



Alsazia: un autunno tra romanticismo, città d'arte e gastronomia

Alla scoperta dell'autunno alsaziano tra silenzi ovattati, profumi di spezie e città incantate. Un itinerario garantito da Teritoria, un marchio che promuove un modello di turismo responsabile, autentico e profondamente legato alla comunità

In pochi altri luoghi si può trascorrere una vacanza tanto rilassante quanto in Alsazia, nella regione Grande Est.

Stretta tra Francia e Germania, incastonata lungo il Reno e attraversata da villaggi che sembrano usciti da un quadro fiammingo, l'Alsazia è una destinazione che mescola identità, cultura, enogastronomia e paesaggi in una sintesi perfetta. In ogni stagione offre motivi per essere visitata ma è l'autunno a rivelarne la natura più intima quando le distese di vigneti si tingono di tonalità ambrate e scarlatte, l'aria diventa più nitida, le città meno caotiche e il territorio si presta a vivere esperienze romantiche e passeggiate lente e meditative.

Un viaggio arricchito da arte e architettura, cucina e vini, paesaggi e cultura, in un equilibrio che poche altre regioni d'Europa riescono a offrire con la stessa eleganza.

Strasburgo e **Colmar**, le due città simbolo della regione, diventano palcoscenici naturali per esperienze indimenticabili: crociere sui canali al tramonto, degustazioni nelle cantine storiche, passeggiate nei vicoli medievali, cene nei tradizionali winstub.

Strasburgo: capitale europea e città da vivere lentamente

Strasburgo è una città che incarna la complessità storica dell'Alsazia. A lungo contesa tra Francia e Germania, oggi è **sede del Parlamento Europeo**, ma rimane soprattutto un centro urbano che affascina per il suo cuore medievale e la straordinaria qualità della vita.



La sede del Parlamento europeo.

La **Grande Île**, Patrimonio UNESCO, è il cuore pulsante della città mentre la [Cattedrale di Notre-Dame](#) ne domina l'orizzonte con la sua vertiginosa guglia gotica alta ben 142 metri. Un “*prodigio di grandezza e leggiadria*” come la definì **Victor Hugo**, di certo un capolavoro di arte gotica che in autunno si scalda di riflessi dorati grazie alla pietra rosa dei Vosgi con la quale è stata costruita. Gli interni custodiscono il famoso **orologio astronomico del 1547**, mentre la piattaforma panoramica offre una vista privilegiata su tetti, canali e sulla distesa di vigneti che si perde all'orizzonte.



La facciata della Cattedrale di Notre-Dame a Strasburgo.

A pochi passi, la **Petite France** con la sua atmosfera da cartolina: case a graticcio perfettamente restaurate, ponti fioriti e canali che riflettono la luce morbida del pomeriggio autunnale. È uno dei luoghi più romantici dell'intera regione, ideale per una passeggiata al tramonto o per una cena in un winstüb, il locale alsaziano tradizionale dove si mangia su tavoli con tovaglie a quadri rossi.

Strasburgo si distingue anche per il **dinamismo culturale** offerto da musei, gallerie, teatri e iniziative legate al design e alla contemporaneità che animano la città tutto l'anno. In autunno, quando le strade si svuotano dai turisti e il ritmo si fa più lento, la capitale alsaziana mostra il suo volto più autentico e accogliente.

Colmar: cuore romantico dell'Alsazia

Se Strasburgo è cosmopolita, **Colmar rappresenta il volto più fiabesco dell'Alsazia**.

Considerata una delle città più romantiche d'Europa, è un intreccio armonioso di case a graticcio, canali, vicoli acciottolati e colori vividi che in autunno assumono un fascino ancora più intenso.



Le tipiche case a graticcio di Colmar (Foto © Vittorina Fellin).

