



Flanders
State of the Art

Flandes bocado a bocado

Guía gastronómica para comerse
y beberse Flandes.

VISITFLANDERS

FESTIVALES Y EVENTOS GASTRONÓMICOS

en Flandes y Bruselas



MAYO

- ▶ Leuven Innovation Beer Festival (Lovaina)
- ▶ Gent Smaakt (Gante)
- ▶ Toer de Geuze, cada dos años, en la campiña alrededor de Bruselas

SEPTIEMBRE

- ▶ Belgian Beer Weekend (Bruselas)
- ▶ EAT Festival (Bruselas)
- ▶ Bruges Beer Festival (Brujas)
- ▶ BXLBeerFest (Bruselas)

JUNIO

- ▶ North Sea Food Fest Ostende

AGOSTO

- ▶ Vegan Summer Fest (Gante)
- ▶ Belgium Beer Week (Amberes, Gante, Lieja, Namur, Bruselas, Brujas, Malinas, Lovaina)
- ▶ Hapje Tapje (Lovaina)
- ▶ Bollekefeest (Amberes)
- ▶ Antwerpen Proeft (Amberes)

OCTUBRE

- ▶ Fiestas de la Ginebra (Hasselt)
- ▶ Festival croquetas de gambas (Ostende)
- ▶ Beer & Hop Festival (Poperinge)





Flandes, destino gastronómico

Hay mil motivos para visitar Flandes. Su gran riqueza gastronómica, su vasto recetario y la calidad y versatilidad de la materia prima autóctona son solo algunos de ellos. Pero Flandes presume además de un patrimonio cultural y arquitectónico único, de unos paisajes increíbles que enamoran día tras día a senderistas y ciclistas, y de ciudades dinámicas y efervescentes donde el arte, la historia y la cultura están a la orden del día.

Bruselas, Amberes, Malinas, Gante, Lovaina y Brujas son sus principales ciudades, pero toda la región está salpicada de pequeñas localidades costeras y de interior donde disfrutar de esta combinación imbatible de placeres como la cultura, la naturaleza y las cosas del comer. Y, del beber: ¡sus cervezas son únicas!

Por todos estos motivos, esta región se convierte en un destino vacacional como pocos. No hay que olvidar, además, que la escasa distancia que separa sus principales ciudades hace que el viaje sea sencillo y que el viajero pueda dedicarse a lo que verdaderamente importa: visitar museos espectaculares, pasear por callejuelas medievales de cuento de hadas, detenerse en una chocolatería a admirar los bombones que pueblan los escaparates (¡y comérselos, claro!), visitar restaurantes increíbles, bosques de ensueño, parques nacionales, castillos y mucho más. Una combinación perfecta, pues, que hace de Flandes el lugar ideal para aquellos viajeros que comparten pasiones como el arte, el patrimonio, la gastronomía, el ciclismo o la naturaleza.

En las páginas que vienen a continuación, hemos querido rendir homenaje al Flandes gastronómico. A ese universo de productos, recetas y sensibilidades que es la gastronomía flamenca, que va más allá de las archiconocidas patatas fritas, mejillones, bombones, gofres y cervezas.

La cocina flamenca tiene huerto y mar (el del Norte, de donde llegan sus preciadas gambas) y una buena cantera de chefs, muchos de ellos reconocidos por la Guía Michelin. A esa explosión de creatividad y talento hay que añadir la labor de productores que trabajan día a día para obtener la excelencia de la materia prima local mano a mano con chefs y hosteleros. Muchos de ellos, junto con cocineros y otros agentes clave del sector gastronómico, se agrupan en el colectivo *Ambassadors of GOESTING*, a iniciativa de **VISITFLANDERS**, y trabajan por poner en el mapa los productos, recetas e idiosincrasia de la cocina flamenca.

En las siguientes páginas te invitamos a hacer un recorrido gastronómico por una región en la que tanto nos podemos encontrar un tres estrellas Michelin (como Bourry, en Roeselare, entre Brujas y Cortrique), como recorrer floridos campos de manzanos o pararnos a comer las mejores patatas fritas en un puesto callejero de cualquier ciudad.

Abróchate el cinturón: ¡ARRANCAMOS!

COMER



6

Flandes en 20 bocados.

12

¡Nos vamos de ruta foodie!

- 13 **Bruselas**, efervescente y multicultural.
- 14 **Amberes**, vanguardia, gran río y arte.
- 15 **Lovaina**, eternamente joven e innovadora.
- 16 **Brujas**, tradición y modernidad.
- 17 **Gante**, verde, libre y rebelde.
- 18 **Malinas**, la ciudad del arte borgoñona.
- 19 **Hasselt**: Pequeña gran ciudad.
Ostende y la costa flamenca.



Malinas
© Milo Profi





20

La cerveza,
la tradición de
Flandes.

BEBER

22

El Flandes
más dulce.

POSTRES



COMER



Flandes en 20 bocados

Un recorrido por la región a través de su gastronomía

SI TE PIDEN QUE PIENSES EN FLANDES, ¿QUÉ ES LO PRIMERO QUE TE VIENE A LA CABEZA? UN PLATO DE MEJILLONES, UNAS PATATAS FRITAS, UN GOFRE CUBIERTO DE AZÚCAR GLAS O UNA GRAN CERVEZA BIEN FRESCA. TAL VEZ SEAS DE LOS QUE PIENSAS EN UNAS GALLETAS 'SPECULAAS' O EN ENDIVIAS, ESPÁRRAGOS Y OTROS PRODUCTOS DEL HUERTO. ¿NOS ACOMPAÑAS A RECORRER FLANDES A TRAVÉS DE SUS ALIMENTOS MÁS POPULARES?



