



FOOD IN
FLANDERS



Flanders
State of the Art

LA CULTURA DELLA BIRRA BELGA

La combinazione di una tradizione birraria che si perpetua da secoli con la passione dimostrata dai maestri birrai di oggi fa del Belgio la patria di birre eccezionali. La birra è da sempre un elemento fondamentale della storia, della gastronomia e della vita sociale del Belgio.

Famoso per la sua vasta gamma di stili birrari, il Belgio vanta una tradizione brassicola che risale al Medioevo. Molti dei suoi migliori birrifici usano ancora le stesse ricette e gli stessi metodi di produzione tramandati di generazione in generazione. Westmalle, Duvel, Rodenbach, Rochefort, Delirium Tremens, Hoegaarden, La Chouffe, Orval, Karmeliet, Chimay, Boon, Westvleteren: sono solo alcuni dei marchi famosi, e ormai familiari, in tutto il mondo.

Allo stesso tempo, una nuova ondata di birrai artigianali innovativi si sta facendo strada, esplorando nuovi ingredienti, ricette e metodi di produzione. Questi birrai apportano nuove stimolanti sensazioni e mantengono la scena della birra belga vitale, attiva e a prova di futuro.

VISITFLANDERS.COM



CHE COSA RENDE LE BIRRE BELGHE COSÌ UNICHE?

1 LA RICCA TRADIZIONE

Con una tradizione birraria secolare, molti aficionados vedono il Belgio come la patria della birra. Molto prima della popolarità odierna della birra artigianale, monasteri e birrifici familiari tramandavano il loro know-how di generazione in generazione.

2 LA GRANDE VARIETÀ

La diversità dei processi di produzione e degli ingredienti ha dato vita a una gamma eccezionale di stili birrari e di profili di gusto. Le Saison, le birre di frumento, lambic e gueuze, le fiamminghe Old Brown, dubbel, tripel e altre birre di abbazia, Brut de Flandres, Spéciale Belge... la varietà di stili locali delle birre belghe è impressionante. E ispira i moderni birrai in tutto il mondo.

3 LA QUALITÀ ECCELLENTE

Per quanto ampia possa essere la varietà, le birre belghe sono tutte caratterizzate da complessità, raffinatezza ed equilibrio. In ogni bicchiere gusterai l'artigianalità innovativa e la creatività di appassionati birrai. Le birre belghe sono fatte per essere assaporate.

4 IL SERVIZIO PERFETTO

I birrai belgi si preoccupano di come vengono servite le loro birre. Ogni birra ha il proprio esclusivo bicchiere marchiato. È considerato assolutamente inappropriato servire una birra nel bicchiere sbagliato o alla temperatura sbagliata. Altrettanto importante è che la maggior parte delle birre belghe siano sormontate da un ricco strato di schiuma.

5 L'INFLUENZA GLOBALE

Le birre belghe seducono sempre più amanti della birra in Belgio e nel mondo. Inoltre, sono sempre più imitate a livello internazionale, anche se le birre belghe autentiche sono considerate il riferimento per eccellenza.

6 LA BIRRA NELLA GASTRONOMIA

La cucina belga vanta molti piatti tradizionali in cui la birra è usata come ingrediente. Per di più, la birra è sovente presentata come la migliore opzione di abbinamento per pasti gourmet. Per i buongustai avventurosi, una sessione di abbinamento di birra e cioccolato è l'esperienza belga per eccellenza!

7 LA CULTURA DEI "CAFÉ"

Rispetto agli standard internazionali, i locali in Belgio hanno un'ampia offerta di birre. Molti locali specializzati hanno addirittura centinaia di opzioni. Da non perdere, gli onnipresenti "brown café": locali antichi, accoglienti e pieni di atmosfera. Non c'è posto migliore per degustare birre speciali... e per fare conoscenza e condividere bei momenti con la gente del posto!

8 LA REGIONE DEL LUPPOLO

Le Fiandre sono state per secoli un importante produttore di luppolo nell'Europa continentale. Questa tradizione continua principalmente nella regione del Westhoek intorno a Poperinge, tappa essenziale di qualsiasi itinerario della birra belga. Se visiti ristoranti locali in febbraio e marzo, cerca i germogli di luppolo, una vera prelibatezza belga!

