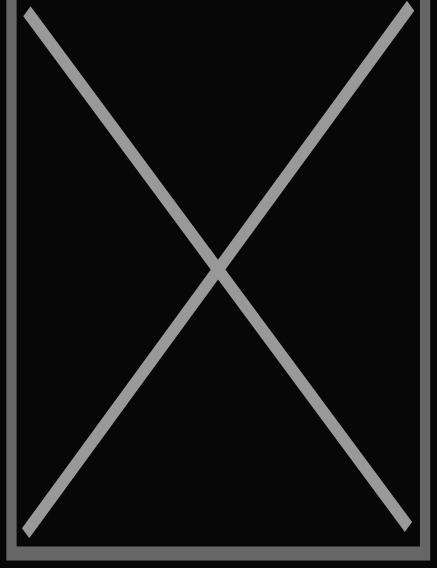
Cucina belga: un mondo di sapori oltre birre, cioccolato e Moules Frites

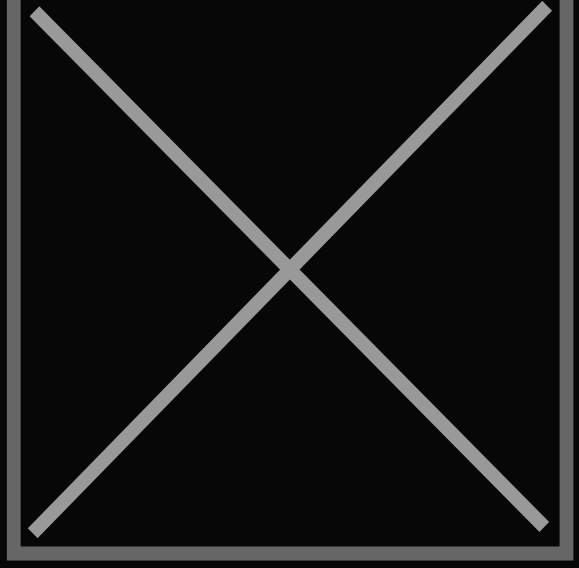
img1332-676ca525

Birra, cioccolato e *Moules Frites*, ovvero cozze e patatine fritte. Chi ha forse sentito parlare della cucina di questo piccolo paese mitteleuropeo, o l'ha visitato, certamente ha provato uno di questi tre prodotti. Ma anche chi non c'è stato può averli provati in altri paesi: sono infatti più di seicento le birre che vengono prodotte in Belgio, quasi tutte artigianali, molte della quali, come la *Grimbergen*, la *Leffe*, La *Hoeggarden*, una *Bière Blanche*, o la *Affligen*, hanno oltrepassato le frontiere del paese. Così come i marchi di cioccolato più famosi, da *Godiva* a *Leonidas*, dalla *Côte d'Or* a *Neuhaus* (brand questo utilizzato anche da *Brussels Airlines*, la compagnia nazionale, nelle sue lounge e nella sua classe business). Infine le *Moules & Frites,* che si trovano un po' in tutti i ristoranti belgi ma che hanno il loro "tempio" in *Chez Leon*, ormai entrato anche in Borsa, e con diverse succursali in Francia e, di recente, anche a Londra, e con più di un'idea di sbarcare anche in Italia. Ma il primo e l'originale si trova proprio dietro la *Grand Place* a Bruxelles, zona di locali e ristoranti. E poi, nomen homen, ecco *Belgo*, catena di ristoranti belgi che si trovano nel Regno Unito, e a Londra in particolare, che fanno di cozze, birra e qualche altro piatto, come il pollo, il centro della loro proposta. E perché non portare una di queste due insegne anche in Italia, visto che catene di patatine fritte fiamminghe (od olandesi) stanno già spopolando da noi, soprattutto tra la popolazione più giovane?



PARTENDO DA BRUXELLES

Ma quindi cosa c’è dopo birra, cioccolato e cozze e patatine fritte nella cucina belga? C’è molto di più. Andiamo a scoprirlo partendo naturalmente dalla capitale Bruxelles, proprio sul confine tra Vallonia e Fiandre, dove trovare tutte le cucine tipiche del paese, nonché i migliori *maitre chocolatier*. Noi abbiamo fatto un corso con *Laurent Gerbaud*; grandissima qualità delle materie prime che provengono, nella maggior parte dei casi, dall’Italia, dal Piemonte e da Modica. Ci potrebbe esser spazio per lui anche in Italia? In Cina, come ci ha raccontato lui stesso, no… Ma parlando di dolci, qui si trova anche uno degli street food più conosciuti anche al di fuori delle strade della capitale belga, ovvero *le gauffre, waffle* serviti caldi e guarniti con panna, cioccolata naturalmente, frutta o marmellata. Un cibo economico che può bastare anche come pranzo. Ma Bruxelles è anche altro, visto che vanta ben 19 ristoranti stellati, battuta però dalla fiamminga Anversa con 20. E proprio nelle Fiandre si trovano i due soli ristoranti tristellati belgi; l’*Hof van Cleve* e l’*Hertog Jan*, rispettivamente nell’Est *Vlaanderen* e nell’Ovest *Vlaanderen*.



