



Flandes es una región donde el buen comer y la vida placentera son esenciales para sus habitantes. **Los flamencos son unos gourmets y comer es el pasatiempo nacional.** Muchos llaman a los flamencos "borgoñones", famosos por su buena mesa. ¿Por qué negarlo?

En Flandes se come muy bien en cualquier ciudad, tanto en los mesones más sencillos como en los numerosos y agradables restaurantes. Además para los flamencos la relación calidad y precio es muy importante.

El arte culinario de la región se caracteriza por su **tradición, maestría, innovación y calidad.** A pesar de la existencia de famosos jefes de cocina con fama internacional, no son solo ellos los que llevan a la práctica esta cultura gastronómica: una nueva generación de cocineros mantiene el alto nivel de la cocina.

¿Sabías que en Flandes?

Cada tipo de cerveza tiene su **propio vaso.**

El mayor punto de venta de chocolate del mundo es el **aeropuerto de Bruselas.**

Se encuentra el mayor número de **estrellas Michelin por cápita.**

Se producen más de **100 toneladas** de chocolate al año.

El **98% de los habitantes** come chocolate regularmente.

En la Edad Media se consumían entre **300 y 400 litros de cerveza por persona al año**, ahora el consumo se ha reducido a 86 litros.

El cacao no solamente se come, también se puede **esnifar.**



©Sofie Coreynen



Información turística de las ciudades de arte:

Oficina de Turismo de Amberes **www.visitantwerpen.be**

Oficina de Turismo de Brujas **www.brugge.be**

Oficina de Turismo de Bruselas **www.visitbrussels.be**

Oficina de Turismo de Gante **www.visitgent.be**

Oficina de Turismo de Lovaina **www.leuven.be**

Oficina de Turismo de Malinas **www.mechelen.be**

Flandes culinario:

Presentación de cocineros flamencos jóvenes y sus restaurantes

www.flandersforfoodies.be

Guía completa de la endivia **www.endive.ca**

Para los amantes de las patatas fritas **www.belgianfries.com**

Guía completa de restaurantes en Bélgica **www.resto.be**

Museo de la patata frita en Brujas **www.frietmuseum.be**

Museo del chocolate en Brujas **www.choco-story.be**

Todo sobre la cerveza belga **www.beerparadise.be**

Las cervezas de Amberes **www.beersofantwerp.be**

Información sobre alojamientos culinarios **www.sweetflanders.eu**

Bar para probar todos los tipos de ginebra **www.dreupelkot.be**

TURISMO DE BÉLGICA: FLANDES Y BRUSELAS

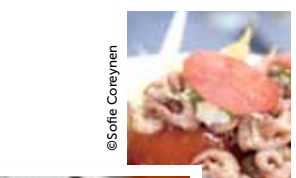


Moll de Barcelona s/n WTC Ed. Este Pl. 6ª
08039 Barcelona
Tel: **93 508 59 90**
info@flandes.net • **www.flandes.net**

Sabores de Flandes



Fotos ©Michael Dehaspe excepto pastelero ©www.milo-profi.be y praline ©www.frankcroes.be



©Sofie Coreymen



©www.milo-profi.be



©Michael Dehaespe



Waterzooi

Waterzooi es uno de los platos más conocidos de la gastronomía flamenca. Como la mayor parte de la gastronomía tradicional, el Waterzooi era en su origen un plato popular. Originalmente se elaboraba con el pescado común de los ríos de Gante. Actualmente se ha convertido en un guiso exquisito a base de pollo, pescado o bogavante, verduras y crema de leche.

Filet Americain

Albert Niels creó en 1924 esta delicia de carne cruda, picada y sazonada con mayonesa, huevo y diversas especias. Se encuentra en casi todos los restaurantes.

Stoofvlees (Carne Estofada)

Guiso de carne de buey a base de cerveza, siempre acompañado de patatas fritas.

Hespenrolletjes (Endivias envueltas en jamón dulce)

Endivias cocinadas al horno, enrolladas en una loncha de jamón York y gratinadas con salsa bechamel y queso.

Paling in't Groen (Anguila en salsa verde)

Con la anguila se elabora una de las recetas más tradicionales de Flandes: este plato que se sirve en numerosos restaurantes, sobre todo en las provincias de Gante y Brujas. Su especial textura está recomendada para los paladares más atrevidos.

Garnaalkroketten (Croquetas de Quisquillas)

Todavía hoy se pescan tradicionalmente a caballo estas deliciosas quisquillas de sabor inconfundible del Mar de Norte. Uno de los secretos mejor guardados de la gastronomía belga.

Mosselen met friet (Mejillones con Patatas Fritas)

El tónico de la gastronomía belga. Se sirven cocinados al vapor con una lista inagotable de salsas diferentes. La ración tradicional es 1 kilo presentado en una cacerola cuya tapa servirá para depositar las cáscaras. Olvídate del tenedor: las conchas del mejillón serán tus pinzas para comerlos.

Tomate Crevette

Quisquillas con mayonesa casera, como relleno de tomates.

