



Se chiedi in giro, molti ti dicono che il **Belgio** è noioso, che si mangia male, che è sempre grigio e le persone sono fredde. Balle. Io un viaggio in Belgio ve lo consiglio, per mangiare e bere bene (arte birraia da intenditori), vedere bei posti e conoscere persone civili e vive. E poi avete mai assaggiato il loro cioccolato?

Comincio con un itinerario nelle **Fiandre** (la parte nord del paese, in cui si parla olandese). **Da Brugge ad Anversa, con una puntatina a Gent.**

La cucina fiamminga è una delle più rinomate in Europa perchè ha operato una sintesi del gusto tra le due tradizioni culinarie confinanti: quella francese e quella tedesca. Tra cioccolatieri, ristoranti innovativi e cucina tradizionale (carbonnade, frites, asparagi, etc.) c'è l'imbarazzo della scelta. Cercate solo di evitare i ristoranti turistici che offrono cofane di cozze a prezzi improbabili.

BRUGGE/ BRUGES

Bella. Romantica. Antica. Se una cittadina è patrimonio dell'Unesco sicuramente qualche motivo c'è. Dal punto di vista del gusto, non ve l'aspettate, ma a Brugge c'è una concentrazione di ristoranti stellati da far invidia a San Sebastian. Qui ogni anno si tiene "**The Flemish Primitives**", evento gastronomico ma anche nome che riunisce sotto un'unica identità cuochi e scienziati che hanno deciso di dare un nuovo corso alla gastronomia fiamminga. Per gli appassionati del genere, segnalo che a Brugge c'è anche un museo dedicato alle frites (www.frietmuseum.be).

Mangiare&bere:

Den Dyver: un buon compromesso tra tradizione e innovazione, questo ristorante offre un delizioso menu tutto a base di **piatti cucinati con la birra**. Prezzo medio sui 40 euro. Dijver 5, Brugge. www.dijver.be

De Jonkman: qualche km fuori Brugge (a Sint Kruis), in una splendida e antica casetta, il ristorante di **Filip Claeys** fa parte del nuovo corso della cucina fiamminga. Cucina gustosa e raffinata che strizza l'occhio all'oriente, molti ingredienti locali e biologici. Gentilezza e professionalità sono le caratteristiche di Claeys e di sua moglie Sandra. Il prezzo dei menu varia da 38 a 85 euro. Maalsesteenweg 438, Brugge (Sint-Kruis). www.dejonkman.be

Brugs Beertje: tutto il Belgio è noto nel mondo per la sua arte birraia. Io in questo posto non ci sono andata, ma mi hanno raccontato che non c'è un locale migliore per avere un'idea dell'enorme mondo della **birra** belga. Kemeelstraat 5, Brugge. www.brugsbeertje.be

Comprare:

The Chocolate Line: Dominique Persoone è uno shock -o-latièr (come ama definirsi), chef di formazione (anche lui tra i Flemish Primitives), uno dei tre cioccolatieri segnalati dalla guida Michelin. Ciò basti per farvi capire di quale livello stiamo parlando per la miriade di cioccolati, molti sperimentali, in vendita nel suo negozio. Simon Stevinplein 19, Brugge. www.thechocolateline.be

Bakkerij Sint-Paulus: per noi mangiatori di **pane**, entrare in questi negozi pieni di ogni ben di Dio che l'arte della panificazione possa produrre non ha prezzo. Dal pane con i semi di zucca a quello al mais, passando per quelli scuri di segale fino ai pani dolci con l'uvetta. Questi produttori hanno vari punti vendita nella città, quello più in centro è a Vlamingstraat 25, Brugge. www.bakkerij-sint-paulus.be

ANVERSA/ ANTWERPEN/ ANVERSE

La città dei diamanti è multiculturale (qui c'è una delle più grandi comunità ebraiche d'europa), bella e viva. Anversa è da sempre crocevia di commerci e offre quindi una cucina variegata che, oltre alla tradizione fiamminga, punta molto sul fusion e sull'etnico.

Mangiare&Bere:

Het Gebaar: all'interno dell'orto botanico cittadino, in una deliziosa casetta del XVIII secolo, Het Gebaar è il ristorante di **Roger Van Damme**, pasticciere di fama (tra i leader dei Flemish Primitives), che propone una cucina colorata, fiorita e raffinata. Da assaggiare assolutamente la sua versione delle frites. Aperto solo a pranzo. Leopoldstraat 24, Antwerpen. www.rogervandamme.com

De Godevaart: Dave de Belder (anche lui tra i Flemish Primitives) ha trent'anni e molto talento. Il suo ristorante sorge dove una volta c'era la più antica pescheria di Anversa (da notare gli originari fregi alle pareti). La sua è una cucina che mixa sapori locali a ingredienti internazionali di alta qualità, con uno sguardo privilegiato all'oriente. Sint Katelijnevest 23, Antwerpen. www.degodevaart.org

Sips: un **cocktail bar** fuori dal comune grazie a un bartender fuori dal comune. Manuel Wouters è un guru in materia di bere miscelato (anche lui tra i Flemish Primitives), e i suoi cocktail sono ormai richiesti anche nell'alta ristorazione. Competenza professionale, passione e materie prime eccezionali danno un risultato sorprendente nel bicchiere. Gillisplaats 8, Antwerpen

(tenete d'occhio il sito perchè stanno per cambiare sede). www.sips-cocktails.com

Comprare:

Pierre Marcolini: uno dei cioccolatieri più noti del Belgio. Il punto vendita di Anversa è proprio in centro, vicino al teatro dell'Opera. Kelderstraat 3, Antwerpen. www.marcolini.be

The Chocolate Line: Dominique Persoone (vedi Brugge) a marzo 2010 aprirà ad Anversa il suo secondo negozio. Paleis op de Meir, Antwerpen. www.thechocolateline.be

GENT/ GAND:

A Gent non ci sono stata (solo di passaggio col treno), ma mi hanno raccontato di una città architettonicamente meravigliosa, sospesa sui canali, molto vivace culturalmente. Qui il prodotto tipico sono sicuramente le **cozze** e i frutti di mare (questi invece li ho assaggiati di persona!). Eccezionali.

Mangiare:

C-Jean: Jason Blanckaert ha 28 anni ma nel suo lavoro mostra la sicurezza di uno chef di lunga esperienza. Privilegiando materie prime locali (anche lui è tra i Flemish Primitives), offre una cucina fresca e leggera, che ti fa pensare più allo spirito del Mediterraneo che al Mare del Nord. Cataloniëstraat 3, Gent. www.c-jean.be