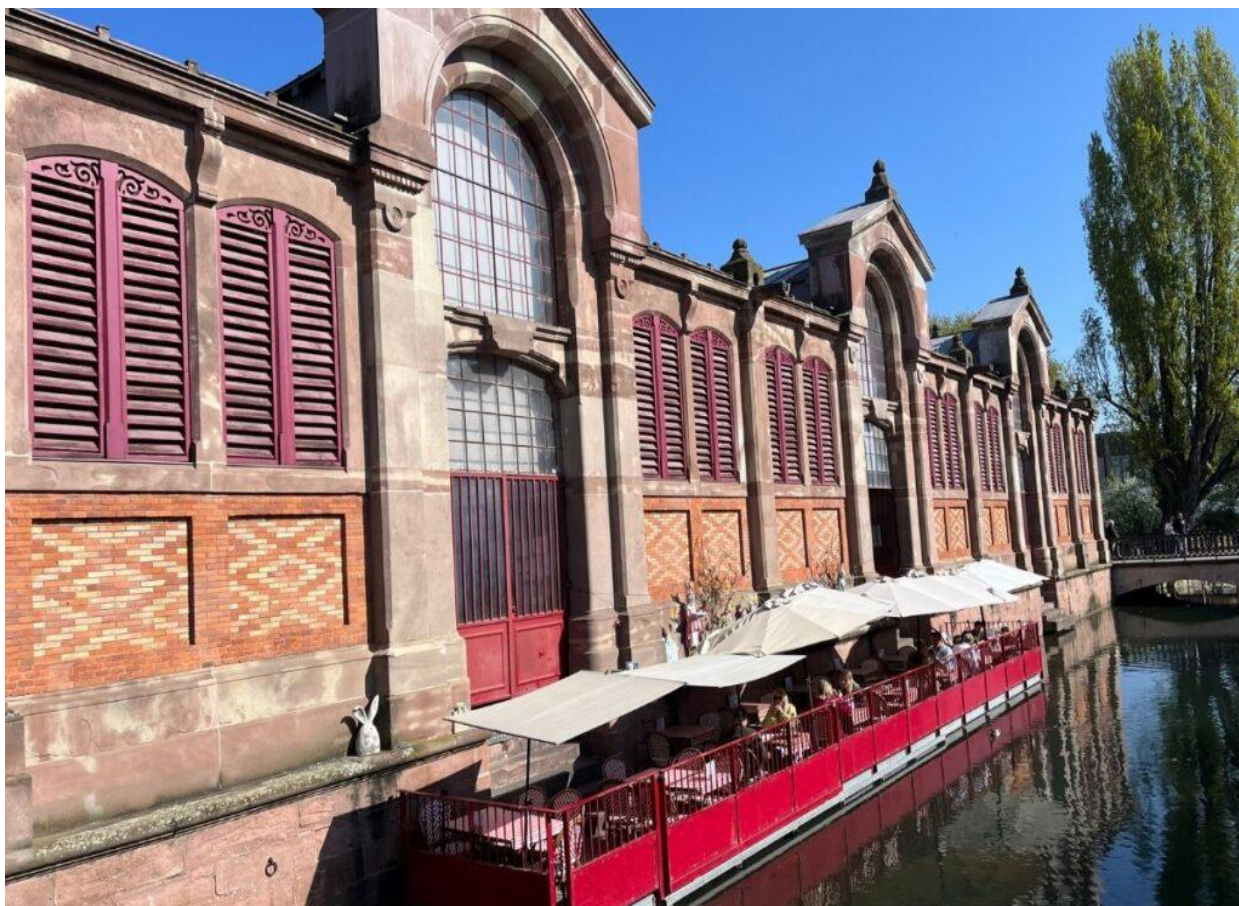
La **Petite Venise** è il cuore pittoresco della città: qui i riflessi della Lauch, il fiume che l'attraversa si mescolano ai toni delle facciate, creando uno scenario perfetto per chi ama la fotografia o semplicemente desidera vivere un momento di quiete bellezza.



