

Monaco di Baviera: la rivoluzione vegana conquista anche l'Oktoberfest

Posted on 19 Gennaio 2021 by PaulVeg-Viaggi&AssaggiFelici



✕ **Un viaggio nel tempo:** Sapevi che la cucina medievale era ricca di spezie, sapori agrodolci e accostamenti incredibili? Ho racchiuso i segreti, le storie più affascinanti e le ricette storiche dimenticate all'interno del mio esclusivo ricettario dedicato a quest'epoca straordinaria, rivisitato interamente in **versione vegana**.

Se vuoi stupire i tuoi ospiti a cena o sei semplicemente curioso di scoprire cosa si mangiava davvero nei banchetti dei castelli, ti consiglio di dare un'occhiata. [Clicca qui per scoprire il mio Ebook Medievale](#) e lasciati ispirare dalla storia!

▣ **Ultimo aggiornamento:**

4 Ottobre 2026



Monaco di Baviera, la capitale della regione più ricca della Germania, è una realtà dalle mille facce, a prima vista distanti tra loro, a volte inconciliabili, eppure capaci di creare una speciale atmosfera che avvolge la città, rendendola affascinante. In testa alle città preferite dai tedeschi c'è proprio Monaco, situata nel profondo sud della Germania e a centinaia di km dall'amata-odiata Berlino.

Detta la **Milano tedesca**, Monaco è la terza città tedesca dopo Berlino e Amburgo, è un importante centro turistico e congressuale, vanta attrazioni di fama mondiale come il Deutsches Museum, la Residenz, le Pinacoteche e il Giardino inglese.

In autunno a **Monaco di Baviera** si svolge il celebre e popolare **Oktoberfest**, il festival della birra più importante al mondo che raduna ogni anno quasi 6 milioni di persone. Qui, potrai assaporare la famosa birra tedesca e le specialità della cucina bavarese.

In questo sito trovi i miei consigli d'acquisto. In qualità di **Associato Amazon**, guadagno una piccola commissione dagli acquisti idonei fatti tramite i miei link, senza alcun costo extra per te!

(In qualità di Affiliato Amazon io ricevo un guadagno dagli acquisti idonei)

Monaco di Baviera non è più soltanto la capitale incontestata della birra e dei tradizionali stufati di carne; la città sta vivendo una vera e propria avanguardia gastronomica vegetale che ridefinisce l'intera offerta culinaria bavarese, estendendosi fino ai tendoni della festa più famosa del mondo.



▣ **NOTA IN EVIDENZA: L'OKTOBERFEST IN CORSO E LA SVOLTA VEGETALE**

L'Oktoberfest è attualmente in pieno svolgimento! In questo preciso momento, i grandi prati di Theresienwiese sono affollati di visitatori, ma l'edition in corso segna un record storico senza precedenti per la cucina inclusiva. I tradizionali e giganteschi tendoni della birra (i famosi Bierzelte come lo Schottenhamel, l'Hacker-Pfestszelt o l'Hofbräu) hanno abbattuto il tabù della carne a tutti i costi. Accanto ai classici boccali di birra da un litro (Maß), i menu ufficiali propongono opzioni 100% vegetali strutturate e di altissimo livello.

▣ **Piatti tipici rielaborati:** Non si parla più di semplici contorni isolati, ma di veri e propri piatti della tradizione rivisitati: lo Spätzle (i tipici gnocchetti) in versione vegana con filante formaggio vegetale, i Knödel (canederli) di pane serviti con ricchi guazzetti di funghi freschi

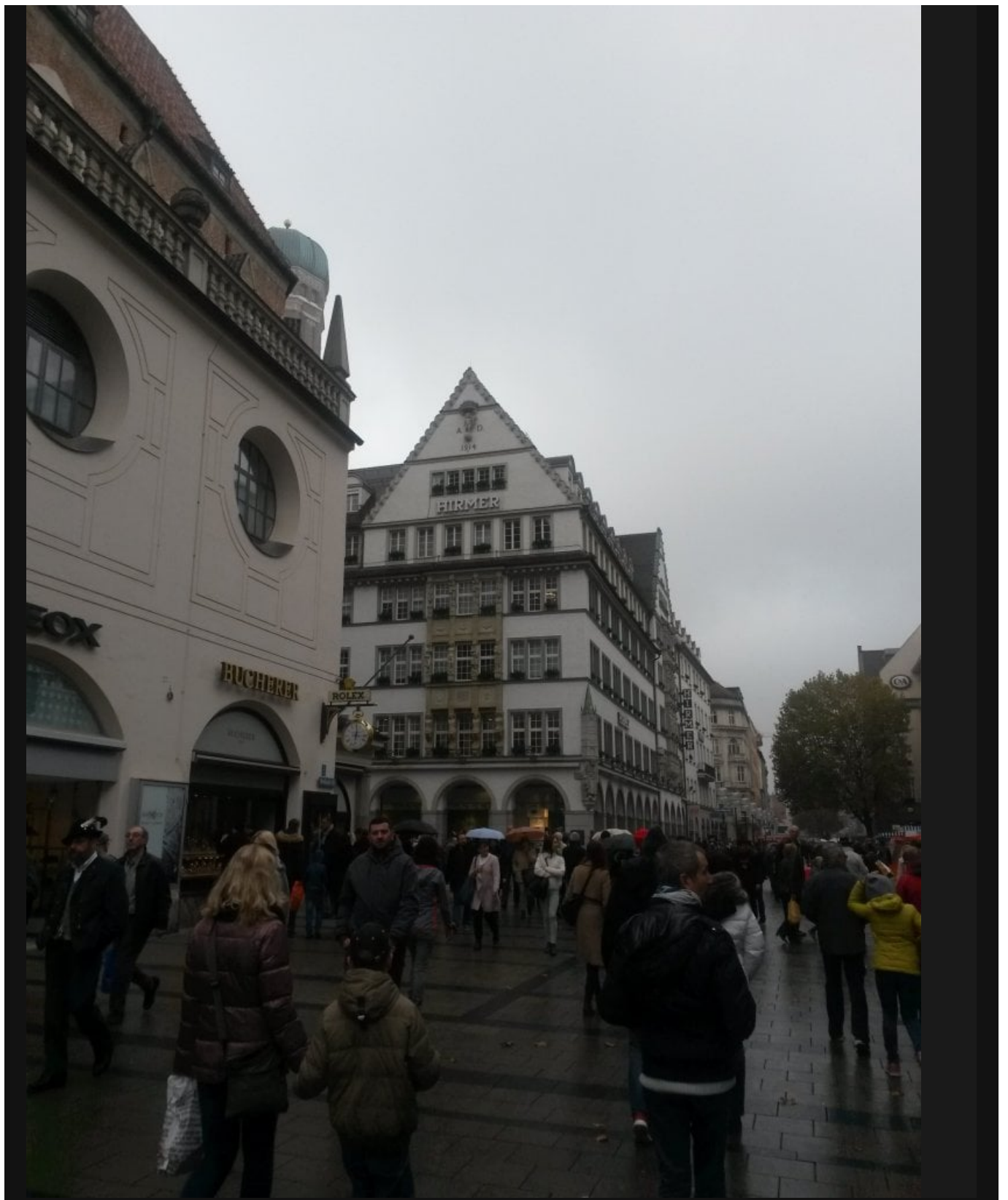
di bosco, fino alle rivisitazioni vegetali del celebre Currywurst e degli spezzatini.

