

DIARIO DI VIAGGIO

# NELLE FIANDRE

TESTO e FOTO di SOFIE DELAUW

Crocevia di paesi e culture, le Fiandre – che nel corso della storia hanno conosciuto momenti di ricchezza e oppressione, rivolta e rinascita – sono oggi palco di una nuova rivoluzione culturale. Grazie alla lungimiranza e al coraggio di un gruppetto di amici che sogna un ritorno alle origini, il cuore della gastronomia belga si trasforma, un ristorante dopo l'altro. Ma bisogna essere acuti osservatori, perché tutto avviene quasi impercettibilmente e in questo, va detto, i belges sono campioni.

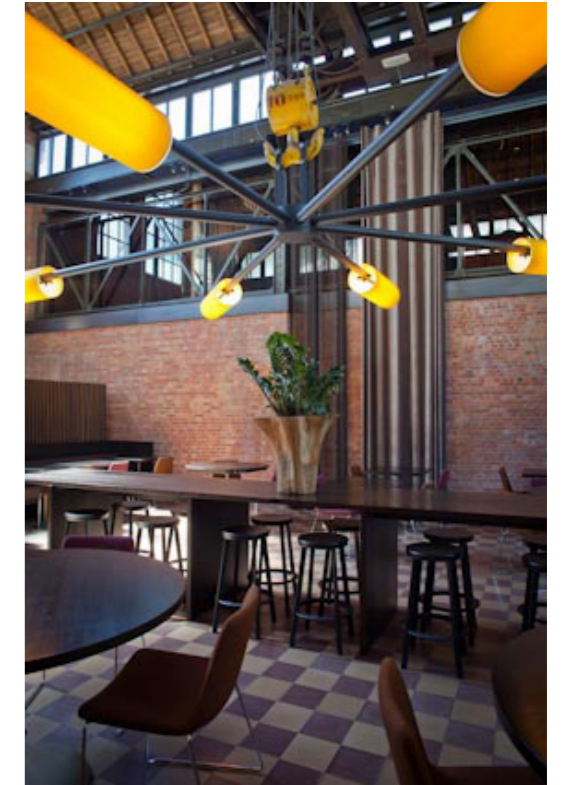
Al comando della rivoluzione gastronomica fiamminga troviamo tre giovani amici, Olly Ceulenaere (32 anni), Jason Blanckaert (31) e Kobe Desramauts (31). Tutti ristoratori stellati Michelin prima dei 25 anni, il trio unisce le proprie forze a quelle dell'amico fotografo Pieter de Kersgieter, che, intorno al 2008, dà loro il nome "Flemish Foodies". Alla base dell'incontro c'è uno stesso modo di intendere il cibo: deve essere semplice, locale, accessibile e, aspetto da non sottovalutare, divertente. Queste qualità vengono esaltate grazie all'uso di tecniche che creano una cucina moderna e stimolante. Assaggiare un loro piatto equivale a un viaggio nel variegato paesaggio culturale delle Fiandre, dalla laboriosa Gand alla più modaiola Anversa.

Città universitaria dall'atmosfera alternativa e trendy, Gand è l'anima delle Fiandre. Il luogo ideale per trasformare una vecchia centrale elettrica in un moderno bistrot, per aprire un ristorante al posto di una macelleria in pieno quartiere a luci rosse o per un menu after-hour.