La Petite Venise, cuore pittoresco della città (Foto © Vittorina Fellin).

La **Maison Pfister**, il **Koïfhus** e la **Maison des Têtes** raccontano una storia architettonica che affonda nel Medioevo, mentre il [Musée Unterlinden](#) custodisce capolavori come il Polittico di Isenheim.

Percorrendo **Rue de la Poissonnerie**, il vecchio quartiere dei pescatori, si incontra il **Marché Couvert**, un elegante edificio rosso che risale al 1865. All'interno tanti corner di prodotti del territorio, punti di ristoro tradizionali ed etnici. Sulla bella terrazza esterna affacciata al fiume, ci si può concedere una sosta assaggiando le **specialità locali** o degustando uno dei tanti **vini del territorio**.



Il Marché Couvert (Foto © Vittorina Fellin).

Place de l'Ancienne Douane ospita la vecchia Dogana o [Koifhus](#), l'edificio più antico della città, risalente alla fine del 1400 che si fa notare per la perfetta conservazione così come la **Maison Pfister**, un'antica casa in pietra e legno, datata 1537 ricca di particolari (la torretta, due loggiati e i muri dipinti con scene bibliche e profane).

Colmar è anche la porta d'ingresso alla [Route des Vins d'Alsace](#), un itinerario che collega villaggi, cantine, colline e paesaggi che in autunno diventano un mosaico di colori.



La Route des Vins.

La Route des Vins: una delle destinazioni più iconiche del mondo

Quella alsaziana è la **strada del vino più antica di Francia**. Inaugurata il 30 maggio 1963 su iniziativa dei viticoltori aderenti al Comitato del turismo dell'Alto Reno e del Basso Reno, la via dispiega il suo percorso lungo **170 chilometri che vanno da Thann a Martheim** passando per alcuni dei centri di maggiore interesse turistico della regione come Colmar, Ribeauvillé e Riquewihr. Per spostarsi agevolmente da un paese all'altro il consiglio è di farlo lentamente, magari in bicicletta, fermandosi nelle diverse cantine o aziende agricole (oltre 900 quelle censite lungo la strada) per degustare un profumato **Riesling** o un **Gewurztraminer**.



Quella alsaziana è la strada del vino più antica di Francia.

Come quella della **Famiglia Cattin** (Rue Roger Frémeaux, Voegtlinshoffen, Alsace – cattin.fr) un'azienda vitivinicola la cui storia si intreccia con quella della regione da 12 generazioni. Qui è possibile prenotare un **tour nella cantina storica** o una **degustazione nella wine bar panoramica** o semplicemente degustare uno dei tanti vini della regione. Ogni anno la La Route des Vins è meta di oltre 3 milioni di turisti che muovono l'economia del territorio.

Se non si è ancora stanchi, si può concludere con la visita al **Castello di Kientzheim** sede della prestigiosa **Confraternita di Santo Stefano d'Alsazia** (1 Grand Rue Château de Kientzheim Kaysersberg – www.confrerie-st-etienne.alsace) per ammirare il caveau dell'enoteca storica contenente ben 60.000 bottiglie, le più antiche delle quali risalgono al 1834.



Il caveau dell'enoteca della Confraternita di Santo Stefano d'Alsazia (Foto © Vittorina Fellin).

