E cosa si prepara qui, che per esempio io devo soprattutto mangiarlo?

M: quando sono gli asparagi si deve mangiare un piatto con gli asparagi, carpaccio e (altro non si capisce ?)

D: Si festeggia in Suo ristorante e come? Chi sarà invitato?

M: sì, si festeggia e sono invitati i clienti, misto

1/2_t Cantinetta la Norma

La lingua e il potere simbolico

D: Sie sind so zu sagen Geschäftsführer oder Besitzer des Restaurants?

P: Ich bin der Besitzer.

D: ok, und warum haben Sie sich entschlossen ein Restaurant in Wien zu gründen und zwar auf italienisch?

P: Die italienische Küche geht überall sehr gut und ist sehr bekannt und alle Leute haben diese Küche sehr gerne und deswegen...ich wollte am Anfang spanische Küche zu machen und dann habe ich versucht spanische Küche und es ist nicht gegangen.

D: An gleichen Ort?

P: Nein, an diesem Ort. Aber am Anfang an habe ich das italienische. Ich mag das italienische Essen und...

D: Und funktioniert gut?

P: Oh, ja. Ich bin zufrieden.

D: Wie lange haben Sie das Restaurant?

P: seit 10 Jahre, die Zeit vorgeht so schnell.

D: Und es ist immer gut gegangen oder?

P: Am Anfang natürlich war es zu schwer bis ich es aufgebaut habe. Ich habe italienischer Koch gehabt und haben wir zusammen gearbeitet und langsam ist gut gegangen, ich habe viele Stammgäste. Es ist ok.

D: Und denken Sie, dass die Kunden im Restaurant kommen, weil das Restaurant ital. ist?

P: Wir haben eine gute Atmosphäre im Lokal, mit Malerei und so was und ich habe ein paar Bekannte, die kommen ab und zu zu mir und dadurch die Leute, die vorbei gehen, schauen und kommen auch sie ins Geschäft.

D: Also der erste Motiv ist, weil das Lokal italienisch ist oder?

P: Das war so schwer aufzubauen, Stammgäste usw., weiter zu machen, das war so schwer.

D: Aber jetzt haben Sie mehr Stammgäste? Und welche Sprache benutzen Sie um sich mit Kunden zu unterhalten?

P: Deutsch.

D: Und verwenden Sie ab und zu zum Beispiel italienische oder anderen Sprachen?

P: Oh, ja, italienische Sprache wird schon verwendet, natürlich.

D: Zum Beispiel: Buongiorno o etwas anderes?

P: Sì, sì, claro. Wir haben auch natürlich spanische Sprache, englische, ich habe ein italienischer Kellner auch, er kommt aus Sardinien.

D: Und muss der Koch ein Italiener sein oder das ist nicht so wichtig?

P: Musste....Von Anfang an war ein Italiener und dann habe ich jemanden aus Tunesien, er hat die italienisches Kochen gelernt, er war in Rom lange Zeit.

D: Ok, also dann...Und das andere Personal, Kellner usw. müssen unbedingt Italiener sein oder das ist nicht so wichtig?

P: Nein, der Kellner von mir spricht sehr gut Italienisch, weil er auch in Italien gelebt hat, in Mailand, viele Jahre.

D: Die Mitarbeiter müssen italienisch können oder das ist nicht eine Muss-Sache?

P: Nein, das muss nicht sein, Hauptsache Englisch, sehr wichtig ist Englisch.

D: Kommen viele Touristen oder eher Einheimische?

P: Schon, Touristen gibt es auch, aber auch Einheimische. Die Einheimische sind sehr wichtig von mir.

D: Und Sie sprechen sehr gut Deutsch? Fliesend?

P: Danke!

D: Wie schätzen Sie ihr Deutschniveau?

P: Ich bin zufrieden mit meiner Sprache.

D: Wie lange sind Sie in Wien?

P: Ich lebe seit 19 Jahren in Wien.

D: Schätzen es die Kunden, wenn Sie ein Paar Italienische Wörter benutzen?

P: Die Kunden, also viele Italiener, die kommen zu mir ins Lokal, verwende ich spanische Sprache, ich persönlich, aber ich habe auch andere Kellner, die sprechen auch Italienisch.

D: Schätzen es die Kunden, wenn Sie Deutsch mit Ihnen reden?

P: Der Gast, die österreichische Gäste, was mich anbelangt, mit meinem Land, sind mit mir glücklich, wenn sie mich sehen, ich bin fast mit jedem befreundet. Also hat mit Sprache nicht zu tun.

D: Also die persönliche Bedienung ist sehr wichtig?

P: Ja, Natürlichkeit, Natürlichkeit. Die haben es genossen, ich habe die Rezepte mit den Leute gemacht durch die Bücher, die Küche hat denen gefallen und die sind zurückgekommen und danach die Persönlichkeit, so wie so.

D: Viele italienische Restaurants sind von nicht Italienern geführt, so wie in ihrem Fall, viele sagen, na ja, aber das ist nicht wirklich italienisch, schmeckt nicht italienisch, ist es wirklich so ihrer Meinung nach?

P: Bei mir war nicht den Fall, ich bin nicht Italiener, ich liebe Italiener, ich fahre gerne nach Italien, ich kann meine Gäste Persönlichkeit zu bieten und das ist wichtig, die Küche war von Anfang gut.....und ich habe Stammgäste, ich habe das Lokal seit 10 Jahre und ich habe die Stammgäste wirklich seit 10 Jahre, das ist ein Gewinn.

D: Und kommen ab und zu Leute von Klimt (das zweite Restaurant) zu Norma und umgekehrt?

P: Manchmal, manchmal, aber zur Zeit

D: Es gibt Leute, die immer zu Klimt kommen und andere, die immer zu Norma kommen?

P: Nein, die Leute, die ich aufgebaut habe, die komme gerne zu di Norma und Klimt habe ich seit voriges Jahr.

D: Es gibt noch Zeit.

P: Es gibt noch zu tun, im Oktober wird 1 Jahr.

P: Ich hoffe, es geht gut.

D: Alles Gute, na ja 1 Jahr ist noch zu früh.

P: Nicht ganzes Jahr...

D: Ja, eben. Und was für Gefühl haben Sie?

P: Mit Klimt, ich glaube es ist, wird sehr gut.

D: Welche Musik wird die Atmosphäre des Restaurants abrunden, italienische, moderne oder anders?

P: Ich habe schon gehabt, im Winter, aber kommt sehr selten vor. Ich habe italienische Musiker hier gehabt.

D: Nicht unbedingt Musiker, ital. CD, einfach musikalische Begleitung...

P: Ahhh, CD so wie so, ich habe nur italienische Musik, italienische Musik so wie so. Manchmal auch auf Spanisch, manchmal ein Paar Lieder Italienisch, ein Paar Lieder Spanisch.

D: Eine Mischung. Sie sind ein Fan von Italien und Spanien.

P: Ich mag die beide Länder, die beide Speise.

D: Und wo haben Sie Spanisch gelernt?

P: Früh als ich nach Wien gekommen bin, habe ich in ein spanische Weinkeller gearbeitet und dort habe ich auch die Sprache gelernt.

D: So geht es auch schneller?!

P: Ich habe zu erst Spanisch gesprochen und erst dann Deutsch.

Linguistic landscape

D: Wie haben Sie der Name des Restaurants ausgesucht? Hat es eine spez. Bedeutung?

P: La Norma? Das war einfach durch Zufall. Früh das war ein Kusc.....es war nichts.

D: Ok.

P: Es war nichts, die Wände waren kaputt, es war kein Strom, nichts. Wir haben das Lokal zusammen mit einem Bekannter aufgemacht, gemalt, Strom usw. Ein Tag in der früh habe ich auf die Arbeiter gewartet und die kommen später, ich habe ein paar italienische Bücher gehabt, also bin ich in ein ital. Kaffee gegangen und neben mir setzt sich eine italienische Frau, eine Studentin, Laura heißt sie, ich vergesse ihr Name nie, es war vor 10 Jahre, und wie ich schon sagte, habe ich ein paar italienische Bücher gehabt, und sie, sind sie ein Italiener und ich nein und was machen Sie mit einem italienischen Buch, ich sage: Na ja, ich habe ein italienische Lokal hier, an der Singerstrasse und ich suche einen Name und der Name muss irgendwie bekannt in Italien sein und es muss mit der Oper zu tun haben und deswegen haben wir damals Carmina Burana ausgewählt und danach Carmina Burana war irgendwie zu schwer zu schreiben...

D: auch zu merken...

P: Aber es ist sehr gute Oper und dann hat sie gesagt: Was halten Sie von Norma? Es ist eine Opernmusik und ein Salatteller.

D: Und es klingt leicht, man kann es schnell merken.

P: Und dank an Laura, habe ich Norma.

D: Sie ist so zu sagen die Taufpatin!?

P: So (lächelt)

D: Wie haben Sie den Design des Restaurants ausgesucht, als ich gestern reingekommen bin, habe ich das Gefühl gehabt, dass ich mich in Italien befinde? Haben Sie das extra so gemacht oder?

P: Das stimmt. Ich habe schon gesagt, wir waren zusammen mit einem Freund damals und er war ein Maler und liebte er Italien so sehr, wir haben viele Bücher, ausgesucht und er hat das als Barock gemalt. Es ist genau wie in Italien, er ist ein Mensch, der auch die Gastronomie liebt. Er hat alles super gemacht.

D: Sie haben gesagt, das Lokal haben Sie vor ein Jahr übernommen, was war früher?

P: Es war ein italienisches Lokal.

D: Ahhh, auch?

P: Es hat 3 Jahre existiert, dann habe ich 2 Jahre zugesperrt und dann habe ich überlegt, warum einfach so stehen, aber noch ein italienisches Lokal, dann habe ich Problem mit dem anderen Lokal "Cantinetta di Norma", ich habe es lange als Lager gehabt, aber ich habe überlegt, wenn ich auch hier italienische Küche mache, dann habe ich Konkurrenz und das wollte ich nicht. Also ich mache dann österreichische Küche, so wie so, gibt es hier so viele Touristen, wir können auch neue Stammgäste machen, warum nicht? Das war die Überlegung. Mit der Zeit wird schon gehen.

D: Ja. Am Anfang ist immer so schwer.

P: Ja, am Anfang ist jemand 1 mal gekommen, dann in zwei Wochen wieder, ich habe so einige Kontakte aufgebaut und so. Alles mit der Zeit. Ein bisschen oben, ein bisschen unten....

D: Ist Ihre Speisekarte auf italienisch, auf Deutsch oder auf beide Sprachen? Sie haben schon gesagt, dass man auf mehrere Sprachen zu lesen hat, aber ich nehme an, die Namen der Speisen sind immer auf Italienisch oder?

P: Auf alle Fälle und dann auf Deutsch und Englisch.

D: Für jeden gibt es etwas.

P: Aber auf Italienisch haben wir so wie so.

D: es gibt zwei Karte - auf Italienisch und Deutsch und auf Italienisch und Englisch?

P: Ja, genau.

Identità

D: Darf ich fragen, warum sind Sie nach Österreich gekommen?

P: Ich liebe Wien, ich liebe Wien, sehr. Als ich klein war einmal, habe ich so viel gelernt, habe ich studiert, habe ich Bücher gehabt, habe über Wien gehört, Geschichten, alles möglichen.

D: Also auf dem Bild und als Text, Geschichte hat es Ihnen Wien sehr gut gefallen?

P: Es gab auch eine Sängerin, die hat auch über Wien gesungen.

D: Und woher kommen Sie aus Ägypten?

P: Ich komme aus alten Kairo.
D: Wir sind oft in Hurghada, weil wir gern surfen und unten haben wir schon viele Freunde.
P: Ich war auch oft in Hurghada. Dort sind auch viele Italiener.
(Gespräch über Surfen und Hurghada).
P: Und woher kommen Sie aus Italien?
D: Nein, ich bin keine Italienerin, ich komme aus Bulgarien, aber studiere Italienisch.
(Gespräch über Wien, wie lange bin ich da, was mache ich und so weiter)
P: Ich liebe Wien, ich war auch oft in Amerika, in Italien, fast überall, aber hier fühle ich mich wohler, hier ist mir am besten, auch nach meinem Heimat, aber hier ist besser.
(Gespräch über Ägypten wieder, die wirtschaftliche Situation)
D: Fühlen Sie sich in Wien gut aufgenommen?
P: Sehr, sehr, sehr, also, ich fühle mich sehr wohl in Österreich, ich bin sehr glücklich hier in Wien. Es gibt viele Ausländer, die sich schlecht fühlen, die Streit mit Österreicher haben, aber mir geht es nicht so, weil ich auch etwas zu sagen habe. Die dich mich akzeptieren, akzeptiere ich auch. Sonst habe ich keine Probleme.
D: Denken Sie, dass Sie sich verändert haben, seitdem Sie in Wien sind?
P: Von mir persönlich, nein, oh, ja ich bin schon alt (lächelt), früher war so lustig, früher sind wir spazieren gegangen, in die Diskotheken, jetzt gibt es nicht mehr.
D: Mann hat nicht so viel Zeit.
P: So wie so auch. Die Zeiten haben sich auch geändert.

Culinaria italiana

D: Werden nur italienische Rezepte verwendet oder auch typisch wienerische Speisen finden einen Platz in ihrem Restaurant?
P: Nein, nur italienische Speisen.
D: Die kulinarische Kunst ist von einem Region des Italiens oder gemischt, Rezepten aus ganzem Italien?
P: Nein, schon gemischt, wir haben von Toskana, Von Sizilien was, von Sardinien was, aus Milano, ganz unterschiedlich.
D: Und die Getränke und die Weine?
P: Auch.
D: Sie importieren die Weine aus Italien oder?
P: Nein, hier gibt es ein Grosshändler, ein Österreicher, aber er importiert aus Italien, es wir geliefert zu ihm.
D: Was ist speziell oder auch typisch in ihrem Restaurant, was kann man nirgendwo anders finden?
P: Sie müssen bei uns probieren. Das habe ich seit 10 Jahre und das behaupte ich aus Toskana. Das ist Hühnerfleisch mit Champignon-Sause, mit Spinat und Käse überbacken. Es ist traumhaft.
D: Und die Rezept haben Sie in Italien gelernt oder durch der Koch?
P: Durch der Koch. Die echte Italiener, die das bei uns essen, sind begeistert.

1/3_t Firenze

La lingua e il potere simbolico

F: Die erste Frage müssen Sie jemand anderen stellen, ich habe das Restaurant nicht gegründet.
D: Das ist ok. Es ist klar, Sie haben das Restaurant nicht gegründet, aber wissen Sie vielleicht wie und warum wurde das Restaurant Firenze in Wien gegründet und zwar Italienisch?
F: Ja, unser Chef hat 2 Hotels, so wie Hotel Regina, Hotel Royal.....Er ist ein grossen Fan von Italien und damals waren nicht so viele italienische Restaurants, es waren "La Grotta azzurra", "Il conte" und "Firenze".
D: Viele sagen das.
F: Damals war eines der Restaurants, über 20 Jahre her, heute ist anders, heute ist auf jede Ecke ein italienische Restaurant.
D: Ja, oft ist aber so, dass die Rezepte, die Atmosphäre auch total anders sind.

F: Wir versuchen ein echte italienische Grundküche zu machen, auch die Speisen, von bis Spaghetti und Fisch...

D: Wie ist es? Ist es ein Muss der Koch ein Italiener zu sein?

F: Nein, muss nur italienisch kochen können.

D: Und wie ist es mit den Rest des Personal?

F: Es ist gemischt, gemischt.

D: Ist das sehr wichtig?

F: Nein, es ist nicht sehr wichtig. Wichtig ist, dass das Produkt und die Teller italienisch sind. Hier kommen viele italienische Gäste und sagen: wir essen besser als in Italien.

D: Und kommen Ihre Kunden weil das Restaurant ital. ist oder gibt es andere Gründe?

F: Ich glaube schon, wenn man italienisch essen will, geht man auch in italienische Restaurant, aber es gibt auch Stammgäste, die auch da kommen, auch deswegen, sie fühlen sich da gut.

D: Zuerst kommen sie, weil das Restaurant italienisch ist und dann , weil man hier gut essen kann?

F: Ja, ja, natürlich. das italienisch Essen ist sehr leicht, ist nicht fett und ist frisch, alles ist frisch gemacht.

D: Und die Kunden schätzen das?

F: Natürlich, natürlich.

D: Welche Sprache benutzen Sie, Sie persönlich, um sich mit Kunden zu unterhalten?

F: Ich versuche immer in italienische Sprache, es ist nicht meine Muttersprache, aber ich komme aus Kroatien, aus Insel Korcula und bei uns die Inselfsprache ist halb Italienisch.

D: Na, bitte, ich war einmal auf Korcula, wir surfen sehr gern, Windsurfing, gegenüber Korcula (und da sprechen wir viel über Korcula, Windsurfing usw.)

Und Sie sprechen sehr gut Deutsch, also fließend?

F: Ja schon, ich bin da 27 Jahre, in Österreich und Italienisch, was die Gastronomie, die Restaurants betrifft, habe ich auch keine Probleme. Dass ich jetzt ein grosse Gespräch führe, na ja...

D: Eher klar.

F: Aber was in Restaurant ist, es ist kein Problem.

D: Aber auf jeden Fall Sie begrüßen auf Italienisch und dann wenn es notwendig fangen Sie auf Deutsch an.

F: Grundsätzlich ich mache es immer und versuche immer auf Italienisch

D: Und Falls sie Italienisch nicht können, dann Deutsch?

F: Das ist kein Problem, Deutsch, Englisch, meine slawische Sprache kann ich auch

D: Und Russisch können Sie auch?

F: Ein bisschen, ich verstehe viel, aber....

D: An der schule...?

F: Ich habe das nicht gehabt, meine Schwester hat noch Russisch gelernt, aber ich nicht aber Kyrillisch kann ich schon so....wenn man das Jahre lang nicht liest, dann braucht man auch Zeit dafür....aber dann komme ich klar.

D: Also die Kunden schätzen es, dass Sie Italienisch können und auch dass Sie Deutsch sprechen? Viele italienische Restaurants sind von nicht Italienern geführt, keine italienisch Sprache, keine italienische Speisen, warum ihrer Meinung nach?

F: das ist schwer zu sagen. Wenn ich da gekommen bin, waren hier viele Italiener, aber sie bleiben nicht lang.

D: Sie kehren zurück nach Italien?

F: Nein, weniger. Solange sie einen besseren Angebot bekommen, sie wechseln. Sie machen immer die Runde, immer die Runde. Jetzt ist in diesem Restaurant, 2 Monate später in anderen.

D: Und was die Besitzer betrifft? Also früher wurden viele italienische Restaurants von Italiener geführt?

F: Jetzt auch, wenn man sieht "Fabbio", "Cantinetta Antinori", "Danieli", das ist alles Italiener, Zimolo, Barbaro, alles Italiener.

D: Also das bleibt weiter? Nächste Generation wissen wir noch nicht....

F: Was die Pizzeria betrifft, das ist was anderes, aber die echte italienische Restaurants, sind praktisch alle von Italiener geführt.

D: Zeigen sich die Kunden unzufrieden wenn Sie einen solchen besuchen auf Grund der Beschriftung bzw. Name oder das ist nicht so wichtig? Bevorzugen die Kunden Italienische Sprache zu hören, ital. Essen zu kosten oder das ist nicht so wichtig?

F: Man sagt, ich war dort, war gut, aber das ist überall, manche kommen da, dann gehen sie bei den anderen, das war gut, aber das ist besser...Wir haben auch ein anderen italienischen Restaurant "Il settimo cielo"....Das war vor 10 Jahre eine offene Terrasse, oben und dann unser Chef, hat sich entschieden die Terrasse zu verglasen, dass sie das ganze Jahr in Betrieb sein kann, weil es war auch im Sommer ein Problem, wenn es ein Gewitter kommt, was macht man, wo sollen die Gäste, wenn voll ist, und dann liess er sie verglasen und das ist perfekt, ein wunderschönen Blick auf der Stefansdom, über von Wien, am Abend ist wunderschön.

D: Und Sie auch der Geschäftsführer von oberen Restaurant?

F: Nein, nur von unten, von Firenze. Alles ist separat, Geschäftsführer, die Küche auch, auch die italienische Küche, die Karte ein bisschen kleiner, weil die Küche nicht so groß ist.

D: Welche Musik wird die Atmosphäre des Restaurants abrunden, italienische, moderne oder anders?

F: Ja, schon. Sie soll italienisch sein. Wir haben früher, von Anfang an war immer hier die klassische Musik bei uns, weil hier ist viel Oper-Sänger bei uns gewesen, damals, heute viel weniger, aber waren so Stammgäste....., Domingo und viele, viele Künstler und dann haben wir versucht immer diese klassische Musik zu haben. Dann sind wir zeitweise auch auf Richtung ein bisschen moderne....

D: Aber bleibt immer italienisch oder?

F: Immer italienisch, die Musik ist immer italienisch.

D: Und Zeitungen, man kann hier eigentlich keine Zeitungen lesen.

F: Das haben wir nicht. Wenn ein gast eine Zeitung will, bringen wir von der Rezeption, weil wir sind auch ein Hotel.

D: Fernsehen auch nicht?

F: Nein.

Linguistic landscape

D: Wissen Sie vielleicht, warum und wie gerade Firenze als Name ausgesucht worden ist?

F: Das weiß ich nicht, aber diese Fresken, die Sie sehen, es gibt ein Restaurant, es gibt so was in Florenz.

D: Also so zu sagen, die Fresken wurden danach als Ausstattung ausgesucht oder die Fresken haben ihn inspiriert?

F: Das ist die Inspiration, weil das hat ein österreichischer Künstler gemacht, aber diese Ambiente, genau gleiche in Florenz.

D: Es gibt auch Szenen von Boccaccio?

F: Ja, ja.....

D: Und Design, habe ich so gedacht, ist alles in Richtung Firenze, also Florenz?

F: Ja, ein italienische Restaurant, welche italienische Ambiente hat, die Portals auch...

D: Design und Name sind zusammenpassend ...Und die Speisekarte...Ist Ihre Speisekarte auf italienisch, auf Deutsch oder auf beide Sprachen?

F: Wir haben Karten auf Italienisch und Deutsch.

D: Der Name ist immer auf Italienisch und dann die Beschreibung der Speisen auf Deutsch.

F: Ja, wir haben auch auf Englisch, auch auf Russisch haben wir gehabt.

D: Es ist aber immer die gleiche Geschichte, zuerst auf Italienisch und die andere Sprache..

F: Ja...genauso haben wir auch auf Russisch gehabt, aber jetzt wird verändert. Russisch müssen wir wieder haben, wir haben viele russische Gäste und auch auf Japanisch haben wir gehabt, eine gute Bekannte bei der japanische Botschaft haben wir gehabt und sie hat uns die Karte übersetzt aber zur Zeit haben wir keine Möglichkeit.

D: Aber Englisch versteht eher jeder...

F: Ja, aber es ist schon eine Freude, wenn der Gast bekommt die Karte auf eigene Sprache, in Japanisch...Es ist auch in manche japanische Reiseführer ist gestanden, dass es eine Karte auf Japanisch gibt und dann ist ein Problem, wenn du keine hast.

D: Es gibt bestimmt auch ein Übersetzer oder die, der Reiseleiter (in)...

F: Es gibt ja.

Identità

D: Jetzt habe ich ein bisschen persönliche Fragen, die müssen Sie nicht beantworten, wenn Sie nicht wollen. Warum sind Sie nach Österreich gekommen? Warum haben Sie Österreich ausgesucht?

F: Ich bin da gekommen, weil ich eine Dame, eine junge Reiseleiterin kennengelernt.

D: Eine Wienerin?

F: Eine Wienerin. Und dann bin ich gekommen. Liebe war der Grund.

D: Und wie lange sind Sie in Wien, 18 Jahre haben Sie gesagt?

F: Nein, über 29 Jahre bin ich da. Beim Restaurant bin ich etwa 17 Jahre.

D: Fühlen Sie sich in Wien gut aufgenommen?

F: Sehr, sehr gut, ich habe keine Probleme gehabt, bin auch integriert, hier bin ich, bin mehr in Österreich als in Kroatien.

D: Ich bin hier nur 7 Jahre, aber Freunde, Freundeskreis...

F: Natürlich man freut sich...

D: Riesig...

F: Aber nach paar Wochen fehlt mir dann Wien.

D: Es ist aber sehr gut, dass Sie zwei Möglichkeiten haben. Wie wichtig sind die Italiener und die italienische Kultur in Wien?

F: Sehr wichtig, ...die österreichische Monarchie auch, Trieste, das ist schon wichtig, Nachbarland, Urlaubsziel, nehmen Österreicher, sie gehen unten und freuen sich wenn sie zurück kommen auch wieder Italienisch zu essen.....

D: Und auch viele Österreicher kennen sehr gut die italienische Küche, viel besser als die arabische Küche zum Beispiel....

F: Ja, selbstverständlich..

D: Denken Sie, dass Sie sich verändert haben, seitdem Sie in Wien sind?

F: Ich bin schon verändert. Man kommt von einer kleinen Insel, das waren auch andere Zeiten, als ich jung war.

D: Auch sehr weit. Jetzt ist nicht so weit..

F: Ja, jetzt ist nicht so weit. Ich bin nicht nach Österreich gekommen, weil mir unten schlecht gegangen ist...

D: Liebe ist Liebe (ride)

F: Ja, ich bin nur wegen Liebe gekommen, mir ist unten sehr gut gegangen, ich bin praktisch der einzige Sohn gewesen, habe ich gearbeitet, habe ich ein Weingarten gebracht, mein Haus am Meer, habe ich sie immer noch.

