

# Berlino: Art & Food

La metropoli europea che meglio valorizza il concetto di trasformazione nel proprio dna; immensa e vivibile, approdo privilegiato per la gioventù di tutto il continente. Una città dove la cultura offre infiniti appuntamenti e il set notturno anticipa stili e trasgressioni. Ma anche una nuova meta gastronomica originale, creativa e low cost. Così anche oggi 'siamo tutti berlinesi'

di **GUIDO BAROSIO**  
foto **MARCO CARULLI**



Porta di Brandeburgo



L'isola dei Musei



La torre della tv vista dalla Porta di Brandeburgo

Il 26 giugno del 1963 – nel momento peggiore della Guerra Fredda – l'allora presidente degli Stati Uniti John Fitzgerald Kennedy coniò uno slogan che divenne celebre. Nel 2015, a oltre 50 anni dall'episodio, la frase andrebbe corretta in: 'Vorremmo essere tutti berlinesi'. Le ragioni sono molte e di limpida evidenza. Qualche esempio? A Berlino circolano 317 auto ogni mille abitanti, mentre a Roma sono 978; Berlino offre 482 chilometri di metropolitana contro i 41 della nostra capitale. Il verde pubblico? Mediamente il quadruplo di ogni città italiana. Inoltre, possiamo aggiungere che i tre milioni e mezzo di berlinesi si godono un fiume, la Sprea (con tanto di bateau mouche in stile parigino...), che fino a pochi anni fa nessuno considerava, 180 musei e 150 teatri, un infinito numero di

gallerie d'arte, club e locali per ogni target ed esigenza, ristoranti dove, mediamente, si spendono 20-30 euro al massimo per un pasto completo, una burocrazia snella e attrattiva, in particolare per giovani, stranieri e startup. Cifre che spiegano altre cifre. Berlino nel 2014 ha accolto 11,9 milioni di turisti, a ogni secondo in città avviene un trasloco, nel 2013 (ultimo dato disponibile) i 'nuovi residenti' sono stati 170mila e solo un abitante su tre può essere considerato nativo. Una tendenza che vede gli italiani in prima fila, perché ormai stiamo per diventare – dopo tedeschi e turchi – la terza forza etnica, come consistenza e anche per freschezza anagrafica. Ma la 'nuova Berlino' ha radici storiche. Metropoli colta, sofisticata e trasgressiva, aveva già un dna certificato ai tempi della repubblica di Weimar, quan-



La torre tv di Alexanderplatz



Postdamer Platz

do – tra il 1918 e il 1933 – rivaleggiava con Parigi, Londra e New York grazie a Bertolt Brecht, Fritz Lang e Marlene Dietrich, ai suoi cabaret, agli show musicali e ai teatri che ospitavano star del mondo intero, compresa la 'venere nera' Joséphine Baker. Gli anni della rivoluzionaria Rosa Luxemburg e di fermenti artistici che solo il nazismo avrebbe bruscamente interrotto. Ma, nell'immediato dopoguerra, la sfida divenne quella del confronto, con la città spezzata e due vetrine parallele: il meglio del realismo socialista, dove la torre tv di Alexanderplatz svettava su tutto (si doveva 'vedere' da ogni angolo dell'ovest, quello fu il progetto), contro le luci dell'Occidente, ammalianti, irresistibili e vitali... ma circondate. In meno di dieci anni avvenne la ricostruzione 'lampo' più imponente d'Europa; perché Berlino partiva dal proprio 'ground zero', con il 70 per cento degli edifici abbattuti nel conflitto. Ecco, solo chi ha attraversato l'inferno per ridisegnare la propria città può prepararsi a ogni sfida senza il timore del nuovo. Mai. La 'nuova Berlino' è l'erede diretta di stagioni folli e mutanti, dove ha imparato a marciare svelta e decisa, senza



La stazione Hauptbahnhof vista dalla Sprea



L'orso, emblema di Berlino, in versione jungle

guardare in faccia nessuno. Come dopo l'unificazione. Due città che diventano una e nuova, ancora più immensa, con le gru a fare da diadema alla sua corona. Il colosso 'post 90' ignora l'ovest per reimmaginare l'est, diventa capitale ricreando il Reichstag con Norman Foster, cancella il muro (per poi pentirsene, ma la 'memoria scomoda' prevalse sulle potenzialità turistiche), raduna i migliori archistar del globo per edificare piazze, stazioni, musei, centri commerciali, hotel... L'archeologia industriale diventa spazio per mercati, fucine di creatività, alloggi design, locali di intrattenimento e gallerie d'arte. Quando ci sono tornato nel '95, i confini non erano più percepibili: Berlino era diventata un magnete metropolitano che – attraverso uno sforzo urbanistico senza pari – mostrava i muscoli al mondo intero. Ma i miei primi viaggi furono nell'82 e nell'87: un altro mondo, con passaggi macchinosi per varcare la frontiera e il muro che faceva da sipario tra due palcoscenici in contrapposizione. I ragazzi europei di allora (come me) sbucavano all'est di giorno per godersi il 'fascino terribile' dell'altra Europa: un cambio clandestino di dieci a uno che ti faceva ricchissimo (ma sen-

