

# Le tradizioni culinarie del Belgio

**Gastronomia** Dalla cucina fiamminga a quella dell'area vallone, passando attraverso Bruxelles

Allan Bay

Oggi vi voglio parlare di una cucina che amo molto: quella del Belgio. Io sono nato in Italia, come anche il mio bisnonno (esattamente in Piemonte, ad Alessandria), ma l'origine della famiglia è fiamminga, immigrati all'inizio dell'800 in Piemonte. E, dato che i cognomi si trasmettono di padre in figlio, mi è rimasto un cognome fiammingo. Cosa della quale sono contento e per questo amo il Belgio, dove sono stato spesso, e dove ho quindi imparato ad amare la loro cucina. Vediamo di conoscerla meglio.

**Fra i numerosi piatti tipici, troviamo la vlaamse karbonaden, il waterzooi, i bloedpans e i speculoos**

Premessa doverosa. Per quanto il mio retaggio sia fiammingo, non posso non ammettere che nell'area vallone e a Bruxelles si mangia meglio, ai diversi livelli, che nell'area fiamminga. Perché questo sia storicamente successo, non lo so, probabilmente conta l'influsso francese e la precoce ricchezza della Vallonia, sebbene non si possa esserne sicuri. Ma di certo è successo. E peraltro nei Paesi Bassi, paese di grandissima civiltà, si mangia peggio che nel Belgio fiammingo: la cucina e la storia della cucina sono cose tanto complicate...

La cucina belga, o meglio vallona e fiamminga, con l'area di Bruxelles che sta in mezzo, mescola influenze diverse, in particolare tedesche e francesi.

Il Belgio è famoso soprattutto per la birra e il cioccolato, che sventano a livello mondiale, ma anche per due ortaggi di creazione propria: la bianca cicoria detta indivia belga e i piccoli cavolini di Bruxelles. Queste verdure compaiono spesso sulle tavole belghe

(oltre che essere molto esportati; il Belgio è infatti un grande esportatore di prodotti alimentari), insieme alle onnipresenti patate cucinate in vari modi, anche sotto forma di zuppa. Rinomata è la carne, soprattutto il vitello, in particolare il tipo culard. E rinomatissimi sono pure i frutti di mare. Quanto ai formaggi, quelli più diffusi sono l'Herve, di origine medievale e prodotto con latte vaccino intero, e il Limburger, di sapore più accentuato perché realizzato con latte crudo.

Il Belgio vanta poi numerosi piatti tipici, tra cui la ben nota zuppa di cozze, e altri più o meno celebri e di antiche origini. Famosa la carbonata fiamminga, o vlaamse karbonaden, uno spezzatino di manzo marinato nella birra scura e stufato a lungo con cipolle, zucchero di canna e aromi vari. Sempre di area fiamminga il waterzooi, una zuppa di pesce cotta con erbe aromatiche e addensata alla fine con gallette (vedi csf). Di questa pietanza esiste anche una variante con pollo stufato a lungo e legato alla fine con uova e latte.

Altra preparazione di una certa notorietà è il bloedpans, un insaccato preparato con polmone marinato, lardo, sugna, spezie e sangue di maiale fresco. Bollito a lungo, viene consumato freddo. Infine ricordiamo gli speculoos, squisiti biscotti speziati tipici del periodo natalizio (nella foto).

L'area vallona vanta piatti degni dell'influsso di una grande cucina come quella francese. In autunno, quando i tordi si nutrono di bacche aromatiche e sono quindi più saporiti, è possibile gustare i grives à la liégeoise, farciti con burro, bacche di ginepro e con le interiora stesse, cotti in burro e salvia e serviti su crostoni di pane dorati. Altro piatto noto è l'oie à l'instar de Visé, l'oca che prende il nome da questa città vallona. La particolarità di tale preparazione è la salsa di accompagnamento, ottenuta facendo addensare il fondo di cottura con capperi, aglio, panna, tuorli e senape.



## CSF (come si fa)



E parlando qui accanto di Belgio, non posso che proporvi, in questo *Come si fa*, uno dei più ghiotti e sontuosi piatti di quel paese: il waterzooi. È un grande piatto della festa, non si può fare per poche persone, le 8 indicate nella ricetta sono il minimo. È una preparazione fiamminga, come si evince dal nome.

