



LA CULTURA CERVECERA BELGA

La combinación de una tradición cervecera que se remonta a siglos atrás y la pasión mostrada por los cerveceros de hoy ha convertido Bélgica en la cuna de cervezas excepcionales. La cerveza siempre ha sido un elemento vital de la historia, la gastronomía y la vida social de Bélgica.

Bélgica es famosa por su amplia gama de estilos de cerveza y cuenta con una tradición cervecera que se remonta a la Edad Media. Muchos de sus mejores cerveceros siguen utilizando las mismas recetas y métodos de elaboración que se han venido transmitiendo de una generación a otra. Westmalle, Duvel, Rodenbach, Rochefort, Delirium Tremens, Hoegaarden, La Chouffe, Orval, Karmeliet, Chimay, Boon, Westvleteren: estas son solo algunas de las marcas de renombre mundial que se han convertido en nombres familiares en todo el planeta.

Al mismo tiempo, ha aparecido una nueva ola de cerveceros artesanos innovadores. Estos cerveceros han estado experimentando con nuevos ingredientes, recetas y métodos de elaboración. Están añadiendo nuevas y emocionantes vibraciones, manteniendo viva la escena de la cerveza belga, tanto hoy como en el futuro.



¿QUÉ HACE QUE LA CERVEZA BELGA SEA ÚNICA?

1 LA RICA TRADICIÓN

Con una tradición cervecera que se remonta siglos atrás, muchos aficionados ven Bélgica como la patria de la cerveza. Mucho antes de la popularidad actual de la cerveza artesanal, los monasterios y las fábricas de cerveza familiares pasaron su artesanía de generación en generación.

2 LA AMPLIA VARIEDAD

La diversidad en los procesos de elaboración y los ingredientes dio lugar a una gama excepcionalmente amplia de estilos de cerveza y perfiles de sabor. Cervezas saison, cervezas de trigo, lámbicas y geuze, viejas cervezas flamencas oscuras, dobles, triples y otras cervezas de abadía, Brut de Flandes, Spéciale belge... la variedad de estilos autóctonos de cerveza en Bélgica es impresionante. Inspira a cerveceros contemporáneos en el mundo entero.

3 LA EXCELENTE CALIDAD

Por muy amplia que sea la variedad de cervezas, las cervezas belgas se caracterizan por su complejidad, refinamiento y equilibrio. En cada copa probarás la innovadora artesanía y la creatividad de los apasionados cerveceros. Las cervezas belgas están hechas para ser saboreadas.

4 EL SERVICIO CORRECTO

A los cerveceros belgas les importa cómo se sirven sus cervezas. Cada cerveza tiene su copa de marca exclusiva. Se considera un pecado mortal servir una cerveza en la copa errónea o a la temperatura equivocada. Igualmente importante es la rica capa de espuma que no puede faltar en la mayoría de las cervezas belgas.

5 LA INFLUENCIA GLOBAL

Las cervezas belgas seducen a cada vez más amantes de la cerveza, tanto belgas como internacionales. También se imitan cada vez más en el extranjero, aunque las auténticas cervezas belgas son ampliamente consideradas como la referencia de la cerveza por excelencia.

6 LA GASTRONOMÍA CERVECERA

La cocina belga cuenta con muchos platos tradicionales en los que la cerveza se utiliza como ingrediente. Además, la cerveza suele presentarse como la mejor opción de maridaje para las comidas gourmet. ¡Para los amantes de la gastronomía aventureros, una sesión de maridaje de cerveza y chocolate es la experiencia belga definitiva!

7 LA CULTURA DE LOS BARES

Según los estándares internacionales, los bares de Bélgica tienen una extensa lista de cervezas. Muchas cervecerías especializadas incluso ofrecen cientos de opciones. Busca los omnipresentes llamados "bruine cafés": lugares antiguos, acogedores y evocadores. No hay mejor lugar para probar cervezas especiales... ¡y para conectar y compartir buenos momentos con los lugareños!

8 LA REGIÓN DEL LÚPULO

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, ¡una verdadera delicia belga!

9 EL RECONOCIMIENTO DE LA UNESCO

En 2016, la UNESCO inscribió la cultura cervecera belga en su lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La palabra "cultura" refleja la importancia y el valor atribuidos por los belgas a su cerveza, así como la intensidad con la que está entrelazada con su vida social. En Bélgica, la cerveza es mucho más que una bebida. Está en el ADN de los belgas, que la consideran parte de su orgullo e identidad.

