

INTERVISTA A SCARLETT JOHANSSON: PARIGI, NEW YORK O SHANGHAI?

Condé Nast Traveller

TRUTH IN TRAVEL

OTTOBRE 2011 - €3,50

CONCORSO
VINCI
SETTE GIORNI IN
MESSICO

Le migliori spa in Italia & nel mondo

101
OASI
PER
IL CORPO
(e per lo spirito)

SAFARI AFRICANO

Botswana
HO PIANTATO
LA TENDA
NELLA SAVANA

SORPRESE

Vienna
È UNA CITTÀ
SEXY & ROCK

Irlanda
SI MANGIA
BENISSIMO

A bordo piscina
del Four Seasons
Resort Maui
a Wailea, Hawaii.

SIAMO A CAVALLO

Dove passare
un weekend al galoppo



9 771973 566008

MONACO LA BUONA

Altro che bavarese

Würstel e crauti? Nein, danke! La città tedesca vi sorprenderà con ostriche e gelati

di Giuseppe Culicchia

RICCA, MA SENZA APPARIRE SFACCIATA. RILASATA, e però organizzata. Gaudente, e allo stesso tempo elegante. Poche altre città in Europa oggi posseggono le qualità che rendono speciale **Monaco di Baviera**. L'ex capitale dei Wittelsbach, felicemente circondata da bellezze naturali che un ancestrale rispetto del paesaggio ha consentito di preservare e caratterizzata da un sistema di trasporti urbani capace di rendere inesistenti i problemi e i rumori del traffico, accoglie chi decide di soggiornarvi con un senso dell'ospitalità davvero «meridionale». Basta giusto evitare la Neuhauser e la Kaufinger Strasse, arterie assai commerciali che tagliano in due l'Altstadt tra la Karlsplatz e la Marien-

platz, e tenere presente che dalle parti di Platzl la pur sempre genuina ma congestionata Hofbräuhaus condivide con l'Oktoberfest (che in realtà si svolge a settembre, ndr) lo status di attrazione turistica più frequentata. Monaco è capace di sorprendere con la sua altissima qualità della vita sia chi cerchi



Il ristorante Dallmayr.

conferme dello stereotipo würstel & crauti sia chi voglia sottrarsi. E uno dei modi migliori di fare la sua conoscenza è arrendersi alle delizie dei luoghi di ristoro: i bavaresi adorano la buona tavola, e a ogni ora gremiscono *biergarten*, caffè più o meno di design e ristoranti non solo stellati.

DALL'ARAGOSTA ALLO ZENZERO

Tra questi, a pochi passi proprio dalla Hofbräuhaus, ecco innanzi-

tutto • **Dallmayr**, superba istituzione gastronomica aperta nell'anno 1700 (*Dienerstrasse 14*). Il piano terra è una sorta di catalogo di prelibatezze, dalla A di aragoste alla Z di zenzero, passando per cioccolato e ostriche, formaggi e insaccati. Di sopra, il caffè con vista sulla città, famoso per le clamorose *Schwarzwälder Kirschtorte*. E poi il ristorante gestito dallo chef Diethard Urbansky, un due stelle che propone una cucina classica contemporanea, a cominciare dal luccio perca con gamberi di fiume e funghi. In zona, direzione Odeonplatz, restano imperdibili i dolci dello storico caffè-pasticceria • **Rottenhöfer** (*Residenzstrasse 25*), tra cui le leggendarie *Wildbad Torte* gustate da anziane signore in loden coi capelli dai riflessi violacei. Ma proprio di fianco a Dallmayr, il lussuoso emporio di oggetti e abbigliamento di design • **Manufactum** (*Dienerstrasse 12*) ha molte cose da dire in fatto di prodotti da forno. Da antologia il pane nero farcito di frutta secca, anche se la panettiera • **Hofpfisterei**, oggi declinata in migliaia



Il Viktualienmarkt, a Schwabing

di filiali in tutta la Germania, ha aperto i battenti dietro l'angolo nel 1331 (*Pfisterstrasse 10*) e da allora continua a sfornare un prodotto a dir poco eccezionale.



LA «FORESTA NERA» DA GUSTARE

La Schwarzwälder Kirschtorte dello chef Diethard Urbansky, regina della carta dei dessert del ristorante Dallmayr.