za niente da comprare, al massimo il privilegio di scegliere le portate più costose in ristoranti frequentati da militari russi e diplomatici cinesi), nessuna vetrina, nessuna pubblicità, per strada le Trabant (puzzolenti vetture-fumetto color pastello, oggi prezioso oggetto di antiquariato), grandi magazzini con capi improbabili, soldati sovietici minacciosi, sfilate imponenti impavesate da bandiere rosse con falce e martello e ritorno obbligato dall'altra parte a mezzanotte, come nella fiaba di Cenerentola. Giusto in tempo per tuffarsi nella 'notte occidentale': ristoranti e club aperti fino al mattino, la Kreuzberg dei turchi e degli squatter (molto più politicizzata e alternativa dell'attuale quartiere neobohémien), le discoteche della Kurfurstendamm, dove si affollavano berlinesi e giramondo con look e acconciature che neanche Londra esibiva. Oggi Berlino mette in scena una nuova formula che potremmo definire 'crescita costante e fulminea + vivibilità'. Forte di 900 chilometri quadrati di superficie, mette comodi i suoi tre milioni e mezzo di residenti (Parigi di chilometri quadrati ne ha cento e di abitanti due milioni e 300mila...); metà degli adulti non possiede l'auto e preferisce gli efficientissimi e convenienti mezzi pubblici; nativi e ospiti si muovono in bici e il traffico dell'ora di punta ricorda Torino la domenica mattina. Ma si continua a costruire con la storica rapidità (il patrimonio delle due città unificate offre ancora grandi margini di intervento) e lo sviluppo punta fortemente su creatività, turismo e startup. Berlino non è certo la città più ricca della Germania, ma vince nettamente per stile inconfondibile, arte, innovazione a capacità di accoglienza. Il nuovo mood è Go West: il ritorno all'ovest per troppo tempo trascurato e oggi nuovamente trendy. Così, tra gli infiniti itinerari possibili, suggeriamo l'esplorazione di Charlottenburg: elegante, un po' Chelsea e un po' Greenwich Village, con gallerie d'arte, piazze e alberate di vago sapore parigino, locali rétro anni '60 e '70, ma anche centri commerciali sofisticati, come il nuovissimo Bikini di fronte allo zoo. Base ideale di partenza, Savignyplatz: aria da



La Clärchens Ballhaus  
Nella foto in alto Washingtonplatz

Quartiere Latino, verde, cani al guinzaglio, biciclette e ristoranti da scoprire con passo rilassato. Si inizia dal Zwiebelfisch, dove tutto sembra essersi fermato agli anni '70: foto rock e pop 'golden age', copertine di album, atmosfera decontratta, ottima cucina con interessanti piatti di pesce e, sonnolento padrone di casa, il gatto Zappa, battezzato così in onore al celebre musicista. Giusto di fronte, il Diener Tattersall, dove il viaggio verso il passato inizia ancora prima: in una Berlino anni '30 e '40, con foto alle pareti che celebrano gli antichi eroi del pugilato, compreso Primo Carnera. Saperi ruspanti e casalinghi, cucina tedesca 'non riformata' e un eloquente cartello all'ingresso – «I non fumatori possono anche evitare l'ingresso» – fanno di questo locale un imbattibile (quanto irresistibile) testimone del tempo. Attraversata la piazza troviamo il Dicke Wirtin – che stupisce e diverte per l'incredibile varietà di oggetti, stampe, statue e quadri che richiamano la Berlino d'antan, ma sanno anche di locanda alpina o bavare-



