



Flanders
State of the Art

Flandes para foodies

VISITFLANDERS



Ven y saborea el patrimonio cultural de la UNESCO

La UNESCO ha reconocido en varias ocasiones ejemplos del patrimonio de las Ciudades de Arte flamencas y Bruselas. Tal es el caso del centro histórico de Brujas, la Grand Place, los campanarios y beaterios existentes en Brujas y Malinas, pero también en Gante, Amberes, Lovaina y muchas otras ciudades.

Además de estos atractivos en torno al patrimonio histórico, la UNESCO ha reconocido la cultura cervecera belga como patrimonio inmaterial. **Flandes es también destino gastronómico** que alberga una amplia y variada oferta culinaria de primera categoría. Desde galardonados restaurantes con estrellas a tabernas tradicionales, pasando por chocolaterías artesanales y renombradas fábricas de cerveza, sin olvidar sus productos autóctonos como las endibias, los espárragos y la anguila, recetas tradicionales como el *stoofvlees*, el *waterzooi*, la *mattentaart* o las *wafels/gofres*.

Productos locales de máxima calidad, productos exclusivos -como el lúpulo, las gambas grises o los espárragos blancos-, y jóvenes chefs creativos, constantemente innovadores, que reinventan los platos típicos y dan a los clásicos un toque rebelde desde hace años. Y un acogedor entorno rodeado de patrimonio histórico y naturaleza. ¿Qué más se puede pedir?

¡La gastronomía de Flandes tiene su sitio en el mapa!

DATOS CURIOSOS SOBRE LA COMIDA EN FLANDES

Flandes y Bruselas cuentan con nada menos que:



10.000
cafés



2.500
cervezas
diferentes



172
fábricas de
cerveza



3.000
frietkots (puestos de patatas
fritas en la calle)



97
restaurantes con
estrella Michelin



En 1857 Jean Neuhaus ideó cubrir de chocolate los medicamentos de su farmacia de Bruselas, años más tarde, en 1912 su nieto creó el famoso **praline** (bombón relleno).



Una especialidad local de la costa flamenca es el **tomate relleno de gambas**. En Oostduinkerke las gambas se pescan siguiendo la manera tradicional, los pescadores se adentran en el mar a caballo. Este método ha sido reconocido por la UNESCO como patrimonio cultural inmaterial.



Flandes es famosa por sus **endibias**. Este vegetal fue desarrollado por Franciscus Bresiers, que trabajaba en el Jardín Botánico de Bruselas.
Consejo para tu visita a Flandes: pruébalas con jamón y queso gratinado.



El 60% de la producción de **cerveza belga** está destinada a la exportación. AB-InBev, la mayor cervecera del mundo, tiene su sede en Lovaina.



Las **coles de Bruselas** son otra conocida especialidad. Cultivar este vegetal requiere poco espacio, por eso se hizo tan popular en el s XVII, cuando la ciudad creció y se redujo la disponibilidad de terrenos cultivables.

El secreto de la calidad flamenca

La situación de Flandes, su historia, fértil tierra, clima suave y acceso al mar son parte del secreto de la calidad de la gastronomía flamenca. A estos ingredientes se unen su tamaño, que facilita la disposición de productos frescos, la excelente relación calidad-precio, el talento de los chefs y la pasión de los flamencos por disfrutar de la buena mesa. Todo ello además en un acogedor entorno que hará las delicias de los *foodies* que busquen descubrir el auténtico sabor de la región.





Flandes, donde incluso el food truck es un éxito culinario

Imagina que los Juegos Olímpicos y la Copa Mundial de Fútbol se celebrasen en el mismo mes, en el mismo país. Un escenario de ensueño, ¿verdad? Efectivamente, y eso es lo que ocurrió en el sector gastronómico en otoño de 2021, cuando se celebraron dos eventos de primer orden en la región de Flandes - **los premios The World's 50 Best Restaurants Awards y el Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT** poco tiempo después.