▣ **I Pretzel della tradizione:** Persino i grandi e soffici Pretzel salati, re incontrastati dell'evento, vengono rigorosamente monitorati per garantire l'assenza totale di strutto, confermando che la festa d'autunno è diventata totalmente accessibile e aperta a chiunque scelga un'alimentazione cruelty-free.

Inclusività gastronomica, folklore autentico e tutta la gioia delle feste tradizionali in chiave plant-based! ▣

Il mio album di Monaco di Baviera

Scatti, scorci e momenti catturati durante il viaggio nella splendida città bavarese.



Passeggiata tra i negozi storici e le vivaci strade del centro cittadino.



Dettaglio architettonico di un palazzo storico con portale d'ingresso ad arco.



Il magnifico Nuovo Municipio (Neues Rathaus) che domina la celebre Marienplatz.



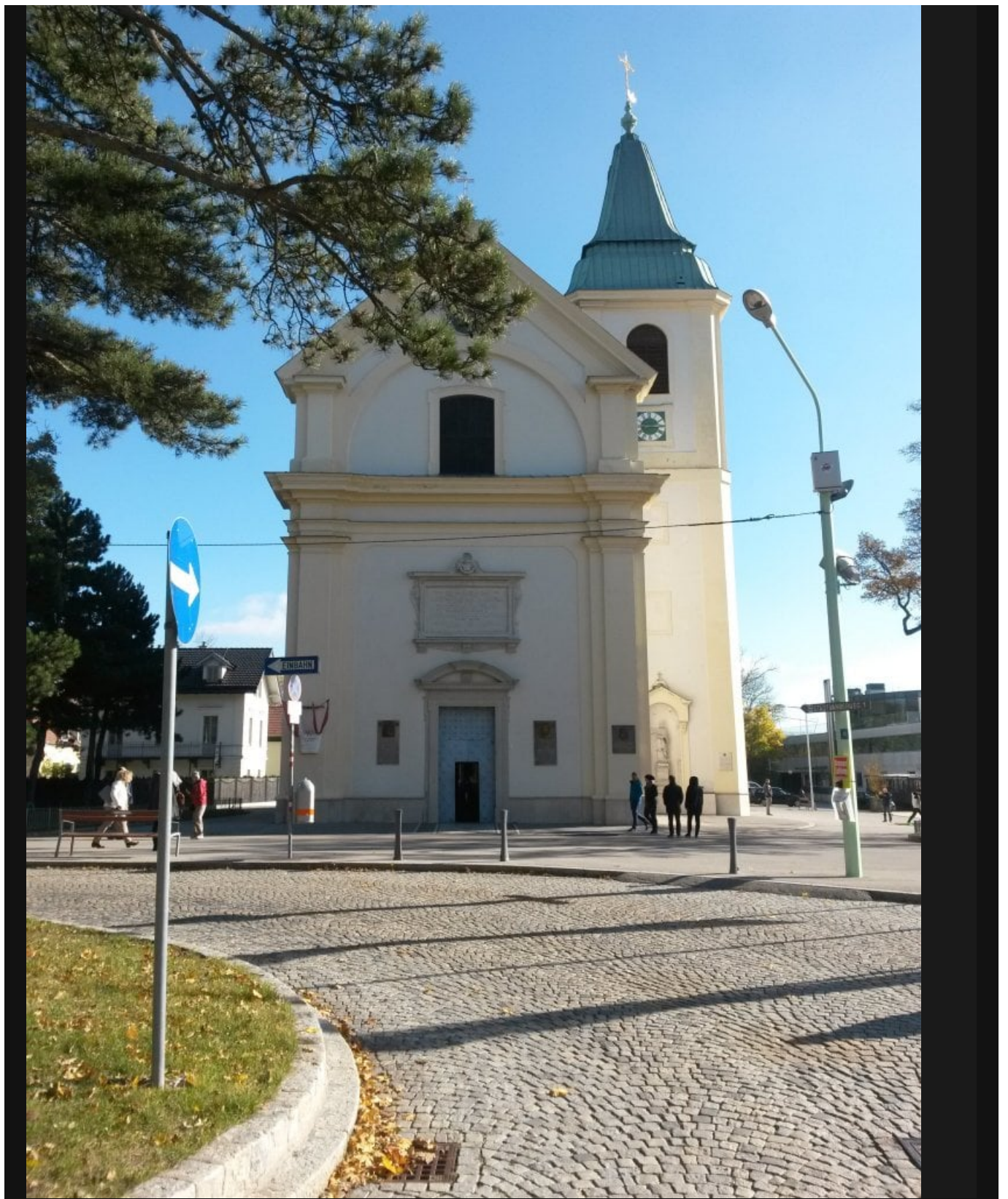
Atmosfera suggestiva e piovosa nei pressi dei complessi monumentali storici.