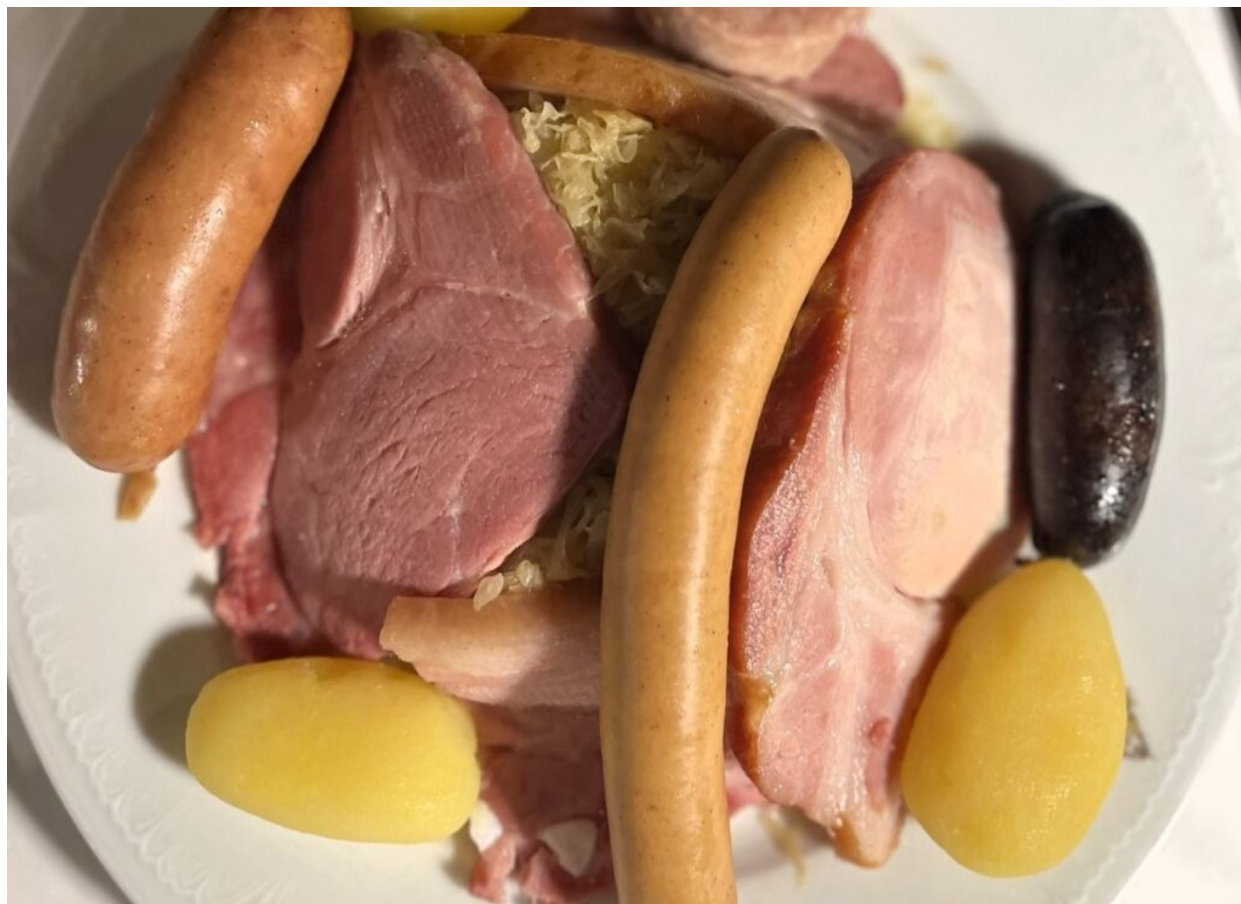
Cosa si mangia in Alsazia: prodotti tipici e indirizzi

L'Alsazia è una terra di confine, dove la cultura francese e quella tedesca si sono incontrate, scontrate e infine fuse in un'identità culinaria unica che ha saputo valorizzarsi nel corso delle diverse epoche storiche.

Nel Medioevo, infatti, le città alsaziane prosperavano grazie al commercio e questo ha contribuito ad arricchire la **cucina con spezie, cereali, miele e selvaggina**. Nel Rinascimento, grazie alle influenze italiane e francesi, comparvero nuove tecniche di cottura ed è stata data una maggiore attenzione alla presentazione dei piatti. Tutto questo non ha oscurato l'eleganza e la raffinatezza della tradizione gastronomica francese, anzi ne ha migliorato le basi creando un connubio vincente.

