Si, è un gioco di parole sul nome del ristorante di cui vi parleremo tra poco. Ma prima di questo, sentiamo ancora la necessità di uno sfogo: siamo rattristati per la perdita della sezione del cinema gastronomico della Berlinale, il ***Kulinarisches Kino*** (Culinary Cinema) nato nel 2007 e curato da Thomas Struck, cancellato nel 2020 con l'arrivo di Carlo Chatrian. Fu una stimolante sezione "esterna" al festival, perfettamente centrata sul tema politico dell'approvvigionamento del cibo, dell'ambiente, della salute e del futuro dell'umanità. Qui vogliamo fare un appello a Tricia Tuttle per tornare su questi temi con rinnovata energia.

Zur Letzen Instanz

Ed eccoci a **Zur Letzen Instanz**, il nostro consiglio per la cena. E' il **ristorante** più antico di Berlino, un vero pezzo di storia. Situato nel cuore della città a pochi passi da Alexanderplatz, è stato fondato nel lontano 1621. La lunga tradizione è percepibile in ogni dettaglio, dalle travi di legno del soffitto, all'arredamento, che richiama tempi perduti. L'atmosfera è accogliente, calda, quasi intima, nonostante la popolarità tra turisti e residenti. L'interno è arredato con uno stile tradizionale, che include panche in legno e lampade antiche. Sulla sua storia, si narra che il primo ad aprire la locanda fu un cavaliere del principe elettore Giovanni Sigismondo di Hohenzollern.

L'attività, per come la conosciamo oggi, iniziò nel 1924. Il nome "Zur letzten Instanz" sarebbe scaturito da una violenta battaglia legale "*all'ultima istanza*" condotta da due contadini nel vicino tribunale nella Littenstraße. L'epilogo pacifico ebbe luogo proprio qui, nella locanda. Dopo la seconda guerra mondiale, il locale – gravemente danneggiato – fu riaperto nel 1963 dopo un'elaborata ricostruzione. Tra gli ospiti illustri si ricordano Jack

Nicholson e Jacques Chirac, Henny Porten e Charly Chaplin, Jake Gyllenhaal e Loriot, Clara Zetkin e Heinrich Zille.

In cucina, lo chef **André Sperling** si approvvigiona da produttori regionali di qualità, tra cui i coltivatori erboristi al Wolkensteiner Hof e i pescatori di Müritzfischern. La cucina si concentra sulla tradizione gastronomica berlinese, cosa oggi ben rara, con un'ampia selezione di piatti e ricette regionali.

Tra i must-try, il ***Berliner Eisbein*** (stinco di maiale cotto a lungo fino a diventare tenero), accompagnato da crauti e purè di patate, l'**Anatra alla contadina** con mela al forno e cavolo rosso speziato, il **Fegato di vitello alla berlinese** con i porri, le **uova bio alla senape** con le patate e la **Wiener Schnitzel,** che non delude mai per la sua croccantezza e delicatezza. Le porzioni sono generose. Un altro piatto che merita di essere provato è il **Königsberger Klopse**, polpette di carne servite con una salsa bianca a base di capperi, che rappresenta un altro classico della cucina tedesca. La cucina prevede anche dei piatti stagionali.

Molto valida la selezione di birre artigianali tedesche e vini della vicina regione vinicola della Sassonia e del Saale-Unstrut che accompagnano brillantemente le portate. Il servizio è – com'è giusto che sia – efficiente e cordiale, potrebbe risultare un po' lento durante i giorni di grande affluenza.

Nonostante la sua lunga tradizione e la sua posizione centrale, i prezzi di Zur Letzten Instanz sono ragionevoli rispetto ad altri ristoranti storici di Berlino. I piatti principali variano dai 15 ai 25 euro, con piatti speciali e menù degustazione che possono costare un po' di più. Considerando la qualità della cucina e l'atmosfera storica, il rapporto qualità-prezzo è vantaggioso.

Zur Letzen Instanz – Ristorante tradizionale
Waisenstraße 14-16
10179 Berlino
tel +49 (30) 2425528

https://zurletzteninstanz.com/en/start-en/

Gli altri nostri consigli durante il festival.
Clicca sul link per vedere la lista:
https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=1Xw4KdZYnWAHXkEyeTTZB95c9uiHLpWI&usp=sharing

Francesco Pensovecchio

Francesco Pensovecchio, classe 1969, è giornalista e risiede a Palermo. È Editor-in-Chief di Cinema & Berlinale. Ha collaborato con varie testate tra cui Wineinsicily per Assovini Sicilia, Slow Food Italia, Giunti Editore, Giornale di Sicilia, Gambero Rosso e Cronache di Gusto.