9 IL RICONOSCIMENTO DELL'UNESCO

Nel 2016, l'UNESCO ha inserito la cultura della birra belga nell'elenco del patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Il termine "cultura" riflette l'importanza e il valore attribuito dai belgi alla loro birra e quanto essa sia intensamente intrecciata con la loro vita sociale. In Belgio, la birra è molto più di una bevanda. È nel DNA dei belgi, che la considerano parte del loro orgoglio e della loro identità.

10 UN FUTURO ENTUSIASMANTE

La secolare storia della birra in Belgio ha avuto un'enorme influenza sull'industria contemporanea della birra locale. Birrai innovativi ridefiniscono e reinventano la ricca tradizione della birra belga nella vivace scena della birra artigianale di oggi e di domani.





FESTIVAL DELLA BIRRA BELGA:

IL CALENDARIO

MARZO

The Beer Experience

The Beer Experience è più di un festival della birra: è una celebrazione del gusto, della cultura e della creatività. Offre degustazioni di birre uniche, stimolanti conferenze, cibo delizioso, musica dal vivo, commedia e arte nella splendida cornice storica del Muze & ZLDR Luchtfabriek. Qui, il passato minerario del Limburgo incontra una vivace community di amanti della birra e buongustai appassionati di musica.

MAGGIO

Toer de Geuze

Il Toer de Geuze è un evento biennale organizzato dal 1997 da HORAL, l'organizzazione che riunisce la maggior parte dei produttori di lambic. Per un intero fine settimana, i birrifici di lambic e gueuze del Pajottenland e della valle della Senne aprono le loro porte al pubblico. Presso ogni birrificio vengono organizzati tour gratuiti e si ha la possibilità di degustare (a volte in esclusiva) lambic, gueuze, kriel e altre birre lambic. Le visite possono essere fatte in tutta calma, giungendo in auto o in bicicletta, oppure prenotando un posto su un pullman turistico che visita 4-5 diversi siti al giorno.

GIUGNO

BierPassie Weekend

Il "Bierpassie Weekend" (Weekend della passione per la birra) è l'occasione ideale per gli intenditori per assaggiare un'ampia gamma di birre belghe nel suggestivo centro di Anversa. Il festival si svolge nell'Handelsbeurs restaurato, un gioiello architettonico nel cuore del commercio e degli scambi commerciali della città fin dal XVI secolo. Oltre 40 birrifici presentano più di 200 birre, coprendo tutti gli stili di birra belga: trappiste e birre d'abbazia, birre Saison, birre Spéciale Belge, birre bianche belghe, birre bionde forti, birre a fermentazione spontanea (gueuze, lambic e kriel), birre a fermentazione mista (Flemish Red/Brown), birre Champagne (bière brut), ...

AGOSTO

Belgium Beer Week

La Belgium Beer Week è una vetrina internazionale annuale dedicata alla cultura della birra belga. Per un'intera settimana, i partner partecipanti (negozi di birra artigianale, enoteche, club della birra, guide birrarie, sommelier della birra, birrai, organizzatori di eventi, ecc. da qualsiasi parte del mondo) organizzano uno o più eventi dedicati alla birra collegati alla cultura della birra belga. Il risultato è un ampio menù di attività

a cui gli amanti della birra possono partecipare. Tra i possibili eventi rientrano degustazioni di birra, abbinamenti gastronomici, assaggi di birre alla spina, degustazioni alla cieca, condivisione di bottiglie, brunch a base di birra, ecc.

SETTEMBRE

Belgian Beer Weekend

Il Grote Markt di Bruxelles, inserito nella lista del patrimonio mondiale dell'UNESCO e semplicemente una delle piazze cittadine più belle al mondo, fa da scenario unico al Belgian Beer Weekend. Circa 50 birrifici belgi di piccole, medie e grandi dimensioni servono più o meno 350 birre belghe diverse. Una ghiotta opportunità per scoprire i vari stili di birra che conferiscono al Belgio la più che meritata reputazione di una delle destinazioni mondiali più ricercate per la birra.