1. Cerveza

La cultura cervecera belga es desde 2016 Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. La tradición artesana se remonta a la Edad Media y, todavía hoy, jóvenes elaboradores crean nuevas cervezas sin renunciar a los métodos tradicionales. Westmalle, Duvel, Rodenbach, Rochefort, Delirium Tremens, Hoegaarden, La Chouffe, Orval, Karmeliet, Chimay, Boon y Westvleteren son algunas marcas belgas de renombre mundial.



2. Chocolate

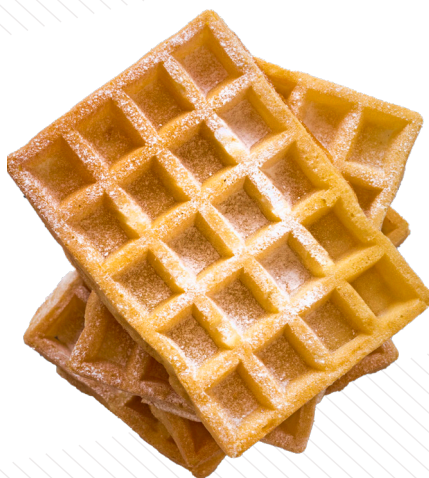
A Flandes se la conoce como la capital del chocolate, y no es para menos. Aquí se encuentran las chocolaterías más grandes del mundo: Callebaut y Puratos. No en vano, el primer bombón fue creado en Bruselas por Nuehaus en las prestigiosas Galerías Reales de Saint-Hubert. A partir de ahí todo ha sido un no parar, hasta el punto de que a día de hoy podemos caminar por Flandes comprándonos un bombón en cada esquina.



© www.sanneveckx.be

3. Patatas fritas

¿A quién no le gustan las patatas fritas? Bélgica contaba en 2016 con 4.643 puestos de patatas fritas. En Flandes, en cualquier lugar las hacen riquísimas, con esa doble fritura deliciosa. Puedes consumirlas tanto solas con alguna salsa como acompañando platos como los mejillones o la carbonada flamenca.



4. Gofres

Los flamencos llevan horneando gofres desde la Edad Media, y qué bien lo hacen! Ya en las pinturas de Pieter Bruegel el Viejo vemos las viejas gofreras de hierro y, en la actualidad, encontramos gofres en todos los rincones. Cuadraditos, ligeros como una pluma, bien aireados y crujientes. Cuando están recién horneados, se suelen acompañar de un toque de azúcar glas o de nata montada.

Pajottenland, la corona verde que rodea la ciudad de Bruselas, está salpicada de huertos que alimentan a buena parte de la región y de hermosos castillos.

5. Gamba gris

La cocina de Flandes es un festival del mar y el huerto, y los pescados procedentes del mar del Norte tienen un gran protagonismo. La gamba gris es de pequeño tamaño, como los camarones, y aún se conserva un tradicional método de pesca que ha sido reconocido como patrimonio cultural inmaterial por la UNESCO. Se trata de la pesca de gambas a caballo que se realiza en Oostduinkerke, a unos 20 km de Ostende.



6. Endivia

Es llegar a Flandes y convertirnos en adictos a la endivia. A los flamencos les chifla: la consumen tanto cruda como salteada o al horno. El método de cultivo más popular es en agua (hidroponía), pero en Flandes aún se cultiva también la endivia en plena tierra. Su temporada es de octubre a abril.



7. Espárragos blancos

El espárrago blanco tiene su temporada de abril a finales de junio y en líneas generales se sigue recolectando a mano. Se suele consumir hervido y lo encontramos en numerosos platos.



8. Speculaas

Son las galletas flamencas más populares del mundo gracias a un sabor especiado que debemos a la pimienta, la nuez moscada, la canela, el jengibre, el cardamomo, el anís, el cilantro, la pimienta de Jamaica y el clavo. Las encontrarás sobre todo en la ciudad de Hasselt.



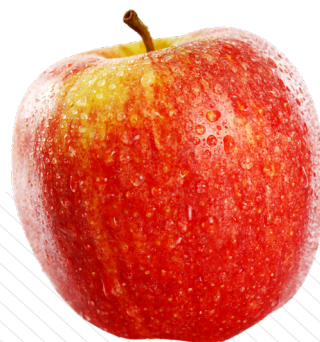


9. Mejillones

Las cifras corroboran la pasión de los flamencos por los mejillones: en Bélgica se consumen nada menos que 27.000 toneladas anuales, lo que equivale a 3,5 kg por cabeza. Llegan del Mar del Norte y su temporada va de julio a febrero. Podrás disfrutar de unos clásicos “mejillones al natural” con cebolla y apio, pero también se pueden comer crudos: los moules parqués son una especialidad bruselense.

10. Manzana

La región frutícola flamenca se extiende por las provincias de Limburgo y del Brabante Flamenco y se denomina Haspengouw. La mejor manera de descubrir estos campos de manzanos es hacerlo en primavera, sobre dos ruedas o a pie: ciclistas y senderistas disfrutan de lo lindo con los preciosos paisajes repletos de árboles floridos. En los últimos años ha surgido un interés renovado por variedades antiguas, que encontramos en forma de pasteles y otras recetas.