D: zwei Welten.

F: Aber ich bin freu, dass ich nach Österreich gekommen, man lernt was anderes, jetzt ist auch auf die Insel viel anders als früher, aber damals waren zwei verschiedenen Welten.

D: Gab es überhaupt kein Tourismus oder?

F: Ja, wir haben gehabt, in 70 Jahren sind praktisch alle jungen Leute von der Insel nach Australien weggegangen.

(erzählt mir genauer wie es in Korcula gewesen ist, die Situation damals und jetzt)

Culinaria italiana

D: Werden nur italienische Rezepte verwendet oder auch typisch wienerische Speisen finden einen Platz in ihrem Restaurant?

F: Eigentlich schon, wir haben was die Speisen betrifft, italienische Küche und auch was die Weine betrifft nur italienische.

D: Die kulinarische Kunst ist von einem Region des Italiens oder gemischt, Rezepten aus ganzem Italien?

F: Es ist nicht mehr so, früher haben wir mehr toskanische Spezialitäten, jetzt ist ein bisschen gemischt. Wir haben für unsere Gäste, über ein Reisebüro ein Menü und nur für

diese Gruppe zwischen die italienische Speisen gibt es ein Wiener Schnitzel, aber das ist nur für die, die das Menü buchen.

D: Also die Touristen sind in Wien und möchten etwas von Wien essen.

F: Obwohl die Italiener suchen nur italienische Restaurants, die Italiener sind so, obwohl wenn ich irgendwo fahre, möchte ich die Küche von den andere probieren.

D: Vielleicht trauen sie sich nicht.

F: Ss ist immer die Frage, was war die erste die "Bistecca alla milanese" oder der "Wiener Schnitzel".

D: Ich habe auch gelesen, ich glaube Radetzky hat sie nach Wien gebracht, aber wenn man ein Wiener fragt, es ist nicht so.....

F: Es ist immer die Frage.

D: Was ist speziell oder auch typisch in ihrem Restaurant, was kann man nirgendwo anders finden, so zu sagen ein Spezialität des Restaurant Firenze?

F: Uhhh, das ist schwer zu sagen. Wir sind seit Jahren in eine Union "Ristoranti a buon ricordo" und der, der in diese Union ist, muss eine typische Speise haben und so ein Teller. Und wer in diese Union ist, muss dieser Teller haben, wir haben "Misto di pesce acqua pazza" (Pesce misto all'acqua pazza). Und viele kommen wegen das und essen dieser Teller, weil sie Kollektioner von dieser Teller sind und sie sind auch Mitglieder dieser Union, Verein.

D: Werden in ihrem Restaurant Feste besonders gefeiert und wie? Wer wird eingeladen?

F: Wir haben früher, ein Geschäftsführer, er hat auch organisiert, auch diese "Buon ricordo", Restaurants aus Italien sind gekommen und sie haben gekocht und sie sind auch in dieser Union gewesen. Und man hat sehr typische Speisen gekocht.

D: Aha, so zu sagen ein Art von Austausch.

F: Wir haben auch von Weinproduzenten Feste gehabt aber das bringt nicht viel.

D: Das ist alles von mir, möchten Sie auch etwas in diesem Zusammenhang sagen?

F: Die italienische Gastronomie in Wien ist sehr, sehr wichtig. Die letzte Jahren gibt es viele neue italienische Restaurants und es ist schon eine grossen Konkurrenz.

D: Läuft dadurch das Geschäft weniger gut?

F: Schauen Sie, es ist immer so, ein Restaurant ist in Mode, dann geht ein bisschen außer Mode, weil auch andere Restaurants kommen, die andere sind in Mode, es geht eine Kreis. Das ist auch was die Küche betrifft, das sind diese neue Küchen, mit ganz wenig im Teller und so. Ein schöner Teller ist immer schön zu sehen, aber es muss auch etwas auf dem Teller sein, aber ich glaube man geht zurück...

D: Auf das, was gut schmeckt und nicht so gut aussieht.

F: Der Teller muss auch schöner sein, aber auch den Inhalt ist wichtig. Aber auch ein Fisch Ossobucco oder eine schöne Bistecca fiorentina, es gehört so. Die Italiener beherrschen die Gastronomie in Wien.

7/1_i Il mare

La lingua e il potere simbolico

D: Come e perché Lei ha deciso a fondare un ristorante a Vienna, un ristorante italiano e in italiano?

P: Non c'era nessuno ancora, non c'era nessun pizzeria, eravamo i primi, era anno 75, l'anno 75.

D: Gli italiani anche sono stati pochi?

P: Pochi. Non c'era nessuno qua, qualcuno che veniva qua per l'amore.

D: Aaa, ok.

P: Che conosceva in Italia delle ragazze, austriache. Per le ragazze austriache i nostri venivano qua per vedere un po', trovavano bene e rimanevano qua

D: Anche per Lei?

P: Sì, sì. La stessa cosa. Io ho incontrato una ragazza, sono venuto qua a vedere, lavoravo qua, volevo imparare tedesco e rimanere un po' qua. Troppo non c'erano le pizzerie. Provo, provo, farmela una. Provo...

D: E in Italia? Lei ha provato..?

P: No, no, io lavoravo in una pizzeria, lavoravo.

D: Cioè, Lei era già nella gastronomia?

P: sì, sì, già ero un gastronomo in Italia da anni, io son cresciuto in una pizzeria, in Emilia Romania.

D: Anche i parenti?

P: No, no, i parenti no, no, no, i parenti sono.....

D: Lei ha detto "io sono cresciuto in una pizzeria", solo lavorato?

P: lavorato, da amici, però io son cresciuto in una pizzeria, già con sette anni lavoravo in cucina, aiutare, perché mi piaceva.

D: E adesso, Lei aiuta nella cucina?

P: Ma io faccio tutto qui, un po' cucino...

D: Io ho pensato che molto di più parla con i clienti...?

P: Sì, sì, ma non é tempo sempre, ogni tanto, lo faccio, no? Però adesso il mezzogiorno deve andare tutto veloce, veloce...

D: Tutti hanno...infatti....

P: Sì, sì, perché, e poi bisogna incassare, vogliono andare, hanno fretta, hanno fretta. E perché si chiama "Il mare"? Perché, ho detto anche prima, che nome li do, che si ricordano? Il mare, perché i viennesi andavano tutti in Italia, al mare a fare le vacanze...allora si ricordano del mare, d'Italia, hanno mangiato pizze

D: Una bella associazione...

P: Era una buona idea, veramente era una buona idea.

D: E Lei personalmente e di mare o no?

P: Io sono, no, no, io sono nato nelle Dolomiti, nel Trentino....però ho vissuto in estate sempre in Emilia Romania in una pizzeria, da parenti, da parenti, però non genitori.

D: Sì, sì, é chiaro. E perché ha deciso soprattutto a Vienna a fondare una pizzeria?

P: Io son venuto per sbaglio qua, io sono venuto per sbaglio, come ho già detto, per amore. Ho visto, che non c'erano le pizzerie, ho detto faccio la pizzeria, ristorante é diventato dopo, prima vendevamo solo pizza, pizza e un po' di spaghetti, pochissimo.

D: E sempre ha funzionato bene?

P: sempre bene

D: E gli ultimi anni anche?

P: Sì, sempre bene.

D: E la concorrenza?

P: La concorrenza non c'é, non c'é. Io sono una concorrenza per gli altri. (Ride molto contento) Bene?

D: Ok. Mi hanno detto nel ristorante "Zimolo", che "Il mare" é anche un ristorante italiano, cioè vero italiano, però non sono tanti.

P: pochi, pochi

D: Io ho pensato, che siano veramente tanti.

P: Ristoranti ci sono

D: Sì, però in primo distretto, nel settimo, ottavo....

P: Però pizzerie sono pochissime italiane, tante pizzerie, però pizzerie italiane forse sono dieci in tutta Vienna, forse dieci e una ventina di ristoranti, ristoranti di più.

D: Tanti nomi italiani, però dentro non c'é..

P: Nomi, nomi di fantasia.....nomi "kitsch" per noi altri

D: Ma si riconosce..

P: Sì, sì, ma ci sono anche nomi, che non sono italiani.

D: Casa mia...

P: Carino, da Lisa....

D: Ok. E i clienti vengono perché il ristorante é proprio italiano o c'é un altro motivo?

P: No, prima di tutto, perché é un ristorante italiano, propri amici della cucina italiana. Però questo qua, vengono degli amici già notti che ci conoscano già d'anni, venivano da bambini con papà, mamma, vengono anche loro con i loro bambini.

D: C'é anche un'atmosfera familiare!?

P: Sì, sicuro, molto familiare. Il locale ha un'anima dentro, la gente sente che caldo, accogliente

D: E Lei parla con i clienti solo tedesco o qualche volta italiano?

P: Come no, sì, sì, loro preferiscano in italiano, io parlo anche in italiano.

D: Parlano anche loro italiano?

P: Molti, la metà, la metà, sempre di più. Una volta erano pochissimi, adesso sempre di più.

D: E se qualcuno non parla l'italiano, Lei utilizza tedesco?!

P: No, io parlo tedesco bene

D: alcune parole?

P: Sì, provo, scherzando un po'.

D: E quello lo apprezzano i clienti?

P: Lo apprezzano molto, ma apprezzano anche l'italiano che non sa parlarne neanche una parola in italiano. Vedi, come questi ragazzi....C'è ne uno che non parla quasi tedesco e gli vogliono molto bene che hanno meno paura sbagliare, no?

D: Tutto il personale è italiano?

P: quasi, tutto non è possibile.

D: Questo è molto importante?

P: Sì, per esempio specialmente nel servizio sarebbe molto importante.

D: E il cuoco?

P: E il cuoco sarebbe molto importante, però per lavare i piatti non viene nessuno. Non ne fanno anche là, anche cuoco è difficile avere d'Italia, bisogna insegnare qua qualcuno.

D: Però italiano che...?

P: Sì, sì. Difficile aver un buon cuoco.

D: Molti ristoranti "italiani" sono gestiti da non-italiani, altre nazionalità, perché secondo Lei?

P: La pizza è cosa va molto e credono che non sia tanto difficile a farla. Loro vengono dalla Tunisia, dall'Egitto, turchi e hanno la capoccia nera e credono di assimilarsi con italiano che poi non c'è niente di simile. Si vede, gli occhi anche la faccia, si vede subito, come camminano si vede, sì, sì, sì

D: E anche non parlano italiano.

P: Proprio parlano due, tre parole, un po' Buongiorno, signorina, non parlano tanto....poi si chiamano Pepino, Filippo, Carlo, nomi italiani

D: Si mostrano i clienti scontenti quando capitano in un ristorante tale per motivo dell'iscrizione, del nome o questo non è così importante? I clienti preferiscono ascoltare italiano, mangiare i cibi italiani o questo non è così importante?

P: Sì, sicuro, ma è anche difficile, qualche volta son dei clienti che sono abituati con quelli altri ristoranti, non italiani a mangiare quella pizza fatta da egiziani, son abituati là e lì piace più là. Per sicuro, perché loro da bambini hanno imparato a mangiare la pizza. C'è la gente a Vienna a che non Le piace la pizza italiana, perché loro non la conoscono.

D: E qui?

P: La Vienna è grande, è difficile, veramente difficile convincerli tutti, perché loro hanno imparato a mangiare già da bambini la pizza egiziana, fatta da egiziani, prima non era così, perché prima la gente andava in Italia in ferie e loro non sapevano cosa è la pizza, però la Vienna è grande.....però è anche buono, sa? qualcuno qualche volta della clientela che io non voglio, vanno automaticamente via, no?.

D: (ride) E quali clienti non vuole Lei?

P: I proletari

D: A me non piacciono neanche.

P: Ecco (ride)

D: E c'è musica italiana?

P: Ma no, solo sottovoce. La musica non serve, perché siamo noi italiani, anche ai clienti, perché non fa l'atmosfera italiana, perché in Italia, nei ristoranti non c'è musica. Nelle pizzerie e nei ristoranti non c'è musica, perché da fastidio. Dunque la sera c'è un po' di musica, però non si sente nemmeno, l'accendiamo alle sei, perché non c'è ancora nessuno.

D: La TV c'è?

P: La TV c'è ma solo adesso quando c'è il calcio, altrimenti non fa l'atmosfera.

D: Ci sono delle gazzette italiane o riviste, giornali o no, quando per esempio un cliente aspetta?

P: No, no, no, giornale di qua e basta, non vorrei che stanno là per leggere la gente come nelle caffetterie, alla sera noi buttiamo via i giornali. Altrimenti viene un ragazzo alle nove, ordina una birra e una piccola pizza e sta qua a leggere il giornale, no.

Linguistic landscape

D: Il mare, il nome é per...?

P: Il nome del locale é che si ricordano, però no, abbiamo anche tanti cibi del mare, pesce, i frutti di mare, eravamo i primi.

D: E sempre é scritto in italiano o?

P: alla metà, alla metà, perché la gente fanno più

D: No, voglio dire, il nome é sempre in italiano e poi si descrive in tedesco?

P: Sì, sì, sì e poi abbiamo anche le ricette che facciamo veloce qua che é mezzo in italiano per poter capire veloce, senza spiegando.

D: Cioè tutte le due lingue sono presente?

P: Sì, sì, sì. (lavora, prepara sempre qualcosa, va e viene alla tavola) Bella clientela, attori, politici, sì, sì, sì. E i proprietari entrano una volta e non tornano, non si sentono bene qui.

D: Vero?

P: Sì, sì.

D: Bene per Lei (ride). Il disegno, il design, come ha scelto il design (disegno) del ristorante?

P: Tutto, é nato così, come in famiglia, quando uno vuole fare, come una ricetta, é cresciuto da solo, ho fatto tutto io, questo qua, lo ho fatto tutto io, 33 anni fa, poi abbiamo rinnovato che rimane lo stesso ricordo di prima.

D: E le fotografie, tutti segni?

P: Gli ho fatto piano, piano, dei clienti, degli attori.(non si capisce) Le piastrelle li hanno fatte in Firenze, fatte a mano e sono portati la.

D: E questo cartello "Little Italy"?

P: Me lo ha portato la mia figlia che é andata in America. Mi ha portato un bel ricordo.

D: Il cartello é solo in italiano e secondo Lei dovrebbe anche essere scritto solo in italiano, cioè "Il mare"?

P: Sì, siamo italiani, non abbiamo bisogno mica tradurlo.

Identità + Culinaria italiana

D: Si sente benvenuto in Austria, a Vienna?

P: Ma molto benvenuti, sì, sì, molto benvenuti noi gli italiani qua a Vienna, si comportano bene, poi se uno non si comporta bene, non é ben visto, non é acetato, neanche a casa.

D: La culinaria é di una regione d'Italia o é mista, cioè ricette di tutta Italia?

P: No, di tutta l'Italia, di tutta l'Italia un po'.

D: E i vini, le bevande?

P: di tutte le regioni d'Italia, un po' di più vini del Nord, Toscana, Piemonte,.... misto.

D: Si utilizzano solo ricette italiane o anche cibi tipici viennesi trovano posto sulla carta del Suo ristorante?

P: No, no, non hanno posto, noi siamo già troppo completi nella cucina italiana.

D: Che cosa é veramente speciale in Suo ristorante, molto tipico e che cosa non si può trovare in nessun luogo, solo qui da Lei?

P: Sì.....bella pizza e poi i pesci, i frutti di mare e la bistecca fiorentina. La bistecca fiorentina é conosciuta fino all'America

1/4_ i Il Primo

La lingua e il potere simbolico

D: Come e perché Lei ha deciso a fondare un ristorante a Vienna, un ristorante italiano e in italiano?

A: Posso parlare del proprietario. Allora il proprietario non é italiano e lui vendeva tappeti in questo negozio, é specializzato per i tappeti. Lui

D: Ma quando é stato?

A: Il ristorante esiste otto anni e prima appunto qui era un magazzino di tappeti. É successo che i figli, ha un figlio e una figlia. Lui l'ha fatto più che altro per il figlio, perché gli piaceva la gastronomia, lui voleva il bar.

D: Lui lavora qui, é lavorato?

A: No, non vuole, non si interessa il figlio.

D: Aaaa, il padre ha pensato....

A: Sì, ha pensato, anche perché é stato un po' costretto, perché...diciamo gli affari con tappeti sono molto andati giù, perché chi compra i tappeti. É stato un periodo che a Vienna ci sono stati 50 ditte che vendevano tappeti.

D: E perché italiano, il ristorante?

A: Allora ha conosciuto, aveva un amico che aveva una pizzeria e parlando, parlando gli ha fatto la testa così e ha deciso di investire i suoi soldi, quei pochi risparmi che ci aveva in questo locale che é stato un sacco di soldi questo locale.

D: Sì, molto bello, veramente bello. E perché soprattutto italiano, e non so, per esempio non viennese?

A: Detto e fatto, hanno incominciato a fare i lavori. Allora il periodo d'apertura, ancora negli anni buoni, nella gastronomia italiana, era tutti i giorni pieno. Nel frattempo la concorrenza enorme, il fattore anche l'euro, stesse la gente non c'è più i soldi alla tasca, chi c'è la si mette a sedere sopra e non li vuole spendere, specialmente....(suona il telefonino) e così é andato avanti in continuo il ristorante italiano. Qui avevamo un cuoco italiano, proprio di nascita, nel frattempo il cuoco ha messo lui stesso un locale, poi avevamo un cuoco francese che era insieme con questo cuoco italiano, lavoravano insieme e lui é rimasto anche il lavoro é molto calato.

D: Alla sera é più pieno, o?

A: Ieri era tutto il giorno pieno ecco perché sono così stanco, oggi si vedi....dipende, non c'è una diciamo costanza

D: E questo anno, con il calcio?

A: Ma si dice, dicono che si aspetti, che ci sarà uno che fa i soldi, nella zona del Prater, dentro a Stefansplatz.

D: Ma anche qui, é molto vicino a quella zona FanZone?

A: La zona non é buona qua. Per questa linea qui, perché questa non é una pizzeria, questo é un ristorante che due persone qui ci lasciano facile, facile 100 euro, non é per le tasche di tutti.

D: Soprattutto per la tasca dei fans!

A: Esatto. E allora la zona qui non é per questo tipo di locale, qui vengano a mangiare, o sì, entrano, perché hanno fame, però un piatto di pasta, in Italia non esiste che tu vai in un ristorante a mangiare solo un piatto di pasta, la pasta la mangi a casa e tutto un'altra filosofia. Comunque, é uguale....Ma no, l'italiano quando va al ristorante, va a mangiare, qui vengono a discutere la gente, hanno priore....

D: Anche in Italia si mangia due, tre ore....

A: Sì, ma, incominciano con gli antipasti poi c'è un po' pasta, poi c'è pesce o carne...

D: E come si riesce, perché non siete così grassi, grassi, come lo fatte?

A: Sì, sì, sì, questo non lo so. Forse, anche se mangia, si cammina, si muove di più, qui sta a sedere troppo la gente...

D: Gli italiani dicono....

A: Forse da bambini...Ah, sì, se vado al ristorante, devo avere anche il tempo di mangiare, se no, é logico anche da noi quando non c'è tempo perché devi andare a lavorare...., però un piatto di pasta con un secondo mangia sempre un italiano, non esiste che mangia solo un'insalata con un piatto di pasta. É tutto un'altra mentalità.

D: Quando io sono in Italia...

A: E Lei di dove é?

D: Io sono di Bulgaria. Ma con la famiglia degli amici, quando sono stata, abbiamo mangiato forse 4 ore.

A: Va bene, però 4 ore, non tutti i giorni, perché anche l'italiano deve andare a lavorare (ride). Perché sono arrivati degli amici...o la domenica, perché si parla, ma... 4 ore, per chi lavora (ride).

D: Vengono i clienti perché il ristorante é proprio italiano o?

A: No, no, qui vengono, perché sanno di andare dall'italiano, vogliono mangiare all'italiana.

D: Quale lingua utilizza Lei per conversazione con i clienti?

A: anche inglese....

D: Sì, ma per esempio qualche parola in italiano....?

A: Ahhh, sì, sì, grazie, per l'atmosfera, ma questa è una vecchia storia, ma nel frattempo lo fanno anche gli arabi, perché hanno toccato da noi.

D: E parla Lei tedesco correntemente o..?

A: Sì, sono qui 35 anni, ma va bene si sente un accento, ma questo accento non disturba e plus.

D: Ma no, soprattutto...sì. I Suoi clienti apprezzano quando Lei parla con loro in italiano?

A: Sì, molto, molto, anzi sfruttano anche....diciamo come posso dire ... che sono qui al ristorante che c'è magari la moglie, l'amica o l'amante per far vedere quelle ...per parlare quelle due parole che hanno, no?

D: Sì, sì.

A: Entrano a chiedere una cosa, "Zahnstocher" lo stuzzicadenti, no? Hanno imparato e dicono: Il cameriere, per favore, un stuzzicadenti! Per porre l'amica, la moglie...

D: Bellino

A: Sì, sì, bellino.

D: I Suoi clienti apprezzano quando Lei parla bene con loro?

A: Sì, ma, qui sono io che ho detto la legge, perché qui sei tu a casa mia, sei te che vieni da me a mangiare la roba mia, la mia cultura, capisci, allora..

D: Molti ristoranti "italiani" sono gestiti da non-italiani, altre nazionalità, perché secondo Lei?

A: Sì, la maggior parte...Perché, perché, questo è un lavoro, diciamo, nelle pizzerie che non viene tanto richiesto specialità, certe paste, certe ricette, diciamo, hanno copiato con gli occhi, sono gente magari che hanno lavorato lavapiatti in cucina, hanno risparmiato i soldi che hanno guadagnato e hanno aperto il locale. Anche perché, perché, il comune, diciamo, austriaco non è che richiede "Ma che cosa sei, sei italiana, una?" No, vuoi aprire un ristorante, ma va bene, perché vengono le tasse. E nel frattempo l'austriaco va nei questi locali e si abitua a mangiare nella maniera araba italiana. Allora ti faccio un esempio...gli spaghetti carbonara, e una ricetta molto vecchia, no? Qui in Austria o in Germania viene fatta con la panna, la ricetta originale non è con la panna, la panna non esiste, questa è una ricetta che va addietro quasi 100 anni, non esisteva la panna in quei tempi. Allora, nel frattempo si sono abituati a mangiare con la panna. Se mi chiedi una carbonara, come d'italiano, io te la faccio senza panna. Cosa succede? Problema...non è buona.

D: E così comincia il discorso.

A: Io da italiano faccio la ricetta come deve essere....deve ascoltare un austriaco, una tedesca...

D: Che non è buono?

A: È successo molto. Sono tutti...sfruttano, diciamo, la nostra cultura e però fanno anche danni, perché nel frattempo hanno scoperto, è logico che hanno scoperto, che lo straniero, l'austriaco, il tedesco, non s'intende, si fa un piatto di pasta magari che sono stati... la pasta è stata già ricotta da tre giorni, la prendano, la buttano nell'acqua calda, ma non è fresca, io la sento subito, quando la pasta non è fresca, specialmente quando è da tre giorni, è già gialla.

D: Si sente..

A: Ma la sento subito. L'austriaco invece no, la prende. Se io faccio gli spaghetti al dente, mi è stato anche detto, che non è cotta. O, Dio, sono 40 anni che faccio spaghetti.

D: E che cosa fa Lei in questa situazione?

A: E cosa faccio, è difficile, perché il cliente ha sempre ragione, però fino a certo punto. Non sto a discutere, perché non porta niente. Vado e porto il piatto in cucina e lo rifacciamo. Non porta niente questa discussione, perché se discuti, ricevi ignoranza.

D: Ha provato una volta?

A: Sì, sì...non serve, se discutere con una persona che non può capire...

D: Forse esistono delle persone che lo fanno, perché non conoscono i piatti o la cucina italiana e vogliono provare.

A: Qui con la nostra clientela non c'è. Io sto parlando di dove c'è questi arabi e gli arabi non hanno questi tipi di locali, più pizzerie. È un altro pubblico, pubblico giovane, basta che la pancia sia piena. Non hanno la cultura.

D: Si mostrano i clienti scontenti quando capitano in un ristorante tale per motivo dell'iscrizione, del nome o questo non è così importante? I clienti preferiscono ascoltare italiano, mangiare i cibi italiani o questo non è così importante?

A: No, no, non di tanto. Può capitare, però questo tipo di clientela che viene qui, non va là. Nelle pizzerie la salsa, è tutto un altro lavoro. Le pizzerie fanno tutti questo menu. Hanno da che fare con la gente che lavora negli uffici, che guadagna 1000 euro al mese, devi fare un menu che costa 7 euro. Cosa ti do io per 7 euro? Allora lo sgarrano loro sulla qualità e c'è qualità e qualità. E non so, le salse vennero già pronte, perché appunto nelle queste pizzerie alla una arrivano trenta persone insieme. Allora la salsa deve essere pronta, la pasta ricotta, prendano, buttano la salsa dentro ed è già pronta in due minuti. Però che cosa mangi. Gli va bene. Questo succede nelle pizzerie. Qui devi aspettare.

D: I clienti preferiscono musica italiana, cibi italiani? Quale musica da un tocco particolare nell'atmosfera del ristorante, musica italiana, moderna o altra? Perché?

Ci sono delle gazzette italiane o TV italiano nel ristorante? Perché?

E tedeschi? Perché?

A: Musica, no, no. I cibi italiani, qui sono solo cibi italiani.

D: Questo è molto importante?

A: Ma questo è tavolo per il albergo, deve essere italiano.

D: La musica?