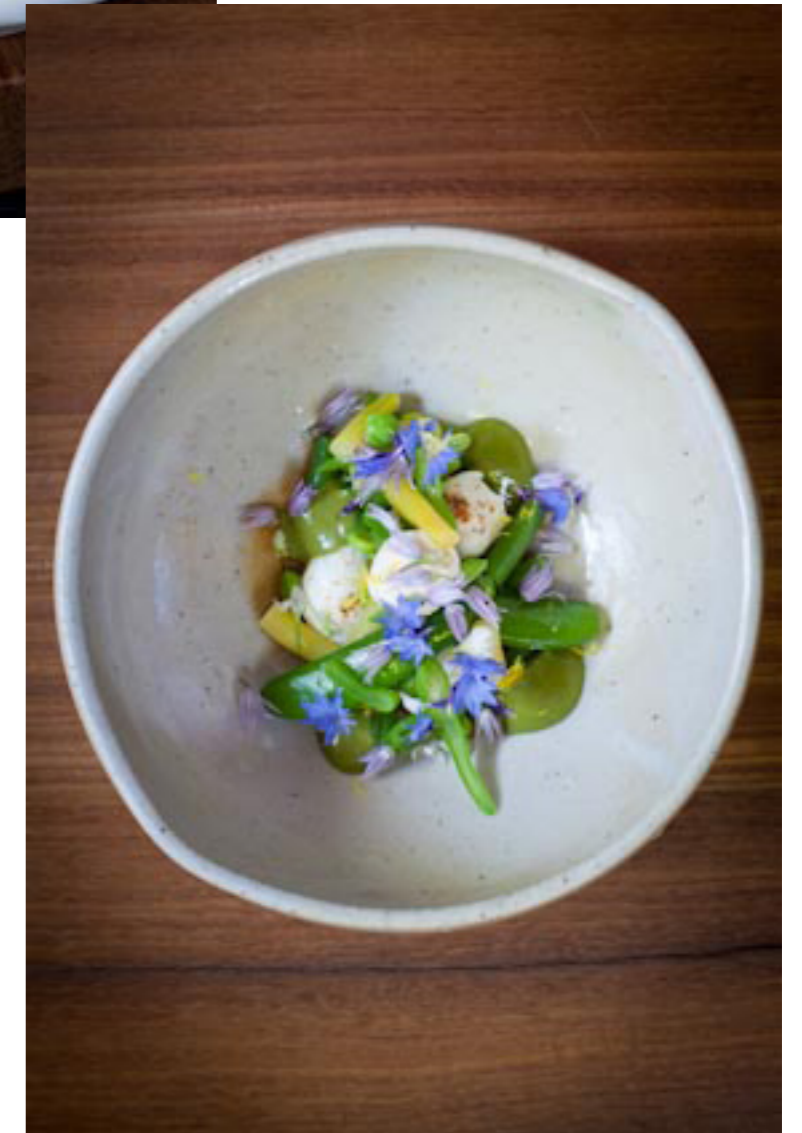




La nostra prima tappa è il Volta, il locale di Olly Ceulenaere. A due passi dal centro storico di Gand, la centrale elettrica dismessa, oggi bistrot, sprigiona – è il caso di dirlo - un'energia unica. Il bar al piano di sopra ferve a tutte le ore, mentre giù la sala da pranzo con cucina a vista e uno staff estremamente alla mano ti fanno subito sentire a tuo agio. Sulle sedie retrò, la clientela è variegata, da eleganti uomini d'affari a giovanissimi al primo appuntamento romantico. E mentre optiamo per il menu degustazione, gli occhi non riescono a staccarsi dalla cucina. La brigata del Volta dà prova di efficienza e velocità, ma anche di una certa serenità.



L'antipasto è una delicatissima mousse di cerfoglio con sfoglie di patatine, seguita da una tartara di Holstein con carciofi e Bastiaansens [un gouda stagionato]: un'armonia di sapori perfettamente naturale. Le croccanti taccole e i fagioli di Lima in un bouillon di patata charlotte con panna acida e fiore d'aneto sono una sublime interpretazione del punto forte di Ceulenaere: un'indimenticabile semplicità.