Tra i classici che spiccano sulle tavole dei tanti locali tradizionali troviamo la **tarte flambée** (una sorta di focaccia guarnita), la **choucroute garnie** (un piatto a base di crauti fermentati accompagnato con una varietà di carni di maiale affumicate e insaccati), gli **spätzle** (una sorta di pasta), il **baeckeoffe** (uno stufato formato da carni di manzo, agnello, maiale e patate) l'irrinunciabile **munster** (un formaggio a pasta morbida dal sapore intenso), oltre ad una vasta gamma di **zuppe e preparazioni stagionali**. L'autunno è anche la stagione ideale per assaggiare

pâtisseries e lievitati tipici come il **kougelhopf** (il dolce tipico delle feste morbido e ricco di burro).



Choucroute garnie: crauti fermentati con carni di maiale affumicate e insaccati.

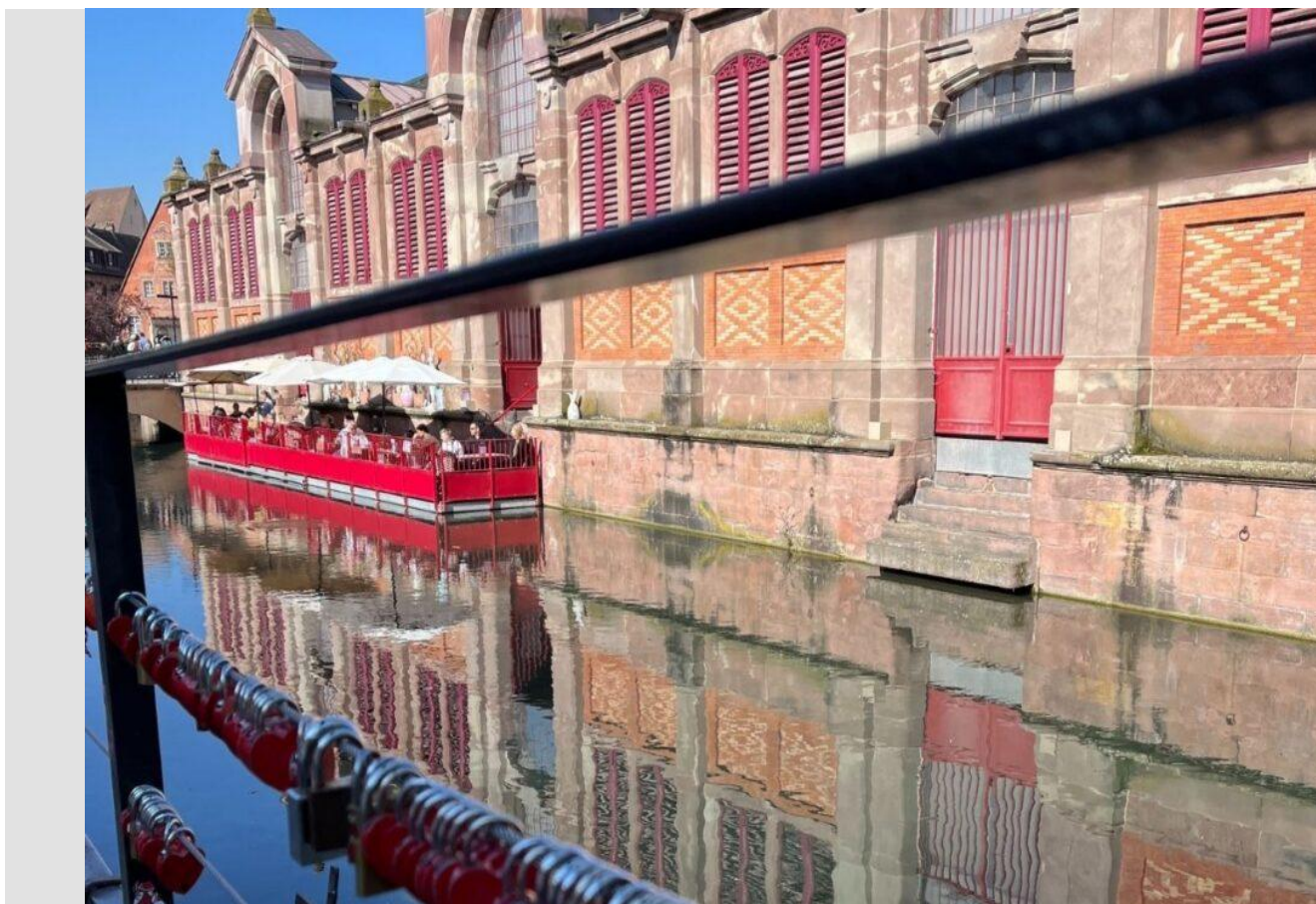
I locali da non perdere



La **Maison Kammerzell** (16 Place de la Cathédrale, Strasburgo – www.maison-kammerzell.com), un edificio classificato Monumento Storico (c'è dal 1427) e probabilmente **la più bella brasserie del mondo**, è un'istituzione a Strasburgo. Qui si arriva per assaggiare tutte le specialità alsaziane e magari dormire in una delle nove camere con affaccio sull'imponente Cattedrale.

Per gli amanti della tarte flambée, l'indirizzo da non perdere a Colmar è **La Stub** (72 Grand Rue, Colmar – www.lastub.com) situata a meno di 5 minuti dalla Petit Venice.





Sempre a Colmar, il **Marché Couvert** è un punto di riferimento per chi vuole conoscere prodotti locali e specialità artigianali, mentre Strasburgo offre una scena gastronomica che combina bistrot tradizionali e ristorazione contemporanea.