Le mitiche Trabi



Washingtonplatz

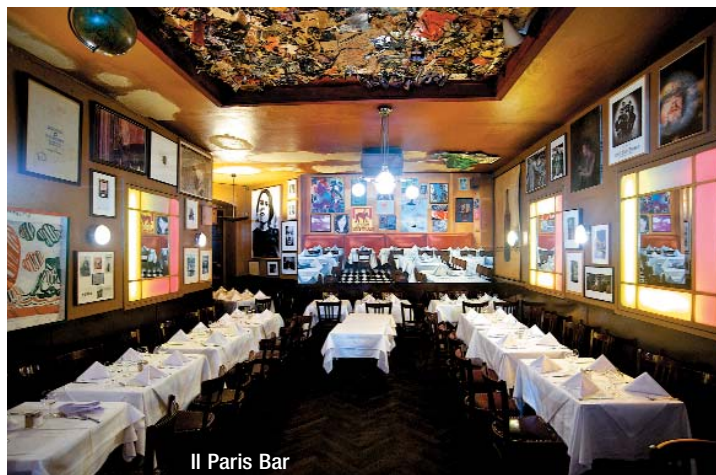


Charlottenburg

Il Super Shop Eat Meet



Il ristorante Dicke Wirtin



Il Paris Bar



Lo Zwiebelfish

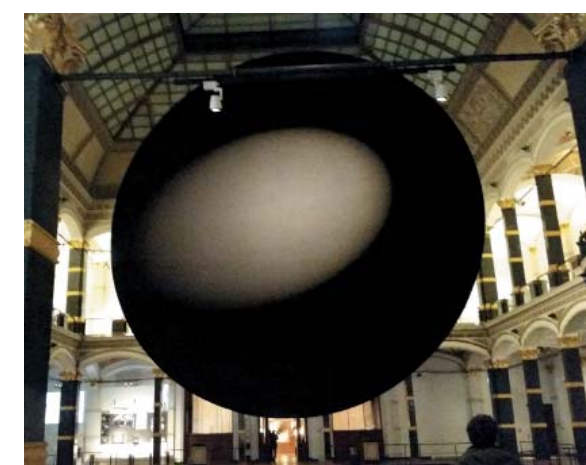


Gli arredi del Dicke Wirtin

se. Nelle sale va in scena una travolgente rappresentazione popolare, che mescola l'originale e la finzione nascondendone i confini; a tavola, invece, vince la tradizione più schietta, con piatti robusti, birre e superalcolici artigianali. Spostandosi sulla vicina Kantstrasse, si raggiunge il Paris Bar: vero bistrot esistenzialista, che strizza l'occhio al Quartiere Latino in versione teutonica. Cucina semplice e golosa, ma quello che vince è l'ambiente: una sintesi dell'arte e della fotografia euro-



La Galleria Camera Work



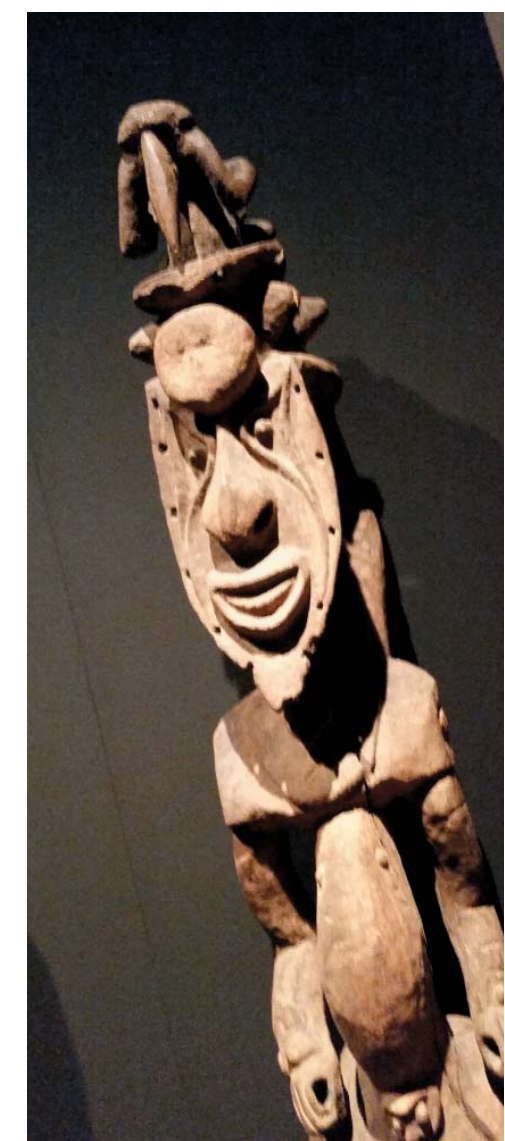
L'esposizione 'Zero'

pea a cavallo tra gli anni '50 e i '60. Abituamente frequentato da pittori e personaggi dello spettacolo, è una celebrazione continuamente attualizzata della loro presenza: alle pareti (e sul soffitto...) opere e installazioni lasciate in omaggio, regali come testimonianze di un passaggio mai casuale, ricordi concreti di stagioni bohémienne vissute a tavola come tra gli atelier. Il Go West berlinese ha una dimensione diversa rispetto ai quartieri emergenti di Kreuzberg e Neukölln: qui si afferma (e si rivaluta) la prospettiva storica della creatività; al contrario, nei rioni trendy vince la multiculturalità dei nuovi residenti, quella dei 'non nativi' giunti in città per dare una svolta al proprio quadro esistenziale. Ma Berlino emoziona e coinvolge proprio per questo: una 'metropoli mappa' divisa per circoscrizioni in continuo movimento. Solo Londra e New York possono sfoggiare il medesimo appeal: insediamenti globali dove gli stili e l'arte hanno sempre un futuro, dove il passato non resta immobile ma continua a vivere riletto, contaminato, costantemente aggiornato. Altra eccellenza di Charlottenburg è la fotografia, non a caso la più contemporanea tra le forme espressive. Tre gli approdi da non perdere: il Museo della Fotografia - Fondazione Helmut Newton, la galleria Camera Work e il nuovo centro espositivo C/O Berlin, inaugurato nell'autunno 2014. La prima delle tre istituzioni rende omaggio all'universale maestro del glamour, nato in città nel 1920: esposizioni temporanee, ma, soprattutto, una formidabile rassegna delle sue opere più note, allestita con maestosa eleganza. I nudi e i ritratti di Newton mettono in scena un universo in bianco e nero dove corpi e volti