Bruges Beer Festival

Bruges è nota per essere la città della birra, grazie ai suoi birrifici e alle sue ricche tradizioni birrarie, ai suoi suggestivi pub che servono la birra scura e al suo festival della birra. Ogni anno, circa 80 birrifici belgi presentano più di 500 birre al Bruges Beer Festival. I birrifici partecipanti rappresentano un mix di nomi affermati e interessanti new entry nel panorama della birra artigianale. Diversi food truck offrono pasti caldi e freddi sul posto.

Wanderlust

Wanderlust è la celebrazione definitiva della birra artigianale a Bruxelles, ospitata dal birrificio locale Brussels Beer Project. Riunisce i migliori birrifici del Belgio, dell'Europa e oltre, nel cuore della città. Il festival propone birre audaci, cibo delizioso e una vivace atmosfera estiva, con musica dal vivo e good vibes.

OTTOBRE

Modeste Bierfestival

L'intimo Modeste Bierfestival rende omaggio a Modeste Van den Bogaert, direttore del birrificio De Koninck (sede del festival) per oltre 50 anni. Ma c'è anche un secondo motivo per cui il festival porta il suo nome: Modeste significa anche "modesto" e lo scopo del festival è far conoscere agli appassionati di

birra birrifici di dimensioni e produzione modeste. È allora il festival perfetto per scoprire alcune chicche tra i birrifici più piccoli del Belgio. Eventi collaterali, come sessioni di foodpairing, arricchiscono il programma del festival. .

NOVEMBRE

Billie's Craft Beer Fest

Dal 2017, il pub di birra artigianale di Anversa Billie's Bier Kafetaria organizza il Billie's Craft Beer Fest applicando una formula all-in con oltre 50 dei migliori birrifici artigianali del Belgio e non solo. In breve tempo ha acquisito un'ottima reputazione a livello internazionale, diventando uno dei principali festival europei dedicati alla birra artigianale. Il Billie's Craft Beer Fest è una celebrazione internazionale dell'amicizia e della passione condivisa per la birra artigianale.

Il festival registra il tutto esaurito con un anno di anticipo, quindi è consigliato prenotare per tempo!

DICEMBRE

Christmas Beer Festival

Il Christmas Beer Festival è organizzato ogni anno dal locale club della birra O.B.E.R. (Objective Beer tasters Essen Region). Per due giorni, i visitatori possono degustare circa 200 birre di Natale ed invernali belghe. La lista delle birre è considerata una delle migliori al mondo, con diversi scoop e gioielli interessanti insieme alle classiche birre mondiali. Si tratta di un piccolo festival a cui partecipano circa 3000 appassionati di birra. I biglietti per il festival si esauriscono con mesi di anticipo, quindi è bene organizzarsi per tempo!





Che tu sia un amante della birra,
un intenditore o sia semplicemente curioso di esplorare
la ricca cultura birraria del Belgio,
le Fiandre vantano
un'ampia gamma di esperienze legate alla birra.
Di seguito mostriamo alcuni dei tour di birrifici,
musei della birra ed esperienze
nuove o rivisitate
negli ultimi due anni.



- | | |
|---|--|
| 1 Birrificio St.Bernardus \\ WATOU | 11 Assemblificio Oud Beersel \\ BEERSEL |
| 2 Birrificio Rodenbach \\ ROESELARE | 12 Belgian Beer World Experience \\ BRUXELLES |
| 3 Birrificio De Halve Maan \\ BRUGES | 13 Grimbergen Experience \\ GRIMBERGEN |
| 4 Birrificio Omer Vander Ghinste \\ BELLEGEEM | 14 Batteliek \\ BATTEL |
| 5 Birrificio Hopspot \\ ERTVELDE | 15 Birrificio Het Anker \\ MECHELEN |
| 6 Birrificio e distilleria De Cort \\ PEPINGEN | 16 Birrificio Adept \\ WINKSELE |
| 7 Birrificio Kestemont \\ DILBEEK | 17 Birrificio Hof ten Dormaal \\ TILDONK |
| 8 Birrificio Boon \\ LEMBEEK | 18 Abbazia De Achelse Kluis \\ ACHEL |
| 9 Birrificio Timmermans \\ ITTERBEEK | 19 Birrificio Cornelissen Brewery \\ BREE |
| 10 Birrificio 3 Fonteinen \\ BEERSEL | |