Giochi di luce serali sulla facciata neoclassica di un importante edificio teatrale.



L'imponente colonnato della Glyptothek immerso nel verde dei parchi cittadini.



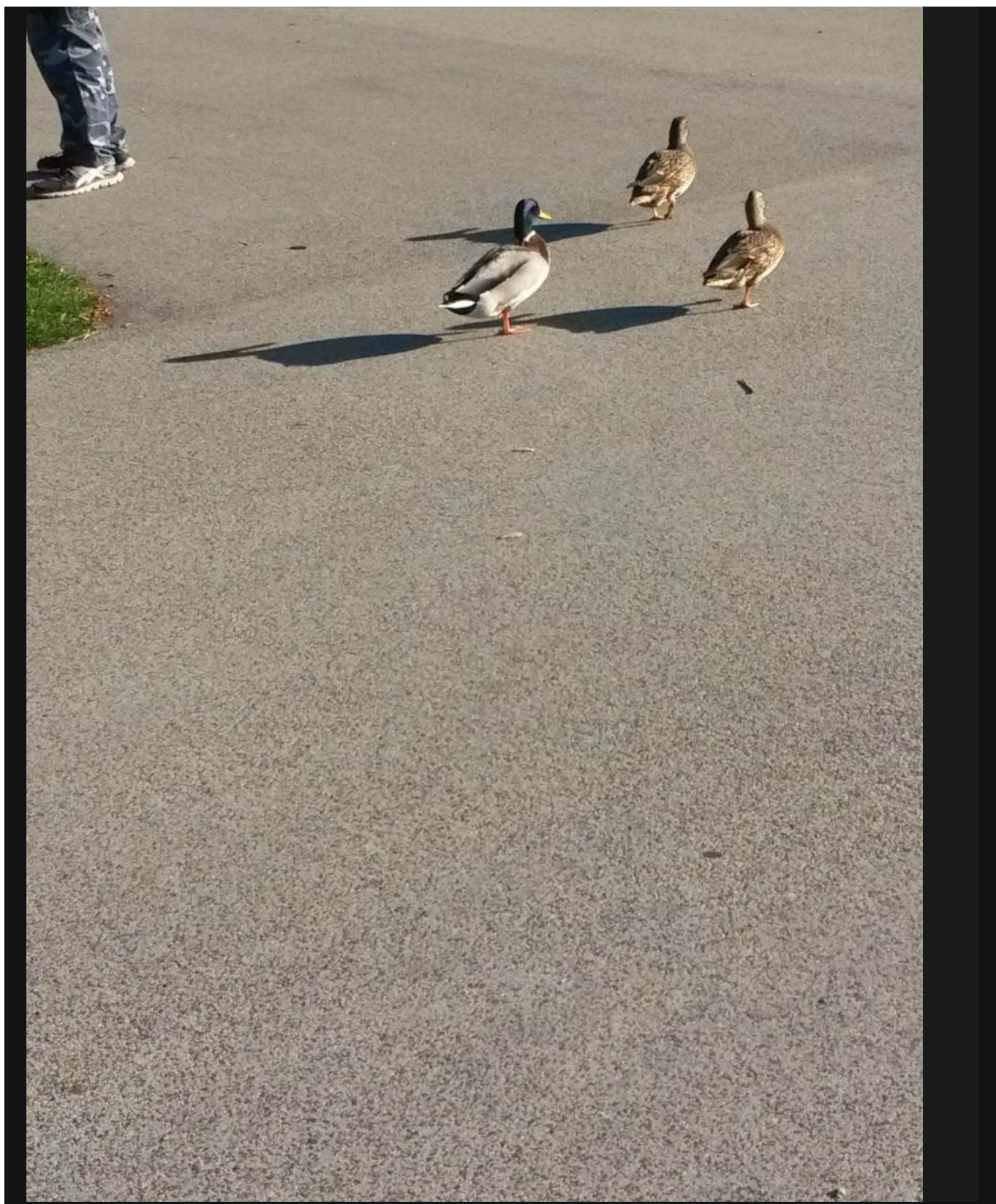
Una splendida chiesa di quartiere con il tipico campanile dal tetto verde.



Colori e atmosfere d'autunno lungo i viali alberati dei parchi cittadini.



Un'altra prospettiva della chiesa sotto un cielo limpidissimo d'autunno.



Simpatici incontri con la fauna locale durante la passeggiata nei parchi.



La storica Colonna Mariana al centro di una grande piazza monumentale.

In realtà Monaco non è una di quelle città che “mi chiamava” e che desideravo visitare da tempo, però in tanti me ne avevano parlato bene, poi non c’ero mai stato e i costi di viaggio e alloggio non erano alti... quindi *come on* .

Prenotato senza pensarci troppo! La città è carina e ci sono alcuni posti che mi hanno fatto davvero innamorare .

Innanzitutto essendo Monaco abbastanza a portata di mano ,ed essendo il centro molto concentrato , consiglio di soggiornare nel cuore di *Monaco di Baviera*,e da lì partire per girare tutta la città !

Noi preferiamo in qualsiasi città Europea che visitiamo , munirci di abbonamento sui bus hop on hop off di **City Sightseeing**: tour turistici ti portano in giro per la città secondo percorsi definiti. Puoi salire e scendere dal bus a qualunque fermata programmata, per esplorare tutto ciò che la città ha da offrire. Le fermate sono situate in punti strategici della città, consentendoti di spostarti facilmente e visitare le attrazioni più famose.

Inoltre, a bordo sarà disponibile un commento audio registrato o una guida turistica in carne e ossa, che forniranno interessanti informazioni sulla storia, la cultura e i monumenti della città.

