

## Berlino, 10 esperienze di lusso per scoprire la capitale più creativa d'Europa

2026-08-18 14:48:58 di Camilla Rocca

URL:<https://forbes.it/2026/08/18/berlino-10-esperienze-di-lusso-per-scoprire-la-capitale-piu-creativa-deuropa/>

Il lusso di Berlino non si misura solo in boutique di alta moda o hotel monumentali. È qualcosa di più sottile, come poter vivere una città che ha saputo trasformare il proprio passato in una continua occasione di rinascita. **E percepirla la vibrante energia.** Poche capitali europee hanno cambiato pelle con la stessa intensità. Qui il cemento della DDR convive con l'architettura contemporanea, i tratti superstiti del Muro sono diventati tele per artisti internazionali e gli ex edifici industriali ospitano alcuni dei ristoranti più innovativi del continente. È anche una meta perfetta per l'estate, per chi sta ancora aspettando le agognate ferie e ha solo un weekend. Berlino non cerca di impressionare, ma resetta completamente l'opinione di una città "europea". Seduce lentamente, attraverso la cultura, la gastronomia, il design e quell'energia creativa che continua ad attirare chef, artisti e imprenditori da tutta Europa. **È una destinazione che si scopre vivendo esperienze,** più che collezionando monumenti: passeggiare tra i palazzi reali di quella che era la Prussia imperiale, dormire lungo la Sprea, fare brunch in un locale di tendenza o sedersi a uno dei tavoli più interessanti della nuova cucina europea. Ecco dieci esperienze che raccontano il volto più autentico e sofisticato della capitale tedesca.

### Iniziare il viaggio con la Berlin WelcomeCard

Per esplorare Berlino senza perdere tempo negli spostamenti, il primo consiglio è acquistare la Berlin WelcomeCard. Oltre a consentire l'uso illimitato dei mezzi pubblici, offre sconti per decine di musei, attrazioni e visite guidate, permettendo anche di raggiungere facilmente Potsdam, la città piena di bellezza amata da Federico II e dove fece costruire il magnifico Sanssouci, il suo rifugio privato ispirato alle ville francesi, e il monumentale Neues Palais, uno dei complessi barocchi più spettacolari d'Europa. Due residenze che raccontano l'ambizione della Prussia di competere con le grandi corti del continente. In una città tanto estesa quanto efficiente, **è uno degli investimenti migliori per ottimizzare il soggiorno e vivere la capitale come un berlinese.** Meglio che prendere i taxi, dato che la rete è molto ben organizzata.

### Dormire nel cuore della Berlino monumentale

Chi desidera immergersi nella Berlino più classica **può scegliere il Meliá Berlin, affacciato sulla Sprea, nel cuore di Mitte.** Da qui si raggiungono comodamente a piedi l'Isola dei Musei, Friedrichstraße, Hackescher Markt e alcuni dei luoghi simbolo della città. È la base ideale per alternare una giornata tra grandi musei, cortili storici e boutique indipendenti, osservando Berlino da una delle sue prospettive più affascinanti: quella del fiume. La sera, il ristorante Meliá Tapas propone un viaggio gastronomico attraverso le tradizioni della Spagna.

### Scegliere la Berlino più creativa

Chi preferisce invece la Berlino contemporanea può scegliere INNSiDE by Meliá Berlin Mitte, lungo Chausseestraße, a pochi minuti dal Memoriale del Muro di Berlino e da Rosenthaler Platz. Qui la città cambia volto: cocktail bar, concept store, caffetterie indipendenti e gallerie d'arte convivono con luoghi che raccontano la storia della Guerra Fredda. È il quartiere ideale per chi vuole **vivere la scena creativa**

**berlinese senza rinunciare alla comodità** di raggiungere rapidamente il centro storico.

## **Camminare dove il Muro è diventato arte**

**Pochi luoghi raccontano la trasformazione di Berlino quanto la East Side Gallery.** Quello che un tempo rappresentava il simbolo della divisione europea oggi è il più lungo museo d'arte a cielo aperto del mondo. Oltre cento artisti hanno trasformato il cemento del Muro in un manifesto di libertà, rendendolo uno dei luoghi più iconici della città. L'esperienza continua tra gli eleganti cortili liberty degli Hackesche Höfe, dove boutique, caffè e laboratori artigianali convivono con l'architettura di inizio Novecento, e la vicina Haus Schwarzenberg, uno dei simboli della Berlino underground, tra street art, atelier, installazioni e spazi culturali indipendenti. Poco distante, il Sun Seeker Garden dell'Haus der Statistik racconta invece la nuova anima sostenibile della capitale, trasformando un ex complesso amministrativo in un laboratorio di agricoltura urbana e comunità.