Este doble acto ilustra el ascenso de la región norte de Bélgica como un nuevo punto de interés en el mapa culinario mundial. Aquí encontrarás buena comida en todas partes.

A los flamencos les encanta comer y beber. Nos gusta ir a restaurantes y cafés, y no hay ningún lugar en el que prefiramos sentarnos que en una terraza, disfrutando de una copa con los amigos. En casi todas las esquinas encontrarás el famoso “*frietkot*” - el *food truck avant la lettre* con las famosas patatas fritas. Ninguna otra región del mundo ofrece más restaurantes gastronómicos en un área tan pequeña. Los gastrónomos alaban el chocolate local, la cerveza y las delicias como la endibia, los espárragos y las gambas grises.

Pero como gastrónomo, no tienes por qué entrar en un restaurante con estrella. Disfrutar de calidad también se puede hacer en uno de nuestros muchos y acogedores bistrós. **Dondequiera que te sientes, podrás saborear la pasión flamenca por la buena comida.**

CHEFS DE FLANDES EN LA LISTA WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS

Peter Goossens

Hof Van Cleve,
Kruisem



Nick Bril

The Jane,
Amberes



© Pieter Dhoop

Willem Hiele

Restaurant Willem Hiele,
Koksijde



© Pieter Dhoop





Flandes, hogar del mejor chef vegano del mundo

Uno de los nombres más notables entre los talentosos cocineros de Flandes es **Nicolas Decloedt**. **Humus x hortense**, el restaurante que dirige junto a su esposa **Caroline Baeten**, fue votado como el **mejor restaurante vegano del mundo** en la edición 2019 de la We're Smart Taste Summit de Amsterdam.

Decloedt combina su amor por la tradición culinaria local con opciones sostenibles e investigación botánica. Junto con el botánico-agricultor silvestre Dries Delanote y el científico de los alimentos Maxime Willems, explora las propiedades de sabor de las verduras.

Crea el menú con los cultivos que el huerto ofrece en ese momento. Nicolas mantiene los principios de sostenibilidad y el desperdicio cero y a veces aplica antiguas técnicas de fermentación. Así es como los comensales de su restaurante obtienen una experiencia única. Como antiguo fotógrafo de arte, **Nicolas Decloedt convierte cada plato en una composición artística.**

"Flandes se encuentra en la encrucijada de diferentes culturas culinarias, desde el enfoque clásico francés a los métodos creativos e innovadores de las culturas anglosajona y escandinava".

"El futuro de la gastronomía está en la agricultura regenerativa que se centra principalmente en mejorar la calidad del suelo, y en la cocina sostenible enfocada en las verduras. Esta tendencia no hará más que fortalecerse. En el restaurante, creamos una historia muy positiva en torno a esto. Cuando miramos a nuestro alrededor, y vemos la influencia que tenemos en nuestros colegas, sólo podemos concluir que las cosas se mueven en la dirección correcta".

¿Sabías que

en Gante el jueves es día vegetariano oficial?

El delicioso sabor de la ciencia

FOODPAIRING, O LA UNIÓN

DE CIENCIA Y GASTRONOMÍA

Bernard Lahousse

Science Director Foodpairing

Por qué los kiwis huelen a mar

“¿Por qué algunos ingredientes combinan especialmente bien juntos, mientras que otros no lo hacen? Esta es una pregunta que sin duda nos ha quitado el sueño a muchos de la industria culinaria y alimentaria. (...) En 2005, empecé a preguntar si algún chef de Bélgica estaría interesado en asociarse con un científico de los alimentos para ampliar sus prácticas culinarias.

Mi primer colaborador fue el chef Sang-Hoon Degeimbre, de L'Air du Temps y junto con el bioingeniero Jeroen Lammertyn de la KU Leuven (Universidad Católica de Lovaina) descubrimos que, además de las notas afrutadas, los kiwis también tienen aromas marinos similares a los de la ostra. El vínculo aromático entre estos dos ingredientes aparentemente no relacionados entre sí constituyó la base de nuestro primer foodpairing y así surgió el kiwître, una ostra cruda servida sobre dados de kiwi.