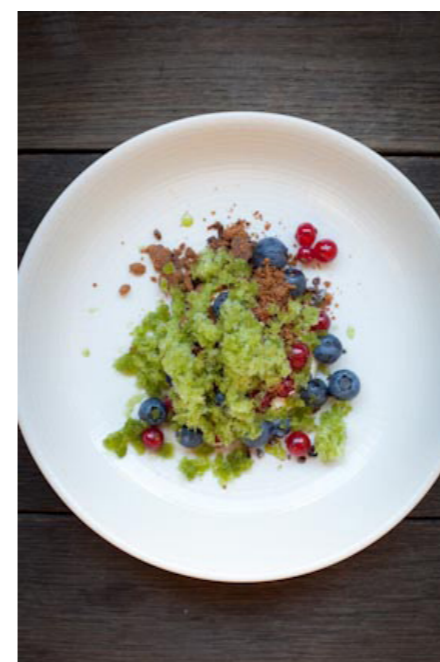




Mangiare al JEF di Jason Blanckaert è un'altra esperienza unica. Gli interni minimalisti del locale sono in netto contrasto con i piatti artistici, in cui Blanckaert può dare libero sfogo al suo côté selvaggio. Nel menu, breve ma incisivo, traspare la personalità dello chef. Kroepoek chips con polvere di senape, ravanelli e formaggio, salmone e finocchio, pancetta e patate, cioccolata bianca con frutti rossi. Il tutto accompagnato da un Le Petit Beauford, spumante effervescente naturale, che ci riporta alla Gueuze belga (una birra Lambic). Quello da 20 euro a testa è un menu ardito, assolutamente imperdibile, da gustare solo il venerdì finito il primo servizio, a partire dalle 22.30, servito a tavola direttamente dal personale di cucina: è il late-menu del JEF. È gastronomia democratica, alla portata di tutti.



Il De Vitrine è il locale cittadino di Kobe Desramaults. Aperto al posto di un'antica macelleria nel quartiere a luci rosse di Gand, il ristorante ha lo charme e l'innocenza di un passato ben conservato, che si esprime nelle piastrelle di ceramica bianca, negli oggetti vintage e nei sorrisi compresi nel prezzo. Il pasto inizia con una rievocazione di tempi più semplici: affettati stagionati, sottaceti, senape e paté fatto in casa. Ma innovazione e tradizione si avvicinano quando si parla dei broccoli abbinati a un formaggio bianco locale e dragoncello, seguiti dal pollo ruspante con porri e prezzemolo e, per finire, crumble di frutti rossi con granita di basilico. Proposte decisamente moderne, sia quanto a tecniche che sapore. La compagna di Ceulenaere e la sorella di Desramaults si occupano in maniera irreprensibile del servizio ai tavoli, mentre lo chef Matthias Speybrouck segue il versante culinario. Il De Vitrine riesce, in poche parole, a tirar fuori sia lo spirito comunitario che quello commerciale del Flemish Foodie.

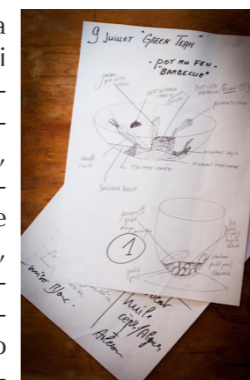




In De Wulf, il primo ristorante di Kobe Desramaults dista solo cinque chilometri dal confine francese, nella quieta campagna delle Fiandre occidentali. In una regione in cui si sono combattute le più cruente battaglie della storia, In De Wulf lotta per tenere in equilibrio passato e futuro. In precedenza il ristorante era della madre di Desramaults e, se nei boschi che lo circondano le erbe selvatiche continuano a essere le stesse, il cibo è invece in costante evoluzione. Il menu da 21 portate non nasconde la tecnicità che gli vale lo status Michelin, ma Kobe non intende smettere di stagionare le sue carni all'antica. Crostini con maroilles, calamari con salsa al siero di latte, cozze con verbena e fagioli di Spagna, rombo di Dunkerque con carote fermentate e crema alle nocciole sono una gioia dei sensi. Lo staff internazionale si lascia travolgere dal contagioso entusiasmo di Kobe nella scoperta di un altro ingrediente "perfetto"; quando il menu cambia ogni giorno, d'altronde, l'entusiasmo diventa indispensabile.