A: Sì, ma non è tanto importante. La musica nel ristorante la tengo bassa, bassa, così che la gente sente la musica, ma bassa, bassa che non si capisce cosa si canta. Non è una discoteca, qui è un ristorante, si viene a mangiare. Questo non esiste. Questo succede con gli arabi che ti mettono il volume come in una discoteca e questi tipi che vanno qui, no, non esiste. Qui deve essere silenzio. Devi sentire la forchetta che sbatte nel piatto e non Celentano che canta "Azzurro". Questa è una cosa già passata, 30 anni fa, questo lo fanno adesso gli arabi.

D: Però non con la musica italiana?

A: Ma, no (ride). Per noi gli italiani queste cose sono già passate. Questa è una linea che la trovi in una pizzeria e lo fanno gli arabi.

D: Anche in Italia?

A: La nuova generazione, in una pizzeria può capitare o per i giovani, il giovane è tutto un'altra cosa. La nuova generazione con la vecchia generazione è tutto un altro busto. La cultura del mangiare, piano, piano, anche in Italia è da perdersi. Anche nell'arredamento mobili. La nuova generazione non vuole più quello stile dei nostri padri. Oggi preferiscono comprare i mobili che li ha due anni, butta via, nuovi. Ma è un'altra mentalità, si compravano mobili quando si sposava per tutta la vita. Oggi è tutto differente. Il giovane non ci tiene a stare a sedere tre ore a mangiare.

D: Ci sono dei giornali italiani o riviste o solo austriaci?

A: No, soltanto austriaci. (Grüss Got, bitte, es ist zu. Nein, es ist zu, Pause. - a un cliente che entra)

D: Il personale dovrebbe essere italiano o questo non è così importante?

A: Questo è plus, specialmente, diciamo, il capo-cameriere che prende la comanda, deve essere italiano, il primo contatto con il cliente.

D: E il cuoco?

A: Il cuoco anche, non siamo razzisti, diciamo quello è arabo, accetto, ha imparato all'italiano, se qualcuno ha la passione, ha imparato, impara anche, non è che facciamo gli spaghetti, lo fa anche l'arabo, se ha avuto la fortuna a lavorare con buono cuoco italiano però. Io conosco un tunisino che è uno dei meglio cuochi italiano a Vienna.

D: E in quale ristorante?

A: Alla Rottenturmstrasse, dove c'è Zanoni. Da Fratelli.

D: Però non sono italiani!

A: Sì, sono russi, mafiosi.

D: Io sono stata anche lì.

A: Ce ne soldi. Un'altra cosa. È molto importante la posizione che è a Vienna. Un'altra cosa, il giardino è molto importante. Gli austriaci mangiano per la strada. In Italia io non

mangio per la strada, dove passano le macchine. Tutto un'altra mentalità. E se non c'è il giardino, non lo voglio. Posso mangiare in aperto, in un parco, dove ci sono gli alberi, ma lì nella Rottenturmstrasse, tra i cavalli, questo è l'austriaco. Per me dovrebbero chiudere il novanta per cento. Purtroppo l'austriaco non se ne intende. C'è uno per cento che se ne intende. La massa non capisce niente, purtroppo è così. Allora come facciamo? Questo è il problema, è un problema. E poi l'austriaco tende, uguale, se il ristorante è buono o meno buono, dove c'è una persona o dello stato o un cantante o un avvocato che è noto qui a Vienna, dove si siede lui, vanno tutti lì. Capisci?

D: Ma questo funziona in Bulgaria, forse anche in Italia, no?

A: Eh, sì. Io non vado in un ristorante perché là c'è la Sofia Loren, non me ne importa proprio niente. Io vado in un ristorante perché voglio mangiare una cosa, perché lì la fanno molto buona.

D: Tanta gente lo fa così, in Bulgaria, non so, in Italia, lì lo facciamo anche.

A: Io non lo faccio.

D: E il nome del ristorante? Abbiamo parlato due giorni fa.

A: Sì, sì, "Il primo". Il proprietario intendeva il primo, come il primo distretto.

D: E il design?

A: Tutto viene da Italia. Tavoli, sedie tutto da Italia.

D: Cioè tanti dettagli italiani.

A: Ma è pieno di dettagli. La i due dipinti là, è Toscana, è la campagna toscana, con gli alberi, si chiamano cipressi gli alberi.

D: Perché li ha scelti?

A: Perché la Toscana è, diciamo, una regione d'Italia che è molto conosciuta dall'austriaco, dal tedesco, tutte le parti. La cucina toscana è una delle migliori, anche se in tutte le regioni d'Italia si mangia bene, ogni regione d'Italia ha una specialità. Ma la cucina toscana è molto conosciuta. Paesaggi di Siena, io sono nato là e lo so. I ritratti sono stati fatti da un polacco. Tutto italiano qua.

D: Il nome del ristorante è scritto solo in italiano?

A: Aaa, sì. Sì, ma la maggior parte dei locali. Se c'è uno sbaglio, io lo vedo, significa che il proprietario non è italiano.

D: E altri segni italiani si vedono anche, la bandiera italiana?

A: A, sì la bandiera italiana.

D: E i colori, la scrittura, qui dentro, ma anche fuori, il proprietario come li ho scelti?

A: Sono fatti da un come si dice..

D: da un architetto?

A: diverse ha scelto, queste sono piccolezze, non vuol dire niente. Basta che è scritto in italiano. La cosa importante, il menu che c'è scritto sulla carta. Quando uno vede la carta, si vede, le ricette che vengano offerte.

D: E le ricette sono sempre scritte in italiano e poi..?

A: e in tedesco, c'è sempre la traduzione in tedesco, io so inglese. Io sono il contatto col cliente. Gli ingredienti sono tradotti in tedesco.

D: Io qualche domanda un po' personale, se non vuole rispondere, dicamelo per favore.

A: Sì, sì, sì

D: Per quale motivo è venuto in Austria? Perché ha scelto Austria, Vienna? Motivi?

A: Per le donne (ride)

D: anche un altro da "i ragazzi" mi ha detto: Ma cosa pensi? per una donna sono venuto qui, certo" Ma le viennese sono belle, vero?

A: Sì, certo si sono delle belle, però la viennese non è per la famiglia. La maggior parte degli italiani qui all'estero sono divorziati, perché non funziona. Prima c'è il fattore "letto" e quando passa il fattore "letto" e la moglie deve cucinare per il marito, non funziona, lungo andare, non funziona. L'austriaca si tende un giorno a settimana di andare con le amiche, cioè la mentalità è differente. Non ce hanno quel senso veramente della famiglia, per me.

D: Sempre con viennese?

A: Son divorziato due volte, no una, due, una polacca e una viennese, la prima viennese. Io ho due figlie, grandi.

D: E parlano le figlie italiano?

A: No, purtroppo no, perché al momento del divorzio erano piccoline, quella grande capisce molto, però non sa a parlare.

D: Non hanno contatto con Lei?

A: No, no, il contatto l'abbiamo, io sono rimasto a Vienna proprio per le bambine.

D: E le figlie sono spesso con Lei?

A: Certo, una volta a settimana.

D: E parlate tedesco?

A: Sempre tedesco. Spesso mi dicono, a allora bisogna parlare con noi in italiano. Poi per la praticità parliamo tedesco e non é troppo complicato, però quella grande capisce molto.

D: Forse un corso?

A: Sì, ma nel frattempo son diventate grande, quella grande ha già un amico, c'è altre cose da fare, non l'hanno più tempo.

D: Sì, chiaro. E si chiamano?

A: Claudia e l'altra Verena si chiama

D: E quanti anni Lei é qui a Vienna?

A: 35 anni già. E sempre ho lavorato qui nel primo distretto.

D: Sempre nei ristoranti italiani?

A: Sempre. Ho lavorato quasi 18 anni, alla Singerstrasse, hotel Royal, ristorante Firenze.

D: Si sente benvenuto a Vienna?

A: Sì, in un locale sì, fuori meno. Specialmente 35 anni fa, quando non parlavo ancora la lingua era differente. Mi facevano pensare che gli stranieri. Ora é tutto diverso, eh, ora, ora. Una volta uno straniero non si sentiva ben venuto, voleva scappare via. E perché non sono andato via?

D: per amore

A: per amore (ride)

D: Quale importanza hanno gli italiani e la cultura italiana a Vienna?

A: A questo livello ci l'apprezzano.

D: Ha l'impressione di essere cambiato da quando lavora e vive a Vienna? E in che senso?

A: Può darsi, può darsi, non lo so.

D: E Lei é spesso in Italia?

A: No, gli ultimi 5 anni, no.

D: No? Ooo. E Lei é di Toscana.

A: Direttamente di Firenze.

D: Firenze é molto bella, però questi turisti, tantissimi.

A: Ma lo so, troppi. Toscana, Firenze, Roma, sempre troppi turisti.

D: Si utilizzano solo ricette italiane o anche cibi tipici viennesi trovano posto sulla carta del Suo ristorante?

A: No, (Buona sera, vengo subito da Lei - a un cliente che entra).... Il figlio non vuole lavorare, no, no, sta facendo, nel frattempo ha visto che la gastronomia non é per la famiglia, perché vieni alla mattina e vai a casa alla notte, non funziona con la famiglia, poi é giovane.

D: E cosa fa?

A: Lui gioca al calcio, Sì, sì e una squadra fuori di Vienna, 3-4 volte alla settimana. Lui sta bene, perché c'è papà. Cammina con la mercedes lui. Papà paga tutto.

D: E poi?

A: Poi, arriva, arriva. Poi, poi sono problemi suoi. Nella vita e cosí, prima bisognerebbe essere vecchi e poi giovani. E invece non funziona. Una volta un cameriere ha guadagnato tanto, meglio di un direttore della banca.

.

D: E a Lei manca quella vita familiare?

A: Certo, io sempre ho desiderato, diciamo, la vita familiare. Io sono un italiano, però non vado a destra e a sinistra. La maggior parte degli italiani sono cosí.

..

D: La culinaria é mista?

A: non siciliana. Perché nel frattempo l'austriaco tende a ordinare sempre la stessa roba. Se io lo presento sulla carta una cosa nuova, lui é "skeptisch", perché, se Lei controlla il

menu di tutti locali, dalla pizzeria al ristorante di lusso, é tutto uguale, no si, sempre le stesse cose, spaghetti pomodoro, spaghetti frutti di mare, pesce alla griglia, alla griglia, la buttano sulla griglia, zag-zag, é finito, perché é facile.

D: E non si preparano in un altro modo?

A: O, c'è tanti modi, all'acqua, bollito per esempio, però bollito dura troppo, allora si blocca tutto il lavoro, capisci? Aaa? Non siamo in Italia, siamo all'estero. Scriva, scriva...perché in Austria la cucina italiana é molto semplificata? Perché la pesce viene fatta solo in una maniera, soltanto alla griglia?

D: Tutto é qui.

A: Non mi metti il nome, perché poi me sparano.

D: No, é solo per la tesi.

A: Si, per Lei.

D: E le bevande, vini?

A: Abbiamo la birra, però viene bevuta soltanto come l'aperitivo, é una piccolina, non siamo in una "Gasthaus". Qui é una cosa piú raffinata.

D: Vini?

A: Vini italiani, specialmente vini bianchi

D: Sono importati d'Italia?

A: Qui, abbiamo però un imprenditore italiano. Da Sud Italia fino a Friuli

D: Che cosa é veramente speciale in Suo ristorante, molto tipico e che cosa non si può trovare in nessun luogo, solo qui da Lei?

A: Aaa, una nostra specialità?

D: Si

A: Me ripeto, una nuova cosa, se la presento all'austriaco non la vuole. Ha paura, come se avesse paura. Non la conosce.

D: E se non conosco una cosa...

A: sto lontano... perché non é cresciuto con la nostra roba e lì rimane, per lui la cucina italiana é quella e caschiamo sempre al fattore "alla carbonara" senza o con panna. Lui ha imparato con la panna.

D: Per me é stato sempre interessante provare cose tipiche, anche se non le conosco.

A: Tu, in Italia ci sono tante cose tipiche. e anche tanti modi, con la salsa, bollito.

D: E Lei può lavorare come cameriere, ma anche come cuoco?

A: Io sono anche cuoco, però oblicuoco? Io non lavorerei mai in una cucina. Sa perché? Perché hanno stress.

D: Forse perché Lei é una gente che ama il contatto con la gente, con le persone?

A: Però dipende, di un cliente "proleta" tengo distacco io.

D: Un proletario non viene mai qui.

A: Arrivano qualche volta, anche se hanno i soldi, sono "proleti"

D: Si festeggia in Suo ristorante e come? Chi sarà invitato?

A: No, no. In quel ristorante bambini entrano pochi.

D: No, forse un compleanno?

A: Si, può capitare.

D: Se Lei festeggia il Suo compleanno, festeggerà qui o no?

A: Io, no, sto a casa, é troppo caro qua. Cucino sola a casa, so quello che mangio, so quello che compro, troppo caro. Due persone, che ti lasciano poco, poco, 100-120 euro. Io conosco i prezzi dei vini, é troppo caro.

D: Ma anche in Italia ci sono tanti ristoranti che sono troppo cari..?

A: Ma si, troppo cari, carissimi. Ma anche l'italiano non tende a andare ai ristoranti come prima.

D: Ma ci sono sempre questi ristoranti... trattorie.

A: Si, trattorie, sono sempre familiare.

D: Io faccio sempre così in Italia, ascolto, se si parla italiano, vado volentieri, se ci sono tanti turisti, non é per me.

A: Si nelle stradine, si, un po' lontano della strada principale, si. Ma nessuno fa così, si mostrano, voglio essere visti, anche se mangia spaghetti due ore. L'italiano mangia gli spaghetti in fretta. Signora, gli spaghetti sono già freddi!

D: E Lei lo dice sempre?

A: S, scherzando, però lo dico sempre.

D: E a Lei le piace lavorare qui, in questo ristorante?
 A: Sì, il ristorante é bello, però la situazione non é buona.
 D: È stato un geröst, non so in italiano?
 A: Sì, perché hanno rinnovato tutto il palazzo qualche anno fa.
 D: E funziona adesso?
 A: No, non funziona perché nel frattempo é entrato un altro problema, il problema di euro. Il problema della tasca e chi ce l'ha si mette a sedere sopra. Questo signore che é venuto prima, questo é pieno di soldi, é austriaco.
 D: Ha parlato italiano però!
 A: Sì, io lo conosco da tanti anni, da altro ristorante, veniva a Firenze, però sempre e....., controlla i prezzi. É un milionario questo.
 D: Ma spesso i milionari guardano più i prezzi.
 A: Ma perché sono diventati milionari? Comunque, lui é gentile...
 D: E viene molto spesso?
 A: E dipende, come e quali affari hanno, i giri d'affari. Se si trovano da questi parti, vengono qui, questa gente va in tutti i posti, dipende. Io ho servito e conosco tanta gente, Pavarotti, gente dal sindaco, tanta gente della opera. Io posso scrive un libro, Placido Domingo, Josse Carrera. Però non qui, a Firenze, c'erano ogni giorno lì, erano altri giorni, non c'era concorrenza, erano due locali.
 D: Ma adesso ci sono tanti ristoranti italiani nel primo distretto.
 A: Ma lo so. Il pezzo della torta diventa sempre più piccolo. Capisci? Ora non é il tempo della cucina italiana. Ora ci sono i cinesi, i giapponesi. Non solo, gli austriaci sono anche svegliati. Prima, gli austriaci non sono stati, questi Gasthaus, noi gli italiani siamo venuti e abbiamo mostrato qualcosa di nuovo.

4/1_ i Ischia

La lingua e il potere simbolico

D: Come e perché Lei ha deciso a fondare un ristorante a Vienna, un ristorante italiano e in italiano?
 G: Allora, é un ristorante italiano, perché era sempre un ristorante italiano, come io da professione conosco la gastronomia, lavoro 25 anni nella gastronomia, é il mio mestiere, preso dalle mie conoscenze che erano sempre qua.
 D: Ed é stato sempre un ristorante italiano?
 G: Sì, é stato sempre un ristorante italiano.
 D: E non ha avuto un po' di paura, qui a Vienna, un ristorante italiano o no?
 G: Io devo dire, non ho avuto molta difficoltà e molta paura, perché io sono una persona che é molto sicura nello quello che faccia.
 D: Vengono i clienti perché il ristorante é italiano o perché si mangia bene o per motivo di Lei forse?
 G: Anche motivo di me, però credo soprattutto di mangiare buono.
 D: ok.
 G: Ma non sono più ristoranti italiani. Dove si mangia bene, la gente va. Naturalmente se uno decise a mangiare all'italiano oppure al mediterraneo, cerca andare dove ha, conosce certe persone.
 D: Però si può sbagliare anche? Ci sono tanti che sono "italiani", però non si mangia all'italiano.
 G: Sì.
 D: Quale lingua utilizza Lei per conversazione con i clienti?
 G: Soprattutto tedesco, poi italiano
 D: Ho ascoltato: "Signora"...
 G: Sì, ecco e gli altri sono turisti, dipende di dove vengono. Io parlo sei lingue e così per me é facile trattare bene tutti i clienti.
 D: E quali?
 G: Allora parlo l'inglese, il tedesco, il francese, lo spagnolo, parlo anche slavo, e basta italiano.
 D: Slavo, significa...?

G: Slavo, parlo sloveno, perché di origine la mia madre é della Slovenia. Padre é triestino, italiano, cioè anche come bambino parlavo anche un po' di slavo.

D: E il tedesco, come parla Lei tedesco?

G: Tedesco ho imparato alla scuola, quando ho iniziato a studiare la gastronomia, ha avuto già.....che il turismo del nord, tutta costa adriatica, era sempre della..., tutto fatto degli austriaci e tedeschi.

D: E il suo tedesco, ho ascoltato un po', é veramente di un livello abbastanza...

G: E ma guarda, quando ho finito la scuola, ho studiato l'economia, anche il lavoro, sono adesso 18 anni che sto in Austria, credo che basta, si impara anche.

D: I Suoi clienti apprezzano quando Lei parla con loro in italiano?

G: Credo di sì, non so, bisogna chiedere un cliente, però credo di sì.

D: Io ho guardato i clienti e sono veramente contenti.

G: La maggior parte ...sono contentissimi. Ci sono anche clienti che non sono molto contenti, però....

D: Sì, questo succede.

G: Poi noi abbiamo questo ristorante che ha una bellissima terrazza, un giardino a Vienna, che la vogliono molto bene e non é facile lavorare qua, perché la gente non ha più tempo mangiare, andare a mangiare, come una volta, spendere, diciamo due ore. Si deve fare tutto in una mezz'ora o un'ora.

D: Abbiamo parlato già, molti ristoranti "italiani" sono gestiti da non-italiani, altre nazionalità, perché secondo Lei?

G: Non lo so di preciso, però credo che la gente vuole fare certo lavoro.

D: motivo di prestigio?

G: credo di no, per motivo economico, vogliono avere un posto di lavoro e vogliono essere

D: É più facile forse fare un ristorante, perché la cucina si conosce qui a Vienna? Per esempio in egiziano fa un ristorante arabo e forse non funziona?

G: Non funziona, non funziona bene, perché mangiare all'italiana é più apprezzato, più amato del tutto il mondo. Soprattutto credo che del tutto il mondo é numero uno mangiare italiano e la cucina italiana. La cucina italiana possono mangiare tutti e anche ogni giorno, anche non solo per gli italiani.

D: Non é solo sano....

G: Invece se uno mangia arabo e naturalmente pesante, più sono...più grasso, più le cose che non si mangiano ogni giorno e non lo mangiamo noi gli europei anche mangiar asiatico, cioè cinese, é arrivato un boom, quelli mangiare cinese, sì, sì..., ma non é che puoi mangiare cinese ogni giorno, una o due volte settimanale basta. E quello che può darsi che i ristoranti italiani sono più amati dei tutti altri.

D: Non solo a Vienna..

G: ...ma di tutto il mondo. Se vedi America, se vedi anche Canada, mangiare più amato é mangiare italiano, anche se i francesi non sono d'accordo.

D: (ride) la cucina italiana si conosce di tutti, francese non tanto.

G: La cucina italiana non é solo pizza e spaghetti. La cucina italiana é molto di più, c'é queste e queste specialità. Perché é normale, la gente conosce soprattutto la pizza e la pasta asciutta, spaghetti al pomodoro, spaghetti....., però credo che la gente vuole mangiare italiano, perché é un mangiare leggerissimo, si fa anche veloce.

D: Anche se uno sa come si prepara, se non

G: Sì.

D: Si mostrano i clienti scontenti quando capitano in un ristorante tale per motivo dell'iscrizione, del nome o questo non é così importante? I clienti preferiscono ascoltare italiano, mangiare i cibi italiani o questo non é così importante?

G: Sicuro, ecco, sicuro, perché adesso più o meno i clienti girano anche in Italia e sanno apprezzare, con mangiare non é come una volta, se uno cuoce la pizza e non sa come é la pizza originale e la mangia. Invece questo sa come deve essere la pizza.

D: Sono diventati più intelligenti i clienti!

G: Sì, é normale.

D: Adesso non ascolto musica, ma forse alla sera. Quale musica da un tocco particolare nell'atmosfera del ristorante, musica italiana, moderna o altra?

G: Sì, abbiamo musica italiana, musica classica italiana oppure anche musica più ristorante, non è musica pesante, deve essere musica leggerissima che non da fastidio a mangiare.

D: E aiuta anche l'atmosfera a diventare....

G: deve essere.

D: Ci sono delle gazzette italiane o TV italiano nel ristorante? E tedeschi? No?

G: No, perché io non ho voluto a fare TV, ho avuto queste volte, perché lo sai...già arriva uno, guarda la partita, no..., perché preferisco più ristorante e basta così.

D: Il personale dovrebbe essere italiano o questo non è così importante?

G: Il cuoco deve essere italiano, da noi è italiano. Poi come siamo in Austria non ci sono molti italiani, è difficile, la maggior parte di gente sono dell'ex-comunitaria, allora di Polonia, di repubblica ceca, ex-lugoslavia. E ho avuto anche una volta una ragazza bulgara che era molto simpatica.

D: Mi piace ascoltarlo.

G: Sì, molto simpatica.

Linguistic landscape

D: Come ha scelto il nome o il nome è già stato?

G: Il nome è già stato, perché il proprietario era ischitano, era d'isola Ischia.

D: Ecco.

G: E come lui voleva tornare a casa,.....quando io l'ho preso non ho cambiato il nome e così è rimasto sempre.

D: Anche se Lei non è d'Ischia.

G: Non sono d'Ischia.

D: E quel significato speciale perché lui viene d'Ischia, non c'è qualcosa....?

G: No, no, lui ha messo il nome "Ischia" e io quando ho preso il locale, non ho cambiato il nome.

D: Sì, se funziona un nome, se si conosce.....

G: Sì, funziona, se.....adesso vedo che, può darsi, sarebbe meglio, quando l'ho preso potevo cambiare, però Ischia è adesso un nome, adesso non ho nessun motivo.

D: E il design l'ha fatto poi quando ha preso il ristorante?

G: Sì, ho cambiato tutto, perché il mio ex-amico, ex-proprietario del ristorante aveva più pizzeria, meno ristorante.....invece io volevo più sempre più ristorante, meno pizzeria e per già fatto, ...questo, è cambiato anche l'arredamento, il bar, la cucina deve essere anche moderna e facile a lavorarsi.

D: Il nome è scritto in italiano?

G: Della?

D: del ristorante?

G: Sì, sì: Ristorante, pizzeria Ischia.

D: Ha sul cartello altri segni, per esempio, non so, cosa italiana...? Io non ho visto.

G: No, no, se vuoi vedere il menu, come son (porta un menu)...Devo dire a verità, non....., perché preferisco a fare un menu semplicissimo che la gente sa "mozzarella caprese" "antipasti di verdura", "antipasti di mare", "prosciutto di Parma".

D: Ed è scritto in italiano?

G: Soprattutto deve essere primo l'italiano, poi il tedesco e in inglese, perché abbiamo anche i clienti stranieri. E questo ragazzino è mio figlio (viene un bambino e Giovanni ride)

D: Ciao, come stai?

G: Dilla alla signora come stai?

D: Parli tedesco?

G: Sì, parla tedesco.....Ecco poi tutto è normale come pasta, sempre primo in italiano, poi il tedesco viene qua.

D: E i colori, le fotografie ha scelto in modo che mostra l'italianità o?

G: Vero, sì deve essere anche così un po' l'italiano, deve essere anche moderno. In senso che, abbiamo fatto i muri, quasi non devono essere, non so, bianchi, abbiamo cambiato un po' di colori e i quadri sono, diciamo motivi italiani, mare, montagna...

D: E anche così li ha scelti?

G: Sì, sì deve essere un po' all'italiano, non è obbligato, però.....

Identità

D: E Lei per quale motivo é venuto in Austria, se posso...?

G: Il motivo era una volta così: come io ho lavorato in turismo, a Trieste abbiamo un locale io ed un mio amico, stagionale, solo la stagione, come finisce la stagione praticamente in settembre, poi ero libero, poi a Vienna per passare una, una.....per 4 mesi l'inverno

D: Come stagionario o?

G: sì, ho lavorato, però più passare il tempo, meno rimanere qua.

D: Bella vacanza!

G: Però io ho iniziato a lavorare, in un locale, dove ho iniziato a lavorare, ho trovato mia moglie e così può darsi, il motivo perché son rimasto, era sposa.

D: Veramente bello. E da quanti anni lavora qua a Vienna?

G: Allora, io nella gastronomia 25 anni, sono a Vienna 16 di preciso e tutti 16 sono nella gastronomia. Però sono anche altri 8 anni, alla casa, con mio cugino abbiamo un ristorante, una trattoria, vicino al mare, un locale stagionale, proprio solo piatti di pesce. Abbiamo lavorato abbastanza bene, però solo stagionale, si inizia....non é che abbiamo tutte le tavole dentro, solo fuori terrazza e quando era....pioveva, non abbiamo lavorato.