Bastano pochi giorni per rendersi immediatamente conto dell'elevatissima **qualità della vita** che si respira nella **terza città di Germania** per numero di abitanti (preceduta da Amburgo e Berlino). Un mix di **tradizione** e **modernità** .



ITINERARIO DI 3 GIORNI A MONACO DI BAVIERA

GIORNO 1: Il Cuore Storico e il Parco Urbano

- **Cosa vedere:** Inizia da Marienplatz per ammirare lo spettacolo del carillon (Glockenspiel) sulla torre del Neues Rathaus. Sali sui campanili della Frauenkirche e cammina fino alla maestosa Odeonsplatz.
- **Cosa fare:** Nel pomeriggio rilassati all'Englischer Garten e fermati a guardare i surfisti urbani che cavalcano l'onda artificiale statica sul fiume Eisbachwelle.
- **Cosa mangiare:** Pranza tra le bancarelle all'aperto del Viktualienmarkt assaggiando i

tradizionali pretzel caldi e insalate di crauti freschi stufati.

📅 GIORNO 2: Residenza Reale e Atmosfera dell'Oktoberfest

- **Cosa vedere:** Esplora le sfarzose stanze reali e i tesori del Residenz, il monumentale palazzo urbano dei sovrani di Baviera.
- **Cosa fare:** Spostati sui prati di Theresienwiese per immergerti nell'energia e nei colori dell'Oktoberfest in pieno svolgimento.
- **Cosa mangiare:** Entra nei grandi tendoni e ordina un boccale di birra da un litro accompagnato da Weißwurst vegani alle proteine del grano e Spätzle tradizionali con formaggio vegetale filante.

📅 GIORNO 3: Arte d'Avanguardia e Tendenze di Quartiere

- **Cosa vedere:** Dedica la mattina ai capolavori artistici del distretto dei musei (Kunstareal) visitando una delle celebri pinacoteche bavaresi.
- **Cosa fare:** Fai una passeggiata rilassante tra i negozi alternativi e le bacheche d'arte del Glockenbachviertel, il quartiere più trendy e moderno della città.
- **Cosa mangiare:** Fermati in una pasticceria biologica locale per gustare una fetta di torta bavarese multistrato e Krapfen tradizionali interamente vegani.

⚠️ REGOLE SALVAVITA PER IL VIAGGIATORE

Itinerario bilanciato, cultura bavarese e tutta la bellezza dei viaggi consapevoli plant-based! 🌱

Esplorare Monaco di Baviera

Monaco è una città dall'eleganza regale, ricca di spazi verdi immensi e di un patrimonio storico monumentale che si respira in ogni angolo, rendendola una delle mete europee più affascinanti da esplorare a piedi o in bicicletta.



Marienplatz e il Neues Rathaus

Il cuore pulsante della città è dominato dal maestoso Municipio Nuovo in stile gotico. Migliaia di turisti si radunano ogni giorno sotto la sua torre per osservare il Glockenspiel, il celebre carillon animato che racconta le storie della città attraverso statue meccaniche in movimento.



La Frauenkirche (Cattedrale di Nostra Signora)

Con i suoi due inconfondibili campanili sormontati da cupole a cipolla, è il simbolo visivo di Monaco. All'interno custodisce la leggendaria "Impronta del Diavolo" (Teufelstritt), una misteriosa mattonella nera legata ad affascinanti racconti popolari.



Il Residenz e la monumentale Odeonsplatz

Il palazzo reale urbano dei duchi e dei re di Baviera è un complesso monumentale che unisce stili dal Rinascimento al Neoclassicismo. Poco distante, la piazza di Odeonsplatz si apre con la Loggia dei Marescialli (Feldherrnhalle), ricalcata sulla Loggia dei Lanzi di Firenze.



L'Englischer Garten (Il Giardino Inglese)

Uno dei parchi urbani più grandi del mondo, superiore persino a Central Park. Oltre ai lunghi sentieri alberati e al laghetto, il parco è famoso in tutto il mondo per l'Eisbachwelle, un'onda artificiale statica sul fiume Eisbach dove i surfisti urbani cavalcano le correnti in qualsiasi periodo dell'anno.



Maxvorstadt e le Pinacoteche

Quartiere con grande concentrazione di musei: la "Vecchia Pinacoteca" custodisce oltre 700 opere dal XIV al XVIII secolo con capolavori di Botticelli, Giotto, Raffaello, Tiziano e Rembrandt. Di fronte si trovano la "Neue Pinakothek" e la "Pinakothek der Moderne".



Castello di Nymphenburg

Attuale combinazione di architettura, arte e botanica. Nelle sale, negli arredi e nelle opere d'arte del castello sono rintracciabili diversi stili che spaziano dal barocco fino al classicismo regale della corte bavarese.



Allianz Arena

Il tempio del calcio del Bayern Monaco e del Monaco 1860. Costruito tra il 2003 e il 2005 per i Mondiali 2006, offre negozi, ristoranti, bar, un museo, visite guidate e un parcheggio immenso, mandando in pensione il vecchio Olympiastadion.



Museo BMW e la Torre

Monaco è birra, Oktoberfest e BMW. Il museo inaugurato nel 1972 celebra il ruolo socio-economico della casa automobilistica esponendo macchine storiche e prototipi. Accanto sorge la caratteristica "Torre" a insalatiera, icona della cultura di massa.



LA RIVOLUZIONE VEGANA A MONACO: UN PARADISO PLANT-BASED

Al di fuori dell'Oktoberfest, Monaco di Baviera si posiziona stabilmente come una delle città più vegan-friendly d'Europa. La scena culinaria locale ha interiorizzato la filosofia vegetale, offrendo alternative che spaziano dalla pasticceria d'autore ai mercati storici.

