

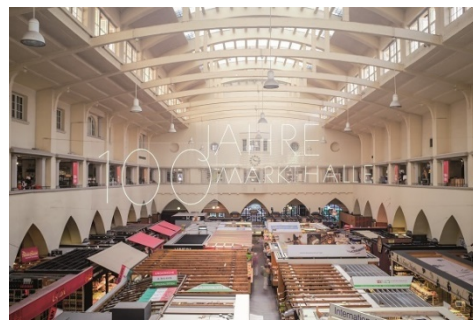
Comunicato stampa

## Stoccarda golosa: ristoranti stellati, cioccolata Ritter, tour gourmand e il gelato Mercedes

23 ristoranti stellati nella regione cittadina – di cui otto in città ed uno direttamente in aeroporto – il quadratino di cioccolato più famoso che c'è, lo spumante più agé di tutta la Germania e un gelato di nome Mercedes (Benz). Stoccarda, adagiata tra boschi e vigneti, vanta una lunga tradizione gastronomica, vinicola e birraia, e promette scoperte interessanti per soggiorni molto gourmand.

### STELLE FRA I VIGNETI, IN VOLO E A PALAZZO

Ricette raffinate, cucina locale rivisitata e piatti che si sposano con una ormai ottima produzione vinicola del posto. Il viaggio tra i ristoranti stellati a Stoccarda (otto in tutto) inizia già in aeroporto: **Top Air\*** detiene la sua stella da ben 26 anni consecutivi, e delizia i suoi clienti con proposte elaborate dall'accento mediterraneo e vista sulle piste di volo. *Celebrity-chef* della televisione tedesca, Vincent Klink (una stella Michelin dal 1978)



dirige il suo ristorante **Wielandshöhe\*** dal 1991. Qui si viene anche per il meraviglioso panorama sulla città e i dintorni, fra il verde diffuso dei boschi e dei vigneti. Ma non è da meno la cucina di Klink, famoso per aver saputo rielaborare i piatti della tradizione sveva, esaltando gli ingredienti locali. Un suo segreto: rifornirsi dei prodotti migliori presso la **Markthalle di Stoccarda**, bellissimo mercato coperto in stile art-decò nel centro cittadino ([www.markthalle-stuttgart.de](http://www.markthalle-stuttgart.de)). Cenare a palazzo? Lo si può fare nelle splendide stanze del ristorante **Speisemeisterei\*** presso il castello Hohenheim, un tempo residenza estiva del Duca Carlo Eugenio II del Württemberg, tra lampadari di cristallo e stucchi, completati da tocchi di moderno design ([www.speisemeisterei.de](http://www.speisemeisterei.de)).

Per visionare tutti i ristoranti stellati di Stoccarda e nella regione: <https://www.stuttgart-tourist.de/en/michelin-starred-restaurants-in-the-stuttgart-region>

*Foto: Markthalle Stuttgart: il mercato coperto nel centro di Stoccarda, in puro Jugendstil, sorge lì dove, già nel 1300, esisteva un mercatorium. Oggi la Markthalle offre 33 stand con specialità gastronomiche locali e del mondo, tre ristoranti e negozi di arredo, outdoor e specialità.*

*Copyright@Stuttgart Marketing GmbH*

### UN INGANNO DI QUARESIMA E SAPORI DECISI PER I PIATTI DELLA CUCINA REGIONALE

Lasciato il firmamento delle stelle, a Stoccarda non mancano le locande e le *Weinstube* che



servono la saporita cucina locale – come i gnocchetti *Spätzle*, l'arrosto alle cipolle *Zwiebelrostbraten* e i ravioli *Maultaschen* – una indicazione geografica protetta dall'UE - che, narra la leggenda, nacquero come piccolo inganno al Signore in tempo di Quaresima, quando i frati, desiderosi di mangiare carne, la tritavano e nascosero all'interno dei gustosi tortelli. Dai ravioli alla tradizionale *Flädlesuppe* – che ricorda le nostre tagliatelle in brodo – la cucina sveva dà ampio spazio ai piatti di pasta. Per accompagnare la carne, amata è l'insalata di patate – preparata con

l'aceto e non con la panna – mentre L'*Ofenschlupfer* è un dessert di lunga tradizione, fatto con mele, mandorle, uvetta e cannella, e servito con salsa alla vaniglia. Fra i momenti migliori per degustare i piatti regionali ci sono sicuramente le feste popolari, come la **Festa della Birra** (28.09/14.10.2018) e il **Villaggio del Vino** (29.08/09.09.2018), ma va benissimo anche una sosta presso uno dei tanti Biergarten immersi nel verde riposante dell'estate. Un indirizzo, invece, per avere la città ai propri piedi è il ristorante CUBE, all'ultimo piano del Museo di Arte Moderna, tutto in vetro. Qui si pranza, o si cena, con vista spettacolare sulla piazza principale di Stoccarda, il Castello Nuovo e i monumenti-simbolo del capoluogo del Baden-Württemberg.