Birrificio St. Bernardus

Watou

Situato nel cuore della regione del luppolo delle Fiandre Occidentali, vicino al confine francese, il birrificio St. Bernardus produce birre di qualità ad alta fermentazione dal 1946. Nell'estate del 2023 il birrificio ha inaugurato la sua nuova esperienza per i visitatori. Al proprio ritmo, si vive un'esperienza sensoriale audiovisiva, con al termine una degustazione di birra al Bar Bernard, il bar sul tetto del birrificio che offre splendide viste sulla campagna circostante e sui campi di luppolo adiacenti. Il birrificio dispone di una propria pensione (11 camere) e di un servizio di noleggio biciclette, essendo un'ottima base da cui esplorare la regione del Westhoek.

Birrificio Rodenbach

Roeselare

Rodenbach è il punto di riferimento come produttore di birre rosso-scuri nel tradizionale stile della regione. Con il loro carattere fresco e distintivo e le note di mele verdi e amarene, queste birre regalano refrigerio nelle giornate più calde. Un tour del birrificio è un'esperienza emozionante, soprattutto la visita ai 294 "foeder", i tini di rovere che danno forma alla "cattedrale della birra di Roeselare". Nel 2024 Rodenbach ha rivisto l'intero tour, rinnovato il negozio, fondato la brasserie "Het Foederhuis" per cibo e bevande e sviluppato un laboratorio sensoriale ("Miscela la tua Rodenbach") come evento aggiuntivo al tour.

Birrificio De Halve Maan

Bruges

Il birrificio a conduzione familiare è l'ultimo ancora attivo all'interno delle mura cittadine di Bruges, proprio nel pittoresco centro storico della città, testimone di secoli di tradizione brassicola. Nel 2024 il tour ha subito un restyling completo, integrando illuminazione e video. Dal tetto si può godere di una vista a 360° sul centro della città. Particolare attenzione è stata dedicata al famoso birradotto, una soluzione ingegnosa per trasportare la birra allo stabilimento di imbottigliamento situato fuori dal centro. Al termine del tour potrai assaggiare una 'Brugse Zot' non filtrata, un'occasione unica possibile solo presso il birrificio stesso.

Birrificio Omer Vander Ghinste

Bellegem

Nel piccolo villaggio di Bellegem, dove lo skyline è caratterizzato dal campanile della chiesa e dal birrificio, nel 1892 venne fondato il birrificio a conduzione familiare Omer Vander Ghinste che oggi offre una gamma di birre eccezionalmente versatile. Combinando antichi tini in legno, tecniche moderne e un profondo rispetto per la cultura birraria locale, Vander Ghinste produce birre con carattere, profondità e il vero sapore dell'artigianalità fiamminga. Nel 2020 è stato inaugurato un nuovo centro visitatori.

1 Birrificio Hopspot

Ertvelde

Con una tradizione che risale a secoli addietro, il birrificio della famiglia Van Steenberge è un affermato punto di riferimento internazionale, producendo birre come Gulden Draak, Augustijn e Piraat. Nel 2024 il birrificio ha aperto Hopspot, piccolo e suggestivo «birrificio satellite» in una fattoria di interesse storico-artistico in campagna, a circa un chilometro dal birrificio principale. Il microbirrificio dispone di una sala degustazione, di punti ristoro e alloggi (camere per un massimo di 8 ospiti). Accanto al microbirrificio si trova un campo di luppolo didattico. È possibile combinare la visita di entrambi i birrifici in un unico tour.

2 Birrificio e distilleria De Cort

Pepingen

Nel 2011, Manu De Cort acquistò una fattoria in uno splendido contesto rurale, ritenendola il luogo ideale in cui realizzare il suo sogno di fondare una distilleria artigianale. Tornò alle origini della distillazione utilizzando solo materie prime di produzione locale, come grano, orzo, mais, patate e frutta. Qualche anno fa, la distilleria De Cort ha esteso le sue attività alla produzione di lambic, facendo rivivere la secolare tradizione locale di combinare le attività di birrificazione e distillazione negli «alambicchi». I tour comprendono sia la parte dedicata alla birrificazione che quella dedicata alla distillazione.