### Per 8 persone

Pulite 1 kg di coda di rospo, 1 kg di rombo, 2 piccole anguille e 500 g di merluzzo, conservando gli scarti, le teste e le lisce. Ovviamente, questa è una scelta che vi suggerisco e che considero ottimale, ma come per tutti i grandi popolari esistono infinite versioni, quindi di fatto potete usare qualsiasi tipo di pesce, però sempre dalla polpa bella soda. In una casseruola mettete gli scarti, ben sciacquati, unite qualche granello di pepe, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 piccola cipolla picchettata con 2 chiodi di garofano, 1 mazzetto di gambi di prezzemolo e 1 scalogno; quindi coprite con acqua fredda. Portate in ebollizione e lasciate cuocere a fuoco dolce per 40', scoperto, schiumando di tanto in tanto. A cottura ultimata filtrate il brodo, prima in un colino e poi in una

mussola bagnata e strizzata. Mondate 500 g di cozze, mettetele in una casseruola e apritele a fuoco vivo, poi toglietele dal loro guscio e filtrate il liquido di cottura, sempre nella mussola. Affettate 2 cipolle, 2 porri e 2 gambi di sedano e stufateli con 1 noce di burro in una casseruola per 10', mescolando. Unite i pesci tagliati a pezzi, coprite con il brodo e il liquido di cottura delle cozze. Portate a ebollizione, abbassate la fiamma e cuocete per 5' al massimo. Aggiungete le cozze, 150 g di gamberetti mondati del budellino nero, 2 dl di panna da montare e 1 presa di prezzemolo tritato, lasciate insaporire per 1' e regolate di sale e di pepe. Servite accompagnando con fette di pane casereccio tostato - la tradizione vuole gallette, se le trovate usatele, ma il pane tostato va altrettanto bene.

## Ballando coi gusti

Oggi due proposte a base di animelle. Cercatele già pronte per essere cotte, cioè ammolate, sbollentate, private della pellicola e spurgate: è una cosa che fanno tutti i bravi macellai, quelli più accorti.



### Animelle con zucca e topinambur

**Ingredienti per 4 persone:** animelle di vitello già mondate g 600 · polpa di zucca g 200 · 2 topinambur · 2 amaretti · latte · brandy · noce moscata · burro · olio per friggere · sale e pepe.

Tagliate a dadi la polpa di zucca e cuocetela a vapore per 20'. Poi frullatela e legatela in un pentolino con po' di burro e pochissimo latte. Regolate di sale, di pepe e di noce moscata, quindi tenete in caldo. Tagliate le animelle in bocconcini di circa 6 cm di diametro. Rosolatele in una casseruola con una noce di burro per 5', poi flambate con il brandy e cuocete coperto per 10' circa, mescolando per evitare che attacchino. Regolate di sale e di pepe. Adagiate a piacere sui piatti individuali la crema di zucca, metteteci sopra le animelle e spolverizzate di amaretti ridotti in polvere. Accompagnate, se volete, con i topinambur tagliati a fettine sottilissime, fritti in abbondante olio e leggermente salati.



### Animelle con cavolfiori e cedro

**Ingredienti per 4 persone:** animelle di vitello già mondate g 600 · cavolfiore g 400 · 1 cedro · vino bianco · burro · sale e pepe.

Separate le cimette del cavolfiore e spezzettate i gambi. Cuoceteli a vapore per 20', poi frullateli, tenendo da parte qualche cimetta, e regolate di sale e di pepe. Tenete in caldo. Tagliate le animelle in bocconcini di circa 6 cm di diametro. Rosolatele in una casseruola con 1 noce di burro per 5', poi sfumate con il vino sobbollito per 3' e cuocete coperto per 10' circa, mescolando per evitare che attacchino. Regolate di sale. Adagiate a piacere sui piatti individuali la crema di cavolfiori, metteteci sopra le animelle, profumate con pepe, spruzzate con poco succo di cedro e guarnite con un po' della buccia del cedro, tagliata a julienne e sbollentata per 2'.