La Berlinale è un festival magnifico, eppure stressante se lo si vuole seguire pienamente, con passione e dedizione. Abbiamo selezionato di seguito alcuni ***indirizzi che ci piacciono***, dove poter pranzare, cenare o prendere un buon cocktail a fine giornata. Luoghi rilassanti ove poter chiacchierare, leggere, staccare la spina.

(info aggiornate al 15 febbraio 2019)

Di seguito troverete alcuni locali divisi per gruppi:

attorno al Berlin Palast eal Cinemaxx
gourmet & vino
cucina tradizionale tedesca
gli stellati (in preparazione)
cocktail-bar (in preparazione)

Attorno al Berlinale Palast e al Cinemaxx, per chi va un po' di corsa…

Chi ruota attorno al Berlinale Palast e ai Cinemaxx e ha necessità di mangiare qualcosa di buono, in modo veloce e senza svenarsi, può provare lo ***Street Food*** nel vicoletto che dal Berlinale Palast porta al centro commerciale **Arkaden**, di fronte all'hotel Grand Hyatt. La nostra esperienza suggerisce che è un buon compromesso. Numerose le offerte gastronomiche su "truck", forse non particolarmente eleganti o raffinate, ma davvero interessanti.

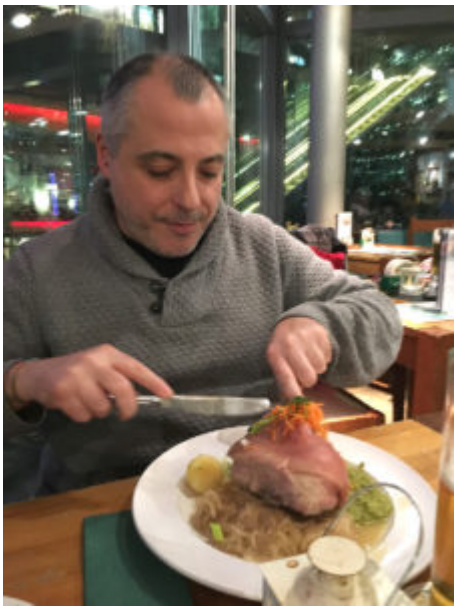
i Kässpätzle

Ad esempio, i *Kässpätzle* (un piatto tipico dell'Algovia bavarese) con pallette di pasta (farina di frumento) cotte al momento con formaggio d'alpeggio, cipolla fritta ed erba cipollina appena tagliata del *Heisser Hobel* (cucchiaio caldo) sono squisiti. Entrando in Arkaden, ciascuno dei tre piani ha vari punti ristoro, il wifi è gratuito per 24 ore. All'ingresso, esternamente alle porte, troverete *Lindner*, un minuscolo negozio-shop con possibilità di asporto. Al seminterrato vi suggeriamo il *Sushi Circle*; l'*Asia Gourmet* con piatti Thai; le salsicce e le carni del *Heißer Wolf* (lupo che scotta); *Nordsee* con piatti di pesce fresco serviti alla maniera di fast-food; un *Fruit-Bar* dove prendere frutta e centrifugati; da *Eat-Happy* di *REWE* è possibile fare la spesa o acquistare un tramezzino confezionato, sushi e cucina asiatica nel box; *Wiener-Feinbäcker* è il panificio, oltre il pane offre panini farciti, tramezzini e caffè.

Al primo piano, *Salaid* per una insalata fresca, customizzata e tagliata al momento, innumerevoli i dressing; oppure il caffè-gelateria, o ancora un caffè-pasticceria alla "viennese". Sempre per insalate, suggeriamo *Maredo*, una nota catena di Steak-House tedesca fondata nel 1973. Il nome è l'acronimo dei nomi dei fondatori, Manfred Holl, Karl-Heinz Reinheimer e Udo Schlote. Purtroppo non siamo molto convinti dell'offerta proteica di base, ma durante la settimana, prefestivi esclusi, dalle 22.00 è possibile usufruire dell'ottimo buffet insalate ad un prezzo forfait, anche in formula all-you-can-eat (leggere bene il menù). Si trova all'angolo tra la Varian-Fry-Strasse e la Alte-Potsdamer-Strasse. Un'alternativa molto panoramica con buon comfort è il *Berinale Rooftop Cafè*

(Panoramacafè, aperto dalle 10.00 alle 17.00), una caffetteria al 24° piano del Potsdametplatz, 1. Torte dolci e salate, tramezzini, croissant e altri piccoli piatti sono serviti a tavolini con vista città. Un po' carente il servizio. A livello di terra, invece, sempre di fronte al Grand Hyatt, c'è uno *Starbucks* con vari tipi di caffè, torte, muffii e offerte salate. L'offerta è classica, standardizzata come in tutti i locali europei, con free-wifi.