▣ **Il Viktualienmarkt in chiave vegetale:** Questo immenso e storico mercato alimentare all'aperto, situato a pochi passi da Marienplatz, è un vero paradiso per gli amanti del cibo raw e plant-based. Tra le tradizionali bancarelle di legno è facilissimo trovare specialità biologiche, formaggi veg artigianali a base di frutta secca fermentata, spremute frescos, centrifugati ed eccellenti interpretazioni vegetali dei crauti stufati (Sauerkraut) e dei falafel speziati.



▣ **La colazione bavarese ripensata:** Il tipico rituale della mattina a Monaco prevede il Weißwurst (la salsiccia bianca) servita con senape dolce e pretzel. Oggi, i caffè più trendy della città (nelle zone universitarie di Maxvorstadt e nel quartiere alternativo di Glockenbachviertel) servono la versione vegana di questa salsiccia, preparata con proteine del grano e spezie tradizionali, mantenendo intatto il sapore del rituale ma senza alcuna crudeltà.



▣ **Locali d'avanguardia:** Monaco ospita una fitta rete di panetterie e pasticcerie biologiche che sfornano ogni giorno Croissant, torte multistrato bavaresi e Krapfen interamente vegani e preparati con farine di farro o grani antichi. I ristoranti plant-based della città propongono menu gourmet internazionali eccezionali, dimostrando quanto la città abbia abbracciato la modernità e la sostenibilità a tavola.



Gastronomia vegetale d'avanguardia, tradizioni rivisitate e tutta la bacheca dei viaggi consapevoli! ☐

Monaco di Baviera Green & Vegan: Dove Dormire

I migliori indirizzi in zone strategiche come Maxvorstadt e Glockenbachviertel, con spiccata attenzione alla sostenibilità e opzioni vegetali d'eccellenza.



1. The Flushing Meadows Hotel

□ Fraunhoferstraße 32, 80469 Monaco di Baviera

□ Design di carattere nel quartiere più bohémien e creativo della città (Glockenbachviertel), con attenzione ecologica e colazione con prodotti vegetali freschi e locali.



2. Ruby Lilly Hotel Munich

□ Dachauer Straße 37, 80335 Monaco di Baviera

□ Concept “Lean Luxury” ecosostenibile nel cuore di Maxvorstadt, con bar aperto 24/7 e colazione biologica che include latte vegetale e alternative plant-based.



3. Cocoon Hotel Hauptbahnhof

□ Adolf-Kolping-Straße 11, 80336 Monaco di Baviera

□ Design ispirato alla natura e ai boschi bavaresi, forte filosofia plastic-free e attenzione alla sostenibilità, con ottime opzioni vegane nel buffet della colazione.



□ PIATTI TRADIZIONALI BAVARES E TEDESCHI GIÀ VEGANI DI NATURA

Chi l'ha detto che la cucina tedesca e bavarese sia solo a base di carne? Esistono pilastri storici della tradizione di Monaco e della Germania che nascono nativamente vegetali o che escludono storicamente qualsiasi ingrediente animale. Ecco tre specialità tradizionali, ricche di storia e sapore, già vegane di natura:

▣ **1. Sauerkraut (Crauti stufati tradizionali):** Il contorno tedesco per eccellenza è un antichissimo pilastro della cucina fermentata. Il cavolo cappuccio viene tagliato finemente e lasciato fermentare naturalmente con sale e bacche di ginepro, per poi essere stufato lentamente. Nella tradizione bavarese più pura e contadina viene cotto unicamente nei suoi succhi con aceto e aromi naturali, offrendo un contorno asprigno, digeribilissimo e ricchissimo di vitamine.



▣ **2. Kartoffelsalat (Insalata di patate alla bavarese):** A differenza delle versioni del nord della Germania che prevedono la maionese classica, la vera insalata di patate di Monaco viene condita caldissima con un'emulsione leggera e saporita di brodo vegetale, aceto di mele, senape dolce, olio di semi e abbondante erba cipollina fresca. Un piatto rustico, cremoso grazie agli amidi rilasciati dalle patate stesse e perfetto per accompagnare qualsiasi menu d'autunno.



▣ **3. Reibekuchen (Frittelle di patate grattugiate con composta di mele):** Un piatto street food popolarissimo nei mercati e nelle feste tradizionali. Si tratta di croccanti frittelle piatte preparate semplicemente grattugiando patate crude e cipolle, legate con un velo di amido e fritte fino a doratura. Storicamente vengono servite caldissime e rigorosamente accompagnate da una fresca e dolce composta di mele (*Apfelmus*), creando un contrasto agro-dolce pazzesco.



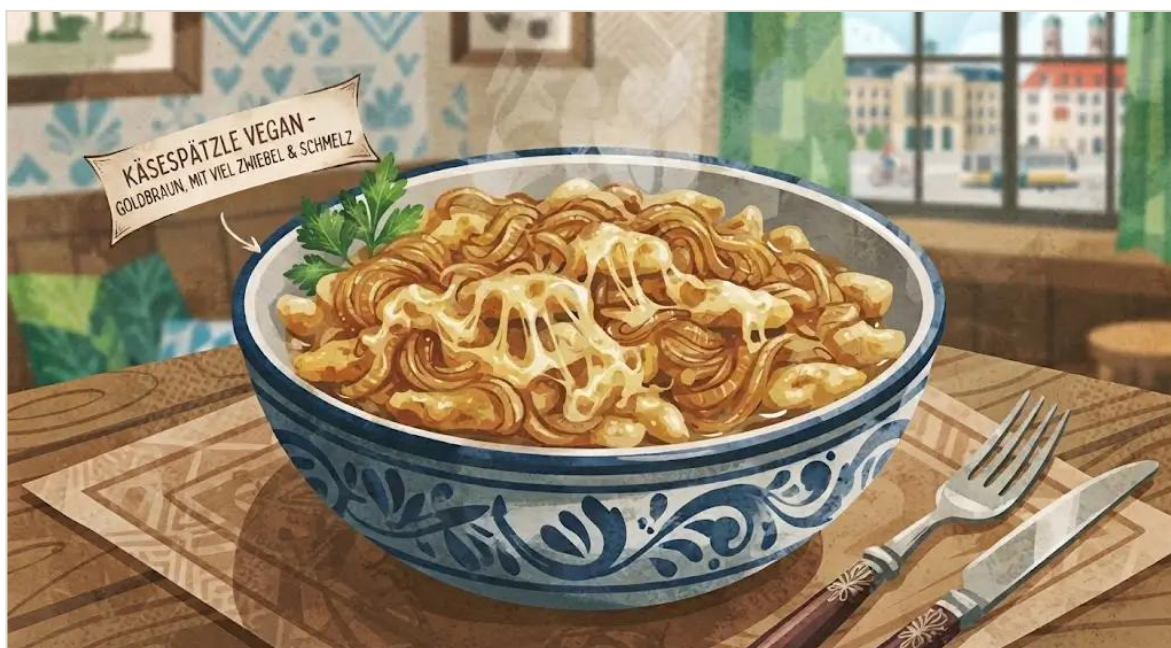
Tradizioni gastronomiche autentiche, ingredienti semplici e tutta la ricchezza della cucina vegetale di natura! ☐