11. Pera

La clásica Conference ya no es la reina del lugar, puesto que ha llegado otra variedad para demostrar al mundo que hay peras flamencas para todos los gustos. La Clapps es estupenda para guisar. ¡Ay, y el sirope! Con quesos está de lujo.

12. Stoemp

En Bélgica tienen unas patatas deliciosas, que toman forma de ‘french fries’ o de stoemp. Este puré de patata, verduras y en ocasiones también bacon es muy popular como acompañamiento de unas salchichas.



¿French Fries? ¡Ni hablar!

Pese a que los franceses han ganado la batalla lingüística, las llamadas ‘french fries’ no tienen nada de francesas. La palabra neerlandesa ‘friet’ viene de ‘patates frites’, la denominación francesa de ‘patatas fritas’. Una posible explicación para la asociación es que podría haber surgido durante la Primera Guerra Mundial, cuando los soldados americanos conocieron las patatas fritas en Bélgica pero pensaban que estaban en Francia porque se hablaba francés.

13. Stoverij o Carbonada flamenca

Entre los platos de carne, el stoverij es tal vez el más popular en los hogares flamencos y en los restaurantes de cocina tradicional. Ya en la Edad Media se cocinaban con cerveza aquellos cortes de carne más duros, y en la actualidad se coloca un bocadillo con mostaza y otro con mermelada encima del plato de estofado. En Limburgo, la mermelada se sustituye a menudo por sirope de manzana, mientras que en Flandes Oriental, la gente cambia la rebanada de pan por un trozo de pan de especias.

14. Croqueta

Que sean de gambas, por favor. Y si son gambas peladas del Mar del Norte, podrán optar al premio en el concurso a la mejor croqueta que se celebra todos los años en Ostende. Es el plato circular por excelencia: de las cabezas y las cáscaras de las gambas que quedan después de pelarlas se extrae un potente caldo. Este caldo es la base del relleno de las croquetas, que se preparan con gambas enteras: el líquido se liga con una masa de harina y mantequilla. Las croquetas de queso también son otro *must*. También es típico tomar croquetas de patata como guarnición en numerosos platos.



15. Tomaat-garnaal

Este plato está presente en todos los rincones de Flandes: gambas, tomates maduros y un acompañamiento a base de patatas fritas y mayonesa. Un plato completito que podremos pedir en numerosos restaurantes de cocina moderna y tradicional.



16. Albóndigas

Las albóndigas, elaboradas con succulentas salsas, suelen estar presentes en numerosos establecimientos. Cada maestrillo tiene su librillo, pero solemos encontrarlas acompañadas de una sabrosa salsa de tomate y de stoemp.



Flandes cuenta con 67 km de playas. De Ostende, la típica ciudad portuaria y bulliciosa donde reina la arquitectura art nouveau, llegan los pescados que se cocinan a diario en los restaurantes de la región.



17. Conejo con ciruelas

El llamado 'konijn met pruimen' es un plato típico de entreguerras que hoy en día es un clásico en numerosos restaurantes. También lo encontramos en su versión con mostaza y cerveza.

18. Vol-au-vent

Jugosos trozos de pollo, champiñones salteados y pequeñas albóndigas en una sedosa salsa de nata. Este clásico flamenco destaca por su método de preparación único: se elabora sobre un cuenco de hojaldre.



© Breandán Kearney of Belgian Smaak



19. Mattentaart

Pastel hecho a base de hojaldre, huevos, leche entera, leche mazada, azúcar y aroma de almendras. Su origen está en la ciudad de Geraardsbergen, cerca de Gante.

20. Ginebra

La cerveza es la reina, sí, pero entre los espirituosos la ginebra siempre será la princesa. En la ciudad de Hasselt se encuentra el Museo Nacional de la Ginebra y cada año en octubre se celebran las fiestas de la ginebra. Las hay de muchos sabores y la tradición es consumirlas en vasos de chupito.



¿Quiénes son los Ambassadors of GOESTING?

Son un grupo de amantes de la gastronomía que encarnan el Flandes culinario. Son chefs, chocolateros, cerveceros, camareros y creadores culinarios, todos unidos por un objetivo común: compartir las historias ocultas de la cultura gastronómica flamenca. Te iremos presentando a algunos de ellos a lo largo de esta guía. ¿Sabes qué significa "Goesting"? Es la palabra neerlandesa para indicar el deseo por algo.

¡Nos vamos de ruta 'foodie'!

Un viaje por Flandes con el paladar

AMBERES, BRUJAS, GANTE, LOVAINA, MALINAS, HASSELT Y BRUSELAS. RECORREMOS ESTAS CIUDADES EN CLAVE FOODIE MIENTRAS ATRAVESAMOS PAISAJES NATURALES (¡TAMBIÉN EN BICI!), HERMOSAS CALLEJUELAS, RÍOS Y SENDEROS Y DISFRUTAMOS DE UNA ACTIVIDAD CULTURAL FRENÉTICA.



Bruselas,

efervescente y multicultural



LA CAPITAL BELGA ES UN DISCURRIR DE NACIONALIDADES Y SENSIBILIDADES EN PLENO CORAZÓN DE EUROPA. MUSEOS, EDIFICIOS HISTÓRICOS, DIPLOMACIA Y PUESTECILLOS DE COMIDA CALLEJERA PARA UNA VISITA DIEZ.

¿QUÉ HACER?