A medida que se corrió la voz dentro de la comunidad de chefs sobre el kiwître otros buscaron mi consejo, entre ellos el chef Ferrán Adrià, de El Bulli, y Sergio Herman. Ese mismo año se lanzó la primera versión del sitio web de Foodpairing, que alcanzó más de 100.000 visitas durante su primer mes. Poco después del lanzamiento, en 2009, la empresa Foodpairing fue cofundada con Johan Langenbick y Peter Cocquyt, un antiguo chef Michelin. Diez años después, la aplicación Foodpairing es utilizada por chefs en 140 países de todo el mundo - incluyendo a Heston Blumenthal - ”.



La visión de un acróbata del sabor

Uno de los chocolateros más innovadores de Flandes es **Dominique Persoone**. Trabaja con los mejores restaurantes de Bélgica, suministra chocolates a Louis Vuitton y a las familias reales de Bélgica y Jordania.

En sus productos vuelve a la esencia, que encuentra en su propia plantación de cacao en México y en la miel de las abejas en su estudio de chocolate.

En sus tiendas de Brujas y Amberes, **The Chocolate Line**, encontrarás sus originales creaciones.

El praline, un delicioso recuerdo

En ningún lugar del mundo se vende tanto chocolate como en el aeropuerto de Bruselas, y la cúspide de esta cultura del chocolate es el *praline*, el bombón relleno, surgido en 1912. Qué placer entrar en las numerosas tiendas de bombones que se encuentran en cualquier localidad de Flandes y elegir los bombones con los que queremos rellenar el *ballotin*. Una auténtica caja de momentos felices.



Diversidad, cultura y calidad, con una buena cabeza de cerveza

POR QUÉ LA CULTURA CERVECERA BELGA RECIBIÓ EL RECONOCIMIENTO DE LA UNESCO

¿Es posible que sea cerveza y no sangre lo que fluye por las venas flamencas? No cabe duda de que la noble cerveza de cebada goza de un estatus sagrado en Flandes. La cultura de la cerveza está tan intensamente entrelazada con la vida cotidiana que **en 2016 la UNESCO la reconoció como patrimonio mundial inmaterial.**

Fábricas de cerveza como Duvel y Westmalle son abanderadas de la cerveza flamenca. Estas marcas icónicas, junto a las características cervezas de abadía y trapistas, han contribuido a la fama de la cerveza belga entre los entendidos de todo el mundo.

Los **maestros cerveceros flamencos** siguen utilizando las técnicas que han sido transmitidas durante generaciones, preservando el carácter único de las cervezas. Una ola de cerveceros artesanales innovadores está añadiendo una nueva y emocionante dimensión a la oferta clásica de cerveza.

La sumiller de cerveza Sofie Vanrafelghem lo sabe todo sobre cervezas locales. Su misión es conseguir que la gente de todo el mundo se entusiasme con este producto belga de calidad. Para ella hay varias razones por las que la UNESCO concedió a la cultura cervecera local el codiciado reconocimiento.

MI ZAPATO POR UN VASO DE CERVEZA

Sofie Vanrafelghem

Beer Sommelier

“Hay varios aspectos que hacen que la cerveza belga sea única. En primer lugar, está la gigantesca diversidad. Toda la paleta de sabores está representada: de suave a agudo, de dulce a amargo. Eso ya la distingue de otras tradiciones cerveceras en el mundo.

Otro elemento distintivo es la gran riqueza de historias, tradiciones, celebraciones y costumbres sociales que se tejen en torno a la cultura de la cerveza. Por ejemplo, cada cerveza tiene su propio vaso. E incluso algunos bares tienen sus propias costumbres y tradiciones. Es el caso de De Dulle Griet, en Gante. Allí, sólo se puede beber la cerveza de la casa después de dejar el zapato en una cesta, que luego se eleva al techo con una cuerda.