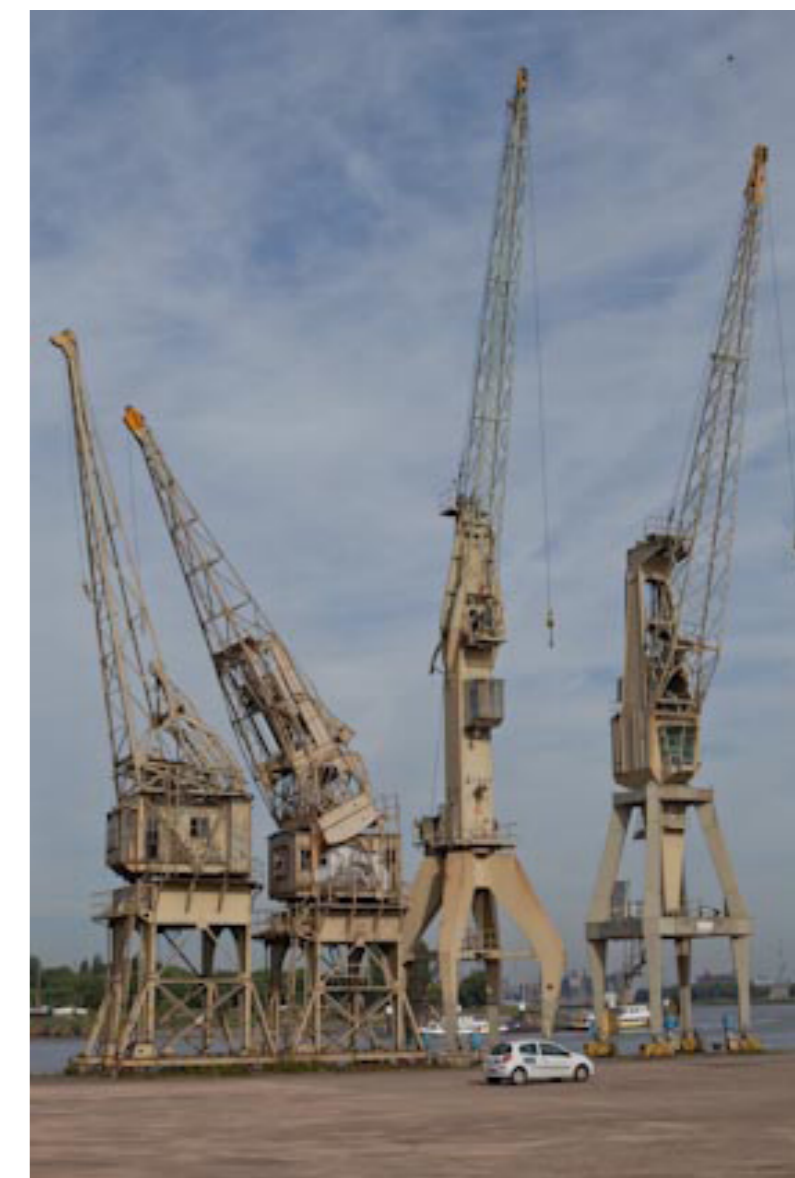
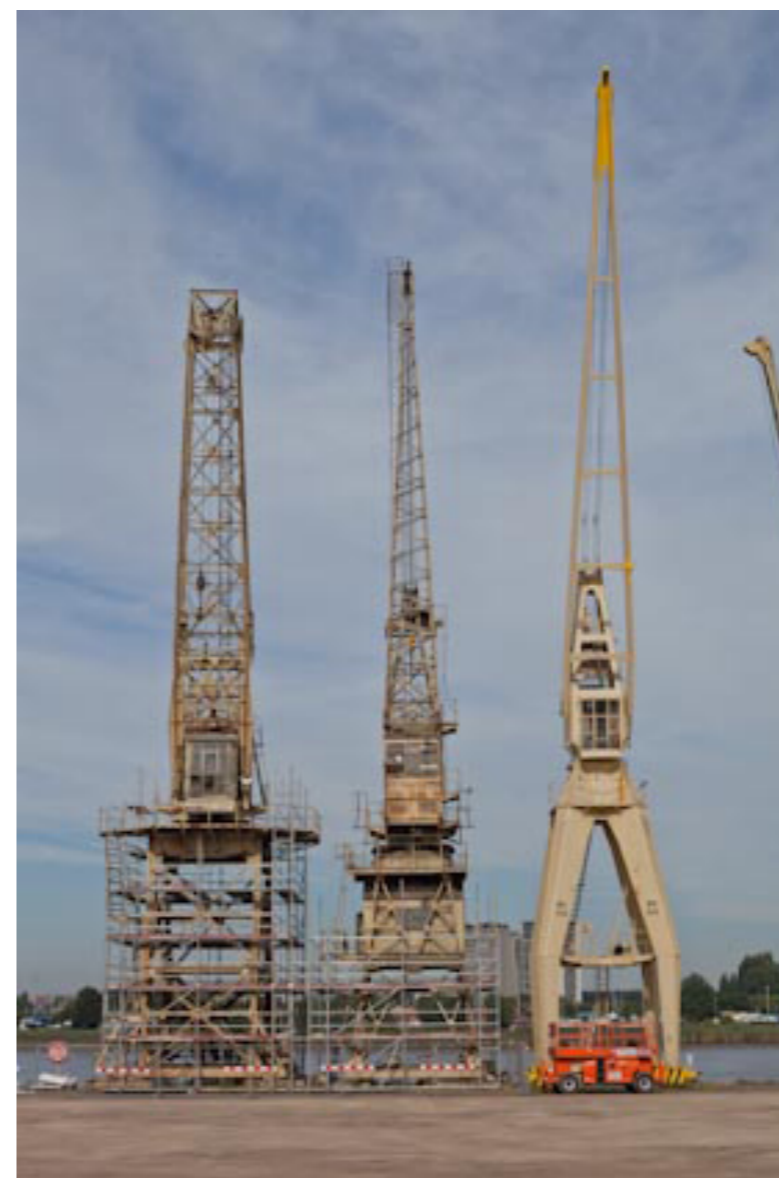