Per gli amanti di una cucina più raffinata e gourmet, a pochi chilometri da Strasburgo, c'è **Le Jardin Secret a marchio Teritoria** (32 Rue de la Gare La Wantzenau – www.restaurant-jardinsecret.fr). Insignito di una stella **MICHELIN** dal 2021 e con numerosi altri riconoscimenti tra cui il Bocuse d'Or, offre un ambiente luminoso e intimo. Lo chef **Gilles Leininger** e il suo team propongono una cucina autentica e creativa, con prodotti “fatti in casa” e un menù che varia a seconda della stagione.





Grande sperimentazione, rispetto della filosofia del marchio Teritoria e una celebrazione maniacale della natura al ristorante L'**Alchémille** (53 route de Lapoutroie, Kaysersberg – www.alchemille.alsace), a Kaysersberg-Vignoble, circa 12 chilometri da Strasburgo. Foraging, orti di permacultura, tradizioni secolari legate alla natura e produttori locali alimentano una cucina creativa in continua evoluzione. Al centro di questa perfetta alchimia da ormai 10 anni ci sono **Jérôme Jaegle**, chef, ortolano e forager, che racconta la storia della natura alsaziana nei suoi piatti, e sua moglie, **Marie-Laure**. Un'esperienza gastronomica che vale il viaggio.

In foto: Lo chef Jérôme Jaegle e la moglie Marie-Laure

Per un aperitivo a fine giornata nel centro di Strasburgo, l'indirizzo da segnarsi è l'**Hotel Hannong & Wine Bar** (15 rue du 22 novembre, Strasburgo – www.hotel-hannong.com) sempre a marchio Teritoria. Il locale, oltre ad offrire una ricca selezione di vini locali e internazionali, accompagnati da gustosi piatti preparati con ingredienti freschi e di qualità, propone il pernottamento in eleganti camere stile anni '30.





