

Mangiare a Berlino

Mangiare a Berlino: la cucina tedesca e i ristoranti a Berlino

LA CUCINA TEDESCA E I RISTORANTI A BERLINO

A Berlino, come in gran parte delle città tedesche più conosciute, la cucina è varia e ricca, anche grazie agli influssi delle tradizioni culinarie dei popoli non tedeschi che in queste città da secoli si sono installati.

Quindi, il luogo comune di patate e salsicce è da sfatare, almeno in parte.

Sono tanti i piatti stagionali tipici, magari differenti a seconda che ci si trovi a Nord o a sud della Germania, spesso al passo con le primizie stagionali.

Come primo piatto sono numerose le creme di verdure o i brodi, cui segue un secondo piatto solitamente di carne, la frutta e il dolce, un po' come in Italia.

Come carne, la più apprezzata è quella di maiale, cucinata in tutti i modi.

prelibato è per esempio il maialino arrosto ripieno di macinato di maiale oppure il famoso Kasseler rippenspeer, costine di maiale sotto sale, affumicate, arrostate e glassate.

Sempre a base di maiale è il Schlesisches himmelreich, filetto di maiale cotto al forno con frutta secca (pere, albicocche, prugne e mele).

Queste prelibatezze possono essere assaggiate sia nei ristoranti tipici sia nei locali più rinomati delle grandi città turistiche come Berlino, Monaco, Amburgo,...

A Berlino, dopo anni di calma piatta sotto l'aspetto culinario, oggi si assiste a una sempre maggiore ricercatezza del ristorante che propone novità oltre che tradizione.

Si iniziano a incontrare oltre che ristoranti tedeschi anche ristoranti turchi, italiani, indiani, cinesi, ebraici; si fa largo la cucina internazionale che si fonde ad antiche ricette tedesche.

Nel Quartiere Mitte, troviamo diversi ristoranti alla moda dove si mangia bene una buona cucina tedesca.

Il Borchardt, per es. è un ristorante che risale al XIX secolo, distrutto nella seconda guerra mondiale e ricostruito in stile francese.

Il Gambrinus è un ristorante che presenta piatti tipici della cucina tradizionale berlinese (maiale, cavolo e patate) a un prezzo accessibile.

Ottimo anche il ristorante Honigmond al n° 28 di Borgstrasse con piatti tradizionali tedeschi e non solo. Da assaggiare l'ottimo Königsberger Klopse (polpette con salsa cremosa ai capperi).

Per gli amanti di Berthold Brecht da non perdere il Kellerrestaurant im Brecht-haus, al n° 125 di Chasseestrasse, qui vengono proposti menù con piatti che la moglie di Brecht preparava al marito.

tutto il locale è immerso in un'atmosfera tipica Brechteniana.

Rinomato da sempre è l'elegante ed eccellente Lutter & Wegner, uno dei ristoranti storici di Berlino, con un'ottima cucina tedesca, francese, e austriaca e un'ottima carta dei vini.

Se vi interessa la cucina sperimentale sulle orme della nouvelle cuisine francese dovete fare un salto al Margaux, al numero 78 di Unter den Linden, dove sempre nuove ricette sperimentali vengono proposte al pubblico "mangione" dal portafoglio "capace".

Alla cucina ricercata e sperimentale, con la fusione di arte culinaria di tutto il mondo è rivolto anche il Vau, con il suo Chef Kleeber, mai conteso dalle nuove invenzioni di prelibatezze mondiali e riconosciuto per questo uno dei migliori ristoranti di Berlino.

Per chi non vuole abbandonare la cucina italiana anche quando è all' estero, può recarsi al Cantamaggio (Alte Schonhauser Strasse 4) e assaggiare l' anatra un padella ai petali di Rosa, o i classici cannelloni o fettuccine con ragù; i prezzi sono ottimi e la cucina è buona.

ottima scelta di piatti italiani possiamo trovarla anche al ristorante Malatesta, al Cibo Matto o al Rosmini.