3 Birrificio Kestemont

Dilbeek

Nel cuore della regione delle lambic, nell'ex birrificio Goossens, la famiglia Kestemont ha di recente ripreso l'attività di birrificazione. Ha dunque riaperto le caldaie e riempito nuovamente le botti, ripristinando le antiche tradizioni. Nel 2024 i Kestemont hanno aperto al pubblico il loro stabilimento, un luogo autentico e incantevole per scoprire la tradizione delle birre lambic.

Birrificio Boon

Lembeek

Il birrificio Boon è il frutto del lavoro di una vita di Frank Boon. Verso la fine degli anni '70, quando le birre lambic erano prossime all'estinzione, Frank rilevò una fabbrica di birra gueuze nel Pajottenland, diventando uno dei personaggi chiave nella rinascita di questo stile di birra. E se Frank continua a tenere d'occhio la situazione, l'attività è ancora in buone mani, affidata ai figli Jos e Karel. Il birrificio Boon ha di recente aperto un bar e un punto vendita e sta rinnovando il tour del birrificio in diverse fasi, l'ultima delle quali sarà completata entro la fine del 2025.

5**6****7****8**



Birrificio Timmermans **Itterbeek**

Con una tradizione birraria che risale al 1702, Timmermans è il birrificio lambic più antico del mondo. Passeggiare nel birrificio tra caldaie di rame, vasche di raffreddamento aperte e botti di legno è come entrare in un museo vivente della birra. Il birrificio Timmermans sta investendo significativamente in una nuova esperienza all'avanguardia per i visitatori, avvalendosi di tecnologie digitali e fantasiose scenografie. L'apertura è prevista entro la fine del 2025.

Birrificio 3 Fonteinen **Beersel**

Situato nel cuore del Pajottenland, 3 Fonteinen è il custode dell'autentica produzione di lambic. Onorando l'eredità del leggendario Armand Debelder, 3 Fonteinen continua a produrre lambic con la stessa passione e dedizione. Il birrificio sta effettuando ingenti investimenti in una nuova infrastruttura. Malgrado siano necessari ancora diversi anni per completare il progetto, i visitatori possono già sperimentare in prima persona l'atmosfera del luogo durante i tour e nella calda e accogliente 'Lambik-O-Droom' (sala di degustazione).

Assemblificio Oud Beersel **Beersel**

Con una storia che risale al 1882, Oud Beersel è uno dei rinomati produttori di lambic delle Fiandre. Il birrificio produce un'ampia gamma di birre lambic tradizionali e innovative. Nel 2022, dopo accurati restauri, l'Oud Beersel ha riaperto il pub adiacente, chiamato «Bierhuis Oud Beersel», un ottimo posto per gustare birre e piatti tradizionali, tutti realizzati con birre Oud Beersel. Nel 2025 i tour saranno arricchiti con proiezioni e altri elementi visivi.

Belgian Beer World Experience **Bruxelles**

Belgian Beer World Experience, l'attesissimo centro visitatori sulla cultura belga della birra nel cuore della capitale, ha aperto i battenti

9



a settembre 2023. Situato nello splendido edificio storico della Borsa di Bruxelles, è il più grande centro interattivo al mondo dedicato alla birra. I visitatori possono apprendere di più sulla storia della birra belga, esplorare una moltitudine di aromi e sapori e scoprire il proprio profilo di gusto. La visita si conclude con una degustazione di birra nello splendido bar sul tetto, con vista mozzafiato su Bruxelles.

Grimbergen Experience **Grimbergen**

Nel 2022, dopo 233 anni di inattività, il monastero di Grimbergen ha ripreso a produrre birre nel sito dell'antico birrificio. Insieme al nuovo microbirrificio, sono stati inaugurati un centro esperienziale dedicato alla birra, un giardino di erbe aromatiche e luppoli e una sala degustazione. I visitatori sono invitati a mettersi nei panni dei frati e a conoscere meglio l'ordine dei Norbertini, le loro pratiche di beneficenza e la loro vita quotidiana, nel passato come nel presente.