- ▶ **Visita la tienda Neuhaus**, en las Galerías de la Reina, donde nacieron los bombones en 1912. ¡Empieza a salivar!
- ▶ **Piérdete por el mercado gourmet de la Place du Châtelain**. ¿Te va el rollo eco? Pues visita el de la Place Sainte Catherine.
- ▶ **Adéntrate en una auténtica fábrica de cerveza**. La Cantillon data de 1900, está en Anderlecht y fabrican cervezas al estilo lambic.
- ▶ **¿Te ha sabido a poco?** Recientemente inaugurado en el edificio de la bolsa, el Belgian Beer World es el centro interactivo más grande del mundo dedicado en exclusiva al mundo de la cerveza.
- ▶ **El Belgian Chocolate Village** es visita obligada para los amantes del chocolate: más de 900 metros cuadrados de historia, cultura y eventos relacionados con este manjar.
- ▶ **Visita el Monte de las Artes**, donde se concentran varios museos como los Reales Museos de Bellas Artes (KMSKB), la Real Biblioteca (KBR), el centro BOZAR y otros.

Conoce a **THOMAS COOLS**, de Grondwitloof Familie Cools

¿Hay algo más apetecible que visitar una granja en una ciudad multicultural y cosmopolita como Bruselas? Del centro de la ciudad podemos trasladarnos en un plis plas a la granja de Thomas Cools, de los pocos cultivadores de la endivia en suelo, un cultivo con Indicación Geográfica Protegida. Además de comprar directamente este manjar, podremos también hacernos con la joya de la corona: sus fantásticas croquetas de endivia.



Amberes,

vanguardia, gran río y arte



POCOS LUGARES HAY EN EUROPA TAN COOL COMO AMBERES, QUE DESTILA VANGUARDIA POR LOS CUATRO COSTADOS. ¿ERES MÁS DE MODA, ANTICUARIOS, DISEÑO Y ARTE O RESTAURANTES CREATIVOS?



¿QUÉ HACER?

- ▶ **Sigue las huellas de Rubens por toda la ciudad.** Su obra capital, *El descenso de la cruz*, se halla en la catedral.
- ▶ **Sé el más moderno del lugar en el barrio de Eilandje.** Encontrarás antiguos hangares convertidos en cafeterías y centros culturales, almacenes que ahora son lofts y museos como el MAS (Museum aan de Stroom, o Museo sobre el Río), con un restaurante de gran nivel y también con una terraza abierta hasta tarde.
- ▶ **Visita Biomarkt**, el mercado en la Falconplein, donde podrás encontrar alimentos deliciosos, sanos y ecológicos.
- ▶ **Pásate por el centro de visitantes de la fábrica de cerveza De Koninck** y disfruta del ambiente de una cervecería moderna con visitas interactivas, catas y bar. Cuenta, además, con varios negocios de alimentación artesana y saludable, desde pan a carne o chocolate, pasando por los excelentes quesos del exclusivo afinador Van Tricht. ¡Para echar la mañana!
- ▶ **Visita el KMSKA** y disfruta del legado de los pintores flamencos.
- ▶ **Pásate por el PAKT**, el corazón sostenible del Ecobarrio de Amberes. El lugar perfecto para disfrutar de café y comidas producidas localmente en un entorno único rodeado de azoteas-huerto.

Conoce a **SEPPE NOBELS,** de Instroom Academy

Seppe Nobels fue conocido durante muchos años como chef del restaurante sostenible de verduras Graanmarkt 13, en Amberes, y ahora ha cambiado de tercio para abrir Instroom, un híbrido entre centro de formación y restaurante de experiencias. La cocina y la sala emplean a refugiados que han huido de su patria por motivos políticos o económicos en busca de un futuro mejor, lo que da como resultado una cocina de fusión 2.0.





© Karl Bruninx

Lovaina,

eternamente joven e innovadora



CIUDAD ESTUDIANTIL Y SEDE DE UNA DE LAS UNIVERSIDADES MÁS ANTIGUAS DE EUROPA, EN LOVAINA SIEMPRE SE RESPIRA DIVERSIÓN.

¿QUÉ HACER?

- ▶ **Visita la fábrica de cerveza de Stella Artois, la mayor del mundo,** así como pequeñas fábricas artesanales como Hof ten Dormaal. También existen paseos como el Leuven Beer Walk, para conocer la ciudad a la vez que se descubren interesantes locales cervecedores.
- ▶ **Haz una parada para tomar un café en la cafetería del Museo M.** No te pierdas las vistas desde su terraza.
- ▶ **Vive a tope el espectáculo de la plaza Oude Markt,** que se conoce como la barra de bar más larga del mundo: los bajos de sus hermosos edificios tienen bares que sirven cerveza a estudiantes, visitantes y locales.
- ▶ **Haz una pausa entre cerveza y cerveza para visitar la Biblioteca Universitaria,** una preciosidad. De paso, sube al campanario de la universidad.
- ▶ **¿Un chocolate? Tartufo o Bittersweet** son dos tótems. Si quieres maridar chocolate y cerveza, que sea en Leuven Leisu-re y MALZ.
- ▶ **En los verdes alrededores de Lovaina la Abadía del Parque elabora también su propia cerveza** -Braxatorium Parcenis- y ha desarrollado un proyecto de agricultura urbana orgánica. ¡Una visita que merece la pena!

Conoce a **PIETER DE VOLDER,** de ZUUT

La pastelería ZUUT es un lugar imprescindible de Lovaina, donde el pastelero Pieter De Volder da rienda suelta a su imaginación y a lo aprendido en la cocina del tres estrellas De Karmeliet. Uno de sus pasteles preferidos es el Theoreo, una versión de una oreo, a base de mascarpone, vainilla y chocolate de granos de Madagascar.