10 UN FUTURO APASIONANTE

La centenaria historia de la cerveza en Bélgica ha tenido una enorme influencia en su propia industria cervecera contemporánea. Cerveceros innovadores redefinen y reinventan la rica tradición cervecera de Bélgica en la vibrante escena de la cerveza artesanal, la de hoy y la de mañana.





CALENDARIO

de festivales de cerveza belga

ABRIL

Zythos Beer Festival

Zythos Beer Festival es el festival más grande del mundo dedicado a la cerveza belga. Unas 100 cerveceras sirven más de 600 cervezas.

Aficionados a la cerveza viajan a Flandes desde todos los rincones del planeta para explorar una amplia gama de cervezas de cualquier estilo belga: saisons, cervezas belgas de trigo, lámbicas y geuzes, cervezas flamencas Old (Red)Brown, dubbels, tripels y otras cervezas de abadía, Brut de Flandres, Spéciale belge, ... al igual que versiones belgas de porter, stout, IPA y otros estilos de cerveza internacionales. Mucha gente acude al festival con amigos, lo que se traduce en un ambiente festivo: ¡una auténtica celebración de la cerveza belga!

MAYO

Toer de Geuze

El Toer de Geuze es un acontecimiento bial organizado desde 1997 por HORAL, la organización que reúne a la mayoría de las cervecerías de lámbicas. Durante todo un fin de semana, las cervecerías y las tabernas de geuze de los valles de Pajottenland y Senne abren sus puertas al público. En las instalaciones de las cervecerías y fábricas de geuze se organizan visitas gratuitas y degustaciones (a veces exclusivas) de lámbicas, geuze, kriek y otras cervezas lámbicas. Los productores se pueden visitar en coche o en bicicleta, o se puede reservar un asiento en un autobús turístico, que pasa por 4-5 lugares distintos al día.

JUNIO

Bierpassie Weekend

El "Bierpassie Weekend" (Fin de semana de la pasión cervecera) es una ocasión ideal para que los amantes de la cerveza degusten una amplia variedad de cervezas belgas en el hermoso y acogedor corazón de Amberes. El festival al aire libre tiene lugar en Groenplaats, una de las plazas más bellas de Amberes, junto a la impresionante Catedral de Nuestra Señora. Más de 40 cervecerías presentan más de 200 cervezas, representando todos los estilos de cerveza belga: cervezas trapenses y de abadía, cervezas saison, cervezas Spéciale belge, cervezas blancas, cervezas rubias fuertes, cervezas de fermentación espontánea (geuze, lámbicas y kriek), cervezas de fermentación mixta (flamenca roja/ oscura), cervezas de champán (bière brut), ...

AGOSTO

Belgium Beer Week

Belgium Beer Week es un foro internacional anual de la cultura cervecera belga. En el transcurso de una semana, los socios participantes (bares de cerveza artesanal, tiendas de botellas, clubes de cerveza, guías de cerveza, sumilleres de cerveza, cerveceros, organizadores de eventos...) de cualquier parte del mundo organizan uno o varios actos cerveceros relacionados con la cultura cervecera belga. Ofrecen un amplio programa de actividades en las que pueden participar los amantes de la cerveza. Entre ellas se incluyen catas de cerveza, maridajes,

tap takeovers, catas a ciegas, botellones compartidos, brunchs cerveceros, etc.

SEPTIEMBRE

Belgian Beer Weekend

La Grote Markt (Grand-Place) de Bruselas, inscrita en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO y una de las plazas más bellas del mundo, es el escenario incomparable del Belgian Beer Weekend. Alrededor de 50 pequeñas, medianas y grandes cervecerías belgas sirven unas 350 cervezas belgas diferentes. Una gran oportunidad para explorar los diversos estilos de cerveza que dan a Bélgica su merecida reputación como uno de los mejores destinos cerveceros del mundo.

Bruges Beer Festival

Brujas goza de renombre como ciudad cervecera; sus bares de cerveza oscura y su festival de la cerveza. Cada año, unas 80 cervecerías belgas presentan más de 500 cervezas en el Bruges Beer Festival. Las cervecerías asistentes son una mezcla de fabricantes de larga tradición e interesantes recién llegados al mundo de la cerveza artesana. Varios food trucks ofrecen platos fríos y calientes *in situ*.