si dispongono per celebrare non solo un artista iconico, ma tutto un mondo dall'erotismo imponente e statuario, rivisto nel confronto tra grandi opere - le donne disposte con la fierezza di sensuali guerriere dai corpi tonici e perfetti - e i volti, intimi e solenni, di coloro che hanno scritto la storia del XX secolo. Forse nessun fotografo può vantare un simile tempio, così completo e organizzato: da esplorare con attenzione, complici e coinvolti, consapevoli di assistere alla lettura estetica e personalissima di chi era sul campo e ci ha lasciato la sua testimonianza indelebile. Se il Museo della Fotografia è consacrato a un singolo talento, C/O Berlin esplora a raffica l'universo dell'immagine e i suoi protagonisti. Sono sempre tre o quattro le mostre che animano la storica Amerika Haus (edificata nel 1957 su progetto di Bruno Grimmek come luogo d'incontro e centro d'informazione degli Stati Uniti), completamente rinnovata e oggi sede dell'istituzione berlinese, già attiva, e con successo, da quindici anni. C/O Berlin, nome omen: è infatti l'abbreviazione inglese di 'care of', in italiano 'a cura di'. Luminosa ed essenziale, funziona come plurigalleria, offrendo rassegne temporanee dedicate a singoli autori o collettive, per temi di vasto respiro internazionale. Prossimo ospite, Salgado con la sua 'Genesis'. Abbiamo lasciato in fondo al nostro elenco Camera Work: la più raffinata sala d'esposizione privata che si possa immaginare, da anni selezionata come una delle migliori, più influenti e autorevoli a livello mondiale. Il suo nome è un omaggio ad Alfred Stieglitz, che lo scelse per quella che fu una delle maggiori riviste fotografiche di sempre. Al 149 di Kantstrasse, affacciata in un cortile alberato che racchiude tutto il fascino del quartiere che la ospita, si estende sui due piani di un piccolo edificio industriale distaccato e finemente ristrutturato. Fin dalla sua apertura, nel 1997, la galleria si è specializzata nell' esporre sia opere di fotografia contemporanea che i grandi capolavori del passato: Diane Arbus, Richard Avedon, Helmut Newton, Irving Penn e Man Ray, solo per citare alcuni dei maestri dell'obiettivo i cui scatti sono stati esposti nelle sale di questo gioiello nascosto. Dietro il lavoro della galleria, c'è



Le statue della mostra 'Papua-Neuguinea'





muro di Berlino e la mostra permanente sugli orrori nazisti e le conseguenze che ebbero nella Germania postbellica. Il Martin-Gropius, oggi sede di grandi esposizioni temporanee, merita assolutamente di essere visitato per due delle attuali proposte: 'Papua-Neuguinea', aperta sino al 14 giugno – imponente rassegna di una delle più suggestive forme di arte etnica al mondo, con statue e maschere dal fascino alieno che suscitano forti emozioni quanto assorta contemplazione – e 'Zero', aperta sino all'8 giugno: la più completa retrospettiva sul movimento fondato da Otto Piene, che condizionò l'arte contemporanea internazionale dal 1950 al 1960. Di grande impatto la gigantesca sala centrale, dal cui soffitto scende una monumentale installazione rotante a forma di zero: impressionante emblema della mostra. Ma oltre alle grandi sedi citate, Berlino regala anche il fascino discreto di una rilassante promenade – in Auguststrasse nel Mitte – dove esplorare raffinate gallerie (da non perdere l'antica scuola elementare ebraica al numero 11, che ospita Camera Work in versione arte contemporanea), bistrot con dehors, la meravigliosa libreria Do You Read Me?! (al numero 28) e il ristorante-sala da tango Clärchens Ballhaus: un viaggio nel tempo e nello spazio tra Argentina e Germania anni '30, degno di un set cinematografico. E adesso un consiglio 'al contrario': non lasciatevi adescare dal nuovo e sponsorizzatissimo museo Dalí in Leipziger Platz. Vera trappola acchiappa turisti, propone solo grafiche, per la maggior parte neppure originali: 12 euro d'ingresso buttati. Invece, nella nostra rotta personale non può mancare un tuffo nei due quartieri innovativi e multietnici per fama consacrata: Kreuzberg e Neukölln. Il primo sembra ormai virare dall'alternativo politicizzato al neobohémien. Probabilmente la migliore prospettiva si gode percorrendo (di giorno come a notte inoltrata) Oranienstrasse: boutique creative, negozietti di tutto e per tutto, bar, club che si

animano – e come si animano! – al calar della sera, oziosi giardinetti, aria da paese (ma intellectual chic) e almeno due ristoranti da mandare a memoria: il Max und Moritz – conclamato avamposto della cucina tedesca tradizionale, atmosfera rétro, musica jazz e prenotazione obbligatoria, altrimenti un tavolo ve lo sognate – e il Santa Maria: cucina messicana d'autore (consigliate il puerco especial con guacamole), festoso ambiente tex mex e cocktail magistrali. Ancora più interessante Neukölln: il miglior scenario possibile per comprendere quella che sarà la Berlino di domani. Con i suoi 200mila abitanti è un azzardato, quanto affascinante, mix etnico, sociale e aggregativo. Qui i nativi berlinesi di almeno due generazioni sono la minoranza assoluta e, in molte vie, si ha la sensazione di passeggiare per una nuova Istanbul dalla toponomastica teutonica, con tanto di insegne bilingue ed esercizi commerciali 'dedicati'. Ma questa è solo una delle anime coin-