Batteliëk **Battel**

"Batteliëk" è un elegante microbirrificio ricavato da una chiesa riconvertita, inaugurato nel 2022. Con questo progetto, il birrificio Het Anker ha dato una nuova funzione all'ex chiesa di San Giuseppe. L'interno open space è costellato di sedute accoglienti e angoli tranquilli che invitano i visitatori a chiacchiere, rilassarsi o a guardarsi intorno colmi di meraviglia. Non solo birre, ma anche elisir e bibite varie vengono prodotti sul posto, per sorprendere e stupire. Le opzioni gastronomiche includono finger food, street food, panini e dessert.

Birrificio Het Anker **Mechelen**

Con una tradizione birraria che risale al tardo Medioevo, Het Anker è uno dei birrifici più antichi delle Fiandre. Un vero gioiello storico con caldaie in rame splendidamente conservate e altri utensili antichi, ospitati in un complesso secolare che domina il beghinaggio di Mechelen. Het Anker ha potenziato il suo tour nel 2024. Insieme alla distilleria di whisky e all'hotel del birrificio, l'intero sito offre un'esperienza immersiva, facendo rivivere la ricca storia del sito.

10

11

12

13

14

15

Birrificio Adept **Winksele**

Nel villaggio di Winksele (vicino Lovanio), De Smederij è una cooperazione di diversi imprenditori che riunisce sotto lo stesso tetto vari progetti: il birrificio Adept (di Dimitri Staelens, che in passato produceva birra in Duvel-Moortgat), un bar/ristorante e sale riunioni. De Smederij è un ottimo punto di partenza per itinerari a piedi e in bicicletta che saranno sviluppati entro l'estate del 2025 e saranno integrati da applicazioni (audio) digitali.

Birrificio Hof ten Dormaal **Tildonk**

Celato in un'antica fattoria di campagna, Hof ten Dormaal applica un concetto unico in cui agricoltura e produzione della birra vanno di pari passo. Tutti gli ingredienti sono coltivati in azienda e il ciclo di produzione è completamente chiuso, rendendo Hof ten Dormaal uno dei birrifici più ecologici al mondo. Il birrificio sta ristrutturando un'altra fattoria nelle vicinanze e prevede di offrire visite guidate di entrambe le sedi entro la fine del 2025.

16

Abbazia De Achelse Kluis **Achel**

De Achelse Kluis era una delle sei abbazie trappiste del Belgio, fino a quando nel 2020 gli ultimi monaci rimasti della comunità si sono trasferiti nell'abbazia di Westmalle. Nel 2023 l'ordine trappista ha venduto gli edifici dell'abbazia e il suo birrificio. Ora è possibile visitarli, dopo che sono rimasti inaccessibili per secoli. Il tour si conclude con una degustazione delle birre dell'abbazia di Achel.

18

Birrificio Cornelissen **Bree**

Fondato nel 1859 nella parte più orientale delle Fiandre, il birrificio Cornelissen vanta oltre 160 anni di artigianalità e tradizione familiare. Il birrificio, noto per le sue birre di alta qualità negli stili classici della birra belga, sta rinnovando il suo tour apportando miglioramenti in diverse parti. L'inaugurazione è prevista per l'estate 2025.

19

CONTACTTI

VISITFLANDERS
Ente del Turismo delle Fiandre

info.italy@visitflanders.com
www.visitflanders.com/it



VISITFLANDERS.COM

COLOPHON

EDITORE Peter De Wilde,
VISITFLANDERS Grasmarkt 61, 1000 Bruxelles, Belgique
DEPOSITO LEGALE D/2025/5635/24

COPYRIGHTS

© Piet De Kersgieter, Farmboy-Jan op de Kamp, De 3 Fonteinen, Milo-Profi.
Tutti i diritti riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta, archiviata in un database o sistema di recupero, o pubblicata in qualsiasi forma o in qualsiasi modo (elettronicamente, meccanicamente, mediante stampa, fotocopia, microfilm o in qualsiasi altro modo) senza la previa autorizzazione scritta dell'editore.