OCTUBRE

Modeste Bierfestival

El íntimo Modeste Beer Festival rinde homenaje a Modeste Van den Bogaert, que dirigió la fábrica de cerveza De Koninck (donde se



celebra el festival) durante más de 50 años. Pero hay una segunda razón por la que el festival lleva su nombre: Modeste también significa modesto. El propósito del festival es dar a conocer a los amantes de la cerveza cervecerías de tamaño y producción modestos. Por lo tanto, es el festival perfecto para descubrir algunas joyas entre las cervecerías más pequeñas de Bélgica. Otros actos, como las sesiones de maridaje, animan el programa del festival.

Oud Bruin Fest

Oud Bruin Fest es un nuevo festival de la cerveza que pone de relieve el estilo de cerveza Oud Bruin, que a veces también se denomina Flemish red (sour) ale. Es una de las cervezas clásicas de Bélgica. Puede que haya pasado un poco de moda en las últimas décadas, pero hoy está más viva que nunca. A los cerveceros tradicionales, que han perfeccionado este estilo y han establecido un alto nivel, se unen hoy los

nuevos cerveceros, a los que les gusta experimentar con diferentes ingredientes y nuevas técnicas. El Oud Bruin Fest es el lugar ideal para degustar y comparar cervezas Oud Bruin clásicas con nuevas y sorprendentes versiones del estilo.

NOVIEMBRE

Billie's Craft Beer Fest

Desde 2017, el pub de cerveza artesanal de Amberes, Billie's Bier Kafétaria, organiza Billie's Craft Beer Fest, aplicando una fórmula de todo incluido con más de 50 de las mejores cervecerías artesanales de Bélgica y más allá. Rápidamente adquirió una gran reputación internacional como uno de los principales festivales de cerveza artesanal de Europa. Billie's Craft Beer Fest es una celebración internacional de la amistad y la pasión compartida por la cerveza artesana. ¡Una visita obligada para los amantes de la cerveza!

DICIEMBRE

Christmas Beer Festival

El Christmas Beer Festival (Festival de la Cerveza de Navidad) lo organiza cada año el club cervecero local O.B.E.R. (catadores de cerveza objetivos de la región de Essen). Durante dos días, los visitantes pueden degustar unas 200 cervezas belgas de Navidad e invierno. La lista de cervezas está considerada una de las mejores del mundo, con varias novedades y joyas interesantes combinadas con clásicos mundiales. Es un festival pequeño, con una asistencia de unos 3.000 amantes de la cerveza. Las entradas para el festival se agotan con meses de antelación, así que ¡hay que planearlo con tiempo!





Tanto si te apasiona la cerveza como si simplemente sientes curiosidad por explorar la rica cultura cervecera de Bélgica, Flandes cuenta con una amplia gama de experiencias cerveceras. A continuación, destacamos algunas de las visitas a cervecerías, museos de la cerveza y experiencias que son nuevas o han sido renovadas en los últimos años.



- 1 Cervecería St.Bernardus \\ **WATOU**
- 2 Cervecería Rodenbach \\ **ROESELARE**
- 3 Cervecería De Halve Maan \\ **BRUGES**
- 4 Cervecería Omer Vander Ghinste \\ **BELLESEM**
- 5 Cervecería Hopspot \\ **ERTVELDE**
- 6 Cervecería & Distelería \\ **PEPINGEN**
- 7 Cervecería Kestemont \\ **DILBEEK**
- 8 Cervecería Boon \\ **LEMBEEK**
- 9 Cervecería Timmermans \\ **ITTERBEEK**
- 10 Cervecería 3 Fonteinen \\ **BEERSEL**
- 11 Oud Beersel Blendery \\ **BEERSEL**
- 12 Belgian Beer World Experience \\ **BRUSSELS**
- 13 Grimbergen Experience \\ **GRIMBERGEN**
- 14 Batteliek \\ **BATTEL**
- 15 Cervecería Het Anker \\ **MECHELEN**
- 16 Cervecería Adept \\ **WINKSELE**
- 17 Cervecería Hof ten Dormaal \\ **TILDONK**
- 18 Abadía De Achelse Kluis \\ **ACHEL**
- 19 Cervecería Cornelissen \\ **BREE**



Cervecería St. Bernardus

Watou

Situada en el corazón de la región del lúpulo de Flandes Occidental, cerca de la frontera francesa, la cervecería St. Bernardus lleva desde 1946 elaborando cervezas fermentadas de alta calidad. En el verano de 2023, se inauguró su nuevo centro de visitantes. A tu propio ritmo, te espera una experiencia sensorial audiovisual, con degustación de cerveza al final en el Bar Bernard, el bar de la azotea que ofrece espléndidas vistas de la campiña circundante y los campos de lúpulo adyacentes. La cervecería cuenta con su propia casa de huéspedes de 11 habitaciones y alquiler de bicicletas, y es un excelente punto de partida para explorar la región de Westhoek.