D: Però in Italia non piove molto spesso.

G: No, non molto, vero. Però ...come vedi adesso la clima é cambiata. 20 anni fa pioveva, diciamo, in luglio 3-4 giorni, però più o meno 2-3 giorni e basta, in agosto 1-2 giorni e poi in settembre potevano, ogni tanto pioveva quasi una settimana, non piena.

D: Ma adesso siamo come nei Tropici.

G: E adesso arriva presto freddo, freddo e poi dopo arriva presto caldo, caldo.

(segue una conversazione con il bambino o anche del bambino)

D: Si sente benvenuto a Vienna?

G: Sì, devo dire la verità mi sento abbastanza bene.

D: Quale importanza hanno gli italiani e la cultura italiana a Vienna?

G: Devo dire la verità, l'italiano si sente abbastanza bene a Vienna. Normalmente tu non ti senti a casa dove non sei a casa, però se uno vuol sentirsi bene, si sente abbastanza bene, se non sei a casa.....Se sei in Italia, ma anche in Italia ti può capitare se tu vai ad abitare, diciamo da Milano a vivere a Bologna, può darsi, trovi gli amici brutti e allora..

D: Gli amici e la famiglia sono importanti.

G: però l'austriaco, devo dire la verità sono popolo abbastanza in ordine, tutti toccano le cose tue, se tu non vuoi dare fastidio a loro, loro non ti danno fastidio, ecco lo che é importante.

(ancora una discussione con il bambino, é diventato un po' nervoso, perché vuole andare a giocare con papà)

D: Ha l'impressione di essere cambiato da quando lavora e vive a Vienna?

G: Sì, può darsi, é cambiata la mia vita, in senso che, più obbligato a fare più lavoro, meno tempo libero, meno ... mie cose, che amo io, diciamo andare a mare fare il bagno, accedere la barca e allora per le cose meno.

D: Ma c'è la famiglia...?! Tutto é diverso.

G: Sì, é vero. Soprattutto la famiglia deve essere numero uno, posto numero uno.

D: E poi viene il lavoro!

G: Ecco, naturalmente buon salute, la famiglia e poi anche il lavoro é importante. Se uno non ha lavoro, non guadagna, anche la famiglia non va d'accordo.

Culinaria italiana

D: E non é felice. Si utilizzano solo ricette italiane o anche cibi tipici viennesi trovano posto sulla carta del Suo ristorante?

G: No, no, 100 per 100 sono ricette italiane.

D: Che cosa é veramente speciale in Suo ristorante, molto tipico e che cosa non si può trovare in nessun luogo, solo qui da Lei?

G: Le specialità.....Allora noi facciamo le paste con roba di mare, dico le vongole, le vongole d'arance, capre sante, i gamberetti con oppure anche le angustini, aragoste, allora roba di mare, cioè anche facciamo tutto standard, le paste standard.

D: La culinaria é di una regione d'Italia o é mista, cioè ricette di tutta Italia?

G: Io ho messo pochettino di tutto, però la maggior parte é cucina veneta.
D: Cioè é un po mista? Un po' di mare e.....?
G: Un po' di mare, un po' di paese, però più o meno veneto.
D: E con le bevande, vini?
G: Sì, i vini sono italiani, anche le bevande....ma l'acqua minerale é anche italiana, la birra é austriaca e altre bibite standard.
D: Però i vini, anche la grappa sono...?
G: Sì, sì, i vini sono italiani, anche la grappa, liquore, però la maggior parte.....tutto italiano, anche di continente, sale di mare, diciamo é italiano.
D: Che cosa é così speciale nella cucina italiana, nella culinaria italiana?
G: Quello che facciamo noi, facciamo la pasta alle vongole d'arancia, quello é che amo io.
D: Si festeggia in Suo ristorante e come? Chi sarà invitato?
G: Si sono feste italiane. Ognuno, amico fa una festa in senso come quando c'è il ballo degli italiani poi ci sono feste italiane in estate, in preciso io come lavoro molto sono obbligato 6 giorni settimanale, libero sono solo domenica, la maggior parte non, però quando uno di noi ha il suo compleanno, invitiamo anche amici, così ci troveremo, ma anche senza invitare nessuno, trovano amici, quando passano, quando girano, vengono anche amici commercianti per vino e per mangiare.
D: Ma non solo italiani, anche austriaci o?
G: La maggior parte sono italiani, qualche volta abbiamo anche austriaci.

1/5_t La scala

La lingua e il potere simbolico

D: Wie und warum haben Sie sich entschlossen ein Restaurant in Wien zu gründen und zwar auf italienisch?
SC: Ja, das ist einfach, weil die ganze Wien isst italienische Spezialitäten.
D: Also irgendeiner spezieller Grund gibt es nicht?
SC: Nein, nein, nur dieser Grund.
D: Und kommen Ihre Kunden weil das Restaurant ital. ist?
SC: Ja, richtig.
D: Nicht, weil das Essen gut ist.
SC: Das ist eine andere Frage, zu erst kommen sie, weil das Restaurant italienisch ist und nachher Qualität und Preis-Leistung stimmt, deshalb kommen unsere Stammkunden 23 Jahre lang.
D: Wann haben Sie diese Auszeichnung bekommen? (an der Wand gibt es etwas wie ein Diplom, die 10 beste italienische Lokale in Wien)
SC: Letztes Jahr war er im Sommer bei uns und dann heuer vor 7 Monate und hat er einen Artikel geschrieben und wir sind einer der besten 10 Trattorie in Wien.
D: Also immer wieder? Also es schaut auch so aus. Welche Sprache benutzen Sie um sich mit Kunden zu unterhalten?
SC: Mit Österreicher Deutsch und dann haben wir Kellner, die Italienisch sprechen und Englisch.
D: Und Sie sprechen Deutsch, also fließend?
SC: Ja, natürlich.
D: Und schätzen es die Kunden, wenn Sie Italienisch mit Ihnen reden, ein Wort auf Italienisch hören?
SC: Ja, wir haben ein italienischer Kellner und er spricht fließend, er ist Italiener und natürlich ja.
D: Die Kunden mögen z.B. Wörter wie Buongiorno usw. zu hören?
SC: Muss nicht sein, das ist normal, es ist ein schönen Grund, aber muss nicht sein.
D: Viele italienische Restaurants sind von nicht Italienern geführt, wie in ihrem Beispiel, warum ihrer Meinung nach? Die Atmosphäre und die Küche (das habe ich probiert, es ist sehr gut)....
SC: Ja, das ist typisch italienisch, mein Koch war 8 Jahre bei Barbaro, dort hat er alles gelernt, natürlich er ist ein Koch, der auch internationale Speisen kochen kann.
D: Und warum sind oft die Besitzer nicht Italiener?

SC: Nur ein einziger Grund, weil das geht am meisten.
D: Also wirtschaftlicher Grund?
SC: Ja, ja, ich z.B. bin ein Italien-Fan.....
D: Zeigen sich die Kunden unzufrieden wenn Sie einen solchen besuchen auf Grund der Beschriftung bzw. Name oder das ist nicht so wichtig? Bevorzugen die Kunden Italienische Sprache zu hören, ital. Essen zu kosten oder das ist nicht so wichtig?
SC: Nein, bis jetzt habe ich das nicht gefühlt.
D: Welche Musik wird die Atmosphäre des Restaurants abrunden, italienische, moderne oder anders?
SC: Am Abend sind CDs, italienische CDs, Vormittag haben wir Radio bis 18 Uhr und dann ab 18 Uhr ist italienische Musik.
D: Modern oder gemischt, klassisch?
SC: Nein, gemischt, und in Winter ein mal im Monat Einleitung auf Italienisch, Roberto Mantesi kommt da.
D: Aha
SC:, Franco
D: Gibt es ital. Zeitungen und oder italienische Fernsehen im Restaurant?
SC: Nein, wir sind im Grunde Restaurants ja, wir sind Restaurants.
D: Stellen Sie nur italienische Mitarbeiter oder das ist nicht so wichtig?
SC: Nein, wenn ich Italiener suche, schreibe ich Italiener, die kommen viele und sprechen nicht
D: Alles klar...Muss der Koch auch ein Italiener sein?
SC: Nein, muss nicht sein, ich habe schon am Anfang ein italienischer Koch, muss nicht sein.
D: Hauptsache ist, dass er gut kochen kann?
SC: Ja.

Linguistic landscape

D: Wie haben Sie den Name des Restaurants ausgesucht?
SC: Als ich 88, 86 war ich auf der anderen Seite, er hat geheissen Vittoria, dann habe ich hier, weil grösser ist, habe ich umgebaut und dann das war der erste La scala Restaurant in ganze Wien und von Mailand La scala.
D: Wie haben Sie den Design des Restaurants ausgesucht, die Atmosphäre, mir gefällt es sehr, es ist atmosphärenvoll?
SC: Das war erster Mal, am Anfang war alles rustikal und jetzt habe ich einen Innenarchitekt und er hat gebeut Barockseite und dann die moderne Seite, die Stühle usw. alles ist in gleiche Stile, sind modern, diese rechte Seite und die andere Seite ist Barock-Seite.
D: Und die Bilder? Waren sie Ihre Idee?
SC: Nein, wieder der Innenarchitekt, ich wollte etwas italienisches und er hat Caravaggio nachgemacht, das ist Caravaggio.
D: Ich finde die Wände einfach grossartig. Firmennamen auf dem Schild ist auf Italienisch, sogar die Spezialitäten sind auf Italienisch geschrieben.
SC: Die Farben hat der Innenarchitekt ausgesucht, er hat einen Entwurf vorbereitet und ich habe zugestimmt.
D: Ist Ihre Speisekarte auf italienisch, auf Deutsch oder auf beide Sprachen?
SC: Nein, wir haben Italienisch-Deutsch und jetzt kommt nur Italienisch, das ist in Bearbeitung, die alte habe ich weggeben, die italienische und eine Englische und jetzt kommt eine in zwei Sprachen, Englisch, Deutsch und italienisch.
D: Weil jetzt, das was ich gesehen habe ist immer die Speisenamen auf Italienisch und dann beschriftet auf Deutsch.
SC: Und dann kommt eine nur auf Italienisch und eine nur auf Englisch.

Identità

D: Sie sind selber nicht Österreicher?
SC: Nein, ich komme aus dem Libanon.
D: Und warum haben Sie Österreich ausgesucht, wenn ich fragen darf?

SC: Ja, ja, ich habe eine Schwester da, ich habe damals in Hilton angerufen, bla-bla und die haben mich aufgenommen, ...ich war 4 Jahre auch in Meriot.

D: Und wie lange sind Sie da, wenn ich fragen darf?

SC: Seit 80-er Jahren.

D: Fühlen Sie sich in Wien gut aufgenommen?

SC: Ja, ja, selbstverständlich.

D: Wie wichtig sind die Italiener und die italienische Kultur in Wien?

SC: Da die italienische Kultur ist sehr beliebt in Wien.

D: und dadurch auch die Küche..

SC: Ja, natürlich.

D: Denken Sie, dass Sie sich verändert haben, seitdem Sie in Wien sind und oder seitdem Sie ein italienischer Restaurant besitzen?

SC: Ich bin immer noch der gleiche, aber ich kenne mich sehr gut aus mit der italienische Kultur und auch was betrifft die italienische Restaurants.

D: Also Sie sind noch tiefer-Fan geworden?

SC: Ja.

Culinaria italiana

D: Werden nur italienische Rezepte verwendet oder auch typisch wienerische Speisen finden einen Platz in ihrem Restaurant?

SC: Im Grunde ist nur Italienisch, meisten toskanische Art und manchmal nehmen wir von der ganze Welt, Wienerisch, Mediteranisch, wir haben 2 Tagesteller + ein Menü und wir können variieren.

D: das ist die erste Seite?

SC: Nein, das ist noch eine Seite, aber die Wochenkarte ist in Italienisch, wir haben die Standardkarte und die Tageskarte, piatto del giorno. Wir haben zuerst auf Italienisch geschrieben, aber haben wir danach gewechselt auf Deutsch.

D: Und Sie haben gesagt, dass die Speisen sind hauptsächlich toskanischer Art oder?

SC: Es gibt auch aus verschiedenen Teile Italiens, aber hauptsächlich aus Toskana, wir können ab und zu variieren aber in Großen und Ganzen sind aus Toskana.

D: Was ist speziell oder auch typisch in ihrem Restaurant, was kann man nirgendwo anders finden?

SC: Im Grunde Sie können alles essen, aber wir gehen nach Saison, je nach dem, wenn....., wenn Schwamerln sind, machen wir Schwamerln, wann sind Pilze, machen wir Steinpilze, wann ist Spargelzeit, machen wir Spargel, kalte Suppen machen wir auch, Erdbeeren und Obst, wir gehen immer nach Saison

D: Ok, gut. Die Getränke, habe ich auch gesehen, gibt es viele Italienische Weine, Mineralwasser. Importieren Sie alles aus Italien?

SC: Nein, meiste da, manche aus Italien, aber hauptsächlich von da. Es gibt ein italienische Lieferanten, die liefern auch italienische Lebensmitteln, nur italienische, z.B. salami calabrese oder Milano. Ich habe 2 Lieferanten, Italiener.

D: Werden in ihrem Restaurant Feste besonders gefeiert und wie? Wer wird eingeladen?

SC: Wenn jemand will, machen wir italienische Buffet, typisch italienisch, Hochzeiten, Geburtstagspartys und wir machen Catering.

D: Das ist eigentlich von mir, wollen Sie vielleicht etwas extra sagen, z.B. was besonderes in italienisch Kochen, italienische Restaurants, Ihr Gefühl? Aber muss nicht sein.

SC: Nein, das ist in Ordnung. Ich bin ein Italien Fan und möchte immer im Ball zu bleiben und immer abgedeckt zu sein, ja?

D: Und fahren Sie, fliegen Sie oft ach Italien?

SC: Ja, ja, ich habe Freunde, jetzt war ich in Weinmesse in Italien, in Verona, wir haben Freunde getroffen in diese 4 Tage. Diese Weinmesse ist die grösste in die ganze Welt, in Verona. Ich wollte schauen, was neuen gibt.....

3/1_t Quattro fratelli

La lingua e il potere simbolico

D: Wie und warum haben Sie sich entschlossen ein Restaurant in Wien zu gründen und zwar auf italienisch?

QF: Die Gründe dafür sind erster Grund war eine Notlage, ich und meine zwei Partner wir haben in den selben 4-Sterne Hotel gearbeitet und dann Unternehmer Selbständig machen. Wir waren auf die Suche ungefähr halbes Jahr und diese Pizzeria hat schon existiert und man wollte es verkaufen.

D: Und war auch italienisch?

QF: Genau. Das war auch italienische Lokal. Und dadurch dass wir alle im Gastgewerbe tätig waren, in internationale Küche, haben wir ein bisschen Ahnung mit italienischen Speisen und mit mediterranischen Speisen und da dass mein Partner aus Kroatien selber kommt, hat sich auch früher ausgekannt mit italienischer Küche allgemein und dann haben wir uns beschlossen, dass wir das zu nehmen.

D: Also der Name war schon "Quattro fratelli" o?

QF: Nein, nein, der Name war "Pizzeria Assisi" wie die Stadt Assisi, in Italien, Toskana.

D: OK, ok. Un Sie haben es umgenannt?

QF: Genau.

D: Und warum gerade "Quattro fratelli"?

QF: Weil wir am Anfang 4 waren.

D: Kommen die Kunden weil das Restaurant ital. ist oder wegen Ihnen vielleicht, wegen den Speisen?

QF: Ich würde sagen, teil, teil, weil das vorige Lokal am Anfang als wir es übernommen haben, waren nicht sehr....., die haben keine gute Zahlen immer und als wir gekommen sind, weil wir immer hier präsent waren, alle drei, weil wir uns ein bisschen ausgekannt haben im Gastgewerbe, es ist uns gelungen, dass die Leute auch so jetzt zu bringen, weil sie wussten immer, dass die Leute, die hier arbeiten, das gehört denen auch.

D: Aber Sie haben nicht so gedacht, wenn italienischer Restaurant wird, vielleicht wird es leichter gehen oder weil das italienische Restaurant war Sie haben weiter italienisch gelassen?

QF: Es geht um die Lage hier. Wir haben eine Lage hier, am Markhofgasse, wo viele Büros um herum sind und meiste Geschäft, das wir machen, ist zu Mittagszeit. Es gibt natürlich auch andere italienische Lokale, rund herum, jede Menge davon, aber es kommt darauf an, ...wenn ich die Umsätze vor 4 Jahre vergleiche, weil wir sind über 4 Jahre hier, habe ich die Bestätigung, dass wir in der richtigen Richtung sind.

D: OK, und welche Sprache benutzen Sie mit ihren Kunden?

QF: Deutsch.

D: Und ab und zu etwas wie "Buongiorno" oder was ähnliches?

QF: Schauen Sie, das ist, wir haben 99% Gäste aus Österreich.

D: Ok.

QF: Meistens Beamten und so und hauptsächlich wir machen unsere Geschäfte zu Mittagszeit.

D: Nein, ich habe Sie gefragt, weil viele sagen: aber sicher, Guten Tag, Buongiorno immer auf Italienisch...

QF: Wenn ich ehrlich bin, nicht. Es ist auch nicht notwendig.

D: Ok, gut. Wie würden Sie ihre Deutschkenntnisse einschätzen, wie sprechen Sie Deutsch? Fließend, mit Akzent, ohne Akzent.....

QF: Mit Akzent auf alle Fälle, aber ich kann mich selber nicht einstufen.

D: Schon fließend, werde ich.....Schätzen es die Kunden, wenn Sie Deutsch mit Ihnen reden, sehr gut sprechen?

QF: Ich würde annehmen Ja.

D: Viele italienische Restaurants sind von nicht Italienern geführt, warum ihrer Meinung nach?

QF: Ich denke einfach, die Kenntnisse von Menschen da wäre und der Vertrauen zu einer italienische Küche grösser ist als es ist allgemein in Österreich so, es ist nicht abwertend oder eine.....zuzugeben, es ist einfach so, was hat sehr....., es beginnt die Küche bis alles was, man hat einfach Abstand. Aber ein italienische Lokal ist etwas, was man nicht so riskieren kann.

D: Das stimmt. Und haben Sie irgendwann das Gefühl gehabt ein Kunde, irgendeiner sich unzufrieden zeigt, wenn er schon da ist und merkt, dass Sie nicht Italiener sind.
 QF: Kaum, es ist wie überall, es kommt sicher: Sie sind kein Italiener?
 D: Aber nicht negativ gemeint?
 QF: Nein, das ist einfach Neugier.
 D: Welche Musik wird die Atmosphäre des Restaurants abrunden, italienische, moderne oder anders?
 QF: Wir haben eigentlich vorige Woche bunt gemischt, wir haben von Buda-Bar, italienisch, klassische Musik ab und zu, wir haben keine bestimmte Richtung.
 D: Gibt es ital. Zeitungen?
 QF: Nein, nein, nein....das ist Deutsche..
 D: Deutsche nehme ich an?
 QF: Ja.
 D: Stellen Sie nur italienische Mitarbeiter oder das ist nicht so wichtig?
 QF: Nein, wir haben keine italienische Mitarbeiter.
 D: Muss der Koch auch ein Italiener sein? Wenigstens die Rezepte kennt?
 QF: Das ist selbstverständlich wichtig, aber wie ich schon gesagt habe mein Partner kommt aus Kroatien, er hat einfach die Ahnung davon, weil die mediterranischen Küche einfach Ähnlichkeit mit italienische Küche hat. Und dadurch, dass er sich auskennt, er macht auch Speisekarte, Menükarte.
 D: Der kocht selber oder?
 QF: Der ist, er kocht immer selber am Wochenende und unter der Woche er ist im Aufsicht, er schaut immer.

Linguistic landscape

D: Wegen des Namens habe ich schon gefragt....weil sie 4 Partner waren. Wie haben Sie den Design des Restaurants ausgesucht, was wollten Sie unbedingt damit zeigen?
 QF: Das ist immer eine Kosten-Frage. Viele Pizzerias haben so eine Mittel Klasse, ja, wir sind keine erhobene Pizzeria, weil der Standort auch nicht verlangt. Und wir haben die Kunden hier dafür auch nicht.
 D: Sie meinen im Vergleich mit 1. Bezirk?
 QF: Oder Bürgerliche Bezirke, 6., 9., 7. Dort könnte man sich auch so präsentieren. Da ist, natürlich wollen wir auch die Ambiente absolut italienisch haben, aber das ist eine Kosten-Frage erstens und zweitens die Möglichkeit.
 D: Es ist aber schön, finde ich.
 QF: Natürlich kann man immer schöner machen, die Tische zum Beispiel haben wir selber gemacht, es wurde in keine Firma gekauft oder so. Am Anfang waren irgendwelche billige Tische und irgendwann konnte man mehr leisten und der Vater von meinem Partner hat sie in Kroatien selber gemacht. Die Tische sind von uns, die Bilder haben wir ausgesucht, die gemalt sind die Wände hat eine Freundin von uns gemacht.
 D: Da sind auch Tafeln, die auf italienisch geschrieben sind? das machen Sie ständig oder sind ständig so beschriftet?
 QF: Nein, die ändern wir auch ab und zu. Wenn etwas in Angebot gibt,...
 D: Und wer schreibt?
 QF: Alen (der Partner, nehme ich an), weil er kann.
 D: Der Name des Restaurants ist auf Italienisch wie ich es gesehen habe, also auf Deutsch ist nicht übersetzt.
 QF: Das schreibt man nicht.
 D: Wie haben Sie die Farben, die Schrift, Design-Sachen ausgesucht?
 QF: Das macht meistens Alen, mein Partner.
 D: Und da habe ich die Fahnen gesehen, österreichische, deutsche, kroatische, italienische..?
 QF: Nur für die Europameisterschaft.
 D: Ist Ihre Speisekarte auf italienisch, auf Deutsch oder auf beide Sprachen?
 QF: Nein, das ist auf Deutsch, aber die Ausdrücke, zum Beispiel wenn Sie ja, Namen sind auch Italienisch, aber die Beschreibung ist auf Deutsch.
 D: Einfach sagen wir, Ihre Speisekarte ist auf beide Sprachen.
 QF: Ja, wohl.

D: Und warum, zum Beispiel auch die Namen auch auf Deutsch nicht sind?

QF: Dann werden wir kein Italiener sein.

Identità

D: Warum sind Sie nach Österreich gekommen, wenn ich fragen darf?

QF: Sie dürfen. Ich bin vor 21 Jahre als politische Flüchtling nach Österreich gekommen.

D: Also Sie leben schon 21 Jahre hier?

QF: Ja.

D: Und fühlen Sie sich in Wien gut aufgenommen?

QF: Ja.

D: Wie wichtig sind die Italiener und die italienische Kultur in Wien?

QF: Darüber habe ich kaum nachgedacht, aber ich sagt es Ihnen....für mich persönlich, ich rede von mir - die Freundlichkeit zu den Menschen. Egal wie diese Lokal heißen mag, egal was, die erste Schritt ist, dass ich offen zu Gäste bin. Ich persönlich bin davon überzeugt, wenn ich auch was andere gemacht hätte, kein italienische Lokal, es würde auch so laufen wie jetzt. Die italienische Küche ist etwas vertrautes und man hat es leichter als was andere, natürlich wie griechische, es ist der selbe, mittlerweile Chinese aber man würde nichts auf Chinesisch schreiben, aber auf Italienisch es ist einfach der Vertrauen, der die Menschen haben....immer dieser Reiseziel zieht die Leute hier in Österreich nach Italien.

D: Denken Sie, dass Sie sich verändert haben, seitdem Sie in Wien sind?

QF: Dass ich mich verändert habe?

D: Denken Sie?

QF: Ich denke, dass jeder Mensch, der im Ausland lebt, als Emigrant oder was immer es heißt, die Eindrücke, die er sammelt und dieses Rucksack, was man immer hat, ist, 21 Jahre bin schon da. Es geht nicht darum, dass es schwer wird oder leichter, aber es wird immer mehr. Das ist die Sache, in der man immer steckt, so zu sagen.

Culinaria italiana

D: Werden nur italienische Rezepte verwendet oder auch typisch wienerische Speisen finden einen Platz in ihrem Restaurant?

QF: Nein, hier sind hauptsächlich italienische oder mediterranischen Rezepte.

D: Was ist speziell oder auch typisch in ihrem Restaurant, was kann man nirgendwo anders finden?

QF: Ich würde sagen, wenn man Calamari bestellen will, sollte zu uns kommen. Oder wenn wir zu Pizza gehen, ich bin absolut überzeugt, dass in Umkreis von ein paar km2 wir keine Konkurrenz haben.

D: Also Pizza und Calamari?

QF: Absolut, ja.

D: Die kulinarische Kunst ist von einem Region des Italiens oder gemischt, Rezepten aus ganzem Italien?

QF: Das ist eher allgemein, das kann ich nicht zum Beispiel Mailänder Salami, das ist original und eine Prosciutto, wo es hinkommt, wir haben Lieferanten manchmal da, manchmal da, ehe nach Angebot, was es gibt.

D: Also, Sie begrenzen sich nicht, so zu sagen aus Sachen von Venedig oder?

QF: Nein, schauen Sie, es ist wichtig Mailänder Salami einfach originell zu sein, eine Prosciutto soll italienische Prosciutto sein, nicht irgendwas, das kosten auch was, aber wir verlangen auch dementsprechend die Preise.

D: Und die Getränke?

QF: Weine sind, italienische Weine, aber von österreichischen Importeur.

