

**FRIBURGO IN AUTUNNO: TRA VINO, BIRRA ARTIGIANALE E FRUTTI DI STAGIONE**

A utunno a Friburgo, tra degustazioni di vino novello, specialità gastronomiche locali e birre artigianali. Il capoluogo della Foresta Nera, conosciuto anche per essere la città più soleggiata della Germania, celebra ogni anno i prodotti del territorio, che spaziano dal vino alla birra, dai saporiti frutti alle verdure degli orti, spesso biologici, ai fiori e alla frutta.

I visitatori della città possono approfittare di appuntamenti dedicati al vino e di una Oktoberfest locale, e scoprire le Straußenwirtschaften, locande temporanee aperte da viticoltori e contadini dove assaggiare il vino nuovo.

S oprattutto le famiglie con i bambini si divertiranno a giocare e correre nel Labirinto di Mais alle porte della città, sulle attrazioni del lunapark d'autunno e allo zoo-fattoria Mundenhof, dove il 14 ottobre tutto ruota attorno ad un frutto principe della stagione: la zucca. La mostra "To catch a ghost" al MuseumfürNeueKunst è, infine, la scelta perfetta per entrare nel clima da brivido di Halloween.

V ino novello, specialità locali e birre artigianali. Un calice di vino nuovo accompagnato da specialità locali, contemplando la meravigliosa cattedrale gotica di Friburgo che si ripresenta infine, dopo i lavori al suo campanile durati dodici anni, nella sua meravigliosa bellezza. Fino ad ottobre inoltrato, la storica vinoteca Alte Wache – HausderbadischenWeine, ospitata in un elegante edificio settecentesco, propone tutti i venerdì e i sabati mattina una degustazione di vino novello, accompagnato da Flammkuchen, deliziosa tipica schiacciata salata. Chi preferisce l'ora dell'aperitivo può scegliere le degustazioni del giovedì sera, dove un bicchiere di vino locale è accompagnato da squisite tapas ([www.alte-wache.com](http://www.alte-wache.com)). Per approfondire il coté gastronomico cittadino non può mancare una visita al mercato contadino sulla piazza della cattedrale, uno dei più belli della Germania del sud (tutti i giorni, esclusa la domenica).

Schiacciata tipica Flammkuchen, [credits@FWTMCozort](mailto:credits@FWTMCozort) Vi si trovano le migliori specialità di stagione in fatto di verdura, frutta e fiori, ma anche zucche colorate, stand di formaggi e salumi e golosità dolci e salate, da provare sul posto o da portare a casa. Un'altra esperienza tipica dell'autunno a Friburgo sono, in città e soprattutto nelle campagne circostanti, le Straußenwirtschaften, locande temporanee gestite dai viticoltori in fienili ristrutturati, in vecchie case di vignaioli o in belle corti, dove gustare semplici piatti e ottimi vini di produzione propria. Il simbolo delle Straußwirtschaften è la scopa appesa alla porta della corte a indicare che la locanda è aperta. Entrare in questa dimensione dell'ospitalità è un'esperienza ricca di charme che bisogna provare di persona.

Tra le pietanze tipiche badensi offerte in molte locande ci sono la torta di cipolle Zwiebelwaie, le schiacciate guarnite Flammenkuchen, il Bibiliskäs – formaggio fresco simile al quark con erba cipollina fresca – le patate arrosto con speck e cipolla o bollite e mangiate direttamente con la buccia. Zucche decorate, [credits@FWTM,Barth](mailto:credits@FWTM,Barth)

N on solo vino: Friburgo è famosa anche per la sua birra. Imperdibile, in autunno, è la GanterOktoberFest(28.09. – 07.10.2018) nelle aree esterne e interne del birrificio Ganter: musica live, tanti ospiti in costume tradizionale, le specialità tipiche della Germania del sud e l'atmosfera allegra assicurano serate di puro divertimento. La birreria a conduzione familiare Ganter propone anche visite guidate al birrificio, per singoli e gruppi ([www.ganter.com](http://www.ganter.com)).

F amosi, a Friburgo, sono anche il birrificio Feierling, che propone birre esclusivamente da coltivazioni biologiche e accoglie i suoi ospiti in un incantevole Biergarten esterno, e Martin'sBrau, nel cuore del centro storico cittadino, dove provare ogni mese una birra artigianale diversa ([www.feierling.de](http://www.feierling.de), [www.martinsbrau-freiburg.de](http://www.martinsbrau-freiburg.de)).

A utunno dorato: zucche, mais e lunapark. L'autunno è, anche a Friburgo, il periodo del mais, delle zucche e delle ultime giornate all'aria aperta, prima che Halloween e il mese di novembre annuncino la stagione più buia e fredda. Fino a ottobre inoltrato, nell'enorme labirinto di piante di mais MaisfeldOpfingen alle porte della città si può mettere alla prova

il proprio senso di orientamento e resistenza, ma anche correre, divertirsi con i cavalli e tuffarsi in grandi balle di fieno ([www.maisfeld-opfingen.de](http://www.maisfeld-opfingen.de)). Una giornata tutta dedicata al tema della zucca è quella che si trascorre allo zoo-fattoria Mundenhof domenica, 14 ottobre: qui si potrà degustare il frutto in forma di zuppa o cotta e mangiata in deliziosi spicchi, e i bambini si divertiranno a decorarla in molteplici modi. Le zucche si possono naturalmente anche acquistare ([www.freiburg.de/mundenhof](http://www.freiburg.de/mundenhof)). Di divertimento e adrenalina per grandi e piccini sono assicurati al lunapark dell'autunno, dal 19 al 29 ottobre nell'area fieristica di Friburgo: autoscontri, palle d'acqua, montagne russe – ma anche zucchero filato, dolcetti e gelati – promettono giornate spensierate. Per entrare nel clima inquietante e un po' sinistro di Halloween, inoltre, dal 27 ottobre, al museo Museumfür NeueKunstdi Friburgo c'è la mostra: To catch a ghost, che propone un tour esperienziale attraverso il paranormale con installazioni, dipinti e sculture dalla modernità ad oggi, presentate in stanze scure, dove i visitatori si muovono con le torce accese, che illuminano opere di artisti diversi. Il clima da brivido è completato da impianti sonori, che riproducono suoni e brusii (<https://www.freiburg.de/pb/,Lde/1271309.html>). Potrebbe interessarti: Modena, anche l'artista Jon Rafman al Festivalfilosofia Print Friendly, PDF & Email