Brujas,

tradición y modernidad



UNA HISTÓRICA CIUDAD MEDIEVAL,
MÁGICA Y CONTEMPORÁNEA A LA VEZ.



¿QUÉ HACER?

- ▶ El centro de Brujas es Patrimonio Mundial de la Humanidad por la UNESCO: ¡piérdete por sus preciosas calles empedradas y viaja al pasado entre sus tiendas y cafés!
- ▶ Contempla las obras de los Primitivos Famenos en el Museo Groeninge, con piezas de Van Eyck o Memling.
- ▶ Descubre la delicada cocina de la chef Lien Vandeputte en su pequeño restaurante Reliva. Hasta el último ingrediente procede directamente del agricultor.
- ▶ Visita la Plaza Burg, adéntrate en el callejón Ter Steeghere y hazte con un chocolate caliente de la emblemática Chocolaterie De Burg.
- ▶ ¿Quieres probar auténticos gofres? Ve a Lizzie's Wafels.
- ▶ Pese a su legado medieval, Brujas abraza el arte contemporáneo como pocas ciudades. Buena muestra de ello es su Trienal de Arte Contemporáneo.

Conoce a **JULIUS PERSOONE Y ALINA KULINICHEVA,** de The Chocolate Line

Amantes del chocolate, no dejéis de visitar a Julius Persoone y Alina Kulinicheva, que se encuentran entre los mejores chocolateros de la ciudad. Suyo es The Chocolate Line, un auténtico templo de los bombones de autor donde el pastelero da rienda suelta a su imaginación: "Todos mis bombones están decorados a mano. Por ejemplo, hice una colección inspirada en el universo en el que yo mismo pintaba cada pieza", explica.





Gante,

verde, libre y rebelde



LA CIUDAD ALTERNATIVA DE FLANDES ES, SIN DUDA, GANTE. CUENTA CON UN BARRIO MUSEÍSTICO CON TRES PILARES IMPRESCINDIBLES: EL MSK, EL SMAK Y EL STAM.

¿QUÉ HACER?

- ▶ Pídete una cerveza en Dulle Griet y deja uno de tus zapatos en una cesta... Solo podrás recuperarlo cuando hayas devuelto el vaso original.
- ▶ Date un paseo a orillas del río, ¡hay un ambientazo a todas horas! No te pierdas el Muelle de Korenlei, donde atracaban los barcos que realizaban las rutas del comercio de especias, ni el Muelle de Graslei, antiguo puerto medieval de la ciudad y ahora punto de encuentro de la población.
- ▶ Visita la Lonja de Pescado: es un edificio precioso que en la actualidad alberga la oficina de Turismo.
- ▶ No solo alimentos el cuerpo, también hay que alimentar la mente. La biblioteca De Krook es una maravilla arquitectónica.
- ▶ Entre bocado y bocado, date un paseo por la calle Werregarenstraatje, conocida popularmente como el callejón de los grafitis.
- ▶ Sigue el paseo de *street art* Sorry not Sorry: tu instagram va a echar humo.
- ▶ Visita la tienda de la mostaza de Tienteyn. Eliges el tamaño del tarro que quieres y allí mismo te lo rellenan a granel.
- ▶ El retablo de la *Adoración del Cordero Místico*, de los hermanos Van Eyck, se encuentra en la catedral de san Bavón.
- ▶ Descubre las llamadas Casas Históricas: el Campanario, el Castillo de los Condes, palacios urbanos, Abadía de San Bavón, Ayuntamiento...
- ▶ Visita la Dada Chapel, una destilería de lo más original.
- ▶ El domingo es el día de los mercadillos. Antigüedades, artesanía, libros, animales... ¿Qué te pide el cuerpo?

Conoce a **SVEN Y EVELYN DE VILLE,** de freiduría Bintje

"Nos gusta comer las patatas fritas con salsa samurai picante y una cucharada de pepinillos de Gante, o bien una aventurera combinación de salsa joppie dulce, especias satay picantes, estofado vegano y pepinillos agrios", recomiendan Sven y Evelyn De Ville, de la freiduría Bintje. Si ellos lo dicen, ¡habrá que probarlas! El jueves es el día vegetariano en Gante, así que es un buen momento para hincarles el diente.



Malinas,

La ciudad del arte borgoñona



IGLESIAS MONUMENTALES, OBRAS DE MAESTROS FLAMENCOS, VISTAS PANORÁMICA DESDE LO ALTO DE LA TORRE DE LA CATEDRAL DE SAN RUMOLDO Y UNA CULTURA CERVECERA Y GASTRONÓMICA ÚNICA.



© Milo Profi



© Milo Profi

¿QUÉ HACER?

- ▶ Si vas en familia, haz una parada en Technopolis, el Museo de Ciencia y Tecnología.
- ▶ Pide un Cuco de Malinas, una especie autóctona de pollo, en alguno de sus restaurantes de cocina tradicional.
- ▶ En Malinas encuentras originales hoteles donde alojarte. Como el hotel Brouwerij het Anker en una fábrica de cerveza, el hotel Vé en una antiguo ahumadero de pescado o el hotel Martin's Patershof en una antigua iglesia.
- ▶ Tómate una cervecita en Brouwerij Het Anker, fundada en 1471 en el Gran Beaterio de Malinas y una de las cervecerías más antiguas de Bélgica. Pídetela Golden Carolus, que ha ganado numerosos premios.
- ▶ Reserva un circuito en barco por el Dijle y contempla desde sus aguas la vidilla de Malinas. También puedes darte un paseo por las plataformas que hay sobre el agua.
- ▶ En los alrededores encontrarás la fábrica de cerveza Batteliek, en una antigua iglesia del pueblo de Battel. ¡Puedes ir hasta allí en bicicleta!
- ▶ En Sint-Katelijne-Waver, un pueblo cerca de Malinas, se encuentra el espectacular Jardín de Invierno modernista del Convento de las Ursulinas.