D: Werden in ihrem Restaurant Feste besonders gefeiert und wie? Wer wird eingeladen?

QF: Selbstverständlich, unsere Räumlichkeiten, wir haben grosse Garten, ungefähr 80 Leute, dann haben wir einen Keller da unten, da passen auch 30 Leute. Wenn die Leute getrennte Zimmern möchten wir haben Taufen, Hochzeiten, Geburtstage auf alle Fälle Wir haben vor 1 Jahr auch kroatische Abende gemacht mit Musik und es ist sehr gut gelaufen, sehr gut, boom voll.

D: Und warum machen Sie es nicht weiter?

QF: Es hängt mit Saison ab. Im Sommer oder Urlaubszeiten, lohnt sich nicht, die Musiker sind auch nicht immer verfügbar.

2/1_i Osteria Stradina e Gelateria Alberti

La lingua e il potere simbolico

D: Come e perché Lei ha deciso a fondare un ristorante a Vienna, un ristorante italiano e in italiano?

VA: Allora la gelateria già esisteva,.....al dirittura i genitori si hanno trasferiti.

D: Anche italiani?

VA: Anche italiani, certo. Già terza generazione d'italiani. Sono venuti a Vienna nel 1800, che ne so 1890, già nei quei tempi era praticamente alla fabbricata a piedi da Italia.

D: Da dove d'Italia?

VA: Nel nord Italia, ..., nel Valla Rendina, vicino a Trento, ...gli arrotini i moliti,....., andavano da paese in paese, arrotavano i coltelli e poi guadagnavano da vivere e così sono andati avanti finché sono arrivati a Vienna. Nel 1906 hanno cominciato con la gelateria per cui

D: Come è andato prima?

VA: Come?

D: a Vienna pio quella gelateria..?

VA: Ma insieme, insieme, erano molto avvisi con questi molini del Schwedenplatz e insieme, c'era(non si ricorda e domanda suo marito: Come si chiamavano questi ragazzi che li avevano incontrato al Prater e li hanno detto, perché non fanno i gelati?; Lui: Non mi venivano proprio i nomi) E hanno detto: ma perché non fatte gelato voi che sembra che ci, potrebbe essere una cosa che andrebbe bene, no? E così hanno cominciato.

D: Qui?

VA: Per prima nel 10. distretto, non il primo e il secondo, nella Gasnergasse, no nel 20. vicino all'Augarten, lì era la prima gelateria e poi è stata bombardata, poi è stata nel 10. nel 1958, 1960.....

D: È stato sempre quel nome Stradina o no?

VA: No, il nome La "Stradina" è nata 10 anni fa, perché le mie figlie hanno cominciato le scuole e dovevamo decidere dove stare, se andare in Italia, fare qualcosa in Italia o rimanere qui. Allora abbiamo deciso di rimanere qui e stare qui anche d'inverno.....doveva diventare con qualcosina da mangiare, ma...

D: Non solo gelati?

VA: Ecco...diventare un ristorante, perché tutti..., "ma così poco da mangiare. Perché non fatte questo? Perché non fatte un po' di pesce? Perché non fatte un po' di carne?" E così è diventato sempre di più, sempre di più, sempre di più.

D: Ma si mangia bene qui!

VA: E la mia figlia va a scuola e allora per tutto l'anno....e così....

D: E prima

VA: E prima lavoravamo solo 6 mesi, da marzo fino a settembre e poi eravamo in Italia.

D: E finanziariamente è stato bene così o non molto?

VA: Oh, Dio! Non è che potevi fare i grandi salti, però anche boh...si poteva vivere.....Ma, sai quando è il tuo è Italia, poi ...deve fare andare la scuola con una figlia, responsabile anche di più. Le cose andavano ancor un po' peggio per cui bisognava fare qualcosa d'inverno e così...

D: Una buona idea! Vengono i clienti perché il ristorante e la gelateria sono italiani o c'è un altro motivo?

VA: No, io penso che tanti clienti della gelateria vengono, tanti non so perché non si fidano. Ma comunque tutti clienti che vengono, perché si conoscono, perché noi siamo italiani, perché il mangiare è buono, penso una serie di cose, ma tutto insieme. Poi una sfangere (?) di clientela, perché uno racconta "abbiamo mangiato lì, là era....., è italiano.

D: Lei personalmente parla con i clienti sempre in tedesco o mescola qualche volta con italiano.

VA: Io conosco tedesco abbastanza bene, però ...purtroppo poi solo tedesco che bisognerebbe mischiare un po' d'italiano per mantenere un po' e la gente sa che noi siamo italiani.

D: E il personale?

VA: Il personale non sa così bene il tedesco per cui parla metà e metà, come riesce.

D: Io ho parlato anche con clienti, tutti apprezzano quando si sente "Buongiorno", "per favore", "grazie"....

VA: Certo....sì, sì...perché hanno l'impressione di....non so....di essere in vacanza, di ricordare alla vacanza che sembra qualcosa di positivo.

D: Sempre lo dicono.... E Lei parla il tedesco quasi come madrelingua, correntemente, senza accento, con accento?

VA: Oh, Dio..Sì....abbastanza bene anche perché sono anni che sono qui, no?

D: Sì, va bene, però ci sono tanti, che sono...

VA: No, no, no, io ci tenevo anche impararlo bene per cui io penso di parlarlo bene....., cioè io non nessuna difficoltà, io vedo anche la gente in primo momento chi non mi conosce pensa che io parlo tedesco da sempre.

D: Cioè non si sente un accento?

VA: Oh, Dio.....Sicuramente.

D: Perché io non sono austriaca, ma....

VA: Lei non riesce a giudicare, però sicuramente si sente un po' d'accento.

D: I Suoi clienti apprezzano quando Lei parla con loro bene in tedesco?

VA: Oh, sì, penso di sì.

D: E l'italiano non si sente molto spesso!

VA: Ma no.....i nostri clienti sono quasi tutti clienti fissi che si conoscono per cui non hanno bisogno di questo.... di questa farsa un po', di questo teatro di parlare in italiano. E ci sono clienti che mi conoscono da bambini, da ragazzini, adesso sono grandi e allora non c'è bisogno di questa sanno bene che sono.....

D: Sono tutti clienti fissi?

VA: 90 per cento sono clienti di....veramente....

D: Questo significa che si mangia veramente bene..!

VA: può dirsi anche che uno si sente bene, perché altrimenti non verrebbero. Io vedo che a dirittura turisti che vengono qui e mangiano una volta, se stanno tre giorni, vengono tre giorni e si capita che arrivano al sabato e la domenica è chiuso e sono già disperati.

D: Ohhh (ride). Molti ristoranti "italiani" sono gestiti da non-italiani, altre nazionalità, perché secondo Lei?

VA: Eh, perché vedono che i ristoranti italiani lavorano, che a la gente piace la cucina italiana anche perché io sono convinta che cucina buona e leggera, tutti la mangiano volentieri e per cui cercano di buttarsi ...la linea.

D: Si può dire anche che finanziariamente funziona bene!?

VA: Oh, Dio, funziona sì, perché la pizza alla fine, noi non facciamo pizza purtroppo, ma perché, perché costa poco e tutti la apprezzano. Se poi la fai bene, la apprezzano ancora di più. Purtroppo a Vienna le pizze buone ce ne sono pochissime, veramente pochissime. Scusa! (parliamo dei bambini e le lingue)

D: Si mostrano i clienti scontenti quando capitano in un ristorante tale per motivo dell'iscrizione, del nome o questo non è così importante? I clienti preferiscono ascoltare italiano, mangiare i cibi italiani o questo non è così importante?

VA: Sì, sì, raccontano, al punto anche perché avendo un rapporto di amicizia con quasi tutti i clienti, i miei clienti ci conoscono anche fra di loro, perché sono sempre le stesse persone per cui anche loro sono diventati amici fra di loro. Ieri sera abbiamo guardato la partita e s'erano tutti i clienti.....ho pensato poi: "questi amici erano solo clienti una volta, sì, sono diventati tutti amici.

D: Eravate tutti per gli spagnoli o?

VA: Certo per gli spagnoli. Anche se hanno buttato fuori Italia, però hanno giocato bene e alla fine in qualche modo sono più vicini all'Italia che i tedeschi.

D: Anche noi siamo stati per gli spagnoli. Non so i tedeschi non giocano bene, sono così

VA: Esatto e sempre hanno avuto tanta, tanta fortuna. Alla fine arrivano sempre al finale e al finale loro.....

(parliamo un po' lungo della partita, come sono stati gli spagnoli)

D: Quale musica da un tocco particolare nell'atmosfera del ristorante, musica italiana, moderna o altra?

VA: Ma non solo la sera, sempre, sempre abbiamo musica italiana.

D: Moderna, classica o?

VA: Di tutto, misto, c'è anche qualche cliente che porta qualcosa, abbiamo anche magari qualcosa di più.....i miei ragazzi portano qualcosa, sempre quando mettono canzone che non so.....ho piacere meglio.....I clienti amano Battisti per esempio.

D: anche più famosi?

VA: Sì. Infatti lo facciamo tutte le canzoni con i computer, ho una festplatte e così va tutto il giorno.

D: E con la TV, ci stata forse una ..?

VA: Abbiamo portato la TV solamente per il calcio e la devo portare via, perché secondo me distoglie un po' quello che è la comunicabilità. Perché anche a casa mia, quando si mangiava e si mangia adesso la TV viene spenta.....perché al momento quando mangi è il momento in cui per descriversi l'opinione, per discutere la giornata e io penso che è anche per il cliente così. Ho visto ...adesso i calci, poi guardi, mangi e poi non ti ricordi che cosa hai mangiato.

D: E giornali o gazzette italiani?

VA: Oh, Dio, non tutti i giorni, ma ci li abbiamo spesso anche perché ogni tanto li compriamo o li porta un amico che è tutti i giorni in Italia per cui quando ritorna ci porta sempre i giornali.

D: E in tedesco ci sono?

VA: Sì, in tedesco ci sono anche, "Österreich", "Kronen Zeitung", "Kurier", tutti.

D: Il personale dovrebbe essere italiano o questo non è così importante?

VA: Oh, Dio. Quasi tutti del personale sono italiani, Elisa è italiana, Alessandra è italiana...O Dio, dovrebbe essere, si cerca di fare così puro, purtroppo non è sempre possibile. Ma noi abbiamo due terzi italiani. Nella gelateria sono tutti italiani.

D: Il cuoco dovrebbe essere anche lui italiano?

VA: Il cuoco al momento è della Romania, però è già 20 anni che lavora in Austria, sempre in ristoranti italiani e ha lavorato con cuochi italiani.

D: Ha fatto una buona scuola?

VA: Bene

Linguistic landscape

D: Come ha scelto i nomi, cioè "La Stradina" e la gelateria "Gelati Alberti"?

VA: Allora "Gelati Alberti" è nome della famiglia, Stradina poi io con i miei amici, lei è attrice e lui è il grafico, abbiamo deciso di pitturarla ed è sono pitturata, non so se ce hai visto dentro, case, ..., un vicolo e per cui come fosse una strada, no? E così la Stradina vuol dire piccola strada.

D: Come ha scelto il design (disegno) del ristorante, che cosa vuole manifestare?

VA: È nato per caso, chiacchierando, pensando come lo facciamo, non volevamo investire troppi soldi, però doveva diventare una cosa comunque un po' particolare e così è nata questa cosa...

D: E Lei ha detto, avevate fatto tutto da soli, sempre con l'aiuto degli amici, senza

VA: Senza un architetto. Questa è(?) che è una artista austriaca, ha fatto anche delle cose molto belle, lei pittura quadri bellissimi, fa sculture e lei ha detto che ce prova, non ha fatto mai una cosa così ed è provata e la prima filetta disegna la pittura venti volte, no le piaceva, diceva....oh Dio, e così affinché abbiamo trovato la.....ha fatto veramente un buon lavoro. E stato 10 anni fa ed è ancora bellissima. Poi ha fatto sopra qualcosa per proteggerlo dallo sporco, dal fumo, ...se guardo sul vetro, c'è un sporco forzesco e sui muri tutto si è mantenuto come era prima.

D: E tutto è scritto in italiano, cioè il nome?

VA: Gelati Alberti...

D: E Alberti Eis, anche un po' di tedesco, però La Stradina è solo in italiano.

(andiamo a guardare delle fotografie sui muri)

VA: E qui é il vecchio locale.
D: Posso fare una fotografia?
VA: Certo.
(racconta chi é sulla fotografia, suo marito 12 anni.....ma non si senta abbastanza bene)
D: Ci sono anche altri simboli, non, la bandiera italiana!?
VA: Ma si.
D: Anche le fotografie!?
VA: Li trovo un po' Kitsch si deve stare bene nell'ambiente, no? Però dipende anche della stagione.
D: Questo mi ha detto un signore del ristorante "Terra di sapori", lui ha comprato 5 bandiere, perché sempre...
VA: Le portano via (ride)
D: La sua carta é in italiano, in tedesco o in tutte le due lingue?
VA: Solo in italiano. Traduciamo poi in tedesco.

Identità

D: E Lei per quale motivo é venuta in Austria, a Vienna?
VA: Per quale motivo sono venuta a Vienna?
D: Con i genitori?
VA: No, Alberti sono i genitori di mio marito. Io sono venuta a Vienna, perché
D: Ahhh, i suoi suoceri?
VA: Allora i genitori dei miei suoceri sono venuti a Vienna e hanno fondato queste 2 gelaterie.
D: Poi mio fratello é venuto a fare una stagione d'estate qui nella gelateria a fare gelati e l'anno dopo ha detto "dai, vieni anche tu, ci prendiamo una gelateria e facciamo insieme" e così sono venuta anche io con lui, poi abbiamo aperto una gelateria, poi ho conosciuto mio marito e mi sono rimasta qui e mio fratello é tornato in Italia. La gelateria mio fratello la ha avuto 20 anni e poi la ha venduta 10 anni fa e si é tornato in Italia e anche in Italia sta avanti a quella gelateria. Sempre nella gastronomia.
D: Da quanti anni lavora e vive a Vienna?
VA: Trenta anni.
D: É chiaro che parla
VA: (ride)
D: Si sente benvenuta a Vienna?
VA: Sì, molto. Io non so se io sia un caso personale, io ho tantissimi amici.
D: Come in Italia, si sente qui come a casa?
VA: Sì, sento anche gli amici dall'Italia, nonostante tutto che li vedo poco, ma li sento, ci vediamo come se non ci siamo visti l'altro ieri.
D: Cioè Lei ha due case!?
VA: Sì, Oh, Dio, purtroppo Italia un po' meno adesso
D: Quale importanza hanno gli italiani e la cultura italiana a Vienna?
VA: Per un italiano o per un austriaco?
D: Per un austriaco.
(viene un giovane che parla brevemente con la signora Alberti, un italiano che cerca lavoro)
VA: Cerca lavoro, questo é un italiano. Io ho bisogno di un ragazzo. Allora l'importanza gli austriaci, come lo ho già detto prima, gli italiani, l'Italia, cibo e così li ricordano un po' di vacanza, no? E per cui la vacanza sempre é di solito qualcosa positivo, no? E poi penso che gli italiani sono delle persone molto simpatiche, secondo me...per cui non lo so, se questo piacere di stare insieme.....
D: Sono più aperti secondo me, si può discutere più facile.
VA: Sì, sì, della musica un po', la mentalità, no? Ma io vedo nessuno che dice: "Quelli sono italiani", mai sentito.....Pur non sapendo niente di queste persone, perché anche di qualsiasi paese c'è buono e cattivo, come é anche in Italia. Io certi meridionali li manderei però al 90 per cento gli italiani, per gli italiani nessuno dice: "oh, é l'italiano".
D: E non sono tanti qui!
VA: No, sono pochissimi, forse anche questo, non sono in massa così come i turchi, gli ebrei, gli iugoslavi.

D: Ha l'impressione di essere cambiata da quando lavora e vive a Vienna?

VA: Oh, Dio, ti abitui un po' di più questo pianificare la vita, te le pongono un po'. In Italia, andiamo, facciamo, eh... qui bisogna di telefoni tre giorni prima, hai bisogno di fare un appuntamento e da mie amiche in Italia, vado, suono, se c'è, c'è, se non....Questo è durato un po' di più di me, è una cosa che si abitua. Però per me, io rimango sempre quella un po' diversa, un po' casinista.

D: Che è bello!

VA: Sì e purtroppo non si può cambiare 100 per 100.

Culinaria italiana

D: E qualche domanda sulla culinaria italiana. Soprattutto nella Stradina si utilizzano ricette di una regione d'Italia o sono miste, cioè ricette di tutta Italia?

VA: Misto, misto, allora noi siamo di nord Italia, di Trentino, abbiamo alcuni piatti di Trentino, tipo la polenta, formaggi, la carne insalata, carne tipica del lago di Garda, ma anche della nostra zona. Nei tempi quando non sono stati i frigoriferi, questa carne la mettevamo salamoia con il sale che doveva mantenerla fresca. Poi facciamo di tutte le regioni d'Italia. La nostra carta cambia quasi ogni giorno. Abbiamo un fisso di classici e poi tutti i giorni abbiamo una carta con 5 o 6 cose

D: Ho letto anche "pesce del giorno"....

VA: Sì esatto.

D: Che cosa è veramente speciale in Suo ristorante, molto tipico e che cosa non si può trovare in nessun luogo, solo qui da Lei?

VA: La carne salata sicuramente non si trova in nessun altro locale a Vienna e anche la polenta con salamino che portiamo dall'Italia, un salamino fresco fatto poi alla griglia che da noi si mangia in montagna, quando vai a sciare, cose tipiche.

D: Cioè sono cose che si devono provare!

VA: E sì.

D: E le bevande, i vini sono ...?

VA: Tutto italiano. L'unica cosa che creammo qui è succo di mele che io dico è la bevanda nazionale all'austriaca, Apfeldasft, Apfelsaft gespritzt, e lo compriamo.

D: Si festeggia in Suo ristorante e come? Chi sarà invitato?

VA: Tutti gli amici che sono quasi tutti austriaci.

7/1 i i ragazzi

La lingua e il potere simbolico

1. non sa perché si chiama Ragazzi (è un cameriere)

2. sì perché c'è un'atmosfera italiana poi anche il modo di raccogliere i clienti, per quel saluto italiano, in italiano

3. / 6. sempre l'italiano e il tedesco, Buon giorno, buona sera anche in tedesco e poi si comincia la conversazione, c'è la coglienza, è quella, già l'impatto con il cliente è molto, molto importante, questo è il moto del ristorante italiano e dei italiani che lavorano qui

4. no, no, sbaglio, mi arrangio, da 25 anni che vivo a Vienna, e di provincia di Lecce, Puglia (racconta di Puglia con meraviglia), all'inizio è stato molto difficile a trovare un posto di lavoro, per motivo di tedesco, la moglie parlava già italiano, dovevo imparare il tedesco e piano, piano con francese, italiano e inglese tutto va bene, però con il permesso di lavoro, ecco questo è stato un po' difficile, anni ottanta, gli italiani non avevano il permesso di lavoro, non è stato così facile, adesso sì, ma una volta..., facile si sei sposato, sì, così sì, si riceve anche il permesso di lavoro.

5. / 6. ma certo, come no..., ma sì, anzi si divertono pure, ma anche se non capirono, li faccio capire, traducendo automaticamente in tedesco, lasciamo soccorrere i clienti, non sapendo quello che stiamo dicendo tra di noi, tra i camerieri, scorrono, sono curiosi, sapere cosa si parla, e noi traduciamo, e noi proviamo sempre di dare qualche esempio, e questo è normale, è giusto, non bisogna mai tenere il cliente sopra alla barca, cioè la comunicazione è molto importante, ma certo, la cosa veramente essenziale è che per noi italiani all'estero veramente tra di noi che noi lasciamo un timbro, una marca, l'impressione è quella

7. (entrano clienti, molto gentile con sorriso: Buon giorno, buon giorno, il signor collega viene subito) la maggior parte dei ristoranti o delle pizzerie, all'inizio di anni settanta, quando aprirono i primi locali, tipici italiani, eravamo pochi italiani, e locali andavano proprio bene, non c'era quello "verspotten", non ti prendeva nessuno in giro, se uno era italiano, era proprio italiano, adesso, diciamo da anni 90 in poi, fin adesso, i ristoranti gestiti, con nomi italiani, questi gestori, proprietari non sono italiani, o vengono da Ex-lugoslavia, o da Marocco, o sono egiziani, o arabi... e perché hanno deciso ad aprire un ristorante italiano, avendo iniziato prima a lavorare in questi ristoranti italiani, hanno fatto esperienza di questo e avendo accumulato, chi nella cucina su di se, tra gli amici e famiglia hanno deciso di fondare i locali, curiosità, osservando i piatti, le specialità, hanno imparato come si cucina, come si serve, come si parla, anche la lingua, sono molti i turchi per esempio, gli egiziani, però quando si scrive la carta, i menu, ci sono errori grammaticali. Quando noi gli italiani per curiosità mangiamo in un tale locale, leggendo la carta, constatiamo, verifichiamo e sappiamo benissimo, che sono stranieri, va bene ok, ma io dico: Ma siete stranieri, ma per quale motivo voi non mettete sul locale un nome vostro, ma fatte un locale turco, e così se vado in un locale italiano, essendo italiano, si parla italiano, in un turco, si parla turco. Secondo me avrebbero successo anche se non siano italiani. La gente del Nord, gli austriaci per esempio sono proprio affascinati dall'aspetto italiano, anche la lingua, la persona, e per loro e cosa già negativo per loro confronti e pensano: quelli non sono italiani, ma guardi cosa fanno, si sa, ma si lascia sempre ingannare dal nome

8. si da noi vengono clienti e raccontano: a me é capitato....scontenti, ai clienti li piacerebbe ascoltare scambiare il discorso italiano, invece lì non lo trovano, uno pensa se parlo un poco, basta, sufficiente, ma non é così, si sente

9. La musica é solo italiana, anche la sera, sempre musica italiana, parla con un senso forte del periodo invernale, quando c'é il mercato Spitelberg, il ristorante é proprio popolato e c'é un'atmosfera, uno scambio, proprio italiano, bello, bello. Questo piace ai clienti, ma non solo, piace anche a noi, ai camerieri.

10. ci sono sempre riviste o giornali italiani, però li portiamo sempre via e la TV soprattutto per le partite, sportivo, motociclismo, sci, calcio, dipende dal stagione, ma più spesso abbiamo la musica, come sottofondo, alla gente le piace e dialogare, parlare

11. giornali tedeschi ci sono anche

12. sì, sì, sì, molto importante, perché quando la gente entra, senta appunto anche il modo come ci muoviamo, come si parla tra colleghi, é certo, é giusto, ascoltiamo, venuti, hanno visto, e di questo riprendono atto e imparano anche loro, chiedendo e facendo anche le domande e noi pronti a rispondere

13. il cuoco é anche italiano, sì, sì, sì, tutti sono italiani

Linguistic landscape

1.

2. / 6. il design é tipico italiano, anche le fotografie, la famosa attrice italiana, con una vetrina di antipasti, c'é sempre, apparecchio per prosciutto al momento

3. il nome del ristorante é scritto solo in italiano

4. no, non c'é una traduzione in tedesco, ma traduciamo sempre noi, ma si vede, si sente, quando i clienti chiedono quale il menu, quale é il significato, esiste già il contatto, e loro imparano, ci sono sempre clienti abituali, frequentatori, anche clienti politici, dello stato, c'é anche la bandiera italiana, adesso per il calcio, ma anche poi e prima, la bandiera si vede sempre

5.

7.

8. la carta é sempre in italiano, cioè i nomi sono in italiano e poi segue una descrizione in tedesco, come sono preparati i piatti in tedesco

dal primo momento mi sento qui molto positivo, non ho dubbi, sono lieto di aver scelto questo locale, si lavora professionalmente, serenità, si lavora volentieri. e sono qui quasi da un anno, ho fatto un'esperienza positivistissima

Carrusi, Terroni e Ragazzi sono come insieme, c'é una associata, ma il capo non e solo uno.

Ragazzi é di questo proprietario già 8 anni, prima non so, la posizione qui é molto frequentata

Identità

1. sono venuto qui avendo conosciuto mia moglie in Italia, a Roma, che é una viennese, e poi un vantaggio che avevo io che mia moglie parlava già l'italiano
2. é arrivato nel anno 83
3. mi sento ben venuto, ho bellissime esperienze qui a Vienna, in Austria, molto benvenuto, non avuto mai problemi, mi trovo ancora bene, , ma mi sento benvenuto anche perché voglio adeguarmi, adeguarmi al posto, alla gente, con la gente, con il posto, con gli usi, con i costumi, ma ci sono io uno, mi piace parlare, io sono comunicativo, mi piace comunicare con la gente, tipici italiani, più o meno sparisce quel tocco italiano, non é come era una volta, da noi e una atmosfera molto amichevole, é molto importante raccogliere i clienti, con sorriso.... e funziona bene
4. l'importanza é molto determinate, trasmettiamo anche con la nostra personalità la cultura italiana, molti costumi dell'Italia, noi la presentiamo l'Italia e rispettiamo noi gli austriaci, come ci rispettano anche loro, anche quando raccontiamo, quando ci chiedano a raccontare di Roma, come era la città, noi trasmettiamo la cultura italiana, siamo sempre pronti andare in contro alla gente (parla lunghissimo del mare e dove é bello in Italia per fare le vacanze)
5. io ero sempre io e sono sempre io, ma vado sempre avanti, non all'indietro, sempre avanti, questo é tipico italiani, no ci fermiamo, ecco questo é tipico italiano.