## **Assaggiare la Germania che non ti aspetti**

La gastronomia berlinese ha smesso da tempo di essere soltanto salsicce e birra. Certo, la Currywurst resta un rito irrinunciabile. Nata proprio a Berlino nel dopoguerra dall'incontro tra ketchup americano e curry introdotto dagli inglesi, continua a essere il simbolo dello street food cittadino (e che si trova solo qui). **Ma la cucina tradizionale tedesca racconta molto di più.** Da Jäger & Lustig la tradizione viene reinterpretata con tecnica e precisione. La celebre tartare di maiale crudo, servita con cetriolini, senape, cipolla e pane croccante, diventa il simbolo di una cultura gastronomica ancora poco conosciuta fuori dai confini tedeschi.



Ci sono ristoranti che propongono

una cucina innovativa. E poi c'è **Coda, un luogo che mette in discussione le convenzioni stesse dell'alta gastronomia.** Due stelle Michelin, appena venticinque coperti e un'idea che ha rivoluzionato il modo di concepire il fine dining. Qui non esistono antipasti, primi, secondi o dessert: il menu è un unico percorso degustazione in cui ogni piatto dialoga con il successivo, senza confini prestabiliti tra dolce e salato. Lo **chef René Frank, proveniente dal mondo dell'alta pasticceria,** applica tecniche tradizionalmente riservate ai dessert per costruire anche le preparazioni salate. Zuccheri, fermentazioni, consistenze, acidità e contrasti diventano strumenti per creare piatti che sorprendono il palato senza mai perdere equilibrio. Il risultato è una delle esperienze gastronomiche più originali d'Europa, capace di sfidare le aspettative del commensale e di trasformare ogni portata in un esercizio di creatività. Più che una cena, è un percorso che invita a ripensare il significato stesso del gusto, dimostrando come l'innovazione possa nascere proprio dall'abbattimento delle categorie che per decenni hanno definito la cucina d'autore.

## **Prenotare uno dei tavoli più interessanti della nuova Europa gastronomica**

Charlottenburg è il quartiere della Berlino elegante. Qui, tra palazzi ottocenteschi, librerie indipendenti e gallerie d'arte, si trova Pars, uno dei ristoranti che meglio raccontano la nuova generazione dell'alta cucina tedesca. La proprietaria e artista Kristiane Kegelmann ha immaginato uno spazio essenziale, quasi domestico, dove **ogni dettaglio è pensato per lasciare il protagonismo ai piatti**. In cucina una brigata giovanissima interpreta ingredienti locali con una sensibilità contemporanea, mentre la sala costruisce un percorso che unisce gastronomia, arte e design.



Gli appassionati di alta cucina hanno già iniziato a

segnare un nome: Jonas Merold. A poco più di trent'anni propone una cucina che **unisce la tradizione tedesca alle tecniche asiatiche**, utilizzando esclusivamente ingredienti biologici e produzioni locali. Persino il riso proviene da coltivazioni tedesche, mentre il miso rosso viene lasciato fermentare per tre anni. Piatti come il luccio stagionato in stile Matjes dimostrano una ricerca tecnica rara. È uno di quei ristoranti destinati, probabilmente molto presto, a conquistare la stella Michelin.

## Fare brunch come un vero berlinese

Prima di lasciare la città c'è ancora un rito da vivere. **Frühstück 3000 racconta meglio di molti musei la Berlino contemporanea**: cosmopolita, informale e creativa. Pane artigianale, ingredienti locali e ricette che mescolano influenze mediterranee, mediorientali e nordiche trasformano la colazione in una piccola esperienza gastronomica. È il modo migliore per concludere un soggiorno in una capitale che continua a reinventarsi senza rinnegare il proprio passato. Berlino non offre un'idea tradizionale di lusso: offre qualcosa di più raro. La possibilità di assistere, da protagonisti, alla continua evoluzione di una delle città più creative d'Europa.