Hasselt,

pequeña gran ciudad



GINEBRA Y GALLETAS "SPECULAAS", EL MAYOR JARDÍN JAPONÉS DE EUROPA, ACOGEDORAS PLAZAS Y UN PATRIMONIO HISTÓRICO ÚNICO, COMO LA CATEDRAL DE SAN QUINTÍN O LA ABADÍA DE HERKENRODE. ¿QUÉ MÁS SE PUEDE PEDIR?

¿QUÉ HACER?

- ▶ Visita el Museo de la Ginebra, ubicado en una fábrica del siglo XIX.
- ▶ Siéntate en una terraza de la Grote Markt cerveza en mano y disfruta de su animación.
- ▶ Visita la abadía de Herkenrode, un espectacular museo situado en un área natural.
- ▶ La ciudad es famosa por sus 'speculaas', esas deliciosas e irresistibles galletas. DePaifve, Cools y Bakkersdochter las hacen de maravilla. La tradición dice que las tomes con un vaso de ginebra fría.



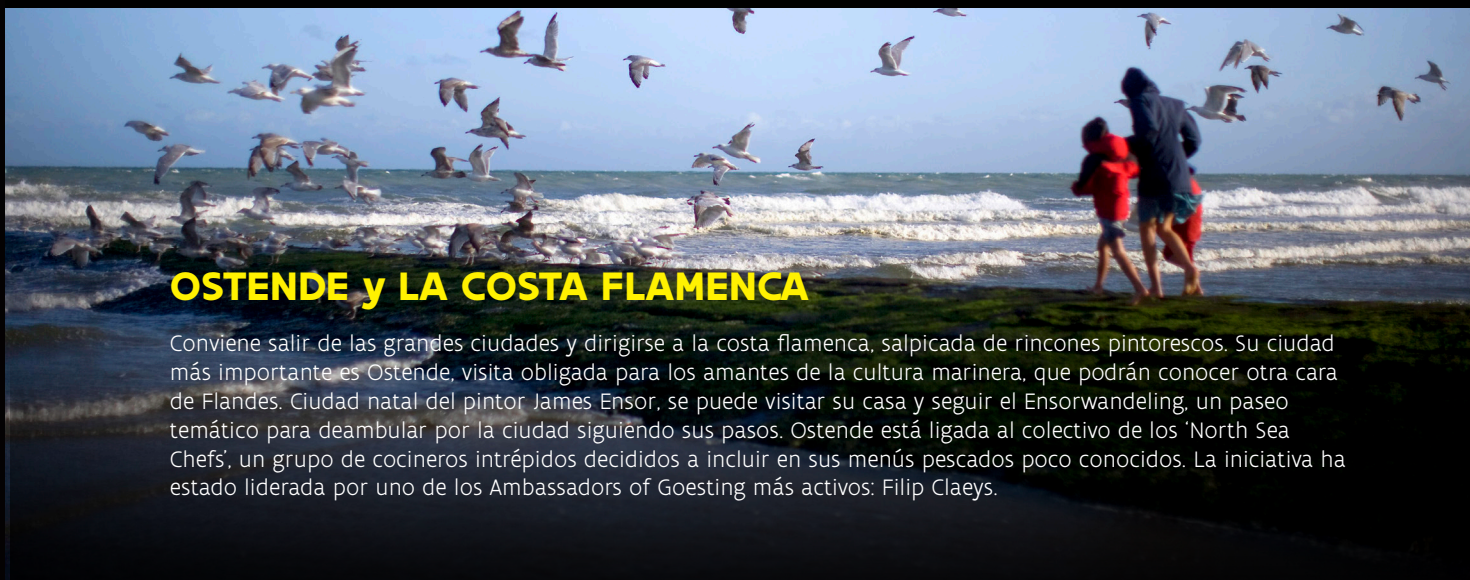
Conoce a

ANNE-SOPHIE BREYSEM y JAUME SOLER,
de Ansoler

Anne-Sophie Breysem y Jaume Soler, de raíces españolas, dirigen mano a mano la cocina del restaurante Ansoler. "Nos gusta crear ilusiones en el plato: por ejemplo, en la temporada de espárragos servimos una mousse de chocolate blanco con forma de espárrago. Es tan realista que los clientes se sorprenden cuando pongo el plato en la mesa. Una vez, un cliente incluso me pidió un cuchillo para cortar el espárrago.", explica Breysem.

OSTENDE y LA COSTA FLAMENCA

Conviene salir de las grandes ciudades y dirigirse a la costa flamenca, salpicada de rincones pintorescos. Su ciudad más importante es Ostende, visita obligada para los amantes de la cultura marinera, que podrán conocer otra cara de Flandes. Ciudad natal del pintor James Ensor, se puede visitar su casa y seguir el Ensorwandeling, un paseo temático para deambular por la ciudad siguiendo sus pasos. Ostende está ligada al colectivo de los 'North Sea Chefs', un grupo de cocineros intrépidos decididos a incluir en sus menús pescados poco conocidos. La iniciativa ha estado liderada por uno de los Ambassadors of Goesting más activos: Filip Claey's.