Chi ha tempo e pochi problemi di budget, invece, potrà pranzare al ristorante gourmet *FACIL*, due stelle Michelin, del The Mandala Hotel; oppure al *VOX* del Grand Hyatt, peraltro è disponibile solitamente un'offerta lunch a prezzo limato. Sul tardi, sono aperti solo due locali: il *Lindenbrau* all'interno del Sony Center. Qui si beve birra e si mangia cucina tipica tedesca. Primo tra tutti, lo stinco di maiale con i crauti. Il livello è discreto, l'atmosfera viva, le birre e le ampie vetrate sul Sony Center rendono il tutto molto gradevole.



lo stinco di maiale e crauti di Lindenbrau

L'altro locale per chi fa tardi, invece è un fastfood USA style, l'*Andy's Diner & Bar*. Qui si mangiano hamburger giganteschi con patatine, la qualità è buona. Di solito è sempre pieno, il prezzo delle bevande un po' sopra la media, ma tutto sommato ok. Come detto, valutatelo se l'ora è tarda.

Concludiamo nel segnalare che all'interno di Arkaden si trova anche una delle principali biglietterie della Berlinale (chi ha la Mastercard troverà un box dedicato sempre e magnificamente vuoto), l'area souvenir e merchandising, una farmacia, il negozio di telefonia Telekom, il centro outlet TK-Max e altre cose molto utili.

Gourmet & Vino

Notevole e variegata l'offerta di locali che offrono una bella carta vini e una cucina ricercata. Ve ne proponiamo alcuni.

Rutz Weinbar

Chuausseestr. 8 – Mitte

https://www.rutz-restaurant.de

Tra i nostri preferiti. E' diviso in due zone, il winebar e il ristorante Due (nel frattempo **Tre!**) stelle **Michelin** al piano superiore. Al winebar – la carta vini è monumentale – è possibile mangiare piccoli piatti, come una tartare ben condita. Eccellenti le materie prime e ben valorizzate. Il conto è conseguente. Nota: non siamo più stati dopo l'assegnazione della terza stella. Dovremo tornare…

Freundschaft

Mittelstraße 1 – Mitte

https://www.istdeinbesterfreund.com/ueber-uns

https://www.facebook.com/bar.Freundschaft/

Wine e Cocktail-bar gestito da due personaggi davvero eccentrici, la ristorazione è da "vip-bistro". Vini di alto livello, molti naturali.

Cucina tradizionale tedesca

Trovare della cucina regionale tedesca, berlinese, è una impresa disperata. Quasi impossibile in città. La Germania è oramai da oltre trent'anni un paese in trasformazione, ogni cultura porta i suoi contributi e contamina le altre già presenti o radicate. Il cinese cucina giapponese, il russo cucina italiano, l'italiano quella fusion, l'indiano i salsicciotti al curry. Tuttavia, è possibile trovare qualche raro esempio di cucina tedesca del sud, delle Alpi, peraltro molto richiesta da turisti bramosi di esperienze "vere". Ecco un paio di proposte:

Alpenstück

Gartenstr. 9 . Mitte

https://alpenstueck.de

Ottima cucina con prodotti regionali (filetto di trota arrosto con barbabietola rossa, rapa e patate fondenti). A pranzo nella panetteria della casa, di fronte, si possono trovare raffinati prodotti da forno e piccoli snack. Nella manifattura si possono acquistare Maultaschen (ravioloni) e sughi da portare a casa. Il menù è online.

Weihenstephaner Berlin

Neue Promenade, 5 – Mitte

https://weihenstephaner-berlin.de

Cucina di stile bavarese, semplice, con ottime birre. Nella piazza dell'Hackeschermarkt. Prezzi più che corretti. Per una serata non complicata, tra salsicce, gulasch, stinco e anatra al forno. A noi, ad esempio, piace molto il Leberkäse, un polpettone a base di carne di manzo, pancetta di maiale, cipolla, sale e maggiorana. Lo si accompagna con un uovo al tegamino cotto nel burro, insalata di patate e senape di media piccantezza (o dolce al sesamo per chi la preferisce). E' un piatto gustoso ed economico. Valida la scelta di birre bavaresi, una specialità della casa.

il Leberkäse

Markthalle Neun

Eisenbahnstraße 42 – Kreuzberg

orari: 10.00 – 18.00

https://markthalleneun.de

Ideale per un brunch, è la proposta "street food" e mercato alimentare di qualità della

capitale tedesca. Dalla Corea del Sud, alla Sicilia o alla Sardegna, ai banchi si alternano numerose realtà produttive del mondo. Difficile trovare un tavolo, ma vale la pena tentare e con un pizzico di fortuna ce la si fa sempre. Tra le proposte da segnalare, il panificio milanese Sironi, la macelleria-ristorante tedesca Kumpel & Keule, il pastificio siciliano Mani in Pasta, la pescheria Glut & Späne, la Craft Beer di Heidenpeters, il Big Stuffed Smoked BBQ con deliziosi Pulled Pork Sandwiches, il Tofu Tussis con tofu artigianale e Café 9. Aprono (quasi) tutti i giorni tranne la domenica.

(fine prima parte, continua…)

Angelo Surrusca