

In evidenza Ristoranti

# Düsseldorf e ProWein: 13 locali dove mangiare in città, dalle salsicce al sushi

di: Francesco Pensovecchio

9 febbraio 2017



Tre giorni a **Düsseldorf** alla fiera del vino "**Prowein**" (Germania, 19. – 21.03.2017). Intenso lavoro di relazione, trattative commerciali e tanti assaggi richiedono attimi di sereno svago serale. Da un semplice boccale di birra accompagnato dai tipici salsicciotti con i crauti, alla ristorazione più raffinata che spazia dal Giappone all'Italia (circa 700 i locali con cucina italiana), a locali dal design contemporaneo, Düsseldorf offre ristoro per tutti i gusti e tutte le tasche e un favoloso colpo d'occhio sul grande fiume: il Reno. Prenotare per tempo, tuttavia, è essenziale. Le cantine prenotano con svariati mesi di anticipo, trovare un tavolo per quattro persone potrebbe trasformarsi in una missione ardua. Abbiamo comunque fatto una piccola selezione dei locali più interessanti, dal nazional-popolare al bistellato Michelin.

*Nota: ricordiamo che chi ha il biglietto per la fiera ha anche diritto ai trasporti gratuiti "da e verso" il centro (linee metro U78 + U79), così come per l'aeroporto con il collegamento bus. In taxi, il prezzo fisso dallo scalo DUS alla fiera e viceversa è di € 20. Vedi la brochure "follow me": 20161107\_follow\_me\_umd1602\_00136\_Web*

Non in ultimo, va ricordato che da maggio da marzo 2016 la città di **Düsseldorf** è gemellata con la città di **Palermo**.

### **Im Füchschen**

Birreria tipica tedesca

Nel centro storico di Düsseldorf, è un Gasthaus (osteria) tradizionale con annesso microbirrifico e propria macelleria. La specialità della casa – la cuoca è Sabine Treckmann – è lo stinco di maiale al forno, la "**Haxe**", accompagnata da una birra scura prodotta secondo il tipico stile birrario locale: la "**Altbier**"; spesso abbreviata con *Alt*. Letteralmente "birra vecchia", si riferisce al metodo autentico che utilizza lievito ad alta fermentazione e malto scuro. Gli ambienti sono suggestivi, in legno, si sta tutti vicini sulle panche e su tavoli lunghi. Oltre lo stinco, c'è del manzo con funghi e piselli, grandi taglieri con affettati, salumi e formaggi. Il piatto del giorno è la sintesi della attività della macelleria. Consigliato.

Prezzo: circa 25 euro

Indirizzo: Altstadt, Ratinger Str. 28

Tel. +49 (0) 211-137470

[www.fuechschen.de](http://www.fuechschen.de)

Google Maps: <https://goo.gl/maps/j8fTFjPefev>

### **Meuser – Im Alten Bierhause**

Birreria tipica tedesca

Centrale ma nel quartiere di Niederkassel, quindi dall'altra parte del fiume rispetto al centro storico, è uno dei più suggestivi e birrifici con ristorazione. L'edificio, una piccola casa costruita nella prima metà del '600, evidenzia le travi e gli inserti in legno, e le caratteristiche funzionalità da birreria. Pochi ma tipici i piatti disponibili, dalle salsicce e sanguinacci, alle zuppe, al tagliere di formaggi, alla Bockwurst con insalata di patate, alla trota di fiume al burro, alla frittata con lo speck. Bella atmosfera.

Prezzo: circa 30 euro

Indirizzo: Alt-Niederkassel, 75

Tel. +49 (0) 0211-551272

<http://meuser1853.de>

Google Maps: <https://goo.gl/maps/HEmvhbwNSPE2>

### **Dorfstube**

Gasthaus tipico tedesca

Nel quartiere di Oberkassel, dall'altra parte del fiume, si ispira ad una delle cucine più importanti di Germania, quella del "Bareiss". Difatti, è un brillante esempio di locale tipico nello stile della Foresta Nera e della regione del Baden. Le cinque le "stuben", tutte diverse, contribuiscono a creare una atmosfera confortevole e rilassata dove la cucina regionale del sud-ovest è la protagonista. Belli gli ambienti in legno e le stufe in maiolica. Dalla trota di fiume al Wiener Schnitzel, alla pasta ripiena della Svevia, al maialino da latte in crosta di mele e cumino, la carta offre numerosi piatti di terra, verdure e ricche insalate. Molto frequentato, anche per l'eccellente rapporto prezzo-qualità, occorre avere un po' di pazienza per il servizio.