Cervecería Rodenbach

Roeselare

Rodenbach es la referencia como productor de cervezas rojas-marrones al estilo tradicional de la región. Con su distintivo carácter crujiente y sus notas de manzana verde y cereza ácida, estas cervezas refrescan en los días calurosos. Un recorrido por la fábrica de cerveza es una experiencia impresionante, especialmente la visita a los 294 “foeders”, las cubas de roble que dan forma a la catedral de la cerveza de Roeselare. En 2024, Rodenbach además de la tienda, abrió la brasserie “Het Foederhuis” para comida y bebida, y desarrolló un taller sensorial (Mezcla tu propia Rodenbach) como complemento al recorrido.

Cervecería De Halve Maan

Bruges

Como última cervecería en activo dentro de las murallas de Brujas, justo en el pintoresco corazón histórico de la ciudad, esta cervecería familiar es testimonio de siglos de tradición cervecera. En 2024, el recorrido se renovó por completo, integrando conceptos de iluminación y vídeo. En la azotea, se puede disfrutar de una vista de 360° sobre el centro de la ciudad. Se prestó especial atención a la famosa tubería de cerveza, una ingeniosa solución para transportar la cerveza hasta la planta embotelladora situada fuera del centro. Al final de la visita, se puede degustar una “Brugse Zot” sin filtrar, una oportunidad única que sólo es posible en la propia fábrica de cerveza.

Cervecería Omer Vander Ghinste

Bellegem

En el pequeño pueblo de Bellegem, donde la torre de la iglesia y la cervecería marcan el horizonte, se fundó en 1892 la cervecería familiar Omer Vander Ghinste. La fábrica produce una gama de cervezas excepcionalmente versátil. Combinando históricas “foeders” de madera, técnicas modernas y un profundo respeto por la cultura cervecera local, Vander Ghinste produce cervezas con carácter, profundidad y un verdadero sabor a artesanía flamenca. En 2020 se inauguró un nuevo centro de visitantes.

1

Cervecería Hopspot

Ertvelde

Con una tradición que se remonta a siglos, la cervecería familiar Van Steenberge es un punto de referencia internacional consolidado, que elabora cervezas como Gulden Draak, Augustijn y Piraat. En 2024, la cervecería abrió Hopspot, una pequeña y encantadora cervecería satélite en una granja catalogada situada en el campo, a tan solo un kilómetro de la cervecería principal. Esta microcervecería cuenta con una sala de degustación, opciones gastronómicas y alojamiento (habitaciones para un máximo de 8 personas). Junto a la microcervecería hay un campo educativo de lúpulo. Es posible combinar la visita a ambas cervecerías en una sola excursión.

2

Cervecería & Destilería De Cort

Pepingen

En 2011, Manu De Cort compró una granja en un bello entorno rural como lugar ideal para hacer realidad su sueño de establecer una destilería artesanal en una granja. Volvió a los orígenes de la destilación utilizando únicamente materias primas de cosecha propia, como trigo, cebada, maíz, patatas y frutas. Hace unos años, la destilería De Cort amplió sus actividades a la producción de lámbricas, recuperando la tradición local centenaria de combinar elaboración y destilación de la cerveza. Las visitas incluyen ambos procesos. Las visitas incluyen tanto la parte de elaboración de cerveza como la de destilación.

3

Cervecería Kestemont

Dilbeek

En el corazón de la región de lámbrica, en la antigua fábrica de cerveza Goossens, la familia Kestemont ha reanudado recientemente las actividades cerveceras. Con las calderas de nuevo en marcha y los barriles de nuevo llenos, se han restablecido las tradiciones. En 2024, los Kestemont abrieron sus instalaciones al público. Es un lugar auténtico y encantador para conocer la herencia de las cervezas lámbricas.