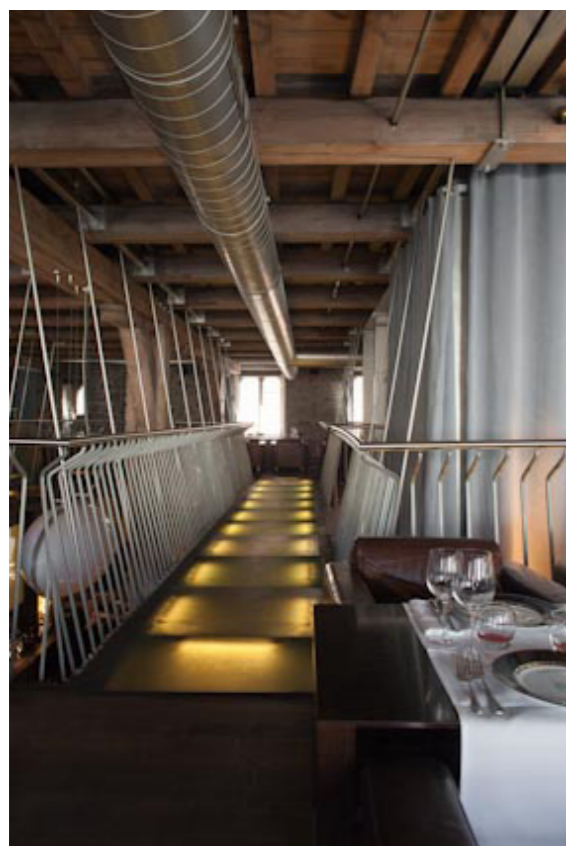