**Foto: Raviolo Maultaschen. Leggenda vuole che questi tortelli siano stati inventati nel monastero cistercense di Maulbronn, da cui il nome Maul-tasche. Copyright@ Stuttgart-Marketing GmbH**

## BRINDISI, CIOCCOLATA E UN GELATO SPECIALE

Garantito dalla famiglia **Ritter** e orgogliosamente autoctono: il quadratino di cioccolata più famoso del mondo nasce proprio a Stoccarda, quando Alfred Eugen Ritter e la moglie Clara fondano, nel 1912, una fabbrica di zucchero e cioccolata, oggi **RITTER SPORT Schokolade**. Vent'anni dopo è proprio Clara Ritter a proporre l'idea di una cioccolata che "possa entrare in tutte le tasche delle giacche sportive, senza rompersi, con lo stesso peso di una stecca". Nasce il Ritter Sport – quadrato, pratico e buono. Nell'attuale sede aziendale di Waldenbuch si può visitare anche un



piccolo museo della cioccolata, un museo d'arte e lo shop della fabbrica, per fare incetta di dolcezza ([www.ritter-sport.de/it/Visita\\_RITTER\\_SPORT/](http://www.ritter-sport.de/it/Visita_RITTER_SPORT/)). Agli irrimediabili gourmand Stoccarda propone anche un gelato speciale: il **Mercedes Eis** nasce nella città dell'automobile ed è, naturalmente, un tributo alla Mercedes Benz. È ormai un must per turisti e locali presso la gelateria Eis Bistro Penguin in Eugensplatz, da dove godere anche di uno speciale panorama sulla città. Voglia di un brindisi? Stoccarda ha anche la sua birra, la **Dinkelacker**, ma è famosa soprattutto per lo spumante **Kessler**, prodotto a Esslingen dal 1826 e il più antico di tutta la Germania. Le belle cantine a volta Kessler si possono visitare durante uno dei tour che si tengono regolarmente ogni settimana, inclusa piccola degustazione di spumante. Una visita alla cantina è anche l'occasione per scoprire la bella cittadina medievale di **Esslingen**, con le sue case a graticcio e le mura splendidamente conservate, facilmente raggiungibile in 20 minuti di metropolitana dal centro di Stoccarda.

**Foto: Case del centro storico di Esslingen. Copyright@Esslinger Stadtmarketing**

## TOUR GUIDATI IN CITTA' E FRA I VIGNETI

Per scoprire i lati più golosi della città, l'Ente del Turismo della Città di Stoccarda organizza tour guidati di gruppo, anche in lingua inglese – come **Stuttgart To Go**, che conduce, a piedi, attraverso gli highlight della città – castelli, monumenti e musei – e prevede soste gourmand per assaggiare le specialità sveve (16€ a persona, 1 ora e mezza circa); o il **Segway Tour** attraverso i vigneti, dove si raggiunge il mausoleo reale del Württemberg, per una magnifica vista sulla città e la valle del Neckar. Il tour comprende la visita al Museo della Viticoltura di Stoccarda, degustazione al museo (2 vini) e una bottiglia d'acqua (75€ a persona, 2 ore circa). Per prenotare i tour, si può scrivere a Stuttgart-Marketing GmbH all'indirizzo: [touren@stuttgart-tourist.de](mailto:touren@stuttgart-tourist.de); per ulteriori informazioni: <https://www.stuttgart-tourist.de/en/tastystuttgart>

*Stoccarda, capoluogo del Land sud-occidentale del Baden-Württemberg, è una metropoli moderna e vibrante, ancorata al tempo stesso alla sua storia. Famosa per l'alta qualità della vita, Stoccarda – circondata da vigneti e immersa nel verde - è anche la città dell'automobile, sede di Porsche e Mercedes-Benz, della cultura, grazie a musei ed eventi di prim'ordine, e del bien-vivre, con un'incredibile palette di proposte gastronomiche, che vanno dai ristoranti stellati alle trattorie tradizionali. Dall'Italia, Stoccarda è facilmente raggiungibile con voli diretti dai principali aeroporti della Penisola grazie a voli diretti – tra i quali i collegamenti da Milano, Roma, Venezia, Napoli, Pisa e Catania. Per ulteriori informazioni, e per prenotare pacchetti e soggiorni, visitare: [www.stuttgart-tourist.de/it](http://www.stuttgart-tourist.de/it)*

**Per ulteriori informazioni su questo comunicato contattare:**

**ABC PR CONSULTING**

Via Castelvetro 33, 20154 MILANO

Ph. +39 02 83527768 - [www.abc-prc.com](http://www.abc-prc.com)

Chiara Bartoli

[c.bartoli@abc-prc.com](mailto:c.bartoli@abc-prc.com), Mob. +39 345 4569748