Per un pernottamento in grande stile, l'**Hotel Le Maréchal** (4-6, place des Six-Montagnes-Noires, La Petite Venise, Colmar – www.hotel-le-marechal.com) offre ai propri clienti la vista più bella della piccola Venezia. L'hotel, a conduzione familiare, è un'autentica casa alsaziana a graticcio del XVI secolo. Ogni stanza è elegantemente decorata con mobili d'epoca comprati nei diversi antiquari della zona dai proprietari. Nel ristorante gastronomico **À l'Échevin**, annoverato tra i migliori della città e di certo tra i più romantici per la vista, si può gustare una superba cucina a base di prodotti alsaziani, accompagnata dai grandi vini della regione.

Teritoria: il marchio che promuove il territorio e contribuisce alla sua salvaguardia

Il **marchio Teritoria** da queste parti fa davvero la differenza e si vede nelle strutture e negli itinerari turistici che ne adottano la filosofia.

Era il 1975 quando due albergatori francesi, spinti dal desiderio di valorizzare un'accoglienza autentica e radicata nel territorio, fondarono **Les Collectionneurs**, un'associazione capace di dare voce ad un nuovo modo di intendere la ricettività.

Da quella visione è nata **Teritoria**, oggi una community che riunisce **oltre 400 indirizzi di charme in 9 nazioni diverse**

, per lo più hotel a 4 stelle e ristoranti stellati Michelin con una missione chiara e coerente: **offrire un'ospitalità di stampo familiare, sostenibile** e proiettata nel futuro.

Quest'anno cade l'anniversario dei cinquant'anni di attività e Teritoria si appresta a rilanciare con progetti ambiziosi capaci di immaginare l'ospitalità del 2050.



Il presidente di Teritoria, Xavier Alberti, con la direttrice generale Carole Pourchet e il brand president Alain Ducasse (Foto © Julien Mouffron Gardner).

Il brand ha saputo attraversare i decenni trasformandosi senza mai snaturare il proprio credo. Dagli esordi negli anni '70 fino al recente rebranding del 2023, l'associazione – oggi presieduta dallo chef pluristellato **Alain Ducasse** – ha ridefinito il proprio ruolo, diventando una *société à mission*, una forma giuridica che lega l'azienda a obiettivi sociali e ambientali.

Oggi la community si impegna concretamente nella tutela della biodiversità e nell'adozione di standard di sostenibilità sempre più ambiziosi. Entrare nel circuito di Teritoria significa, infatti, rispettare precisi criteri ambientali e sociali. Albergatori e ristoratori devono aver già calcolato la propria impronta di carbonio o essere pronti a farlo entro metà anno attraverso uno strumento chiamato **Clorofil.eco**, il primo calcolatore di impronta carbonica dedicato al settore alberghiero e ristorativo. Inoltre, devono monitorare il benessere del personale tramite il **Peace & Work**, un metodo sviluppato dalla piattaforma Majorian. Due strumenti che, più che semplici indicatori, rappresentano il nuovo standard di appartenenza alla community.

Anche la difesa della biodiversità è un pilastro della visione Teritoria. Ogni anno, il 3% dei ricavi

della fidelizzazione e delle gift card finanzia progetti di agroforestazione per rimettere gli alberi al centro della produzione agricola e della bellezza dei paesaggi, combinata alla cura degli animali, alla conservazione del suolo e delle risorse idriche.

In Alsazia, questo approccio trova un terreno particolarmente fertile: vigneti storici, aziende agricole a conduzione familiare, distillerie artigianali, piccoli produttori di formaggi, conserve, miele e spezie convivono in un ecosistema che Teritoria contribuisce a mettere in rete. L'obiettivo è proporre esperienze che permettano di entrare nel cuore del territorio e di ascoltarne le storie. Attraverso collaborazioni con cantine, ristoratori e artigiani locali, il marchio, infatti, sviluppa itinerari enogastronomici, degustazioni guidate, laboratori, passeggiate tra i vigneti e momenti di incontro autentici.

Anche l'Italia ha un posto di primo piano nel circuito con 92 indirizzi tra ristoratori e albergatori, ed è considerato tra i mercati chiave di Teritoria.

Data di creazione

14/11/2025

Autore

vittorina-fellin