Culinaria italiana

1. no soli d'Italia
2. Pizza Ragazzi, la zuppa di pesce, ma anche gli antipasti, tutto é fresco, anche i dolci, tutti fatti di casa
3. le ricette sono miste, di tutta Italia, i menu e le ricette si basano su non solo una regione, su varie, ci sono piatti tipici del mare, dalla montagna, ci sono tanti, tutto variato, di Sicilia...tutti i piatti sono fatti con amore, veramente
4. i vini, le bevande tutti italiani di qualsiasi regione, di Toscana, di Umbria, di Sardegna, da Veneto,
5. si cucina proprio con il cuore
6. si festeggia, ma si, all'italiana, facciamo un esempio - come si passa una serata col calcio? mamma mia

NON C'É UNA CUCINA TANTA FANTASIOSA COME L'ITALIANA

1/6_ i L'Osteria del Collio

La lingua e il potere simbolico

D: Come e perché Lei ha deciso a fondare un ristorante a Vienna, un ristorante italiano e in italiano? Io ho letto in un libro dell'osteria e

M: L'osteria уос.и come osteria oggi, c'era già prima di me. L'osteria del Collio prima si chiamava "Osteria di Collarina". Questo nome gli é stato dato all'ora dal mio predecessore perché lavorare insieme con il conduttore dei vini del Collio e così da quella cooperazione viene dopo il nome dalla località e prima non era un ambiente come adesso, era un localino, é stato fatto nel 95, é stato pubblicizzato tanto e per 4 anni hanno lavorato ben insieme così che anche i Collarini come nome é stato... é diventato conosciuto anche qui in Austria. Poi non so qualche problema hanno avuto, si sono separati nella collaborazione e mi pare che i signori Collarini non volevano più ...che si usasse questo nome per cui ancora il predecessore trovandosi nella condizione che l'Osteria é diventata conosciuta per i vini del Collio anche così via, non avendo tanta voglia di cambiare o di dare altro nome gli é dato L'Osteria del Collio per diciamo rimanere sul tema, sul tema "Vini del Collio".

D: Però non é un nome per esempio della famiglia o...?

M: No, non è un nome della famiglia, non è un nome che ha da fare....è un nome diciamo così che hanno pensato per visualizzare e portare avanti il discorso "I vini del Collio" separarsi naturalmente dall'eredità che avevano con questo nome Collarini e quindi diciamo così rinato perfezione.

D: E Lei l'ha lasciato?

M: E io l'ho lasciato perché tanto il nome non è che sia diciamo così importante.... per me non è stato importante, per semplice fatto perché vengo dell'Osteria...in altro distretto per cui se si chiamava Osteria del Collio o portarsi il mio nome o il nome di una specialità o qualcosa che mi è sembrato irrilevante per cui l'ho lasciato così.

D: In quale locale è stato prima?

M: Prima sono stato per 9 anni nel settimo distretto, avevo un ristorante, si chiamava "La sorgente". sono affinato come l'ideologia.....che faccio ora, ora ci tenevo un sogno, volevo....diciamo così un localino un po' più educato, così come lo sognavo....ottimo da 9 anni. Poi sono tutti al centro, al centro è un altro....un altro posto, un altro modo di essere...al centro nella città si hanno più leggeri da una parte, il pubblico è più no, è più a più condizione della cucina italiana, per cui già è un aspetto....aspetto gastronomico e più inteso...l'aspetto comunicativo riguarda i clienti è più leggero, è più familiare.....ahhhh.....è più semplice...

D: i veri, tipici ristoranti italiani sono veramente in primo, settimo e ottimo e in altri distretti quasi non esistono...Si, è scritto qualcosa in italiano, però ...

M: La gastronomia italiana è nata nel settimo distretto, che è posata 30 anni fa, la gastronomia italiana è nata nel settimo distretto. I primi italiani che hanno fatto...che hanno portato avanti il discorso alla gastronomia italiana, sono dal settimo distretto, ce ne sono qualcuno che ancora oggi

D: Il mare?

M: a "il Mare" sì.. che ancora oggi ce ha la sua...diciamo così la sua...il suo stile, lo stesso stile di trenta anni fa magari un po' più raffinato, però è rimasto lo stesso ed è praticamente uno dei più vecchi locali qui che eccitano degli italiani. L'altro è "La Grotta azzurra", però la Grotta azzurra di oggi non è.... non ha lo stesso stile di allora, però è un locale anche che ha già 40-50 anni di storia...Poi....sì, è diventato un'altra, un'altra direzione "Il mare" penso che sia... anche sì, sì, perché era più rusticale, adesso è raffinato anche, insomma degli italiani proprio il più antico mi pare che sia solamente "il Mare" altrimenti gli altri hanno venduto, hanno ristrutturato, io mi ricordo, poi "San Carlo", anche lui è partito dal settimo distretto, aveva una pizzeria, adesso è al centro e poi praticamente lui, insieme a Pasquale sono a notare i due italiani più anziani qui in città quello che hanno fatto.

D: E la "Cantinetta Antinori"?

M: La Cantinetta Antinori è di 10 anni fa....La Cantinetta Antinori è un locale fino che ha una sua filosofia, ha fatto bene, fa ancora bene, è al centro.

D: Ma lì non ho trovato nessuno che voleva parlare con me, non ci sono stati italiani lì.

M: Ma secondo me è un hobby.

D: Non che non volevano, non hanno l'informazione, come è stato, perché è stato, quando....

M: La Cantinetta Antinori è una cooperazione come perché allora nel 90 ...queste cooperazioni come a fare uscire fuori un nome o come pubblicizzare un nome per cui era facile cooperare con una famiglia grande e Antinori sono una famiglia grande. Per fiducia c'è una cantinetta Antinori mi pare in Svizzera che funziona molto bene e allora di là è nata l'idea, probabilmente sia che dalla struttura svizzera, si sono pensati "perché non a Vienna?" o sia che i primi diciamo così "Geschäftsführer" della cantinetta, perché mi pare che lì lavorava anche all'inizio Giacomello, quello che ce ha il locale "Fabio" magari "Fabio" si dire che è più, è cosa più precisa della cantinetta se lo vuoi sapere, perché Fabio era "Geschäftsführer" della cantinetta all'inizio se non mi sbaglio.

D: E adesso?

M: E adesso ha già il suo locale praticamente degli italiani al momento più tocco della gastronomia, diciamo, se al livello di clientela, se al livello di struttura, livello d'ideologia, quello che fa è top degli italiani che stanno a Vienna.

D: E un livello più..?

M: Ma è livello...direi.....(non si capisce bene)

D: Perché a me piacciono più delle osterie, i ristoranti più

M: Allora io non ho nessuna.....noi siamo di categoria di modi di pensare alla gastronomia italiana dove c'è molta personalità, dove il cliente è a casa e dove la comunicazione è continua, con la maggior parte dei clienti si è per "tu", non c'è quel distacco, non c'è quella riverenza, per cui è un altro tipo d'interpretare la gastronomia, per quanto poi fa la differenza tra me e "Zimolo", questa qui è un'osteria all'idea di stare in una... nel soggiorno e poi nel locale pieno e sono tutti di qua, c'è l'amicizia, si fa subito amicizia con il prossimo vicino, perché è un tipo d'atmosfera che si crea, che non hai la difficoltà fare l'amicizia con gli altri,...anche i clienti diventano familiari e tra i familiari poi ci si accetta e poi non ci si accetta, quindi c'è anche ..diciamo così..arriva uno sconosciuto trova un muro, diciamo già della parte del cliente stesso, diciamo così anche il cliente improvviso, mi è successo due o tre volte che in quel locale viene arrivato qualcuno che era magari un po' più scortese e un po' più e all'improvviso tutti zitti, tutti a guardare questo ...e lui ha capito e si è andato da solo senza neanche la famiglia è grande, la famiglia reagisce, la famiglia reagisce, all'estraneo diciamo così, a me non è così, sono contento.

D: Vengono i clienti perché l'osteria è italiana o c'è un altro motivo?

M: Molti hanno sentito dire, tanti altri dal e dalla carta, del immagine che hanno capiscono che è un locale italiano, dove c'è un italiano dentro, sentono anche parlare dentro, una musica si sente, non siamo silenziosi, di carattere non sono anche tipo che lascia troppa tranquillità, se c'è la musica si parla per quanto possibile, se si parla si parla d'alta voce e si parla anche italiano.

D: E con i clienti?

M: Con i clienti la maggior parte parlo...hmmm, la lingua più parlata è tedesco, naturalmente c'è anche chi preferisce ascoltare l'italiano, chi diciamo così il comune ma la lingua che viene parlata in locale e per i clienti è tedesco.

D: La carta però?

M: La carta è in italiano e la traduzione in tedesco

D: Gli ingredienti sono tradotti in tedesco o?

M: Gli ingredienti sono in tedesco, il titolo è in italiano. Devo dire che gli austriaci hanno grande conoscenza della cucina italiana per cui un ingrediente detto in italiano, parlato in italiano lo capiscono automaticamente anche se non è scritto in tedesco, diciamo così, è solamente perché io tengo una carta molto piccola, sono due pagine, allora nelle due pagine a tradurre tutto dall'italiano in tedesco sarebbe troppo complicato e mi chiederebbe troppo spazio, ma alla verità le do solo a chi viene la prima volta.

D: E per i turisti sarà necessaria anche una carta in inglese?

M: Se è necessaria una carta in inglese?! Ma se ce avessi la carta in inglese, allora non avrei neanche più tempo di fare un po' di, perché l'inglese io non lo parlo, conosco solo 50-60 parole, magari con tempo visto che mi vengono sempre di più, imparo una nuova parola importante, però l'inglese ...di quelli che parlano inglese sono, diciamo così curiosi...magari basta una parola per capire, non è il caso, se io non capisco e se voglio vendere un pesce vado in cucina, prendo un pesce e lo metto davanti ...questo lo vogliamo e li convinco anche molto semplicemente a fare dopo essere sempre senza neanche parlare troppo.

D: Il comportamento con i clienti....?

M: Il comportamento....sì, quello che tu.....così come ti esprimi, non solo con le parole, ma anche con la sicurezza che uno è impiega, perché non mangerei mai qualcosa che non è buono, non darei mai qualcosa che non è buono e nel dubbio prima che si fa una cosa che non va bene nel dubbio l'ho buttata. Questo è stato il mio principio da quando ero un ragazzino, è un principio di mio zio che era cuoco ed è rimasto mio, perché non voglio pensare che se vado a mangiare da qualche parte è qualcosa non va bene. E mio trovare o andare a mangiare in un locale uguale che tipo se dovessi pensare, dovessi sentire o risentire che qualcosa è acido, qualcosa è diventato vecchio, qualcosa non è stato fatto come si deve e così via divento piuttosto cattivo. Allora allo stesso principio può capitare uno sbaglio, può capitare che un pezzo di carne magari ha più, perché in quel attimo non sono stato attento, può capitare che un pesce invece di farlo al minuto più secco, più cotto, la pasta, ma quello lì sono cose che se si vedono

dopo, si correggono, non é il problema. Ma il mio dubbio se una cosa é buona e precisa, si.... é meglio buttarla, mi dispiace.

D: E come parla Lei tedesco?

M: Ma il tedesco parlo come seconda lingua ...

D: Cioè correntemente, senza accento, con accento o?

M: Beh, l'accento sarà sicuramente, per quanto a sentire quello che dicono i clienti, dicono che parlo buono, un buonissimo tedesco, diciamo che é austriaco un po', come lingua mi piace, piuttosto parlo anche francese, ma il tedesco é la seconda lingua. Il dialetto non mi piace parlarlo, non mi piace neanche sentirlo, però diciamo così, se é parlato da persone come si deve, mi piace ascoltarlo, quando é troppo, quando é troppo primitivo no.

D: Ma anche a me. E i clienti apprezzano quando Lei parla anche l'italiano?

M: Ma sì, in verità, in verità, in ogni ordine, in ogni tavolo, diciamo così in ogni 15 parole mi capita spesso e volentieri automaticamente di parlare una lingua che é una bilingua nel senso che il primo approccio con i clienti, il primo approccio é in italiano, da vedere dove sono arrivati con le loro conoscenze e poi immediatamente sento che si mettono al loro disagio automaticamente poi cambio sul tedesco. Cioè le parole, diciamo così la quantità d'italiano che viene parlato nel locale é quasi identica con quella del tedesco, nemmeno da parte mia, in senso che mi sono così abituato al mischiare, ecco così, passare dall'italiano al tedesco, dal tedesco all'italiano che praticamente.....se c'è al tavolo una persona che ne capisce più di tanto, cambio in italiano magari dopo mi scuso per gli altri e li faccio subito la traduzione e così li ho rimesso tutti sullo stesso piano.....

D: E una domanda dei ristoranti che non sono veramente italiani, sul cartello é scritto in italiano, però dentro non si mangia all'italiano, non si ascolta l'italiano. Perché secondo Lei?

M: Questa é una domanda piuttosto politica che non economica.....

D: Per quale motivo lo fanno, non so anche.....?

M: È un'idea, ogni idea viene copiata e viene ristrutturata. Diciamo così, il marchio "Gastronomia italiana" é un marchio che é unico. Si é persi praticamente un momento dove si può dire OK registriamo il marchio della cucina italiana, ma questo non si può fare al livello austriaco, questo deve essere una cosa che deve essere fatta al livello universale, mondiale e deve dipendere dal governo italiano, dalle associazioni italiani e non dagli italiani che stanno all'estero perché é come portare la bandiera. Uno che porta la bandiera si é una cosa semplice, ma deve sapere che in quel momento sta presentando uno stato, quindi uno scempio della bandiera é uno scempio dello stato. Perché si permette a tanta gente di diciamo così di non essere italiani e di copiare con mettersi sotto questo é una domanda politica se qualcuno cerca di risponderla a conto suo, non si troverà mai la soluzione, però come c'è democrazia, c'è la libertà penso che é una cosa che non.....

D: che ognuno può scegliere?!

M: In verità bisognerebbe essere fieri che il marchio venga sempre usato e ricopiato, si può essere meno fieri quando il marchio che viene copiato non produce gli effetti che in verità dovrebbero essere. Allora là vorrei dire se c'è un gestore, un proprietario di un locale che ha che preferisce dare alla cucina italiana e trasportarla sui clienti in un modo come lui la concepisce, non corrisponde alla, diciamo così alla cucina italiana, lì magari bisognerebbe pensarci a come si può impedire, perché se, se, ripeto, la bandiera e il tipo di cucina é più o meno un marchio, non lo so impedire si può essere fieri, ma quando é proprio negativo allora in verità é anche un danno. L'unica cosa che si potrebbe pensare, dirò che é fa un danno alla nazione, fa un danno a quelli che fanno bene...no siamo ancora lì, quanti gestori anche nel paese, ma diciamo così fanno dei danni.....Questo tema, questa domanda é una domanda politica, io lascerei così.....in verità non mi disturbano, ci sono dei correnti che si occupano di questa tematica, dico, a me non mi disturba, però lo fanno bene, raccolgano bene, non é perché raccolgono bene, perché hanno la bandiera italiana oppure si fanno la cucina italiana, raccolgano bene, perché vuol dire che fanno bene. Non é che hanno un vantaggio, perché io un vantaggio se non faccio bene, non raccolgo...adesso posso mettere la bandiera francese, la russa, l'americana, l'inglese o un altro tipo di cucina se sono capace di farla così come

dovrebbe essere allora avrei successo, se non sono capace non é il problema della bandiera, non é anche il problema del tipo di cucina.

D: E qualche volta i clienti dicono che sono capitati, si mostrano i clienti scontenti quando capitano in un ristorante tale e dicono veramente mi trovo bene, adesso mangio all'italiano e via dicendo?

M: (ride) lo dico si ci sono dei clienti che quando accetti una critica del genere, senti una critica del genere, l'accetti e dici beh insomma sto bene e così via.....che un cliente che dice ha andato a mangiare lì, ha pranzato bene poi viene da te e in certo senso mi dico infatti conoscendo il posto, conoscendo i prezzi, si sa che quando si va a mangiare in certi posti, non si può aspettare qualità ...confronta se, io che faccio la pasta al minuto e mangi magari in una pizzeria dove la pasta é precotta e si aspettano lo stesso, perché magari là la pasta costa un euro o 50 centesimi di meno non si possa aspettare che lì sia meglio, perché non si può avere quella, quel paragone la roba fresca e poi la vuoi avere magari al prezzo allora allo stesso andati là, c'è stato un motivo per i conclusi (?).....mi lascio. Non ho un'indicazione, ne me fa sentire meglio, a contrario....Mi dispiace per loro, mi dico "Madonna mia" ...che ho qualcosa nella testa o cosa devono fare per fare capire la verità e io ne vado neanche a provare. Se io da fuori.....ah mi capita anche di andare magari da un locale che é all'italiana, non sono italiani, ma sono gentili dentro e così via, naturalmente io dico la saggio, provo, non mi aspetto la nostra mano, i nostri sapori, mi aspetto la nostra forma e un nuovo sapore. E così non sono mai deluso, perché tanto lo so, E dico "é loro modo d'interpretare, la sostanza c'è, la forma c'è, il contenuto é diverso nel senso che il gusto trovo é diverso però non fanno male. No, se un austriaco é imparato a conoscere questo come il gusto d'italiano, é un po' colpa degli italiani che non si hanno fatti conoscere abbastanza prima oppure é loro gusto come dice gusti, gusti....

D: Quale musica da un tocco particolare nell'atmosfera del ristorante, musica italiana, moderna o altra?

M: La musica é quasi sempre italiana, per esempio le opere, le arie, i cori, folklore, c'è anche musica straniera, metto quella inglese o tedesca. La relazione 90% é italiana. E diciamo così il passato, il nostalgico attira tanto e molto di più di quello che é moderno.

D: E giornali, le riviste sono italiani, TV italiano nel ristorante? E tedeschi?

M: I giornali sono principalmente tedesco, principalmente tedesco e uso "La gazzetta dello sport", lo tengo qui, perché ci sono tante notizie del mondo le notizie dello sport viene visto ed é automaticamente un simbolo diciamo così dell'italianità.....La TV é purtroppo austriaca, perché tanto quella italiana c'è con il cavo, però non é così interessante.

D: Cioè la TV non é così importante per l'Osteria, per i clienti?

M: No, la televisione non é tanto importante.

D: Il personale dovrebbe essere italiano o questo non é così importante? E cuoco?

M: Secondo me, non é neanche il problema, ma almeno uno-due persone italiane in un locale sono bene. Prima c'erano molto ricercati, non c'era un locale che non avesse almeno due italiani. La persona italiana quelli che sono arrivati negli anni 75-80 che erano qualificati, hanno cominciati a lavorare e poi sono diventati quasi tutti indipendenti. E oggi come oggi é difficile avere personale d'Italia.

Linguistic landscape

D: E le fotografie sono state fatte ...?

M: Queste fotografie sono dei clienti che sono praticamente spesso qui, fanno parte dei clienti che sono più famosi dell'ambito della cultura, dell'ambito della cinema, del teatro, poi ci sono le foto familiari e in pratica fatti in bianco e nero per dare ancora quel sintomo nostalgico, ha un ambiente rusticale e devo dire che é piaciuto molto ai clienti.

D: E i colori?

M: I colori li ho scelto io, perché allora l'osteria é....aveva i colori sui muri un po' freddi e allora tramite delle luci, questo colore diciamo così é caldissimo, quando lo metti la luce a metà calore si viene da fuori in un ambiente molto, molto intimo.

D: Ha parlato con un architetto o?

M: No, no. Ho parlato con uno che si....diciamo così col pittore e gli abbiamo detto "come vorrei che sia caldo, chiaro e chi abbia, diciamo così, la capacità montanare con mobili

che sono tosto chiari e lo stesso di rimanere indipendente e così ha fatto lui.....poi il questo colore ha detto no, questo é, e infatti da tre anni é rimasto ed é sempre attuale.

D: Adesso é molto moderno.

M: E quindi sono contento di aver scelto in questa direzione.

Identità

D: Ho 5 domande che sono un po' personali, un po' intimi.

M: Va bene.

D: Per quale motivo é venuto in Austria?

M: Per quale motivo sono venuto in Austria?! In Austria sono arrivato perché avevo conosciuto una viennese in Italia nell'ottanta, mi sono innamorato, e sono venuto in Austria, ho lasciato tutto, ho lasciato l'Accademia, ho lasciato lo studio, ho lasciato tutto.

D: In questo libro é scritto che il Suo padre ha un ristorante o no?

M: Non so quale libro....!!

(non é chiaro se sia vero, io racconto di quale libro si tratta)

M: Aaa, mi ricordo, é passata di qua, é passata di qua, però non mi ha mandato nemmeno una copia, non mi ha detto neanche che l'ha pubblicato, é curioso, tanto é vero che aspettavo, ma non ho sentito niente.

D: Va bene, te la faccio una copia.

M: In Italia io ho lavorato con i miei zii. I miei zii hanno avuto sull'isola Ischia una pensione, una piccola pensione, io avevo 13 anni e i miei genitori, mi hanno detto "tu devi fare l'esperienza e uguale devo imparare che cosa significa lavorare e non solo pensare a qualcuna o sognare o chi sa che cosa e quindi me hanno mandato da loro a tredici anni. E io ho cominciato ad avere le prime cognizioni con il mondo della gastronomia. Allora non mi interessava per niente, perché avevo intenzione di fare l'Accademia, di diventare ufficiale o fare marina, volevo viaggiare per il mondo, volevo fare tante cose, però siccome si lavora in famiglia, non si, avevano sempre la pazienza e la tenacia di continuare a fare pressione e insegnare qualche cosa. Ha tutto il mio zio con cui avevo un rapporto difficile, perché lui faceva una persona troppo grande a me non sono piaciute quindi avevamo un conflitto, però un giorno lui era a riposarsi e io in cucina sono andato a fumare.....un libro, un libro che lui ha, un libro vecchio, come una bibbia e io ho trovato questo libro e ho cominciato a leggerlo e quel libro mi é piaciuto e "aaa adesso capisco perché lo custodisce e perché ne é geloso....Quel libro era quel che praticamente poi nelle cucine, nelle scuole turistiche italiane, la scuola alberghiera italiana é quasi il padre, negli anni 70, era una carnicina.....era, mostrava la struttura della cucina italiana così come é concepita diciamo così nelle sue ...mille fattori, regionali e così via (racconta ancora a lungo del libro) E così é nato l'amore verso le cose che facevo,.....allora ho cominciato ad imparare tedesco, quando mi riusciva parlavo più francese con i miei clienti.....allora mi é piaciuto, perché avevo un rapporto diverso tramite questa scoperta, di questo libro.....E quando sono venuto a Vienna, ero molto contento, perché grazie a lui potevo lavorare e il lavoro qui a Vienna ho trovato in tre giorni...con poco tedesco, ma

D: Da quanti anni lavora e vive a Vienna?

M: Sono arrivato nell'ottantuno. Erano anni difficili, era difficile avere i documenti, avevo l'intenzione di sposare, però diciamo così ho trovato uno chef che tramite le conoscenze, tramite anche che ha visto che gli servivo ed ero valido, mi ha aiutato tanto e dopo tre mesi ha riuscito a fare i miei documenti...poi sono rimasto da Pasquale fino a 87..

D: Pasquale di "Il Mare"?

M: Sì. Lui é stato praticamente qui a Vienna maestro, uno che mi ha immaginato molto per farmi capire la mentalità austriaca, per farmi capire il cliente, per farmi capire la psicologia del cliente con sui metodi semplici ma é stato importante per me.

D: Si sente benvenuto a Vienna?

M: Io sempre.

D: Sempre?

M: sempre.

D: E all'inizio?

M: Anche all'inizio. Ci stato solamente un giorno ...é stato qualcuno che mi ha preso per uno straniero, per uno straniero sbagliato.....

D: Quale importanza hanno gli italiani e la cultura italiana a Vienna?

M: I viennesi ci amano, ci vogliono bene. Il viennese è anche critico, il viennese è più strutturato di un italiano, quali sono più creativi e per questo secondo me quelli che capiscono che cosa le piace a un viennese, riescono anche a stare bene. In verità siamo noi gli stranieri io non mi sento straniero, perché tanto da...se qualcuno mi dice "sei uno straniero" io gli dico, ma nonostante tutto è casa loro, diciamo così, quindi bisogna a capire anche che cosa sono capace di offrire, che cosa sono capace di volere e quando si trova il compromesso, io non ho mai avuto un problema anzi se ce è stato qualcuno che mi ha aiutato, è stato sicuramente un austriaco, ma non un italiano.

D: Gli italiani non si aiutano tanto?

M: No, ci si aiuta pure, però ho avuto più conoscenze di persone che del posto, ancora oggi conosco....se dico quanti italiani conosco sono magari persone con cui ho lavorato, ma i veri italiani che lavora qui e che fanno e che ne sono qui a Vienna, non lo so, non ne conosco tante, non è una questione di....non che non aiuto un italiano, solamente è la questione che la relazione tra le conoscenze è più, diciamo così, è austriaca, allora se uno straniero che aiutino in modo tale così come stato aiutato io e dopo quello che viene detto sui austriaci, è tutto falso...sono un popolo che è quasi

D: Ha l'impressione di essere cambiato da quando lavora e vive a Vienna?

M: Sono un po' meno impulsivo, sono un po' tranquillo, sono capace di qualche volta anche di un senso negativo nelle cose che fai, perché a volte le impulsività, la voglia di fare, anche i pensieri possono tradire, possono fare del danno. Con la mentalità austriaca sono piuttosto..... gli austriaci fanno più attenzione, sì. Questa è una cosa che non avevo e col tempo lo posso anche apprezzare, perché ero una testa calda, cioè ma anche soprattutto con loro modo di vedere le cose, in Italia mi sembra mi era andata peggio.