4

Cervecería Boon

Lembeek

La cervecería Boon es obra de Frank Boon. A finales de la década de 1970, cuando las cervezas lámbricas estaban a punto de desaparecer, Frank se hizo cargo de una fábrica de mezclas de geuze en Pajottenland y se convirtió en uno de los personajes clave para revivir este estilo de cerveza. Aunque Frank sigue al pie del cañón, la sucesión está ahora en manos después de hijos, Jos y Karel. La cervecería Boon ha abierto recientemente un bar y una tienda, y está modernizando su recorrido cervecero en distintas fases, la última de las cuales estará terminada a finales de 2025.

5

6

7

8



Cervecería Timmermans

Itterbeek

Con una tradición cervecera que se remonta a 1702, Timmermans es la fábrica de o bé cerveza lámbica más antigua del mundo. Pasear por la fábrica de cerveza junto a las calderas de cobre, la nave de refrigeración abierta y los barriles de madera es como adentrarse en un museo cervecero viviente. La fábrica de cerveza Timmermans está realizando importantes inversiones en una nueva y vanguardista experiencia para el visitante, utilizando tecnologías digitales y una imaginativa escenografía. La inauguración está prevista para finales de 2025.

Cervecería 3 Fonteinen

Beersel

Enclavada en el corazón de Pajottenland, 3 Fonteinen es guardiana de la auténtica elaboración de cerveza lámbica. En honor al legado del legendario Armand Debelder, 3 Fonteinen sigue elaborando cerveza lámbica con la misma pasión y dedicación. La cervecería está realizando importantes inversiones en una nueva infraestructura. Aunque este proyecto aún tardará varios años en completarse, los visitantes ya pueden experimentar el lugar de primera mano en las visitas guiadas y en su cálido y acogedor Lambik-O-Droom (sala de degustación).

Oud Beersel Blendery

Beersel

Con una historia que se remonta a 1882, Oud Beersel es uno de los productores de cerveza lámbica más conocidos de Flandes. La fábrica produce una amplia gama de cervezas lámbicas, tanto tradicionales como innovadoras. En 2022, tras una profunda restauración, Oud Beersel reabrió su pub adyacente, llamado Bierhuis Oud Beersel, un lugar ideal para degustar las cervezas y los platos tradicionales, todos ellos elaborados con cervezas Oud Beersel. En 2025, las visitas se mejorarán con proyecciones y otros elementos visuales.

Belgian Beer World Experience

Bruselas

Belgian Beer World Experience, el esperado centro de visitantes sobre la cultura cervecera belga, en pleno centro de la capital, abrió sus puertas en septiembre de 2023. Situado en el espléndido edificio his-



tórico de la Bolsa de Bruselas, es el mayor centro interactivo del mundo sobre la cerveza. Los visitantes aprenden sobre la historia de la cerveza belga, exploran una multitud de aromas y sabores y descubren su perfil de gusto personal. La visita termina con una degustación de cerveza en el impresionante bar de la azotea con espectaculares vistas de Bruselas.

Grimbergen Experience

Grimbergen

En 2022, tras 233 años de interrupción, el monasterio de Grimbergen reanudó sus actividades cerveceras en el emplazamiento de la cervecería original. Junto con la nueva microcervecería se creó un centro de experiencias cerveceras, un jardín de hierbas y lúpulo y una sala de degustación. Se invita a los visitantes a ponerse en la piel de los Padres para conocer la Orden Norbertina, sus obras de caridad y su vida cotidiana, tanto en el pasado como en el presente.

Batteliëk

Battel

Batteliëk es una elegante microcervecería en una iglesia reconvertida, que abrió sus puertas en 2022. Con este proyecto, la cervecería Het Anker dio un nuevo uso a la antigua iglesia de Sint-Jozef. El interior diáfano está salpicado de acogedores asientos y rincones tranquilos, que invitan a los visitantes a charlar entre sí, relajarse o mirar a su alrededor con asombro. No sólo las cervezas, sino también elixires y limonadas se elaboran *in situ*, para sorprender e impresionar. Las opciones gastronómicas incluyen *finger food*, *street food*, sándwiches y postres.

Cervecería Het Anker

Malinas

Con una tradición cervecera que se remonta a finales de la Edad Media, Het Anker es una de las cervecerías más antiguas de Flandes. Es una joya histórica con calderas de cobre y otros equipos antiguos magníficamente conservados, ubicada en un complejo centenario, con vistas al beaterio de Malinas. Het Anker actualizó su recorrido en 2024. Combinado con la destilería de whisky y el hotel propios de la cervecería, todo el recinto ofrece una experiencia envolvente, que da vida a la rica historia del lugar.