IL BELLO DEL QUARTIERE

Comunque: perdersi a nord della Feldherrnhalle nella deferente bellezza di Schwabing, tra le sue ville degli anni d'oro dello Jugendstil, o tuffarsi poco più a sud di quell'altra calamita che è il Viktualienmarkt nell'atmosfera modaiola del Glockenbachviertel, che con il suo reticolo di vie si dipana a partire dalla Gärtnerplatz fino al fiume Isar, riserva piacevolissime sorprese. A Schwabing spopola • **Tantris** (*Johann-Fichte-Strasse 7*), altro due stelle dove lo chef **Hans Haas** s'ispira alla sintesi tra materia e spirito e, in un ristorante che pare un tempio dedicato ai gourmet anticonformisti, propone tra le altre specialità il carré di sella d'agnello con salsa di melanzane e ragù di carciofi. Stesso quartiere, altri riti: tra marzo e ottobre c'è sempre la coda davanti a • **Ballabeni** (*Theresienstrasse 46*), la miglior gelateria di Monaco, famosa per gli insoliti abbinamenti di gusti. Per assaggiare un'ottima torta di mele, o *Bedeckter Apfelkuche*, occorre andare



Shannon Greer

da ● **Hölzl** (*Augustenstrasse 60*), lì dove nel 1919 venne inaugurata la prima pasticceria della famiglia originaria di Freising. Oggi in città ne esistono altre dieci, tra cui una accanto al castello di Nymphenburg, ma anche se come per il pane di Hofpfisterei la qualità rimane la stessa è bello scoprire dove tutto ha avuto inizio. Le strade che gravitano intorno alla Gärtnerplatz offrono dal canto loro una scelta notevole in fatto di bar più o meno trendy. Al fianco di fasciose istituzioni come il ● **Baader Cafe** (*Baaderstrasse 47*), ritrovo di letterati fin dagli anni '80, o il ● **Wiener Cafe** (*Reichenbach Strasse 8*), piccolo paradiso di torte gestito da una coppia di viennesi maestri nell'arte del *Kranz*, si sono aggiunti

in fanciulle in *dirndl* e omoni in *lederhosen*, ma sarebbe un peccato perdersi tutta una serie di luoghi superbavaresi nei dintorni della città, dove magari gustare un *Kaiserschmarren*, l'omelette dell'Imperatore. A cominciare da **Feldafing**, gioiellino incastonato sulle rive del lago Starnberg a quaranta minuti di S-Bahn dalla Marienplatz. Qui il ● **Golf Hotel Kaiserin Elisabeth** (*Tutzinger Strasse 2*) è intitolato alla più celebre dei suoi ospiti, che vi soggiornava per incontrare Ludwig tra i pavoni e le rose della vicina Roseninsel, nel cuore del parco progettato dall'architetto Ernst Henne. Anche Luchino Visconti, Romy Schneider e Helmut Berger godettero delle splendide camere con vista lago durante le riprese del

«Le strade che gravitano attorno alla Gärtnerplatz offrono una scelta notevole in fatto di bar più o meno alla moda»

locali dove ci si ritrova a bere un aperitivo con qualche giocatore del Bayern Monaco o con gli attori del vicino Staatstheater. Da qualche tempo lo ● **Zappendorfer Cafe** (*Corneliusstrasse 16*) si è guadagnato una clientela consolidata di artisti e aspiranti tali, che lo scelgono per l'atmosfera bohémienne-minimalista e i pancakes.

L'OMELETTE DELL'IMPERATORE

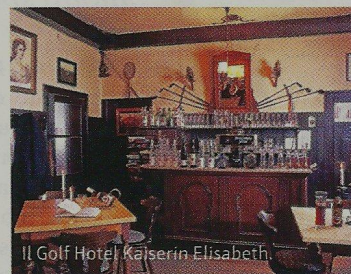
A Monaco non è difficile imbattersi

film dedicato alla bella e sfortunata principessa. L'ariosa terrazza è complementare all'intimità della Stube, ornata da foto e quadri d'epoca, trofei di caccia e mazze da golf. E la cucina diretta da Tino Freiherr von Gleichenstein con lo chef **Uwe Bertus** propone una cucina tradizionale di classe. Accanto ai gustosi pesci di lago cucinati con burro e mandorle ovvero alla *Müllerin Art*, spicca la *Wiener Schnitzel Feldafinger Art* con tanto di senape nell'impanatura e impareggiabili



La gelateria Ballabeni.

STOP IN CITTÀ Stupisce per il contrasto fra l'elegante facciata d'epoca e gli interni di design il Sofitel Munich Bayerpost (sofitel.com; da 180 €).



Il Golf Hotel Kaiserin Elisabeth.



IL SOUVENIR BIO

In poco più di quaranta minuti di macchina dal centro di Monaco si raggiunge la **Andechser Molkerei**, fattoria del borgo di Andechs dove si possono acquistare prodotti caseari biologici al 100 per cento (*Biomilchstr. 1*, tel. +49 81523790, andechser-natur.de).

patate arrosto, l'apoteosi della tradizione. E chi si spinge fin qui in auto scopre come Feldafing sia la base ideale per esplorare i dintorni ameni del lago di Starnberg: Tutzing e le verdi rive frequentate dai windsurfisti; Bernried e le casette di legno risalenti al Seicento; Seeshaupt e i sentieri affacciati sulle candide vele delle barche; Ambach e le spiaggette celate da querce e salici piangenti. Ad Andechs, invece, località celebre per la birra prodotta dai frati del suo monastero, ecco un paradiso in terra per chi ama unire alla filosofia Slow Food a km zero il cibo bio di qualità: la fattoria **Andechser Molkerei** (*Biomilchstrasse 1*) offre il meglio di formaggi e yogurt. □