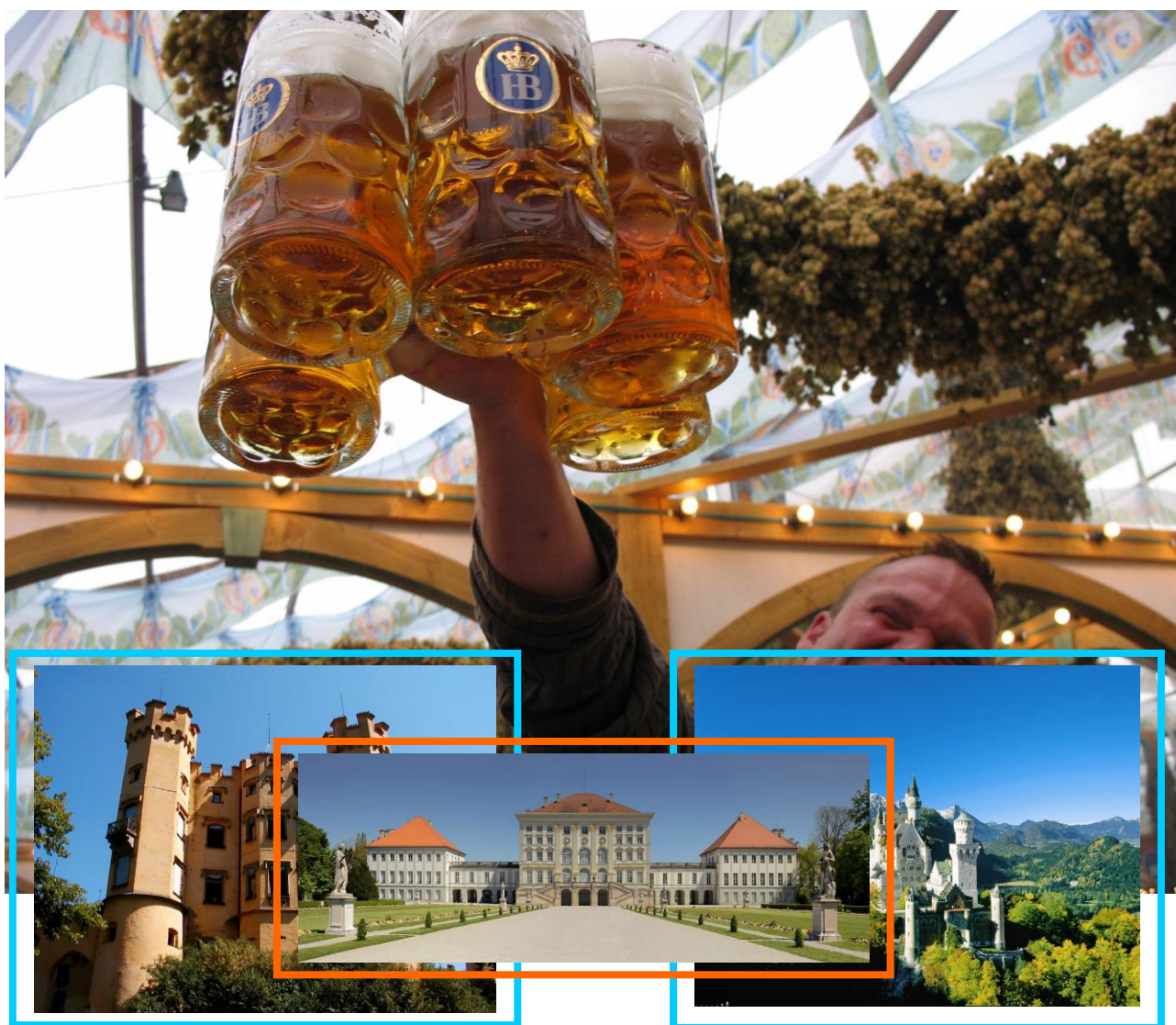




Presenta

Munaco - oktoberfest



IDEA di VIAGGIO

Primo giorno

Partenza per Monaco di Baviera. Sosta lungo la strada. Arrivo previsto in città per le 13 circa, raggiungimento dell'hotel e assegnazione delle sistemazioni prenotate. Partenza in direzione Oktoberfest Platz per pranzo e degustazioni libere ai vari stand con pomeriggio libero. RICORDIAMO che l'Oktoberfest non ha molte regole, ma quelle poche che ci sono vanno rigorosamente rispettate:

- Divieto di consumare qualsiasi altra bevanda alcolica ed analcolica al di fuori della [birra](#) senza consumare cibarie per evitare problemi di natura violenta legati ad eccessiva ubriachezza.
- Divieto di nominare [San Crispino](#) e qualsiasi cosa a lui collegata se non per insultarlo o infamarlo.

Secondo giorno

Visita del castello di Nymphenburg. Rientro in città e pranzo libero presso gli stand. Cena in birreria tipica con produzione propria.

Terzo giorno

Visita del castello di Neuschwastein. Pranzo Libero. Proseguimento della visita al Castello di Hohenschwangau. Cena libera.

Quarto giorno

Partenza per il rientro in Italia con sosta per pranzo lungo il percorso.

La cucina



La cucina tedesca, a differenza dell'opinione diffusa, è una cucina molto ricca e varia. Sarebbe errato voler ridurre il tutto a **Würstchen, Kartoffel, und Bier** (salsicce, patate e birra), anche se il viaggiatore sarà colpito dall'abbondanza e dalla varietà dei salumi, delle patate e della birra. Ogni regione è orgogliosa

della propria birra. In Baviera viene chiamata **das flussige Brot**, il pane liquido. Si pensi che la sola regione della Franconia conta più di 400 tipi di birra. Ma la cucina tedesca non è solo questo. Richiede tempo e pazienza: è ricca di ingredienti, fedele ai cicli della natura, diversificata da nord a sud, da est ad ovest, con tipici piatti stagionali. La componente nordica si fonde con quella meridionale e con la tradizione ebraica. Le verdure, dai cavoli ai cavolfiori, alle verze al cavolo cappuccio alle rape bianche e rosse, arricchiscono le tavole dei periodi freddi. Settembre è il mese dei funghi; Maggio è il mese degli asparagi, rigorosamente bianchi; Giugno e luglio sono i mesi dei frutti di bosco. Le portate normalmente non sono più di tre. Come primo piatto sono diffusi i brodi o le creme di verdure, segue il piatto principale e il dolce. Il pasto serale nella maggior parte delle famiglie continua tuttora ad essere freddo, l'**Abendbrot** (pane serale): la versione tedesca del panino imbottito italiano accompagnato al massimo da insalate. Forti delle loro tradizioni e della loro posizione di privilegio i Bavaresi sono estremamente orgogliosi dei loro prodotti e della loro cucina: **Laugenbretzel** e **Weiswürstchen** con senape dolce (il tipico brunch locale), **Dampfnudeln** (giganteschi gnocchi cotti a vapore), arrostiti di maiale e manzo in diverse variazioni, patate per tutti i gusti; mele, albicocche, prugne e castagne arricchiscono fantasiosi ripieni e rappresentano l'irrinunciabile ingrediente per delicatissime e dolcissimi creazioni da fine pasto.



Buon appetito !!!