☐ **TRUCCHI DI SOSTITUZIONE: CUCINARE BAVARESE IN ITALIA**

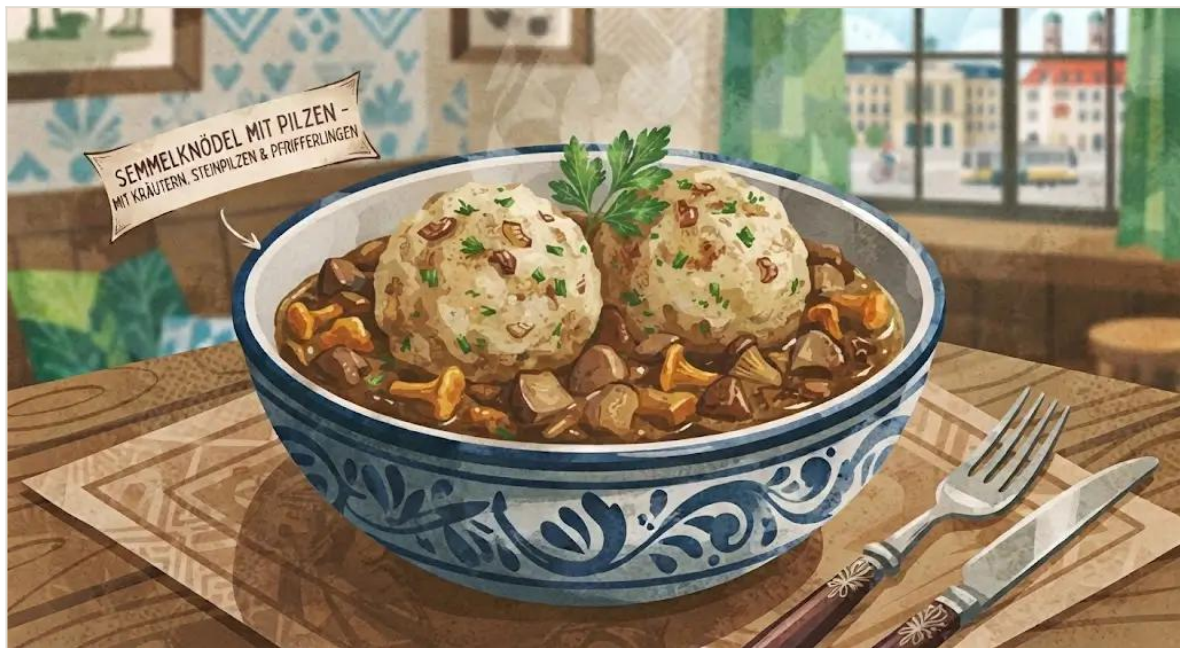
Ricreare a casa i più grandi classici di Monaco e della tradizione tedesca in chiave 100% vegetale è semplicissimo. Ecco tre ricette iconiche d'oltralpe rielaborate con ingredienti sani, leggeri e interamente cruelty-free, complete di spazi per le tue immagini di bacheca:

▣ **1. Käsespätzle Vegani (Gnocchetti bavaresi filanti):** Gli spätzle tradizionali richiedono molte uova nell'impasto. Nella nostra versione "green", creiamo la pastella unendo farina di tipo 1, acqua gassata fredda (che dona leggerezza), un pizzico di curcuma per il colore dorato e un velo di amido. Spadelliamo gli gnocchetti con abbondante cipolla dorata caramellata e una crema fluida ottenuta sciogliendo del formaggio vegetale a base di latte di mandorla, ricreando un calore e una filatura filante pazzesca.



▣ **2. Semmelknödel ai Funghi (Canederli di pane alle erbe):** Il segreto per legare questi grandi gnocchi di pane bavaresi senza usare uova o latte vaccino risiede nell'uso combinato di latte di soia tiepido non dolcificato e poca farina di ceci. Lasciamo inzuppare i

cubetti di pane raffermo nel latte vegetale con abbondante prezzemolo fresco e cipolla saltata. Formiamo le bacheche tonde e le cuociamo a vapore, servendole su un ricco e denso guazzetto ristretto di funghi porcini e finferli.



□ **3. Apfelstrudel Tradizionale (Strudel di mele bavarese):** La vera pasta sfoglia da strudel tirata a mano (*Ausgezogener Einteig*) è già vegana di natura, poiché richiede solo farina, acqua tiepida e olio di semi. Il trucco di sostituzione gourmet risiede nella farcitura: tostiamo il pangrattato in un padellino con del burro vegetale di soia fatto in casa e cannella, prima di mescolarlo alle mele asprigne, uvetta ammollata nel rum e pinoli, creando uno scrigno croccante e fragrante al taglio.