Culinaria italiana

D: E un po' di culinaria.... Si utilizzano solo ricette italiane o anche cibi tipici viennesi trovano posto sulla carta del Suo ristorante?

M: Le ricette...è un misto di tradizione e un misto di creazione personale nel senso che nel tempo che me sono praticamente cucinare, ...mettere insieme le cose, essere critico su un prodotto, da qualità del prodotto e così via, poi ti vengono idee, ti vengono le combinazioni, ci sono delle cose che praticamente sono piaciute dieci anni fa e le faccio ancora oggi e andranno sempre bene.....è un buon misto.

D: La culinaria è di una regione d'Italia o è mista, cioè ricette di tutta Italia?

M: Sono personali, sono personali, è un modo d'interpretare un po' delle cose che sono tradizionali ...un altro modo e diventano cose personali.

D: E le bevande, vini?

M: I vini sono tutti italiani, non c'è neanche un vino austriaco, non c'è neanche un vino straniero se mangia all'italiana si deve bere anche all'italiana. Ogni tanto mi viene la voglia di combinare le cose miste ma in verità quello che viene cercato dai prodotti italiani allora si beve vino italiano, si mangia all'italiana, anche la birra ce la anche italiana

D: E i vini sono di una regione o?

M: I vini oggi come oggi ce li ho naturalmente del Collio, di Scrivoli, di regioni più o meno diverse, sono cercati per i miei clienti, non sono nomi che sono conosciuti, ma sono dei vini diciamo così semplici, amati dalla clientela e tutto quello che fa nome in verità mi sembra che non è il posto giusto, quindi non attacca ...Questo non significa che non sono buoni, no, ma non sono vini conosciuti.

D: Che cosa è veramente speciale in Suo ristorante, molto tipico e che cosa non si può trovare in nessun luogo, solo qui da Lei?

M: No, per ogni settore c'è una cosa che diciamo così posso personalizzare e riprendere da quello che è il modo d'interpretare la cucina. Io personalmente sono ... mi piace lavorare con tartufo...lavorare con tartufo è un'interpretazione che è difficilmente si trova poi nella corrispondenza in senso che il tartufo può anche aromatizzare, aromatizzando il tartufo c'è un effetto speciale, ma io non aromatizzo il tartufo... che deve essere senza posare gli aromi poi una cosa che faccio volentieri è zuppa di pesce alla meridionale, perché è più aromatica, più intensa e poi qualsiasi tipo diciamo così di, di salsa naturale che va con il pesce, con la carne, quella la interpreto in modo mio.

D: Che cosa è così speciale nella cucina italiana, nella culinaria italiana?

M: La semplicità...secondo me la cucina italiana é buona, perché é semplice, é buona perché i prodotti vengono usati, diciamo così, ingenui, voglio dire alla differenza alla cucina francese che é più rinomata magari più celebrata anche - i francesi sono capaci di fare di qualcosa di buono ma quella cattiva, perché se vuoi usare una salsa, se vuoi l'italiano é semplice e naturale, usando gli ingredienti giusti, usando il materiale giusto, fresco, hai naturalmente un effetto speciale. Si può arricchire e si può sofisticare.

D: Cioè una cucina che é leggerissima e si può mangiare ogni giorno.

M: E la cucina che si può mangiare tutti i giorni, perché, diciamo così, adesso faccio un esempio: un arrosto, una fetta di carne, se il cuoco é capace d'interpretare e di sapere questa carne é morbida o no, non ha bisogno di metterla in ammollo nel vino oppure di marinarla, di saleggiarla prima per fare diventare più morbida, non ha bisogno nemmeno lasciarla nel frigo per 24 ore Ma se diciamo così si conosce il prodotto, questo tipo di carne devo fare così praticamente non ha sapore, é dura o é fibrosa, ma io lavoro, diciamo così con un macellaio, posso andare tranquillo agli occhi chiusi e la carne la metto sulla grilla, cucina un minuto ed é morbida come burro.

(segue un discorso della carne, di dove viene, l'origine e via dicendo)

D: Ho visto dei cartelli con "Happy Birthday". Si festeggia qui nell'Osteria di Collio e come? Chi sarà invitato?

M: L'Osteria é un ambiente familiare per cui le party, diciamo così i compleanni da 20 a 40 persone é quasi ideale. E c'erano tanti, ce ne sono diversi clienti festeggiano i compleanni, perché é familiare.....e l'intimità anche.

D: E una festa della sua famiglia si festeggia anche qui o preferisci a casa?

M: Ma...la mia famiglia sono i clienti, la mia famiglia vera é a Napoli. Il modo di festeggiare con la famiglia e il modo di festeggiare con i clienti sono due modi diversi, perché in famiglia si festeggia magari quando ci si vede, quando si vedrà uno, senza un motivo un modo diverso di ritrovarsi, di vedersi, non ci sono pretese. Invece una festa che preparo qui per i clienti é diversa, perché mi chiedo sempre, a me piace festeggiare, ma devo sempre fare attenzione come viene presa questa idea di festa per cui cerco sempre preparare qualcosa che sia attraente, nuovo che nella preparazione che non costi tanto tempo.....oppure semplicemente vado sulla gioia con prodotti semplici. Per esempi ogni anni faccio la festa del prosciutto, é semplice, ma cosa particolare, alla disposizione al cliente sono 5-6, l'ultima volta 10 tipi di prosciutti, é un'idea vincente.

(poi segue un discorso che tratta delle cose private che non hanno a che fare con la mia ricerca - famiglia, bambini, dialetti, la gravidanza, le vacanze e via dicendo)

1/7_ i Zimolo

La lingua e il potere simbolico

D: Come e perché Lei ha deciso a fondare un ristorante proprio a Vienna, un ristorante italiano e in italiano? Aiuto (ride)

Z1: Aiuto. Lui é più anziano e ha più esperienza.

D: La prima domanda é "perché Lei ha deciso a fondare un ristorante proprio a Vienna"

Z2: Proprio a Vienna, perché non ce n'erano quando sono arrivato. Non ce n'erano, però ce n'erano due.

D: E il nome?

Z2: Il nome era "Carpaccio", no il primo veramente era "Tavernetta" a Burggasse. Abbiamo avuto un locale.

D: E che cosa significa "Zimolo"?

Z2: É il mio cognome. Poi abbiamo avuto molti locali.

D: E da quando avete "Zimolo"?

Z2: Questo qua sono 8 anni.

D: E il primo é stato?

Z2: A Burggasse, non c'é più l'ho venduto. Poi c'é stato "Carpaccio" in quarto distretto, poi c'é stato "Frizzante", "Il primo", "L'osteria Collarini", poi "Caravello" e sempre ristoranti, non pizzerie.

D: E sempre é funzionato, diciamo, due-tre anni e Lei l'ha venduto o?

Z2: No, abbiamo avuto quasi tutti e in un momento é diventato molto e abbiamo lasciato solo questo. Troppo lavoro...significa meno tempo per se stessi, é brutta cosa.

D: E finanziariamente?

Z2: Finanziariamente si vive, non é che uno può diventare milionario. Non é più come trenta anni fa.....c'erano 6 dipendenti - tre a nero e tre ufficiali. Adesso deve avere tutti ufficiali e costano cifra, non é come una volta. Tanti controlli, sì.

(segue un discorso del lavoro nero e degli dipendenti)

D: E Lei preferisce italiani o?

Z2: Sì, noi abbiamo tanti italiani, però non tutti sono italiani, c'è uno che aiuta in cucina.

D: Cioè dovrebbero essere italiani?

Z2: Sì. Però é difficile trovare un italiano. È difficile trovare uno che ha responsabilità, questo é difficile.

D: E Lei é l'imprenditore e Lei é il direttore o come?

Z1 e Z2: Siamo tutti i due.

Z1: Lui ha più esperienza e io, diciamo così con meno esperienza.

D: Vengono i clienti perché il ristorante é italiano, perché si mangia bene.....?

Z2: Perché si mangia bene.

D: Non perché é italiano?

Z2: Anche, sì, chiaro. Allora farsi, crearsi una certa fiducia verso il cliente prima, perché tutti i locali che abbiamo fatto, abbiamo avuto, insomma vengono sempre dietro da per tutto, perché sanno che stanno bene, sanno che mangiano bene, sanno che non vengono manipolati, sanno bene che quello che costa si paga, pagando non siamo tanto cari come altri locali, siamo giusti verso la qualità, é perfetto, abbiamo tutto fresco.

D: E la località, é difficile trovarli o no?

Z2: Era molto difficile all'inizio, ma dopo un mese si sapeva già, perché la stradina é molto famosa.

D: Solo per i turisti allora?

Z2: Sì, per i turisti. Per i viennesi, per i viennesi, tutti sanno dove é questa strada, anche se in certo storico di Vienna in certo senso. Abbiamo un po' una certa clientela, non dico super scelta, ma abbiamo una bella clientela, no? Ministri, senatori, direttori, insomma abbiamo la clientela giusta, non é che vengono e ordinano solo una pizza, vengono a mangiare all'italiana, pesce, pasta.

Z1: Il sessanta per cento dei nostri clienti sono uguali.

Z2: Per arrivare a questo bisogna lavorare, perché i clienti devono vedere il successo, cioè essere convinti di dove vanno praticamente non é come una volta, ma ristoranti ci sono tanti, non é come venti anni fa.

D: Si ci sono tanti ristoranti, ma non italiani, la mia intervista l'ha tradotta in tedesco, perché tanti italiani non ce ne sono.

Z2: Sì, sono pochissimi, diciamo pochissimi.

D: Quale lingua utilizza Lei per conversazione con i clienti?

Z1: Per la maggior parte viene parlato l'italiano, se poi vedo che il cliente non parla l'italiano, parlo il tedesco.

D: Cioè tanti clienti parlano l'italiano?

Z1: Sì, vogliono trovarsi come in Italia, vogliono trovare l'Italia qua dentro nel locale.

D: E se non parlano l'italiano forse qualche parola in italiano, per esempio Buongiorno o?

Z1: Sì, ehhhhh, la forma di salute, la maggior parte del Benvenuto si dà in italiano.

D: E Lei come parla il tedesco?...correntemente con accento o?

Z1: Viennese (ride)

D: I Suoi clienti apprezzano quando Lei parla con loro in italiano?

Z1: C'è la gente che lo cerca, altri invece danno sul tedesco. Se qualcuno viene e parla dalla porta l'italiano, parlo italiano, perché so che il comportamento sarà proprio diverso se parliamo in italiano.

D: Molti ristoranti "italiani" sono gestiti da non-italiani, altre nazionalità, perché secondo Lei?

Z1: Perché sfruttano i colori, il tricolore o diciamo sfruttano questa scia di cucina italiana che é una cucina molto varia per poter fare il loro successo. Si vende meglio, diciamo.

D: Si mostrano i clienti scontenti quando capitano in un ristorante tale per motivo dell'iscrizione, del nome o questo non é così importante? I clienti preferiscono ascoltare italiano, mangiare i cibi italiani o questo non é così importante?

Z1: Sì, ci sono, ci sono. Il sapore del gusto non é il suo.

D: Quale musica da un tocco particolare nell'atmosfera del ristorante, musica italiana, moderna o altra?

Z1: Sì come il sottofondo la lasciamo. Lasciamo sempre musica italiana come sottofondo anche se c'è tanto rumore, la musica da un tocco.

D: Però questo è importante?

Z1: Sì.

D: Ci sono delle gazzette italiane, riviste, giornali o TV italiana nel ristorante?

Z1: No, i giornali italiani non abbiamo.

D: E tedeschi?

Z1: Sì, ci abbiamo qualche giornale in tedesco per i clienti, per chi arriva, aspetta un altro.

D: E abbiamo parlato del personale e il cuoco, loro dovrebbero essere italiani, no?

Z1: Sì, dovrebbero essere italiani, proprio in cucina, ci sono delle ricette italiane e loro possono dire tutto nella stessa lingua, cioè in modo che possono dire se bianco è bianco, se rosso è rosso.

Linguistic landscape

D: Come ha scelto il design (disegno) del ristorante, che cosa vuole manifestare?

Z1: È un ambiente caratteristico, tradizionale, non è di quelli ambienti moderni.....troviamo che il cliente si sente come si fosse in Italia.

D: E le fotografie, i quadri?

Z1: Non sono d'Italia, però sono quadri che dovrebbero andare bene con l'ambiente, presentare Italia.

D: Il nome del ristorante è scritto solo in italiano?

Z1: Sì.

D: E come e con la.....

Z1: Speisekarte?

D: Sì.

Z1: C'è in italiano che in tedesco e poi in italiano e in inglese.

D: I nomi dei piatti sono forse sempre in italiano e poi si descrive in altra lingua?

Z1: Sì, i prodotti sono tradotti in altra lingua, ma i nomi sono in italiano.

D: Come ha scelto il nome, solo così o?

Z1: E il cognome del mio partner. È stato così è partito da suo nome e abbiamo detto "non cambiamo niente, lasciamo così"

D: E suona anche bene?

Z1: E suona bene.

Identità

D: Per quale motivo è venuto in Austria? Perché ha scelto Austria, Vienna?

Z1: Ho pensato di volevo fare le lingue straniere, studiare era più facile, più difficile è il tedesco.....e sono rimasto qua.

D: E quando...?

Z1: Sono passati un po' di anni nel frattempo, più di venti.

(l'altro imprenditore è qui di mi pare 30 anni, però non si sente molto bene, lui parla da lontano)

D: E il motivo di venire qui.....il lavoro o?

Z2: Il lavoro....no....era.....

D: Una donna?

Z2: No. È stato un cambio, perché prima di essere qua lavoravo in Germania, lavoravo con il parlamento, ..., ero spesso qui a Vienna, avevo un po' di ammassi qui...poi un caro amico era morto.....

D: E Le piace qui a Vienna, più in Germania o qui?

Z2: No, in Germania no, qui sì.

D: E perché?

Z2: La gente.....(non si capisce bene)

D: Cioè Lei ha abbastanza amici qui, austriaci, italiani.

Z2: Sì, sì, sì, sì, sì. Mi è piaciuto tanto e dopo due anni ho fatto un locale.

D: Non è durato molto?!

Z2: No, perché ho visto che non c'era niente e si può fare qualcosa ho lavorato (ride) e non poco, tante ore, poi mi sono sposato, divorziato anche colpa anche del lavoro.....a me mi piace, lo faccio sempre con passione.....lo ho un figlio, sta lavorando di là.
(racconta degli affari che ha con Barbaro).

D: E Lei si sente benvenuto a Vienna?

Z1: Prego?

D: Si sente benvenuto a Vienna?

Z1: Sì, sì, io sono stato qua a Vienna, sono andato a Roma, da Roma a Francoforte, Francoforte-Londra e da Londra sono ritornato qua a Vienna. Sono girato un po'.

D: E qui in Austria?

Z1: Mi trovo bene.

D: Ha l'impressione di essere cambiato da quando lavora e vive a Vienna?

Z2: Ehhh, è cambiato molto....

D: È cambiato in bene o?

Z2: È cambiato in bene, sì. Ma non in senso trovare tutto, trenta anni fa era molto difficile comprare la roba, trenta anni fa era solo il mercato al Naschmarkt. Non avevano i soldi, avevano zero, no?

D: E adesso si compra direttamente d'Italia o?

Z2: Viene uno ogni giorno. C'è un importatore italiano.

D: Cioè tutto - i vini, pesce, l'acqua?

Z2: Sì, sì, tutto.

D: Non ha bisogno di andare in Italia?

Z2: No, all'inizio io andavo spesso giù, adesso non più.

D: Non è necessario!

Z2: Non è necessario, perché si trova tutto qui.....

Culinaria italiana

D: E le ultime domande sono della culinaria, ricette e via dicendo...Si utilizzano ricette di una regione solo o sono un po' miste?

Z2: Un po' miste, perché abbiamo anche cuochi abbastanza il capo cuoco è 20 anni che lavora con me e lui è di Jesolo, poi c'è un napoletano, friulano, un avellinese e un pugliese, cioè un po' mista Italia.

D: E Lei?

Z2: Io sono friulano.

D: E Lei?

Z1: Parma.

Z2: Abbiamo un prosciutto di Parma e un prosciutto di San Daniele insomma.

D: Che cosa è veramente speciale in Suo ristorante, molto tipico e che cosa non si può trovare in nessun luogo, solo qui da Lei?

Z2: Abbiamo alcuni piatti tipici e tutto piatti di pesce, sì, sì. Lavoriamo 90% solo pesce, circa.

D: Se voglio venire, devo prenotare sempre, non sarà possibile?

Z2: Sì, ...è possibile, ma sì, certe volte non è possibile.

Z1: La nostra clientela non è qui, sono nelle vacanze, allora adesso non è così pieno.

(segue una lunga conversazione sul calcio europeo)

D: Si festeggia qualche volta qui all'italiana.

Z1: Ma qui sono sempre feste.

D: E chi viene invitato?

Z1: Solo amici, solo amici.

13.2. Le interviste con i clienti

4/1_t cliente del ristorante "Ischia"

la lingua, i campi, il capitale Pierre Bourdier

D: Warum haben Sie ein ital. Restaurant ausgesucht und besucht und warum gerade diesen?

C: Erstens es ist in der Nähe vom Büro und zweitens schmeckt mir das italienische Essen.

D: Und warum gerade dieses?
 C: Wie ich schon gesagt, weil das in der Nähe ist und das ist einzige Italiener, der ich in der Nähe kenne.
 D: Was erwarten Sie in einem italienischen Restaurant?
 C: Gute Pasta eigentlich, ich bin nicht so Pizza-Esserin, eher Nudeln Gerichte.
 D: Fisch Spezialitäten?
 C: Fisch auch und die ganze Vorspeisen, die mag ich sehr.
 D: Gefällt es Ihnen wenn der Besitzer oder das Personal mit Ihnen ein wenig Italienisch bzw. einige Wörter auf Italienisch spricht?
 C: Ja, das ist nett....das gefällt mir.
 D: Warum gefällt es Ihnen?
 C: Die Sprache gefällt es mir. Ich komme aus Portugal auch. das ist ein bisschen ähnlich und ich mag die italienische Sprache.
 D: Also mann kann auch ein wenig verstehen?
 C: Ich kann verstehen.
 D: Gefällt es Ihnen wenn der Besitzer oder das Personal mit Ihnen auf Deutsch spricht, auf einem sehr gute Niveau oder das ist nicht so wichtig?
 C: Das ist nicht so wichtig, weil sie haben ein lustiges Akzent...ja, das ist kein Problem.
 D: Finden Sie es gut, das man hier (in einem ital. Restaurant) ital./deutsche Zeitungen lesen kann und ital./deutsche Fernsehen sehen kann? So wenn Sie jemanden erwarten?
 C: Italienisch lesen kann ich nicht so gut, wenn Sie deutsche oder englische haben ist auch gut.
 D: Soll die Musik italienisch sein oder das ist nicht so wichtig?
 C: Das ist ok, ich kenne nicht viel italienische Musik, aber ich mag auch wenn ich beim Chinese bin, soll die Musik nicht englisch oder deutsch sein, ganz genau beim Italiener finde ich authentischer.
 D: Es gibt eine Atmosphäre?
 C: Ja, ja.
 D: Und viele italienische Restaurants in Wien sind von nicht Italiener geführt, warum Ihrer Meinung nach?
 C: Warum das so ist?! Ich denke, weil es lässt sich gut Geld verdienen.
 D: Und merken Sie Unterschiede wenn Sie in so einem und so einem Restaurant sind?
 C: Das ist so schwer zu sagen...Ich war einmal eingeladen bei einem guten, teuren Italiener in 1. Bezirk, ich denke es ist schon ein bisschen anders. Wobei ob das ich denke das, dass eher zusammen hängen wird, ob das Restaurant besser ist und dann es ist egal ob Italiener sind oder nicht, weil mann merkt gleich bei Parmesan...viele geben dieser gerieben aus dem Sack und wenn das bessere Lokal ist, ist frisch und das ist schon ein großen Unterschied.
 D: Und welche bevorzugen Sie persönlich?
 C: Wenn ich kann eher die teuren. Es gibt sicher, nicht in Wien, eher in Italien...würde ich eher, wie soll ich das sagen, würde ich suchen eher die kleine, typische suchen als die gehobenen, aber hier in Wien, na ja ich kenne nicht so viele, es gibt wirklich keine typische wie in Italien und es wird wahrscheinlich nicht so viele geben
 D: Finden Sie gut, dass in ital. Restaurants hauptsächlich Italiener arbeiten und der Koch auch Italiener ist?
 C: Ja, das finde ich...das würde ich besser finden, natürlich.
 D: Und warum...wegen Akzent, Sie haben gesagt wegen Akzent, die haben lustigen Akzent?
 C: Ja, die Südländer sind halt anders. Und wenn mann selber als Südländer ist und in Wien wohnt, ist immer nett, wenn mann andere trifft.
 D: Und der Koch muss Koch unbedingt ein Italiener sein?
 C: Wenn er ein guter Koch ist und gut italienisch kochen kann, muss nicht unbedingt sein. Hauptsache schmeckt italienisch und es ist gut gekocht. Ob er das gelernt hat oder ist Österreicher oder was auch immer, ist nicht so...
 D: Hauptsache, das er gut kochen kann.
 C: Ja genau.

Linguistic landscape

D: Wie finden Sie den Name "Ischia" für ein Restaurant? Wissen Sie, was das heißt?
 C: Ich weiß es nicht.
 D: Das ist eine Insel. Und wie klingelt?
 C: Irgendwie nicht so italienisch.
 D: Nicht italienisch?

C: Für mich nicht, aber....ja...

D: Ja man kann auch anders das lesen, Ischia. Und wie finden Sie die Ausstattung des Restaurants?

C: Ich war schon länger nicht dort. Irgendwie nicht so schön, irgendwas mit der Farben, rosa, orange, irgendwas mit blau oder die Bilder waren orange. Ich würde sagen, es ist schlicht und irgendwie nicht typisch.

D: Finden Sie gut, dass der Name nur auf italienisch auf dem Schild ist, also nicht auf Deutsch übersetzt? Muss es sein, in welche Situationen? Sie haben gesagt, dass Sie nicht wissen, was das heißt.

C: Nein, muss es nicht sein.

D: Oder wäre besser für Sie, wenn das auf beide Sprache ist?

C: Nein, stört mich nicht, muss nicht sein.....Gut wenn ein Chinesischer wäre, chinesische Schrift, das ist was anderes, aber ...nein, das stört mich nicht.

D: Erkennen Sie andere Zeichen, Elemente, die Ihnen sagen, das das Restaurant ital. ist, also Bilder aus Italien oder die ital. Fahne?

C: Weine sind ausgestellt und Olivenöl

D: Können die Kunden die Beschriftungen auf italienisch lesen oder verstehen?

C: Erkennen, verstehen können?

D: Im Sinne, wenn ich der Name aussuchen muss, ich finde ein, der leicht zu erkennen, zu verstehen und zu lesen von den Kunden wird.

C: Ich denke das ist wichtig für die Wiedererkennung, dass man weißt, ich suche ein Italiener, sofort weiß ich das ist ein Italiener, so gesehen es ist sicher wichtig.

D: Finden Sie es gut, dass die Speisekarte auf Italienisch ist, zuerst die Namen der Speisen auf Italienisch und auf Deutsch ist, also die Namen auf Italienisch und die Zutaten auf Deutsch sind?

C: Ja, das finde ich ok.

D: Müssen die Namen nicht unbedingt auf Deutsch übersetzt werden.

C: Nein, nein.

D: Würden Sie etwas in der Speisekarte verändern? Oder in der Gestaltung?

C: Nein, die Speisekarte ist ok. Nur, wie ich schon gesagt habe, die Dekoration, wenn mein wäre, wäre sicher anders.

Identità

D: Welcher Eindruck haben Sie von den Italienern in Wien allgemein und auch von den Italiener, die im Restaurant "Ischia" arbeiten?

C: Persönlich kenne ich eine Italienerin hier, ein ganz, ganz Mädchen. Ansicht finde ich die Italiener sehr lebendig, schön meistens.

D: Die Männer?

C: Die Männer und die Frauen auch und immer sehr in Ton, immer sehr gefleckt, sehr

D: Und im Restaurant "Ischia"?

C: Dort.....

D: Zum Beispiel.....ich kann der Besitzer ständig sehen, der kommuniziert ständig, spricht mit Kunden usw.

C: So extrem glaube ich nicht. Ein Kellner war Italiener, die andere glaube ich nicht.

D: Finden Sie es gut, dass es in Wien viele italienische Restaurants gibt, dass viele Italiener in der Gastronomie arbeiten?

C: Ich glaube, die Leute essen in allgemeine sehr gern Pizza, deswegen muss gut sein. Ich brauche nicht so oft, wie gesagt, sowie die Chinesen, es gibt 100.000. Mir wäre lieber, dass es mehr von den andere gäbe, die für mich exotischer werden, weil italienische und chinesische gibt es wirklich genug.

D: Vielleicht denken die exotische, die Unternehmer, die solche Restaurants gründen möchten, dass die ein bisschen Angst haben, dass nicht genug Kunden geben würde. Wie zum Beispiel die Ägypter, die italienische Restaurants besitzen, die trauen sich nicht ein ägyptische Restaurant zu gründen....Na ja, in einem ägyptische Restaurant wird niemand reinkommen.

C: Ja, genau. Sicher, sicher. Portugiesisch gibt nur 2, glaube ich, weil es ist halt nicht so üblich und die Leute wissen nicht...(Gespräch über die portugiesische Küche)

D: Haben Sie das Gefühl, dass die Leute, die in "Ischia" arbeiten, sich wie zu Hause fühlen, im Restaurant und auch in Wien? Sind die Italiener in Wien gut aufgenommen, Ihrer Meinung nach? ...eine positive.....sind die eher schüchtern oder?