Sopra e nella pagina a fianco istantanee da Kreuzberg

In basso un tratto del muro di Berlino



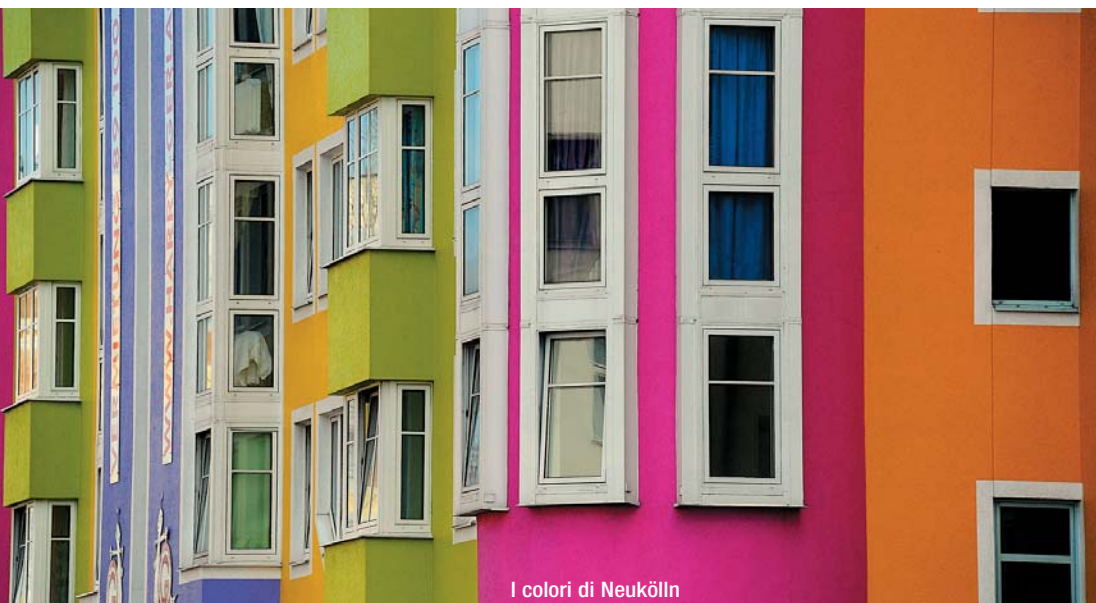
l'intento di mettere in evidenza i rapporti tra la fotografia e l'arte contemporanea, sfumando i confini tra i diversi mezzi espressivi. Ecco perché viene prestata attenzione ai soggetti con un forte potenziale creativo, come quelli di Nick Brandt, Tina Berning & Michelangelo Di Battista, Jean-Baptiste Huynh e (ultimo della serie) Robert Polidori. Anche se le mostre sono incentrate sui ritratti, i nudi e la moda, sovente viene dedicato spazio alla fotografia d'architettura, paesaggio e still life. Opere in grandi dimensioni che godono della luce naturale, irradiata suggestivamente attraverso le grandi finestre industriali. Particolare degno di nota: tutte le esposizioni sono gratuite. Ma le proposte artistiche berlinesi – fotografia a parte – sono praticamente infinite. Solo per esplorare l'Isola dei Musei – con Neues Museum, Alte Nationalgalerie, Alte Museum, Pergamonmuseum... – può non bastare l'intero soggiorno. Volendo suggerire un approdo meno noto al grande pubblico, puntiamo sul Martin-Gropius-Bau: imponente edificio ottocentesco prospiciente l'area Topographie des Terrors, installazione-museo che comprende un tratto superstite del



L'installazione di Ruman Signer



Neukölln: Richardplatz



I colori di Neukölln

cidenti in una zona franca che richiama come un magnete studenti, artisti e la nuova migrazione intellettuale; tribù urbane attratte dai buoni prezzi per tutto, i migliori in città, case comprese. Da non mancare una visita al centro d'arte contemporanea Kindl (Am Sudhaus 3, ci metterete un certo impegno a trovarlo ma ne vale la pena...): in una gigantesca ex birreria, capolavoro anni '30 di archeologia industriale dominata da un vertiginoso torrione, vengono e verranno allestite esposizioni dal grande impatto emozionale. Quella aperta fino al 28 giugno vale il viaggio. Si tratta di un'installazione di Roman Signer, 'Kitfox Experimental', che propone – nella sala grande come un hangar – un velivolo (vero!) sospeso nell'aria con avvistamento perpetuo. In atmosfera protetta, ventosa e 'modificata', l'aeroplano si può osservare da ogni posizione; se vi coricate sotto resterete sorpresi dalla vista mozzafiato, divertiti come fanciulli al circo.