ORTAGGI “DI CASA”

Ma iniziamo il nostro viaggio culinario partendo da due ortaggi che proprio qui hanno avuto origine, ovvero l’insalata belga, o endivia, e i cavolini di Bruxelles. Queste verdure spesso vengono utilizzate come contorni per i primi piatti insieme alle patate, preparate in tanti modi, anche come zuppe. E sempre per ricette a base di verdure ecco lo *stoemp,* fatto con patate bollite e verdure di vario tipo e il *chicon au gratin*, l’indivia gratinata. Infine come contorni o ingredienti di diversi piatti sono anche utilizzati la cipolla e lo scalogno, soprattutto nei piatti di ispirazione francese, e gli asparagi, tra cui spiccano quelli “alla fiamminga”. Proprio su questa dicotomia tra piatti di ispirazione francese, provenienti perlopiù dalla francofona Vallonia, e di ispirazione fiamminga, dal Nord del paese, si sviluppa la gastronomia belga, un tempo “creduta”, ma solo creduta mi raccomando, una emanazione di quella degli ingombranti vicini transalpini.



PESCI, FORMAGGI, CARNI…

Se infatti le *Moules* sono zuppe di molluschi di ispirazione “francofona”, anche se al contrario le *Frites* sono più fiamminghe, facendo di questo piatto la ricetta belga per antonomasia, la *waterzooi* è la zuppa di pesce tipica della regione settentrionale, realizzata sia con pesci di acqua dolce, come le anguille o le carpe ad esempio, sia con pesci di mare, dalla spigola al merluzzo. Cotta per pochi minuti con erbe aromatiche e verdure, dal timo alla salvia, dai porri alle cipolle, e addensata con farina, patate, gallette o con pane tostato, ne esiste anche una variante al pollo, stufato a lungo con uova e panna. Il nome deriva dal fiammingo *zooien* (“acqua che bolle”) ed è noto anche come *Gentse waterzooi*, con riferimento alla città belga di Gand, di cui il piatto è originario. Di ispirazione francese, così come l’atmosfera di molti bistrò, la *fondue* (sia di formaggio che *bourguignonne* di carne), la *croque monsieur*, l’anatra al forno, il *fois grois*, o il *choeles,* ovvero frattaglie di bue, cotte con cipolla e burro, il *lapin aux pruneaux*, coniglio servito con una salsa dolce alle prugne o le *boulettes*, polpette di carne servite nel sugo. A base di pesce invece ecco le *croquettes crevettes*, crocchette gratinate di gamberi grigi o cozze, accompagnate da Champagne, miele o panna o l’*anguilles au vert*, l’anguilla cotta nel vino bianco con salsa verde. Infine tra i piatti ispirati dalla cucina francese anche le lumache, a Liegi allevate sia per ragioni alimentari che medico- cosmetiche.

Dalla parte fiamminga oltre alla *Waterzooi* ecco la *carbonata fiamminga*, perfetta per gli amanti degli stufati, ovvero uno spezzatino di manzo marinato nella birra scura trappista e cotto a lungo con cipolle passate nel burro ed erbe quali timo, chiodi di garofano, alloro, accompagnato con mostarda e fette di pane nero. E poi ecco l’*Hotch-potch flamand*, una zuppa di carne bollita con verdure e ortaggi, quali patate, carote, cipolle, sedano, rape, cavolo e cavoletti di Bruxelles, l’endivia al forno con prosciutto e formaggio e le *Koningnnenhapjie, vol au vent* guarniti di carne, pesce, molluschi, verdura e quant’altro. Tra le due regioni “contendenti”, che non si amano troppo tanto da aver dato vita anche a due enti del turismo autonomi, si trovano anche piatti provenienti dalla tradizione culinaria tedesca e del Mar Baltico, come lo stinco di prosciutto, lo *judd mat gaardebounen*, carne di maiale affumicata servita con patate e una salsa a base di panna e il *Jefke,* filetti di aringa marinati accompagnati da

fagioli bianchi e scalogno. In Belgio poi c'è anche una interessante produzione di formaggi, tra cui i più tipici e diffusi sono l'*herve* (noto fin dal Medioevo e prodotto con latte vaccino intero) e il *limburger* (a base di latte crudo). Chiudiamo, infine, come buon pasto che si rispetti, con i dolci che vanno aldilà del cioccolato in tutte le sue forme e delle *gauffres*, a cui si aggiungono le *smoutebollen*, frittelle zuccherate, le *crepes*, gli *speculoos*, biscotti croccanti alla cannella e il *gracht brood*, un dolce ricoperto di zucchero caramellato. Insomma, oltre alle città d'arte e ai palazzi della politica, forse si potrebbe trovare anche un'altra scusa per fare un viaggio in Belgio e apprendere ricette nuove da importare nei nostri locali. O no?