BEBER



La cerveza, la tradición de Flandes

Es un habitante más

Nada más poner un pie en cualquier ciudad de Flandes, nos damos cuenta de que la cerveza está presente en todas partes y que la cultura cervecera está muy arraigada entre la población. Las plazas de ciudades y pueblos, con sus hermosos y majestuosos edificios, están siempre repletas de copas o vasos bien fresquitos. Se puede visitar fábricas de cerveza con varios siglos de antigüedad y otras de nuevo cuño que recogen los conocimientos de sus antecesoras y los adaptan al siglo XXI. Como muestra un botón: en 2016, la cultura cervecera belga se incorporó incluso a la lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.

La gran variedad y calidad de las cervezas belgas, así como su gran implantación en todos los rincones del territorio, hacen que esta bebida esté presente en cualquier ocasión: en celebraciones sociales, recetas de todo tipo, museos,

festivales y, por supuesto, en hogares, terrazas y bares. Y es que los flamencos han sabido conjugar siglos de conocimientos con la irreverencia y creatividad de los jóvenes maestros cervecedores, de manera que el equilibrio entre tradición y vanguardia es aquí único. En la actualidad hay un sinnúmero de actividades vinculadas al mundo de la cerveza, desde rutas en bicicleta a visitas a museos y fábricas artesanales.

Durante siglos, Flandes ha sido un importante productor de lúpulo en la Europa continental. Esta tradición existe principalmente en la región de Westhoek, alrededor de Poperinge, una parada imprescindible en cualquier ruta cervecera belga. Si visitas un restaurante local en febrero y marzo, puede que tengan brotes de lúpulo. En septiembre, además, tiene lugar el proceso de recolección en los campos.

¿Qué cerveza prefieres?

Cervezas trapenses y de abadía

Las cervezas trapenses son elaboradas por monjes de la Orden Trapense. Hay cinco cervecerías trapenses en Bélgica: Westmalle, Westvleteren, Chimay, Orval y Rochefort. También tres comunidades norbertinas flamencas elaboran cerveza dentro de los muros de su monasterio. Además, muchas otras fábricas de cerveza belgas elaboran cervezas de abadía a base de un convenio con una abadía existente o histórica. Sint Bernardus o Grimbergen, por ejemplo, tienen centro de visitantes.

Witbier o cerveza blanca

Es una cerveza de trigo sin filtrar, turbia. Se le añade cilantro y cáscara de naranja seca para obtener su carácter vigorizante y refrescante. Hoegaarden o Blanche de Bruges son algunas de ellas.

Cervezas rubias fuertes

Son cervezas doradas del tipo *a/e*, con mucha carbonatación y una rica capa de espuma. Algunos ejemplos son la Duvel, Omer, Hapkin y Satan Gold.

Spéciale belge

Es un estilo auténticamente belga, creado en 1905 como respuesta a las lager alemanas y las ale inglesas. De color ámbar del tipo ale, tienen un sabor suave, malteado y a veces algo de nuez. Algunas sugerencias: la Bolleke De Koninck, Palm, 'Special' De Ryck o Tonneke.

Saison

Es una cerveza ale de granja, originaria de la provincia belga de habla francesa de Hainaut. Solía elaborarse en los meses de invierno para ser bebida por los jornaleros agrícolas en verano. Seca, con notas lupuladas o especiadas y de color pálido hasta ámbar, mata bien la sed con su contenido de alcohol relativamente bajo.

Brut

Una cerveza fuerte que fermenta como un champán. Las botellas de 75 cl se giran regularmente un cuarto de vuelta y se inclinan ligeramente hasta que toda la levadura se acumula en el cuello. A continuación, la levadura se congela y se saca, y la botella se vuelve a rellenar. El resultado es una cerveza refinada, alta en carbonatación y con elegantes notas frutales.

Lambic y Geuze

La Lambic es una cerveza de trigo sin gas, de fermentación espontánea y envejecida en barricas de madera. Tradicionalmente, las lambic jóvenes y viejas se mezclan y refermentan en la botella hasta obtener una espumosa cerveza Geuze.

Cerveza de frutas

Aromatizadas con fruta, zumo de fruta o extracto de fruta. La más tradicional es la Oude Kriek, que se produce macerando guindas en lambic.

Ale ácidas flamencas

Se producen mezclando cervezas viejas y envejecidas en barrica con cerveza joven ordinaria. Algunas de las fábricas de cerveza que elaboran este estilo son Rodenbach, Liefmans, Verzet y Vander Ghinste.

Otros estilos de cerveza

Con el tiempo, Bélgica también ha adoptado estilos de cerveza procedentes de otros lugares, como las pilsner (Stella Artois, Cristal Alken, Primus, Bockor Pils...), las IPA (Troubadour Magma, Duvel Tripel Hop, XX Bitter, Vive Imperial IPA...) y las stout (Gordon Scotch Ale, Stouterik, Gulden Draak Imperial Stout, Oesterstout...).

“Una cerveza se crea como un artista crearía un lienzo”, Rosa Merckx (1924–2023), primera maestra cervecera belga.



POSTRES



El Flandes más dulce

Los golosos tendrán que elegir entre gofres, “speculaas” y chocolate

© Pieter Heremans

Las marcas más populares de chocolate belga

Flandes está repleto de chocolateros artesanos que trabajan día a día para crear las más deliciosas y sugerentes piezas. Desde los pequeños obradores hasta marcas conocidas internacionalmente, la región sabe a chocolate. ¡Y qué bien sabe!