Konijn met Pruimen (Conejo con Ciruelas)

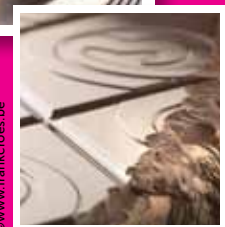
En la primera mitad del siglo XX el conejo era básico en la alimentación de la población pobre de Flandes. Hoy en día el famoso "Konijn met pruimen" se ha convertido en un plato delicioso.

Asperges op zijn Vlaams (Espárragos a la Flamenca)

Espárragos acompañados de huevos duros finamente triturados y de mantequilla derretida con un poco de perejil. La mejor temporada para comerlos es mayo y junio.



©www.frankroes.be



©www.frankroes.be

Endivias

La historia cuenta que en 1830 la endivia fue descubierta por el agricultor flamenco Jan Lammers. Debido a la guerra de independencia de Bélgica y Holanda tenía raíces de achicoria escondidas en su bodega. Pero Jan se olvidó de ellas y cuando al final bajó a su bodega vio que las raíces habían empezado a crecer. Cuando el agricultor probó la verdura blanca, le gustó su sabor amargo. Así descubrió el cultivo moderno del oro blanco belga: las endivias.

Espárragos

Hasta los antiguos egipcios conocían esta verdura deliciosa. Durante la antigüedad fue considerada un potente afrodisiaco. En la Edad Media el espárrago también llegó a Flandes. Hoy en día es muy querido en la cocina belga, particularmente en la forma popular "A la Flamenca".

Patatas Fritas

En Bélgica encontrarás las patatas fritas en puestos callejeros y como guarnición de todos los platos. La magia de su textura está en freírlas dos veces: la primera, a fuego lento, para que queden tiernas; la segunda, bien fuerte, para que crujan.

Historia

Las patatas entraron por Flandes a Europa, cuando Juan de Molina le hizo llegar desde Canarias, a su hermano que vivía en Amberes, 3 tipos de tubérculos procedentes de América. Costó convencer a los nobles de sus cualidades gastronómicas. ¡Incluso un cocinero francés obsequió a María Antonieta con un ramillete de flores de patata para promocionarlas! Cuenta la leyenda que el origen de las patatas fritas tuvo lugar a orillas del río Maas, cuyos habitantes freían habitualmente el pescado del río. El invierno de 1750 fue especialmente frío y las aguas se congelaron. Los pescadores belgas idearon freír las patatas con forma de pececitos para hacer soñar a sus estómagos. ¡Había nacido la patata frita!

Chocolate

En 1502, el explorador Cristóbal Colón trajo algunas semillas del árbol de cacao a España. Dos siglos después Europa entera estaba cautivada por la bebida de chocolate. En el siglo XVIII se inventó una manera para solidificar el chocolate. Hoy en día el chocolate está presente en el mundo entero. Bélgica produce 172 000 toneladas de chocolate al año y alberga 2130 tiendas de chocolate.



©www.milo-profi.be



©www.milo-profi.be



©www.milo-profi.be



©www.frankroes.be



©www.milo-profi.be



©www.milo-profi.be



©www.milo-profi.be



Cultura de Cerveza

Bélgica tiene la variedad de cervezas más grande de todo el mundo. Más de 680 tipos de cerveza distintos aportan un abanico de variaciones excelentes y ricas en sabores y estilos. No tendrás dificultad para encontrarlas; existen 11.497 bares! Si quieres ver como se elabora la cerveza, es posible. Flandes cuenta más de 112 fábricas de cerveza, muchas de ellas admiten visitas.



Wafels en Pannekoeken (Gofres y crêpes)

Quizá los postres más típicos de Flandes.

Rijstap (Arroz con leche)

Dicen que los belgas cuando van al cielo, se comen este plato con una cuchara de oro.

Pralines (Bombones)

Según la leyenda el cocinero del Duque de Plessis-Prelin dejó caer por accidente un poco de azúcar caramelizado sobre almendras tostadas. En 1912, el fabricante de chocolate Jean Neuhaus cubrió esta mezcla con chocolate y creó lo que hoy se volvió en la famosa "Praline". Es decir, un bombón de chocolate relleno. Un dulce que no te puedes perder durante tu visita a Flandes.

Ginebra

No confundir con la inglesa. La ginebra flamenca es una sorpresa. Lo primero que llama la atención es la lista infinita de sabores: natural, grosella, limón, manzana, café, crema catalana,... Su graduación en alcohol es variable. Se sirve bien fría, en chupitos llenos hasta el borde. Una visita al curioso local 't Dreupelkot en Gante te permitirá probarlas todas.

Mattentaart

Un pastel pequeño con un diámetro de 8 a 10 centímetros a base de hojaldre, huevos, leche entera, leche mazada, azúcar y aroma de almendras. Este pastel es una especialidad local de la ciudad flamenca Geraardsbergen.

Speculaas

Sinterklaas (San Nicolás) las trae el 6 de diciembre para los niños, pero las "speculaas", o galletas de especias, se consumen en Flandes a lo largo de todo el año, generalmente acompañando al café.

Cuberdons

Un tipo de caramelo elaborado con almidón y goma arábiga, y originalmente aromatizado con frambuesa. A causa de su forma, el dulce también se conoce como "neuzeke" o "nariz".