Prezzo: 30 euro

Indirizzo: Oberkassel – Lanker Str. 2 / Belsenplatz

[www.dorfstube.de](http://www.dorfstube.de)

Tel. +49 (0) 211-17152540

Google maps: <https://goo.gl/maps/cF6SXYqdfVv>

### **Piazza Saitta & Saittavini Ristorante**

Salumeria, ristoranti e vini italiani

Una delle istituzioni italiane a Düsseldorf. La famiglia Saitta, originaria di Partinico (PA), si è distinta nella capitale dello stato del Nord-Reno Westfalia. Nel tempo, la famiglia si è divisa in due rami. Da una parte Giuseppe Saitta con una osteria, un ristorante (Piazza Saitta) e la Salumeria.

Dall'altra, il ristorante Saittavini di Michelangelo Saitta. Prodotti e cucina sono rigorosamente italiani. Durante la fiera i locali sono presi letteralmente di assalto dai produttori e da appassionati della cucina italiana.

**Piazza Saitta** (vedi anche osteria e salumeria sul sito)

Alt-Niederkassel, 32

tel. +49 (0) 211 574934

[www.saitta.de](http://www.saitta.de)

### **Saittavini Ristorante**

Indirizzo: Luegallee 29 (vicinanze Barbarossa Platz)

Tel. +49 (0) 211 57797918

[www.saittavini.de](http://www.saittavini.de)

Google Maps: <https://goo.gl/maps/yZyXFUmdakE2>

### **Brasserie Stadhaus**

Brasserie presso il Derag Livinghotel De Medici

Centralissimo, ad appena 100 metri dalla Promenade sul Reno, è condotto da Barbara Oxenfort, Tobias Ludowigs e Florian Conzen. Trattasi di una sobria ed elegante brasserie annessa all'hotel-museo-ex monastero *Derag Livinghotel De Medici*. La grande sala è impreziosita da stoffe dal colore caldo e da un suggestivo soffitto a cassettoni. La cucina tende decisamente al francese, così come la carta vini, tra Champagne e Bordeaux c'è di che divertirsi. Quindi, Escargots, foie-gras, ostriche, cosce di rana, patate fritte, bistecche, formaggi, etc. I prezzi sono accettabili.

Indirizzo: Mühlenstraße, 31

Tel. +49 (0) 211.160 928 15

<http://brasserie-stadthaus.de>

Google Maps: <https://goo.gl/maps/zdinPSHRgVm>

### **Im Schiffchen ed Enzo im Schiffchen**

Gourmet & Bistrò: due stelle Michelin il primo, una stella Michelin il secondo

I ristoranti sono due: Im Schiffchen è un elegante "gourmet" due stelle Michelin, mentre "Enzo" è un bistrò meno impegnativo, ma comunque di classe, tanto da avere anche lui una stella. Prende il nome da Vincenzo Caso. Entrambi sono tra i ristoranti più noti della città. Si trovano nella frazione di Kaiserswerth a qualche chilometro a nord dalla fiera e dall'aeroporto. La cucina si muove tra il creativo e il francese. Ultimamente l'attenzione si è spostata sulla cucina mediterranea, anzi, italiana, e soprattutto Enzo. Tra i piatti, cappuccino di porcini, bruschetta al Lardo di Colonnata; tagliata di manzo Wagyu, rucola parmigiano e spuma al tartufo nero; filetto di cinghiale dell'Umbria, olive, orzo e peperone; lasagna di fegato d'oca alla Fiorentina e brodo di olive Taggiasche.

Prezzi: € 80 / € 150

Indirizzo: Kaiserswerther Markt, 9

Tel. +49 (0) 211-401050

<http://www.im-schiffchen.com>

Google Maps: <https://goo.gl/maps/GKZLJKdCCLF2>

### **Nagaya**

Giapponese, una stella Michelin

Saké, Champagne e vino. Il miglior ristorante del centro città è, per molti, il ristorante giapponese di Yoshizumi Nagaya. Trenta le posizioni in carta tra sushi e saimi, oltre questo la cucina imperiale si fonde in modo interessante con quella francese. Bella carta vini. A pranzo, menù a prezzi calmierati.