9

10

11

12

13

14

15

Cervecería Adept

Winksele

En el pueblo de Winksele (cerca de Lovaina), De Smederij es una cooperación de distintos empresarios que engloba varios proyectos bajo el mismo techo: la cervecería Adept (de Dimitri Staelens, que antes fabricaba cerveza en Duvel-Moortgat), un bar/restaurante y salas de reuniones. De Smederij es un gran punto de partida para rutas a pie y en bicicleta, que se desarrollarán de aquí al verano de 2025 y se complementarán con aplicaciones digitales.

Cervecería Hof ten Dormaal

Tildonk

Escondida en una antigua granja en el campo, Hof ten Dormaal aplica un concepto único, en el que la agricultura y la elaboración de cerveza van de la mano. Todos los ingredientes se cultivan en la propia granja y el círculo de producción está totalmente cerrado, lo que convierte a Hof ten Dormaal en una de las cervecerías más ecológicas del mundo. La cervecería está renovando otra granja cercana y tiene previsto ofrecer visitas guiadas a ambos lugares a finales de 2025.

16

Abadía De Achelse Kluis

Achel

De Achelse Kluis fue una de las cinco abadías trapenses de Bélgica, hasta que los últimos monjes de la comunidad se trasladaron a la abadía de Westmalle en 2020. En 2023, la orden trapense vendió los edificios de la abadía y su fábrica de cerveza. Ahora es posible visitar estos edificios, vedados durante siglos. Las visitas terminan con una degustación de las cervezas de la abadía de Achel.

18

Cervecería Cornelissen

Bree

Fundada en 1859 en la parte más oriental de Flandes, la cervecería Cornelissen cuenta con más de 160 años de artesanía y tradición familiar. La fábrica, conocida por sus cervezas de alta calidad cervezas de estilos clásicos belgas, está modernizando su recorrido, con mejoras en distintas partes. La inauguración está prevista para el verano de 2025.

19

CONTACTO



BRUSELAS (oficina central)

Experto en producto cervecero: Stijn Van Houdt
stijn.vanhoudt@visitflanders.com

PAÍSES BAJOS

Prensa: Matthias De Wulf
matthias.dewulf@visitflanders.com
Ingrid Nederhof
ingrid.nederhof@visitflanders.com

REINO UNIDO/IRLANDA

Prensa: Anita Rampall
anita.rampall@visitflanders.com
Travel trade: Lisa Thomas
lisa.thomas@visitflanders.com

FRANCIA

Prensa: Marijke Bris
marijke.bris@visitflanders.com
Travel trade: Issam Khayati
issam.khayati@visitflanders.com

ALEMANIA

Prensa: Christopher Philipp
christopher.philipp@visitflanders.com
Travel trade: Britta Weidemann
britta.weidemann@visitflanders.com

AUSTRIA/SUIZA

Prensa: Fabian Senftner
fabian.senftner@visitflanders.com
Travel trade: Alexandra Raab-Frostl
alexandra.raabfrostl@visitflanders.com

ESCANDINAVIA

Marijke Van Damme
marijke.vandamme@visitflanders.com

ITALIA

Prensa: Irene Ghezzi
irene.ghezzi@visitflanders.com
Travel trade: Mayra Caroppo Venturini
mayra.caroppo@visitflanders.com

ESPAÑA

Prensa: Ángeles Alonso Misol
angeles.alonso-misol@visitflanders.com
Travel trade: Judit Sala
judit.sala@visitflanders.com

USA/CANADA

Prensa: Jillian Sliwinski
jillian.sliwinski@visitflanders.com
Travel trade: Marco Frank
marco.frank@visitflanders.com

ASIA

Nathalie Mertens
nathalie.mertens@visitflanders.com

VISITFLANDERS.COM

COLOFÓN

EDITOR RESPONSABLE Peter De Wilde,
VISITFLANDERS Grasmarkt 61, 1000 Brussels, Belgium
LEGAL DEPOSIT D/2025/5635/9

COPYRIGHTS

© Piet De Kersgieter, Farmboy-Jan op de Kamp, De 3 Fonteinen, Milo-Profi.
Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, almacenada en una base de datos o sistema de recuperación, ni publicada de ninguna forma ni por ningún medio (electrónicamente, mecánicamente, mediante impresión, fotocopia, microfilm u otros medios) sin el permiso previo por escrito del editor.