Ma oltre alla Neukölln turca e a quella dell'arte contemporanea, ce n'è anche una intimista ed elegante, per questo ancora più sorprendente. Se volete godervela, fate una puntata in Richardplatz: case candide di stampo vittoriano, giardinetti e un ristorante molto frou-frou – il Villa Rixdorf – dove accomodarsi senza paura del conto. L'ultima storia del nostro viaggio ci riporta al mondo dei sapori: chiave di lettura imprescindibile per catturare l'anima di una città. La Berlino contemporanea – multiethnica, ma, a modo suo, ancora ancestrale – si può comprendere anche lasciandosi sedurre da Billy Wagner e Alexander Koppe: entrambi 34enni, entrambi – forse non a caso – originari della ex Ddr. I nostri 'gemelli diversi' governano due ristoranti che non potrebbero essere più differenti: Alexander è chef allo Skykitchen, ristorante panoramico ed elegante in punta a un grattacielo; Billy ha aperto da qualche mese Nobelhart & Schmutzig, in uno stabile anonimo (piano terra) a due passi dal Checkpoint Charlie. Il primo esplora il mondo con un menu 'voyage culinaire' che tocca l'ovunque; il secondo si dedica ai sapori più rigorosi del territorio con fare talebano e intransigente. Geniali entrambi, ma, appunto, 'gemelli diversi'. I sapori di Alexander sono semplicemente un fuoco d'artificio per eleganza e precisione. Nelle sue portate mette in scena – attraverso accostamenti solo apparentemente azzardati – calamaretti e coniglio, Saint-pierre e pancetta, piccione e budino nero, carni selezionate e foie gras... Ma nel piatto ogni ingrediente svetta per gusto e personalità, tutto è riconoscibile ma poi si integra con sorprendente armonia: un viaggio intorno al mondo in otto portate, il global food per esploratori gourmand. Billy, invece, è una storia a sé. Hipster dai modi cordiali, elegante ma essenziale, dirige un 'posto' (magnetico come una galleria d'arte) con soli 26 coperti al bancone, disposti in orizzontale (su tre lati) nel circondare una cucina interamente a vista. Lo chef non è lui (la squadra la guida il talen-



Billy Wagner



La sala del Nobelhart & Schmutzig

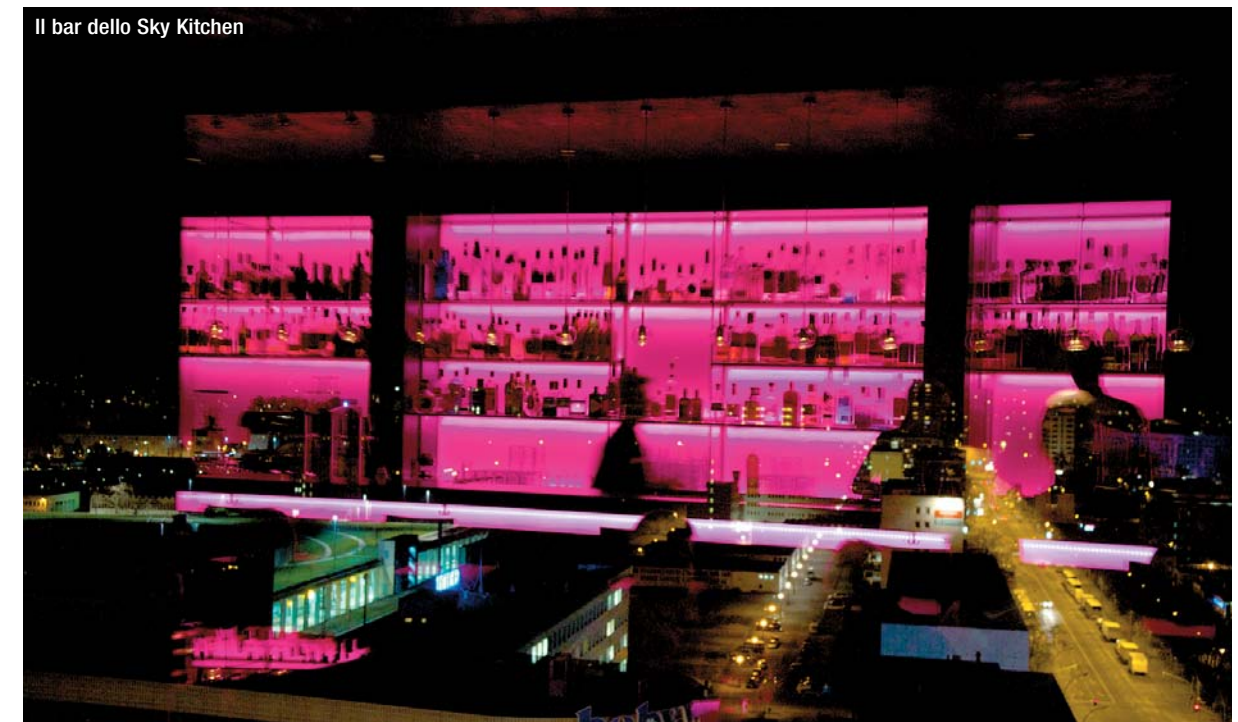
tuoso Micha Schäfer), ma lo si potrebbe facilmente definire guru, profeta integralista, sommelier (più volte premiato), regista di sapori che, prima di lui, pochi conoscevano e molti non si ricordavano neppure di conoscere... «In un mondo di eccessi osceni, abbiamo perso il collegamento con il nostro ambiente e le sue caratteristiche uniche. La qualità della vita è cambiata profondamente a Berlino da quando è caduto il muro. Brandeburgo, Mecklenburg-Vorpommern e il Mar Baltico sono stati per molti anni distanti quanto la Provenza e la Bretagna. Nobelhart & Schmutzig è un'esperienza olistica; proponiamo un menù di dieci portate, attentamente selezionate per armonia interna. La prima direttiva è prodotti stagionali, non ci sarà altro. Lo chef ha creato le sue ricette per esaltare non più di due o quattro sapori dominanti per piatto. Chiamiamo questo approccio 'vocally local' e non accettiamo compromessi. Se porti il pensiero oltre i suoi logici estremi, hai bisogno di ripensare non l'ingrediente in sé, ma ogni ele-