David Martin, proprietario e chef di La Paix a Bruxelles, è la comune fonte di ispirazione del trio e, una volta assaggiati i suoi piatti, non si stenta a intuirne il perché. La brasserie è autentica, dichiaratamente intenzionale. Nessuna forzatura, è così e basta. Le sedie sono originali e sono le stesse sui cui, un tempo, prendevano posto gli operai del macello nella loro pausa pranzo. Anche i frigoriferi in legno sono originali e ancora in uso per conservare le carni. E il rumore, meraviglioso, vibrante e vivace, ci fa da sottofondo per tutta la cena. Quanto a sapori e carne, il menu è ostinato, un'impronta distintiva dello chef e del suo locale. Sul menu salta all'occhio l'Angus nero con salsa béarnaise (preparata con midollo sbollentato) con filetto di Simmenthal alla Chateaubriand. Il carrello delle verdure di stagione viene ancora portato per la scelta ai tavoli. Da non escludere, con la bistecca, una Stella Artois, la birra belga per eccellenza.





Torniamo a Gand, stavolta in pieno centro, sul Graslei, in un vecchio granaio del '400 dove sorge il Belga Queen di Antoine Pinto, ritenuto uno dei migliori ristoranti della città. Tom Vamsteenkiste ne è chef e mastro birraio, e il menu riflette la sua elevata considerazione nei confronti del carattere acido della birra. Disponibile anche un apposito brewers-menu. La sua versione delle moules dello Zeeland, con birra di frumento, arancia e dragoncello, è assolutamente divina.



Ad Anversa, Davy Schellemans gestisce il Veranda. Accogliente, 25 coperti e arredi semplici in netto contrasto con la giocosità dei piatti, il locale è pieno dei ricordi di Schellemans ad oggi: il progetto lineare del periodo trascorso nella cucina del Noma, la freschezza degli ingredienti imparata nei 18 mesi di lavoro a In de Wulf, una foto anni '50 della nonna nella sala da pranzo. Il menu fisso vede il ritorno trionfale degli alimenti fiamminghi per eccellenza (sottaceti, senape, indivia), sapientemente accostati ed elaborati. Si comincia con cozze e crema di patata charlotte, vinaigrette di cipolla, fagiolini e fagioli di Lima e crescione indiano, seguiti da guancia di vitello servita con carote, patate charlotte e mandorle affumicate. Un incantevole sorbetto e una meringa alla passiflora con ananas e crema d'olio d'oliva puliscono la bocca e concludono degnamente il pasto.



Il De Godevaart di Dave de Belder, nel quartiere modaiolo di Anversa, riesce anch'esso a produrre una virata, riproponendo degli intramontabili classici, dribblando scontati gusti molecolari. Ma De Belder non si accontenta dello status quo e continua ad affinare le sue tecniche, trascorrendo una settimana l'anno da Jonnie Boer dello Zwolle, in Olanda. I suoi menu si discostano piacevolmente dalle ultime tendenze in termini di menu fisso, offrendo ai clienti l'opzione à la carte. I freschissimi tomates crevettes sono una delle rivisitazioni di De Belder, serviti con una maionese al dragoncello. Lo sgombro crudo viene temerariamente servito con mele e cipolline sottoaceto. La tartara di vitello è presentata con ostriche in azoto liquido, ravanelli, crescione, cetriolo e formaggio stagionato, a far da ponte fra tradizione e innovazione. La barbabietola col filetto d'aringa sottaceto, elaborata con yogurt e aneto, è una vera opera d'arte. Le fragole servite con cioccolato bianco, yuzu e gin-tonic, infine, non possono che rappresentare il gran finale.