Bilanciamento degli ingredienti della terra, sapori d'oltralpe e tutta la bontà della pasticceria circolare! ☐

I Classici Tedeschi in Versione Vegetale

Un viaggio tra i sapori della tradizione mitteleuropea reinterpretati in chiave cruelty-free: comfort food d'autore, consistenze sorprendenti e tutta la bontà della cucina vegetale.



▣ PASTICCERIA & COMFORT

Tortino proteico di foresta nera in bicchiere

▣ Ricetta facilissima in friggitrice ad aria: un gioco di strati al cucchiaino che unisce il carattere intenso del cacao e la dolcezza delle amarene, in una versione leggera e proteica.



□ FERMENTATI & TRADIZIONE

Quark di kèfir

□ Interpretazione vegetale del classico formaggio fresco tedesco: cremoso, naturalmente ricco di fermenti vivi, perfetto da gustare al naturale o come base per creme dolci e salate.



▣ ARROSTO GOURMET

Il favoloso arrosto di sedano rapa al forno

▣ Il re dei secondi vegetali della tradizione: glassato e cotto lentamente al forno per esaltare una consistenza fondente e un profilo aromatico ricco e speziato che conquista al primo assaggio.



▣▣ **COSA E DOVE MANGIARE A MONACO: GLI INDIRIZZI
100% VEGAN**

Monaco di Baviera ospita una bacheca di locali plant-based eccezionali. Dalla reinvenzione dei dolci tradizionali allo street food dei mercati fino alle cene gourmet, la scelta vegetale è ricca e moderna. Ecco gli indirizzi vegani imperdibili, divisi per bacheche e momenti della giornata, pronti per il blog:

▮ LA COLAZIONE (PASTICCERIA E CAFFÈ)

- **SIGMUNDS VEGAN BAKERY**

▮ *Indirizzo: Schellingstraße 54, 80799 München*

Un laboratorio artigianale interamente vegetale specializzato in sfoglie bavaresi e colazioni tradizionali. Offre favolosi Krapfen ripieni, croissant leggeri al burro veg e torte artigianali perfette per iniziare la giornata.

- **EMMI'S KITCHEN (Glockenbach)**

▮ *Indirizzo: Buttermelcherstraße 11-15, 80469 München*

Famosissimo nel quartiere per i suoi celebri e soffici Cinnamon Rolls caldi fatti in casa 100% vegetali. Offre ottimi pancake, ciotole di yogurt guarnite con frutta fresca e bevande calde a base di soia o avena.

▮ IL PRANZO (BISTROT E STREET FOOD DEI MERCATI)

- **BODHI VEGAN BISTRO**

▮ *Indirizzo: Ligsalzstraße 23, 80339 München*

La bacheca d'oro per assaggiare la vera cucina bavarese tradizionale interamente rivisitata in chiave vegana. Ottimi Knödel (canederli) ai funghi, cotolette croccanti di soia e spezzatini ricchi di sapore ideali per pranzo.

- **VEGAN GUSTO AL VIKTUALIENMARKT**

▮ *Indirizzo: Bancarelle centrali del mercato, 80331 München*

Il punto di riferimento street food per un pranzo all'aperto nel mercato storico di Monaco. Offre deliziosi falafel speziati, zuppe di legumi calde e krauti fermentati preparati in modo artigianale e privi di grassi animali.

▢ LA CENA (GOURMET E RISTORAZIONE MODERNA)

- **GREEN BEET ROOT (Maxvorstadt)**

▢ *Indirizzo: Amalienstraße 39, 80799 München*

Un ristorante elegante e moderno nel distretto universitario. Propone menu serali gourmet basati sulla stagionalità, con eccellenti accostamenti di radici arrosto, tofu biologico marinato e salse ricche vellutate.

- **MAX PETT (Veganes Restaurant)**

▢ *Indirizzo: Albert-Roßhaupter-Straße 18, 81369 München*

Uno dei locali storici e stabili della ristorazione vegana di Monaco. Offre cene ricche con burger strutturati, pasta fresca senza uova spadellata e gelati artigianali d'autore a base di latte vegetale.

Esperienze culinarie esclusive, rispetto per gli ingredienti della terra e tutta la magia di Monaco plant-based! ▢



PICCOLO DIZIONARIO TEDESCO PER IL VIAGGIATORE VEGANO

Imparare poche parole locali è il modo migliore per entrare in sintonia con la meravigliosa popolazione tedesca, soprattutto per ordinare il tuo cibo plant-based nei mercati e fuori dai resort o dagli hotel in totale sicurezza. Ecco i termini salvavita da stampare o salvare

sul telefono:

☐ **Ich lebe vegan** → Sono vegano / Sono vegana.

☐ **Ohne tierische Produkte** → Senza prodotti di origine animale.

☐ **Ohne Butter, bitte** → Senza burro, per favore.

☐ **Ohne Sahne und ohne Milch** → Senza panna e senza latte.

☐ **Ohne Eier** → Senza uova.

☐ **Ohne Käse** → Senza formaggio.

☐ **Enthält dieses Gericht Fleisch oder Fisch?** → Questo piatto contiene carne o pesce?

☐ **Ohne Schweineschmalz** → Senza strutto (ingrediente talvolta nascosto nei panificati tradizionali).

Honey ☐ **Ohne Honig** → Senza miele.

☕ **Kaffee mit Hafermilch / Sojamilch** → Caffè con latte di avena / di soia.

Salva queste frasi pronte per comunicare con chiarezza e goderti la gastronomia bavarese in assoluta serenità! ☐



❑ **CONSIGLI PRATICI PER IL TUO VIAGGIO A MONACO**

Per organizzare al meglio la tua avventura a Monaco di Baviera, ottimizzare gli spostamenti e vivere la città come un vero locale, ecco i consigli pratici e furbi salvati nella bacheca del blog:

❑ **Muoversi in Metro (U-Bahn e S-Bahn):** La rete dei trasporti pubblici di Monaco è impeccabile e puntualissima. Il consiglio furbo è acquistare il biglietto giornaliero di gruppo (valido fino a 5 persone) o la "IsarCard": risparmierai tantissimo rispetto alle corse singole e potrai girare liberamente per tutte le zone urbane centrali.