Prezzo: € 140

Indirizzo: Klosterstr., 42

Tel. +49 211-8639636

<http://www.nagaya.de>

Google Maps: <https://goo.gl/maps/ETBeckQr2542>

### **Berens am Kai**

Cucina contemporanea – Una stella Michelin

Sul fiume Reno, sul porto chiamato "Mediahafen", è in una zona recentemente riqualificata e di notevole design e fascino. La cucina è creativa, gustosa e divertente. Il patron Holger Berens è noto per una selezione puntuale di eccellenze. Non mancano, aragoste, zuppe di miso e sashimi, così come i cubetti di aringhe, caviale con soufflé e gelato di patate. Bella carta vini.

Prezzo: € 100

Indirizzo: Kaistr. 16

Tel. +49 211 3006750

Email: [info@berensamkai.de](mailto:info@berensamkai.de)

Web: <http://www.berensamkai.de>

Google Maps: <https://goo.gl/maps/qpv9hhMYWH32>

### **Victorian**

Bistrò Gourmet – una stella Michelin

In centro, è un ristorante dal taglio informale ed elegante. In cucina Matthias Heine, il quale non ha paura di proporre dei classici della cucina tedesca ed insieme a ricette di mare e di terra; tra questi piatti della cucina sudamericana rivisti in chiave creativa, ad esempio chevice di spigola al limone con gelato alle erbe e mandorle. Carta vini interessante.

Prezzo: € 55

Indirizzo: Königstr., 3

Tel. +49 211 8655011

<http://www.restaurant-victorian.de>

Google Maps: <https://goo.gl/maps/K2WhjsB7W6D2>

### **Tafelspitz 1876**

Creativo, cucina mediterranea – una stella Michelin

È tra i migliori e interessanti locali della città. Ina Kranzhoff, insieme allo chef Daniel Dal-Ben, è riuscita a trovare un eccellente punto di contatto tra le proposte di cucina e l'efficacia della sala. La materia prima è eccellente, di può iniziare con i "cicchetti", ovvero delle sarde in Saor con lardo di colonnata, del baccalà mantecato e polenta bianca, un fritto misto con alghe e limone croccante. Poi, "Tutti i tipi di stufato di Agnello"; scampi marinati al caffè; anatra selvatica alle rape rosse; Tagliata di Wagyu alla Tafelspitz con purea di cetrioli, carote e rafano. Il menù partono da 85 euro sino al completo da 160 euro.

Prezzo: € 90

Grunerstr. 42A

Tel. +49 211 1717361

<http://www.tafelspitz1876.de>

Google Maps: <https://goo.gl/maps/3a9JHAFYSJC2>

### **Brasserie 1806**

Ristorante & Hotel

Presso l'hotel Breidenbacher Hof, un ottimo hotel in città, esibisce arredi eleganti in stile Luigi XVI, lampadari di cristallo, accessori raffinati e séparé per private dining. Chi, oltre l'arrosto, gradisce il fumo, potrà accendere l'attenzione presso l'attigua e chiccosa sala sigari del Capellea Bar. La cucina è valida, bella carta vini con oltre 500 referenze.

Prezzo: € 80

Königsallee, 11

Tel. +49 211 16090500

<http://www.breidenbacherhofcapella.com>

Google Maps: <https://goo.gl/maps/AnTgN2Dseu42>

### **D'Vine**

Bistro & winebar

Antonios Askitis, patron, e Cristoph Suhre, in cucina, propongono una cucina moderna con decise influenze orientali. L'impostazione bistrò "wine-oriented" con tanti vini tedeschi non guasta affatto. Tanti vini al bicchiere. Gli arredi sono moderni, lo decorano begli oggetti d'arte. Tartare di manzo con Yuzu, soia e funghi; zuppa thai al curry con gamberi e Pak Choi; petto di faraona "bio" con rapa bianca e tartufo.

Indirizzo: Loretostr. 23

Tel. +49 211 54357428

<http://www.d-vine.de>

Google Maps: <https://goo.gl/maps/8tif96P2wLT2>