Una tercera razón importante para conseguir el reconocimiento es la calidad de nuestras cervezas. Por supuesto, esto se basa en la experiencia, ya que llevamos fabricando cerveza desde hace siglos. Esa artesanía ha seguido desarrollándose a lo largo del camino. Es a través de la combinación de estos elementos - la diversidad, las historias convincentes y la calidad - que nuestra cerveza gana respeto en todo el mundo”.

Y además, es perfecta para combinarla en gastronomía. La cocina de cerveza tiene su origen en Bélgica, y esta combinación es cada vez es más popular. Como asegura Sofie, “tiene todos los ingredientes para convertirse en tendencia.”



¡10 Tips profesionales!

Escanea este QR y descubre los 10 tips de Sofie Vanrafelghem para servir una cerveza perfecta!



A man with a beard, wearing a dark blue cap and a dark blue t-shirt with a white logo, is pouring beer from a bottle into a glass. The bottle has a colorful label. The glass is a tulip-shaped beer glass, partially filled with golden beer and a thick head of foam. The background is blurred, showing an outdoor setting.

La cultura cervecera belga es enormemente rica, incluye museos, tradiciones, colecciones de posavasos. Para cada ocasión festiva, se elabora una nueva cerveza. El visitante podrá descubrirla a su paso por Flandes, a través de paseos temáticos, en bares y restaurantes, y más en detalle en los diferentes festivales dedicados a este néctar como son:

EVENTOS DEDICADOS

A LA CERVEZA:

Belgian Beer World

inauguración septiembre 2023
Bruselas

Leuven Innovation

Beer Festival

a mediados de mayo 2023, Lovaina.
www.leuveninnovationbeerfestival.com

Bruges Beer Festival

10-11 junio 2023, Brujas.
www.brugsbierfestival.be

Beer Passie Weekend

30/06 > 02/07 2023, Amberes
www.brugsbierfestival.be

Belgium Beer Week

última semana de agosto, diversas localidades de Flandes, Bélgica y otros lugares internacionales.
www.belgiumbeerweek.be

Centro experiencial en la Destilería De Molenberg

inauguración en 2023, Malinas
www.brouwerijhetanker.be



**Recetas tradicionales
para preparar en casa:**



**Más sobre gastronomía
en Flandes:**



RESTAURANTES

ESPECIALIZADOS EN CERVEZA

De Gebrande Winning (Sint-Truiden):

Restaurante nombrado por Ratebeer como Mejor destino cervecero en el mundo.



Bierhuis Oud Beersel:

Este café cervecero abrirá de nuevo sus puertas a finales de febrero 2022. Oud Beersel es una de las mejores productoras de cerveza Lambiek. www.oudbeersel.com/bierhuis-oud-beersel

Nueva cervecería en Grimbergen.

Los monjes de la abadía local continúan la tradición centenaria de la cervecería con paseos, un nuevo centro de visitantes, un jardín de hierbas aromáticas y lúpulo, previsto para abrir en febrero 2022 www.grimbergen.com

RESTAURANTES

CON ALOJAMIENTO

Gante:

Nonam Restaurant www.nonamrestaurant.be
+ Hotel Nonam www.nonamhotel.be

Lanaken (Limburgo):

Domaine La Butte aux Bois
www.labutteauxebois.be

Amberes:

Botanic Sanctuary Antwerp
www.botanicantwerp.be

Roeselare:

Boury Restaurant
www.restaurantboury.be

Lauwe (cerca de Kortrijk):

B&B Culinaire
www.bnbculinaire.be

¿Quieres más inspiración?

NewPlacesToBe
www.newplacestobe.com



Flanders
State of the Art

MÁS INFORMACIÓN:

Turismo de Bélgica: Flandes y Bruselas

VISITFLANDERS

World Trade Center, ed. Norte, pl. 2

Moll de Barcelona, s/n

08039 Barcelona

T +34 93 508 59 90

info@flandes.net

www.visitflandes.com

Editorial responsable

Peter De Wilde, Toerisme Vlaanderen,
Grasmarkt 61, 1000 Brussel

Deposito legal

D/2022/5635/7/5