C: Die Italiener?

D: Ja.

C: Ehrlich gesagt, die einpaar mal, als ich dort war, waren eher Geschäftsleute, Österreicher, es waren keine.....

D: Es geht aber um die Leute, die dort arbeiten und allgemein um die Italiener, die ich Wien sind? Haben Sie das Gefühl, dass sie sich in Wien gut aufgenommen fühlen?

C: Das ist schwer zu sagen.

D: zum Beispiel....die Ausländer, meiner Meinung nach die Türken sind eher schüchtern und die Italiener.....

C: Ja, gut, sicher, ich denke die fühlen sich sicher eher wohler, so gesehen ja, sind lockerer, aber das hängt sicher mit der Kultur zusammen.

D: Messen die Italiener und die ital. Kultur eine Bedeutung in Wien bei? Nicht nur die Gastronomie, alles...Kultur, Musik.

C: Ja, ja. Die klassische Musik wahrscheinlich, die Oper, sonst kann ich nicht..., weil ich suche immer die brasilianische Community also, ja, mir wäre nicht aufgefallen, dass sie sehr präsent sind, aber weil ich das nicht suche.

Italienische Essenskultur

D: Finden Sie gut, wenn nicht nur italienische Rezepte verwendet werden, sondern auch typisch wienerische bzw. österreichische Speisen einen Platz in diesem Restaurant finden? Mann sieht oft zum Beispiel Spaghetti Bolognese und dann Wienerschnitzel.

C: Ja genau.

D: Finden Sie das gut, in einem italienischen Restaurant?

C: Ja...ja....also ich habe nichts dagegen, aber ich würde es nicht als notwendig finden, weil wenn man zu Italiener geht, dann man denkt, man wird italienisch essen. Gut, aber wenn eine grosse Gruppe kommt und jemand mitkommen will aber mag überhaupt keine Pasta oder Pizza dann es ist auch nett, wenn er auch was essen kann.

D: Was ist speziell in diesem Restaurant, haben Sie eine Spezialität, was besonderes gegessen? In "Ischia" haben Sie immer Pasta gegessen? Sie machen die Pasta gut?

C: Es ist ok. Also ist nicht berauschend, es ist ok...Ein mal habe ich Fisch gegessen, war ok.

(wir sprechen dann kurz über ein andere Restaurant)

D: Sätzen Sie die Getränke ital. Herkunft, besonders Weine?

C: Einen guten roten Wein trinke ich gern, ja.

A: Ja, ein guter, ital. Wein kann nicht schaden (lächelt)

D: Wodurch zeigt sich die ital. Küche in besondern aus...allgemein? Also wenn Sie "ital. Küche" hören womit verbinden Sie das?

C: kochen, Parmesan finde ich sehr wichtig, prosciutto, solche Sachen und halt diese ganze...Melanzani, die Tomaten, als Vorspeise...und die Kräuter sind sehr wichtig.

7/1_t cliente del ristorante "I ragazzi"

lingua, i campi, il capitale Pierre Bourdieu

D: Warum haben Sie ein ital. Restaurant ausgesucht und besucht und warum gerade diesen?

R: Weil das Essen mir einfach besser schmeckt, also ich habe sehr gern die Pasta und alle Sachen.

D: Was genau erwarten Sie in einem italienischen Restaurant?

R: Eine typisch-italienische Atmosphäre, die Musik, die Leute, der Koch, die Küche.

D: Gefällt es Ihnen wenn der Besitzer oder das Personal mit Ihnen ein wenig Italienisch bzw. einige Wörter auf Italienisch spricht, wie "Buongiorno"?

R: Eigentlich sehr, weil ich sogar ein wenig verstehe.

D: Gefällt es Ihnen wenn der Besitzer oder das Personal mit Ihnen auf Deutsch spricht, auf einem sehr gute Niveau?

R: Es ist mir eigentlich egal.

D: Also das ist nicht so wichtig?

R: So wichtig ist es auch nicht, weil das ein typische Restaurant ist.

D: Ok, Hauptsache das Essen und die Atmosphäre?!

R: Richtig.

D: Finden Sie es gut, das man hier in Restaurant "Ragazzi" (in einem ital. Restaurant) ital./deutsche Zeitungen lesen kann und ital./deutsche Fernsehen sehen kann?

R: Nicht so wichtig, italienische Musik am meistens bevorzuge ich. Fernsehen schaue ich in einem Restaurant nicht.

D: Nächste Frage: Soll die Musik italienisch sein? Gibt das Ihnen das Gefühl, dass die Atmosphäre mehr "italienisch" ist?

R: Sicher, ...ja.

D: Viele italienische Restaurants in Wien sind von nicht Italiener geführt, warum Ihrer Meinung nach?

R: Das kann ich nicht ganz beantworten, aber ..ja, weil die versuchen Italiener zu sein und werden.

D: Und welche Unterschiede merken Sie zwischen ein echter Italiener und so eins so genannt?

R: Bei jeder Küche ist eigentlich immer so, die typische Küche unterscheidet man sicher und immer.

D: Also von außen eher weniger, aber das....

R: Na ja, das kommt darauf an, bei Pizzas kann man sofort merken, ob italienische Pizza ist oder irgendwie amerikanisch oder europäisch oder wie auch immer.

D: eher dünn, das meinen Sie?

R: Ja.

D: Und welche bevorzugen Sie persönlich? Und warum? Ein echte italienische oder...?

R: Ein echter Italiener, weil warum sonst werde ich ein italienische Restaurant besuchen?

D: Finden Sie gut, dass in ital. Restaurants hauptsächlich Italiener arbeiten und warum?

R: Schon, weil die nett sind, kontakthafte Menschen, ganz einfach zu kommunizieren

D: Also sehr locker und einfach.....

R: Ja genau, locker, genau wie auf Urlaub, wie in Italien, deswegen geht man in einem Italienischen Restaurant.

D: Aha, also Sie verbinden ein Restaurant auch mit Urlaub. auch der Koch unbedingt ein Italiener sein?

R: Wenn er gut kochen kann, kann er auch anders sein, aber ich glaube die italienische Köche einfach besser sind. Die machen die richtigen Gerichte, genau so wie die Mütter damals gemacht haben.

D: Aha, sie sind so zu sagen mit italienischem Essen ausgewachsen.

R: Na sicher.

Linguistic landscape

D: Wie finden Sie den Name des Restaurants? Wissen Sie vielleicht was das bedeutet?

R: Ja, das weiß ich schon, Freunde, ragazzi...

D: Ragazzi sind eigentlich Burschen, aber ja man kann auch so zu Freunde sagen, ja....

R: Die Italiener benutzen es auch so....

D: Und wie finden Sie den Name?

R: ganz ok, freundlich.

D: ok. Wie finden Sie die Ausstattung des Restaurants, I Ragazzi? Was ist daran typisch italienisch Ihrer Meinung nach?

R: Die Bilder, die ganze Atmosphäre, die Tische, die Vorbereitung, als Ganze.

D: Finden Sie es gut, dass der Name nur auf italienisch auf dem Schild ist? Muss das auf Deutsch geschrieben werden?

R: Eigentlich jeder kann das lesen, deswegen finde ich keinen Problem. Soweit richtig auf Italienisch steht.

D: Lesen schon, aber verstehen vielleicht....?

R: Dann müssen sie die Leute mehr interessieren. Es gibt verschiedene Möglichkeiten zu wissen, was das bedeutet....

D: Erkennen Sie andere Zeichen, die Ihnen sagen, dass das Restaurant ital. ist?

R: Einfach wenn man reingeht die ganze Atmosphäre, die Leute, braucht man nicht mehr zu sehen um zu fühlen. Man weißt, dass man in einem italienischen Restaurant sich befindet.

D: Finden Sie es gut, dass die Speisekarte auf Italienisch ist und man hat eine Erklärung auf Deutsch, also die Namen auf Italienisch und die Zutaten auf Deutsch?

R: Ja, schon.

D: Oder muss der Name auch auf Deutsch stehen?

R: Na ja, wenn eine Erklärung unten steht es reicht voll, weil die Leute gehen in einem fremden Restaurant damit die was ein bisschen auch lernen, sage ich mal, von Küche, das ganze Essen, die ganze.....die Wörter wäre auch nicht schlecht zu wissen, was die bedeuten.

D: Genau so wie auf Urlaub.

R: Ja, Urlaub ist super.

D: Würden Sie überhaupt etwas in der Speisekarte verändern?

R: Eigentlich nicht ...mann kann alles gut lesen....

Identità

D: Welcher Eindruck haben Sie von den Italienern in Wien allgemein und auch von den Italiener, die hier im Restaurant "Ragazzi" arbeiten oder das Restaurant besitzen?

R: Total nette Leute, wirklich kontaktvolle Menschen, wie ich vorher schon gesagt habe, also sehr nette und ich finde auch dass das ganze, also die Chefs auch vorbei schauen und fragen die Leute ob alles passt, ob alles schmeckt, ob alles in Ordnung ist und das findet man hauptsächlich nur in einem italienischen Restaurant.

D: Finden Sie es gut, dass es in Wien viele italienische Restaurants gibt, dass viele Italiener in der Gastronomie arbeiten?

R: Schon ja, muss so sein.

D: Haben Sie das Gefühl, dass die Leute, die hier in "I Ragazzi" arbeiten, sich wie zu Hause fühlen? Sind die Italiener in Wien gut aufgenommen?

R: Von meine kurze Besuche in diesem Restaurant kann ich nicht 100% sagen, aber ich finde schon, dass die Leute ganz in Ordnung sind und herzlich willkommen sind.

D: Die fühlen Sie gut so zu sagen?

R: Ja, die sollen sie sich gut fühlen.

D: Messen die Italiener und die ital.Kultur eine Bedeutung in Wien bei?

R: Na sicher, jeder Mensch ist eigentlich wichtig, egal wovon er kommt, er bringt mit sich etwas rein, etwas neues.

D: Eine nette Antwort. Haben Sie den Eindruck, dass die Italiener als Ausländer in Wien positiv aufgenommen werden?

R: Warum nicht?! Soll so sein, die ganze Atmosphäre, die Leute, die sehr freundlich sind.

Italienische Essenkultur

D: Finden Sie es gut, wenn nicht nur italienische Rezepte verwendet werden, sondern auch typisch wienerische bzw. österreichische Speisen einen Platz in diesem Restaurant finden?

R: Das ist selbstverständlich bei einigen Leute, weil die müssen irgendwie schon durchkommen, sagen wir mal so.

D: Zum Beispiel in "Ragazzi" wenn Sie ein Wienerschnitzel sehen, ist das für Sie ok?

R: Ja, weil es kann so sein, dass irgendeiner Italiener zum Beispiel zu Gast gekommen ist und er will zu einem typischen italienischen Restaurant gehen, aber doch trotzdem er will das nicht essen, weil er jeden Tag das isst, das ist die gleiche Sache wie wir....wir gehen irgend wohin, damit wir was anderes probieren. Und er will unbedingt Wienerschnitzel essen und wenn man im Ausland ist, isst man nicht überall Wienerschnitzel oder?

D: Was ist speziell in diesem Restaurant, haben Sie eine Spezialität, was besonderes gegessen?

R: Ja, die Lasagne ist gut, das schmeckt mir am besten.

D: Sätzen Sie die Getränke ital. Herkunft, besonders Weine?

R: Der Wein ist wirklich optimal, das auf jeden Fall

D: Wodurch zeigt sich die ital. Küche in besondern aus? Also wenn ich Ihnen "ital. Küche" sage, was verbinden Sie damit?

R: Mir kommt automatisch Lasagne, weil ich das essen will, aber ja Pizza, Pasta alles, also ...Meeresfrüchte. Die sind einfach überall unterwegs in der Küche.

D: Und die Gewürze?

1/7_t cliente del ristorante "Zimolo"

la lingua, i campi, il capitale Pierre Bourdier

D: Warum haben Sie ein ital. Restaurant ausgesucht und besucht und warum gerade diesen?

A: Weil wir gerne ital. Essen und diesen Restaurant wurde uns empfohlen.

D: Von einem Italiener oder Österreicher?

A: Von..., ich glaube von einem Freund.

D: Was genau erwarten Sie in einem italienischen Restaurant?

A: Gutes Essen und tolle Stimmung.

D: Gefällt es Ihnen wenn der Besitzer oder das Personal mit Ihnen ein wenig Italienisch bzw. einige Wörter auf Italienisch spricht?

A: Ja, das ist immer sehr interessant.

D: Gefällt es Ihnen wenn der Besitzer oder das Personal mit Ihnen auf Deutsch spricht, auf einem sehr gute Niveau? Muss das sein, ist das sehr wichtig?

A: Das ist für mich nicht so wichtig. Ich glaube es ist wichtiger, das die Leute freundlich sind.

D: Finden Sie es gut, das man hier (in einem ital. Restaurant) ital./deutsche Zeitungen lesen kann und ital./deutsche Fernsehen sehen kann? Ist es ein Pflicht, ein Muss?

A: Ich glaube nicht, dass das ein Pflicht oder Muss sein sollte und ich persönlich würde in einem ital. Restaurant nie eine Zeitung lesen, weil ich selber Italienisch nicht kann und wenn man ins Restaurant geht, erwartet man sich wirklich ein gutes Essen und nicht unbedingt eine gute Unterhaltung im Sinne Zeitungen oder andere Medien.

D: Soll die Musik italienisch sein? Gibt das Ihnen das Gefühl, dass die Atmosphäre mehr "italienisch" ist? Warum?

A: Das schon, das schon.

D: Und viele italienische Restaurants in Wien sind von nicht Italiener geführt, wird nicht sehr typisch italienisch gekocht usw., warum Ihrer Meinung nach?

A: Ich glaube viele Leute mögen die italienische Küche und die ist prinzipiell sehr gefragt und deswegen versuchen auch die unterschiedlichste Restaurantbesitzer auch italienische Küche zu führen und weil davon haben Sie mehr Kunden. Ob das denen das gelingt, das ist eine andere Frage. Ich glaube aus wirtschaftliche Gründe vor allem.

D: Und merken Sie Unterschiede wenn Sie in so einem und so einem Restaurant sind?

A: Es gibt natürlich gravierende Unterschiede zwischen den verschiedenste Restaurants, nur ob das daran liegt, dass die Besitzer nicht Italiener sind oder an was anderem, das kann ich nicht beurteilen.

D: Und welche bevorzugen Sie persönlich? ein typisch ital. Restaurant oder gehen Sie gerne zu so einem italienisch genant, aber mit arabischem Koch oder slawischem Koch...

A: Mann weißt nicht, wer in der Küche sitzt und kocht.....aber wenn die Küche in Ordnung ist.....ja, ja, aber wenn die Küche wirklich nach ital. ist und die Leute freundlich sind auch wenn sie nicht echte Italiener sind, das ist auch in Ordnung.

D: Finden Sie gut, dass in ital. Restaurants hauptsächlich Italiener arbeiten, ist das ein sehr wichtiger Punkt?

A: Das ist von Vorteil an, weil so ist die Stimmung natürlich echt.

D: Muss genau so auch der Koch unbedingt ein Italiener sein?

A: Das ist überhaupt kein Muss, aber er muss gut italienisch kochen.

Linguistic landscape

D: Wie finden Sie den Name des Restaurants, also "Zimolo"? Wissen Sie, was das heißt?

A: Ich weiß es nicht, was das heißt, aber klingt italienisch.

D: Ein Familienname.....Wie finden Sie die Ausstattung des diesen Restaurants, Zimolo?

A: Sehr nett.

D: Ist sie ihrer Meinung nach typisch italienisch?

A: Ich glaube es ist schon typisch italienisch.

D: Finden Sie gut, dass der Name nur auf italienisch auf dem Schild ist?

A: Schon.

D: Erkennen Sie andere Zeichen, die Ihnen sagen, das der Restaurant ital. ist, also Bilder aus Italien oder die ital. Fahne?

A: Soweit ich mich erinnern kann, gab es keine ital. Fahne drinnen, aber es gab schon ein Paar Bilder, die in der Richtung andeuten.

D: Was vermittelt die Gestaltung des Schildes, der Farben und der Fotos?

A: Die Farben sollen in Richtung Toskanien andeuten.....

D: Können die Kunden die Beschriftungen auf italienisch lesen oder verstehen?

A: Ich glaube es ist kein Problem.

D: Finden Sie es gut, dass die Speisekarte auf Italienisch und auf Deutsch ist, also die Namen auf Italienisch und die Zutaten auf Deutsch sind?

A: Das finde ich extrem gut, weil so können die Leute auch die ital. Namen von den Speisen lernen.

D: Würden Sie etwas in der Speisekarte verändern?

A: Nein.

Identità

D: Welcher Eindruck haben Sie von den Italienern in Wien allgemein und auch von den Italiener, die hier im Restaurant "Zimolo" arbeiten?

A: Die Italiener allgemein in Wien....die sind schon sehr freundlich, offen, laut (lächelt), schon anders.

D: Finden Sie es gut, dass es in Wien viele italienische Restaurants gibt, dass viele Italiener in der Gastronomie arbeiten?

A: Das finde ich sehr gut, weil die Küche eine der besten Küchen überhaupt ist und ausserdem ist Italien ein Nachbarland von Österreich und so kennen wir besser die Nachbarschaft lernen.

D: Haben Sie das Gefühl, dass die Leute, die hier in "Zimolo" arbeiten, sich wie zu Hause fühlen? Sind die Italiener in Wien gut aufgenommen, Ihrer Meinung nach?

A: Das könnte ich leider nicht beurteilen.

D: Messen die Italiener und die ital.Kultur eine Bedeutung in Wien bei?

A: Das auf jeden Fall.

D: Haben Sie den Eindruck, dass die Italiener als Ausländer in Wien positiv aufgenommen werden?

A: Ich glaube schon.

Italienische Essenskultur

D: Finden Sie gut, wenn nicht nur italienische Rezepte verwendet werden, sondern auch typisch wienerische bzw. österreichische Speisen einen Platz in diesem Restaurant finden?

A: Das finde ich überhaupt nicht gut, weil so verliert das Restaurant der Stille.

D: Was ist speziell in diesem Restaurant, haben Sie eine Spezialität, was besonderes gegessen?

A: Ich habe einen Fisch gegessen.

D: Aha, und wie war?

A: Sehr gut.

D: Sätzen Sie die Getränke ital. Herkunft, besonders Weine?

A: Ja, ein guter, ital. Wein kann nicht schaden (lächelt)

D: Wodurch zeigt sich die ital. Küche in besondern aus...allgemein nicht nur in "Zimolo"? Also wenn Sie "ital.Küche" hören womit verbinden Sie das?

A: Ich würde sagen "vielseitig", weil man könnte von Pasta und Spagetti bis zum guten Fisch oder Meeresfrüchte bekommen, also.....vielseitig.

D: Und die Gewürze?

A: Die Gewürze sind sehr populär.

13.3. Fotografie dei locali italiani a Vienna

codice dell'illustrazione e/o le pagine	Numero della fotografie	Il locale /tipo, nome/	l'indirizzo
8/1_i p. 68	1, 2, 3, 4	Ristorante, pizzeria "Terra di sapori"	1080 Vienna, Feldgasse 10
1/1_i p. 68	5,6	Ristorante "Al caminetto" da Mario	1010 Vienna, Krugerstrasse 4
1/2_t p. 69	7	Cantinetta La Norma	1010 Vienna Franziskanerpl. 3
1/3_t p. 69	8, 9, 10, 11	Ristorante Enoteca "Firenze"	1010 Vienna Singerstraße 5
7/1_i p. 70	12, 13, 14, 15	Pizzeria Ristorante "Il mare"	1070 Vienna, Zieglergasse 15
1/4_i p. 71	16,17	Ristorante italiano "Il primo"	1010 Vienna, Operngasse 14
4/1_i p. 71	18	Ristorante "Ischia"	1040 Vienna, Mozartplatz 1
1/5_t p. 71-72	19, 20, 21, 22	Ristorante "La scala"	1010 Vienna, Elisabethstraße 13
3/1_t p. 73	23, 24, 25, 26	Pizzeria-Ristorante "Quattro fratelli"	1030 Vienna, Markhofgasse 4
2/1_i p. 74	27, 28, 29, 30, 31	Osteria Stradina / Gelateria Alberti	1020 Vienna, Praterstrasse 40
7/1_i p. 75	32, 33, 34	Ristorante, Pizzeria "I ragazzi"	1070 Vienna, Burggasse 6-8
1/6_i p. 75-76	35, 36, 37	L'Osteria del Collio	1010 Vienna, Himmelpfortg. 17
1/7_i p. 76	38,39	Ristorante Zimolo	1010 Vienna, Ballgasse 5
p. 77	40	Ristorante Casa Romana	1010 Vienna, Rotenturmstraße 17
p. 77	41	Trattoria Da Angelo	1010 Vienna, Liliengasse 3
p. 77	42	Gelateria Riva del Garda / Fam. Zanetti	1110 Vienna, Simmeringer Hauptstrasse 126
p. 77	43	Pizza – Kebap Mama mia	1010 Vienna
p. 77-78	44,45	Cafeteria Corretto (Caffetteria)	1040 Vienna, Prinz Eugen-Straße 54
p. 78	46	Pizzeria-Ristorante Dino	1140 Vienna, Dreyhausenstr. 17
p. 78	47	Pizzeria-Ristorante Don Corleone	1140 Vienna, Hütteldorferstraße 215

p. 78	48	Ristorante-Pizzeria La Piazza	1140 Vienna, Hütteldorferstraße 90
p. 78	49	Gelateria Fratelli	1010 Vienna, Rotenturmstraße 24
p. 78	50	Gelateria, Pasticceria Zanoni & Zanoni	1010 Vienna, Lugeck 7
p. 79	51	Ristorante-Pizzeria Dai Fratelli	1010 Vienna, Rotenturmstrasse 11
p. 79	52	La Cantinetta	1010 Vienna, Dr-Karl Lueger-Ring 8
p. 79	53	Pizzeria Ristorante Alessandro	1120 Vienna, Hilschergasse 4
p. 79	54	Restaurant Pizzeria Casa Piccola	1180 Vienna, Währinger Gürtel 91
p. 79	55	Gelateria italiana / Eissalon Schwedenplatz	1010 Vienna, Schwedenplatz
p. 79	56	Pizzeria con cucina La Piazza	1010 Vienna, Johannesgasse 27



1



2



3



5



4



6



7



9



11



8



10



12



14



13



15

70



16



18



17



19

71



20



21



22

72



23



25



24



26

73



27



28



29



30



31



32



34



33



35



36



38



37



39



40



43



41



42



44



45



49



46



47



50



48

78



51



54



55



52



56



53

LEBENS LAUF

Persönliche Daten

Vorname, Zuname	Dimana GUIGOVA
E - Mail	dimana.gigova@gmail.com
Geburtsdatum	06.07.1976
Geburtsort	Sofia
Familienstand	verheiratet, 1 Kind
Adresse	Hochsatzengasse 34/17, 1140 Wien
Mobiltelefon	+43 660 602 66 96



Ausbildung

Seit März 2002	Universität Wien Diplomstudium Romanistik (Italienisch)
03.2000 – 02.2002	Wirtschaftsuniversität Wien Betriebswirtschaft
03.1999-03.2000	Vorstudienlehrgang der Wiener Universitäten Zeugnis über die Ergänzungsprüfung aus Deutsch
10.1994 – 07.1998	NB Universität, Sofia Öffentliche Verwaltung – Kunst- und Kulturmanagement; Diplomarbeit: Der Einfluss der Computertechnologien auf die Kunst

Schulausbildung

09.1990 – 05.1994	Italienisches Gymnasium, Sofia
09.1983 – 06.1990	Grundschule, Sofia

Beruflicher Werdegang

Seit Oktober 2007	Grafiktätigkeiten von diversen Drucksorten auf selbständiger Basis
Seit März 2007	Inlingua, Wien Bulgarisch Lehrerin – Anfänger und Fortgeschrittene
10.2003 – 09.2007	Printshop, Wien Organisation, Grafik, Kundenbetreuung
12.2001 – 01.2004	Alumniverband der Universität Wien Layout von diversen Drucksorten (Werbematerialien, Kataloge, Plakate)
08.2003 – 09.2003	European Congress of Cardiology, Vienna Betreuung, Organisation, Übersetzung
04.2003	MPC, Vienna Kongressmanagement, 4. Ministerkonferenz "Living forest summit" Betreuung, Organisation, Übersetzung

02.2001 – 11.2001	Werkstatt Krystian Biniek, Wien Assistentin, Grafik und Gestaltung von Katalogen, Büchern
2000, 2001	Wiener Residenz Orchester, Wien Projektleitung, Kundenbetreuung, Übersetzung
11.2001	Gutwinski Institut, Wien Übersetzung und Betreuung bei einem weltweiten Kongress mit ausländischen Teilnehmern
09.1995 – 02.1999	PAM Publishing Company, Sofia Fachzeitschrift „Personal Computer World / Bulgaria“: Kundenbetreuung, Projektleitung - Werbeprojekte, Werbestrategien, Design

Kenntnisse, Interessen

EDV-Kenntnisse	Apple Macintosh OSX u. Windows; MS Office, Grafik- und Gestaltungsprogramme: Adobe Photoshop, Adobe Illustrator, CorelDraw, Freehand, InDesign, Quark Xpress
Sprachen	Bulgarisch – Muttersprache Deutsch, Italienisch, Russisch, Englisch – fließende Kenntnisse Serbokroatisch, Spanisch – gute Kenntnisse
Hobbys, Interessen, Sport	Reisen, Sprachen, Musik, Lateinamerikanische Tänze, Windsurfing, Skifahren, Inlineskating, Mountainbike