mento del pasto: quindi niente olio d'oliva, pepe, noce moscata, agrumi, vaniglia, cannella o cioccolato. Se non è locale, non è sul tavolo. Da noi lo chef non è nascosto. Al fianco del personale guida gli ospiti a ogni step della cena, presentando e spiegando i piatti e la logica dietro ogni scelta». Anche il nome del locale – che, tradotto, vuol dire grosso modo 'nobile, grezzo e audace' – rimanda alla sua filosofia: «'Nobel' significa qualità senza compromessi. Ma poi una serata che inizia così si trasforma in 'hart', come quando le cose diventano grezze e reali; per poi terminare – specialmente se si procede verso il meglio – in 'schmutzig'».

Billy lo spiega ironico nel suo tempio, dove ogni commensale è coinvolto in un gioco di sapori che riporta ai più antichi valori di questa terra, quando i gusti veri erano quelli del proprio campo, o poco più in là. Billy e Alexander: la Berlino degli antenati e il mondo che bussa a porte spalancate. Quando la sintesi metropolitana passa dal palato. >>>



Alexander Koppe



Il bar dello Sky Kitchen





# Steigenberger Hotel Am Kanzleramt: comodità assoluta



**4** 0 minuti dall'aeroporto (comodamente raggiungibile col treno dalla vicinissima e avveniristica stazione Hauptbahnhof), meno di mezz'ora a piedi dalla Porta di Brandeburgo e dal Reichstag, collegato velocemente dalla metro con ogni punto della città: difficile immaginare un hotel altrettanto strategico a Berlino. Lo Steigenberger Hotel Am Kanzleramt prende il nome dal suo punto di vista sulla cancelleria tedesca – il Bundeskanzleramt – ed è stato aperto da pochi mesi; offre comfort d'eccellenza, un servizio cordiale e impeccabile, oltre a moltissime opportunità sia per i viaggiatori d'affari che per i turisti urbani. I suoi punti di forza sono le 339 stanze equipaggiate con tecnologie aggiornatissime, un'area spa, una modernissima palestra attrezzata, un ristorante interno da 350 coperti e un bistrot bar. Concepito e costruito dal 'colosso' Steigenberger, accoglie i suoi ospiti nella luminosissima area buffet per la colazione del mattino; dove – grazie alla casa vinicola di proprietà – si può abbinare il proprio breakfast a una degustazione free di bollicine. Piccoli dettagli che arricchiscono una scelta di qualità. Medesimo discorso per il contesto circostante. Di fronte all'ingresso si spalanca il grande spazio della Washington Plaza: accogliente approdo panoramico, oggi è possibile godersi un parco dove fare jogging e prendere il sole, o – facendo pochi passi – dedicarsi alle infinite possibilità di shopping nel mall integrato all'interno della Hauptbahnhof, organizzatissimo e luminoso capolavoro di architettura contemporanea.

**STEIGENBERGER HOTEL AM KANZLERAMT**  
Elle-Trebe-Strasse, 5  
Tel. 0049.307407430 – 0049.30740743990  
[en.steigenberger.com/Berlin/Steigenberger-Hotel-Berlin](http://en.steigenberger.com/Berlin/Steigenberger-Hotel-Berlin)



# Berlino: appunti gourmet

## » NOBELHART & SCHMUTZIG

218 Friedrichstrasse – Tel. 0049.302594061-0  
[nobelhartundschmutzig.com](http://nobelhartundschmutzig.com)

Il tempio di Billy Wagner, il luogo d'eccellenza della più innovativa (ma antichissima per sapori e scelta di prodotti) cucina berlinese. Ambiente minimalista ma ricercato. Menù degustazione a 80 euro, bevande escluse.

## » SKYKITCHEN

106 Landsberger Alee – Tel. 0049.304530532620  
[www.skykitchen.berlin](http://www.skykitchen.berlin)

Il regno di Alexander Koppe: sapori del mondo, gusti di mare e di terra, accostamenti perfetti e intriganti, selezione di vini internazionali in un ristorante elegante e panoramico. Menù dai 43 ai 102 euro, bevande escluse.

## » ZENKICHI

20 Johannisstrasse – Tel. 0049.3024630810  
[www.zenkichi.de](http://www.zenkichi.de)

La migliore cucina giapponese in città, sofisticata e fusion, servita in una serie di privé (uno per ogni tavolo) illuminati da candele e raccolti 'punti luce'. Raffinato e romantico, propone il delizioso menù Omakase di 8 portate a 65 euro, bevande escluse.