❑ **Esplorazione su due ruote:** Monaco è pianeggiante e possiede centinaia di chilometri di piste ciclabili separate. Noleggiare una bicicletta tramite le app di bike-sharing comunali è il modo migliore, più ecologico e divertente per attraversare l'Englischer Garten e raggiungere i monumenti storici senza fatica.

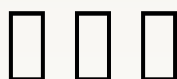
❑ **La regola dei contanti (Geld mitbringen):** Anche se la Germania è modernissima, molti piccoli chioschi tradizionali, mercati all'aperto e padiglioni dell'Okttoberfest accettano esclusivamente pagamenti in contanti o hanno un limite minimo per le carte. Tieni sempre qualche banconota nel portafoglio per sicurezza.

❑ **Borracce e fontanelle pubbliche:** L'acqua pubblica di Monaco proviene direttamente

dalle sorgenti prealpine bavaresi ed è purissima, fresca e ricca di minerali. Porta sempre con te una borraccia da riempire gratuitamente nelle numerose fontane storiche sparse per il centro urbano, riducendo l'uso di plastica monouso.

▢ **Mappe offline e orientamento:** Prima di partire, scarica la mappa della città su Google Maps o app come Maps.me per consultarla offline. Ti permetterà di orientarti tra i vicoli storici e localizzare i locali e i chioschi biologici consigliati anche nei punti in cui la rete cellulare è debole o affollata.

Logistica ottimizzata, sostenibilità in viaggio e tutta la gioia di esplorare il mondo in totale sicurezza! ▢



▢ **PREPARATI AL VIAGGIO: GLI ESSENZIALI PER MONACO SU AMAZON**

Se stai pianificando la tua straordinaria avventura a Monaco di Baviera, ci sono alcuni oggetti fondamentali che non possono assolutamente mancare nel tuo zaino. Ho selezionato per te gli accessori più utili e testati per affrontare al meglio il viaggio:

📖 GUIDA VIAGGIO E MAPPA TASCABILE

Mappe cartacee dettagliate della Baviera e itinerari urbani essenziali per non perdere l'orientamento tra le vie storiche centrali.

[👉 VEDI SU AMAZON →](#)

🔋 POWER BANK AD ALTA CAPACITÀ

Indispensabile per mantenere carichi lo smartphone e la fotocamera durante le lunghe giornate trascorse nei padiglioni affollati.

[👉 VEDI SU AMAZON →](#)

🥤 BORRACCIA TERMICA IN ACCIAIO

L'accessorio ecologico perfetto da riempire alle freschissime fontane pubbliche bavaresi alimentate dalle sorgenti alpine.

[👉 VEDI SU AMAZON →](#)

🧺 SET ORGANIZZATORI PER VALIGIA

Pratici cubi compressori in tessuto per dividere in modo ordinato l'abbigliamento pesante e gli accessori da viaggio nello zaino.

[👉 VEDI SU AMAZON →](#)

In qualità di Associato Amazon, guadagno una piccola commissione dagli acquisti idonei fatti tramite i miei link, senza alcun costo extra per te! Grazie di cuore per il supporto 🙏

Quella che vi ho descritto è solo una piccola parte delle cose da vedere a Monaco. Le opportunità di svago sono infatti davvero moltissime: dal **Deutsches Museum**, alla vicina città di **Ratisbona**, Patrimonio Unesco occorrerebbero moltissimi giorni solo per avere una prima “*infarinatura*” di tutto quel che si muove in città e nei dintorni.



Il viaggio continua tra canali incantati e sapori d'Europa!

Se ti è piaciuto questo articolo, ti piacerà sicuramente riscoprire anche l'articolo su “Una passeggiata tra le Fiandre: Bruxelles, Bruges, Gand, attività, pietanze vegane e tradizioni”: una straordinaria guida on the road alla scoperta di città medievali da favola, cioccolato artigianale d'eccellenza, waffle profumati e tantissime tappe plant-based da non perdere!

👉 **Fai clic sul pulsante o sulla foto qui sotto per riscoprire subito tutti i segreti del viaggio!** 👉

👉 **Riscopri la Guida sulle Fiandre Vegane**



Borghi medievali, tradizioni nordiche e tutta la meraviglia del viaggiare 100% vegetale! ☐



Hai domande o hai bisogno di una mano?

Sono qui per aiutarti! Contatta il tuo **amichevole consulente di viaggio personale**. Organizzo la tua prossima partenza su misura presso l'agenzia **Bluvacanze di Milano (Via Padova)**. Scegli come preferisci scrivermi:

☐ **Chiedimi pure informazioni per i tuoi itinerari e consigli mirati su dove mangiare Vegan!** ☐

☐ **Scrivimi su WhatsApp** ✉ **Inviarmi una Mail**

Preventivi personalizzati, vacanze senza pensieri e tutta l'assistenza che meriti! ☐

5/5 - Voti:1

Scopri di più da Viaggi&AssaggiFelici

Abbonati per ricevere gli ultimi articoli inviati alla tua e-mail.

Digita la tua e-mail...

Iscriviti

Consigliato da Viaggi&AssaggiFelici: Fai la tua spesa bio qui!

Acquistando i tuoi prodotti preferiti su Macrolibrarsi da questo box, sosterrai direttamente il mio blog! A te **non costa un centesimo in più**, ma per me è un aiuto immenso per continuare a darti ricette e video sempre gratuiti. Grazie di cuore 





Vuoi aprire un blog di successo come questo?

Se hai un sogno nel cassetto ma **non sai da dove iniziare**, lascia che ti aiuti a realizzarlo. Metto la mia esperienza al tuo servizio: costruisco il tuo sito web da zero e scrivo contenuti professionali capaci di emozionare e catturare i lettori.

Collaboriamo insieme per dare vita alle tue idee!

Scopri come posso aiutarti →