Côte d'Or

El 24 de abril de 1883, Charles Neuhaus registró la marca Côte d'Or y nació un icono belga. El primer chocolate de Côte d'Or se elaboró a partir de granos de cacao de la Costa de Oro, la actual Ghana, y se asoció al conocido logotipo del elefante. La primera tableta se creó en 1911.

Godiva

Todo comenzó en Bruselas en 1926, cuando Pierre Draps padre creó sus primeros bombones rellenos de praliné en el pequeño taller de su casa en Bruselas. El resto es historia.

Leonidas

Los bombones de Leonidas se elaboran a la manera tradicional. Para la cobertura, se utiliza manteca de cacao pura e ingredientes 100% naturales.

Mary

En 1919, la amante del chocolate Mary Delluc abrió un negocio en Bruselas destinado a convertirse en la chocolatería Mary. Fue en 1942 cuando Mary recibió por primera vez el título de ‘proveedor patentado de la Corte de Bélgica’, título que recibió de nuevo en 1990 y 1994.

Neuhaus

Neuhaus trabaja con ingredientes de alta calidad y cuenta con más de 155 años de experiencia y saber hacer artesano. En 1915 Louise Agostini, esposa de Jean Neuhaus Jr. ideó el elegante *ballotin* como forma de embalaje, haciendo de sus creaciones un placer tanto para regalar como para recibir.



La estructura fina (de solo 15 a 18 micras), el alto contenido de cacao, la manteca de cacao pura, la selección de los granos de alta calidad y el *expertise* de los maestros chocolateros hacen del chocolate belga un producto único. Pasear por las calles de sus principales ciudades significa toparse en cada rincón con numerosas chocolaterías, generalmente de aspecto acogedor y exquisito, en las que detenerse con la intención de comprar un caprichito y acabar con media tienda en los bolsillos. Desde los clásicos pralines hasta interpretaciones atrevidas y sofisticadas con sabores exóticos, los chocolateros también marcan tendencia en el diseño del chocolate.

De hecho, la fábrica de chocolate más grande del mundo se encuentra en Wieze (Bélgica). Barry Callebaut transfor-

ma alrededor de 270 000 toneladas de granos en chocolate cada año, lo que le convierte en prácticamente el mayor proveedor de chocolate del mundo.

¿Y qué decir de las *speculaas*? Que no hay nada mejor para acompañar un café o un té, para desayunar, merendar o de postre, que estas galletas de sabor especiado presentes en casi cualquier lugar, pero sobre todo en la ciudad de Hasselt.

Si te pirras por los gofres, debes saber que los hay de dos tipos, de Lieja y de Bruselas, y que tendrás que escoger entre la versión que prefieras. ¡Ojalá todos los dilemas fuesen siempre así!

© Antwerp Tourism & Congres

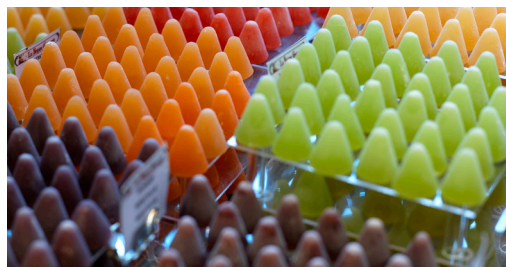
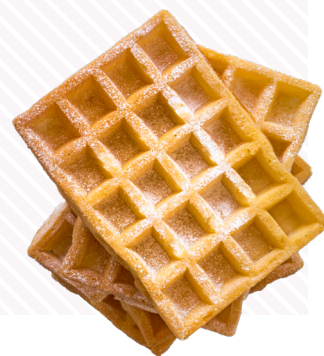
¿Quieres casarte conmigo?

¡Una gran figura de *speculaas* sirvió de anillo de compromiso!

Un joven regaló un hombre de jengibre (popularmente llamado 'pretendiente') a la chica de la que estaba enamorado. Si ella aceptaba el dulce regalo surgía un matrimonio. En el caso de que ella dijera que no, no quedaba más remedio que comerse la galleta para digerir el disgusto.

Gofre de Bruselas: aprende a reconocerlo

- ▶ Rectangular
- ▶ 15, 20 o 24 agujeros
- ▶ Bordes rectos
- ▶ Grandes agujeros
- ▶ Sabor neutro, poco azucarado
- ▶ Masa ligera y crujiente



© Milo Profi

Los cuberdons, también conocidos como *neuzekes*, *Gentse neuzen* o «narices de Gante» habitualmente se venden en puestos callejeros. Son un dulce cónico, normalmente de color morado. Su exterior es crujiente, y en el interior alberga un sirope con sabor a frambuesa.



WWW.VISITFLANDERS.COM

📍 turismooflandesybruselas · 📱 @TurismodeBelgica.FlandesyBruselas · 📺 @TurismoFlandesyBruselas

AMBASSADORS OF GOESTING

www.visitflanders.com/es/goesting
@goestinginlanders

OFICINA EN ESPAÑA

VISITFLANDERS - Turismo de Bélgica: Flandes y Bruselas
World Trade Center, Ed. Norte, planta 2 · Moll de Barcelona s/n
08039 Barcelona · Tel. +34 93 508 59 90 · info@flandes.net

AMBERES www.visit.antwerpen.be · **BRUJAS** www.visitbruges.be · **BRUSELAS** www.visit.brussels
GANTE www.visit.gent.be · **HASSELT** www.visit Hasselt.be · **LOVAINA** www.visitleuven.be · **MALINAS** www.visit.mechelen.be