## » MAX UND MORITZ

162 Oranienstrasse – Tel. 0049.3069515911  
[www.maxundmoritzberlin.de](http://www.maxundmoritzberlin.de)

Sapori tradizionali della cucina berlinese, monumentali portate di carne con ottimi tagli e cotture impeccabili, grande selezione di birre. Animato e frequentatissimo, offre un'atmosfera fuori dal tempo, impreziosita dai concerti serali di jazz e vocalist. Prezzi assolutamente abbordabili: raramente si superano i 30 euro a persona.

## » SANTA MARIA

170 Oranienstrasse – Tel. 0049.3092210027  
[santaberlin.com](http://santaberlin.com)

Il Messico in salsa Kreuzberg. Piatti semplici e tradizionali ma gustosissimi, ambiente animato e alternativo, ottime birre, ma non trascurate la selezione di Margarita, probabilmente i migliori cocktail del quartiere.

## » ZWIEBELFISCH

7-8 Savignyplatz – Tel. 0049.303127363  
[www.zwiebelfisch-berlin.de](http://www.zwiebelfisch-berlin.de)

A casa del sornione gatto Zappa vince la cucina di mare, con portate abbondanti e golose. Imperdibile ambiente vintage, con memorabilia e foto che fanno rivivere la stagione d'oro del rock internazionale. Prezzi onestissimi, difficile superare i 30 euro, bevande comprese.

## » DIENER TATTERSALL

47 Grolmanstrasse – Tel. 0049.308815329  
[www.diener-berlin.de](http://www.diener-berlin.de)

Nel palazzo che ospitava le antiche scuderie di Charlottenburg, un locale dove respirare l'atmosfera rétro della repubblica di Weimar. Portate tradizionali, ambiente fumoso (letteralmente, nessun divieto applicato, anzi...) quanto cordiale, sapori golosi della più classica cucina tedesca. Menù dai 25 ai 30 euro.

## » DICKE WIRTIN

9 Carmerstrasse – Tel. 0049.303124952  
[www.dicke-wirtin.de](http://www.dicke-wirtin.de)

Se non vi perdetevi tra i mille oggetti disposti in ogni dove, avrete modo di gustare il fascino di una stube divertente e anticonformista. Sapori del territorio, birre e vini tedeschi, un'interminabile offerta di superalcolici locali per finire la serata in allegria. Ve la caverete con 30 euro circa, bevande incluse.

## » PARIS BAR

152 Kantstrasse – Tel. 0049.303138052  
[www.parisbar.net](http://www.parisbar.net)

Un vero bistrot nel cuore di Charlottenburg. Qui Berlino e Parigi vanno a braccetto per un insolito e affascinante quadro bohémien. Almeno due generazioni di artisti e fotografi hanno premiato i proprietari con opere e immagini d'autore. Una galleria d'arte gourmand che vi riporterà indietro nel tempo. Prezzi tra i 20 e i 30 euro.

## » SUPER SHOP EAT MEET

50 Budapester Strasse, Bikini Berlin Garden  
Tel. 0049.302693064-3  
[www.supermarket.de](http://www.supermarket.de)

Al piano rialzato del nuovissimo centro commerciale Bikini, uno shop gourmet e design (vendita di prodotti alimentari, ma anche oggettistica) ideale a ogni ora della giornata e della sera. Atmosfera trendy, servizio continuo, menù pranzo a 12 euro, bevande escluse.

## » CLÄRCHENS BALLHAUS

24 Auguststrasse – Tel. 0049.302829295  
[www.ballhaus.de](http://www.ballhaus.de)

Nella via delle gallerie d'arte, non perdetevi una puntata nella Buenos Aires berlinese. Una sala da ballo (dove rivive la purissima tradizione del tango) che si affaccia su un piccolo giardino, un'atmosfera degna dei racconti di Borges, musica e sapori come ai tempi di Evita Perón.

## » CAFÉ RESTAURANT VILLA RIXDORF

6 Richardplatz – Tel. 0049.3068086000  
[www.villa-rixdorf.com](http://www.villa-rixdorf.com)

L'approdo chic e bohémien di Neukölln. In una piazza dagli accordi vittoriani, un ristorante-cantina dove si mangia bene e si beve ancora meglio. Grande selezione di bottiglie mitteleuropee, sapori tradizionali proposti con semplicità ed eleganza, un conto che raramente supera i 30 euro.



Dall'alto: la sala e le proposte del ristorante Zenkichi e l'esterno del Max und Moritz

## UNA GUIDA SPECIALE

Un luogo si impara a conoscere e a vivere grazie alle guide che ce lo rivelano. E, in una città in continua trasformazione, questo supporto diventa particolarmente prezioso. Stefano è a disposizione per farvi conoscere la Berlino classica, quella dei nuovi quartieri e dei palazzi storici, ma la sua specialità è il servizio on demand, che risponderà alle vostre esigenze e curiosità, cadenzato secondo i vostri ritmi. I suoi suggerimenti per locali, ristoranti e gallerie d'arte si sono rivelati particolarmente preziosi per la realizzazione del nostro reportage.

Stefano Gualdi – Tel. 0049.1723205043 – 0049.302516707 – [www.ciao-berlin.de](http://www.ciao-berlin.de)