

TESTATA: Turismo.it

PAGINA: http://turismo.stile.it/articoli/2007/03/29/i_gusti_del_belgio_a_milano.1239297.php

DATA: 2 Aprile 2007

I GUSTI DEL BELGIO A MILANO

Flaminia

Giurato

invia
articolo
stampa
articolo
commenta
articolo



Il locale di stampo belga Le Vent du Nord, nel capoluogo lombardo, ha saputo cogliere gli elementi distintivi delle brasserie del marinaio, ricreando un'ambientazione in un vecchio transatlantico e proponendo piatti, dolci e birre di ottima qualità.

(02/04/2007) Tutti conoscono il **Belgio** ma pochi sanno la sua esatta posizione geografica, né che molti personaggi famosi a livello internazionale provengono proprio da questa nazione. La sua capitale, Bruxelles, è diventata nella storia recente anche capitale dell'Unione Europea, scelta più che mai adatta visto che per secoli il Belgio ha visto passare orde di uomini provenienti dai quattro angoli d'Europa.

Culturalmente molto attivo grazie a numerosi artisti famosi in vari campi, dalla pittura con Van Eyck, Rubens o Magritte solo per citarne alcuni, alla cinematografia, non è da trascurare nemmeno dal lato gastronomico e delle bevande. Il Belgio infatti può essere definito il paese degli amanti della **birra**, con una produzione di almeno 600 tipi differenti che si distinguono nelle categorie bianche, scure, rosse, Lambic, trappiste e saison.

Per poterle assaporare non bisogna necessariamente recarsi in terra fiamminga. A **Milano** c'è un indirizzo sicuro per scoprire non solo le ottime birre, ma anche la buona cucina belga. È il **Le Vent du Nord**, una brasserie ispirata al tema delle birrerie del marinaio. L'atmosfera marinairesca infatti pervade tutto il locale grazie all'ambientazione in un vecchio transatlantico, con travi di acciaio a vista e pavimenti in tavole di legno: le piccole sale sono arredate con foto d'epoca e divise in temi differenti come la sala onde, la sala macchine, la vita di bordo, il molo.

Il piatto forte sono le famose **moules frites**, le cozze accompagnate da golosissime patate fritte, frutto di un particolare metodo di cottura, servite in apposite cocottes fatte arrivare direttamente dal Belgio, con il liquido di cottura che mantiene caldi i molluschi secondo la tradizione belga. Tra i piatti di carne i più ricercati sono quelli a base di birra, tra cui il faux-filette à la chouffe, la saucisse à la bière, o la blanquette de veau à la bière Blanche.

E la birra è anche la protagonista di alcuni **dessert** come lo zabaione o il sorbetto à la kriek, una speciale birra alle ciliegie. Tra gli altri dolci presenti nel menù sono da provare le gaufres, cialde di Bruxelles, calde e fragranti servite con vaniglia e cioccolato fuso, il glace aux speculoos, gelato alla crema preparato con i tipici biscotti dolci e croccanti alla cannella e la tarte le vent gourmand, una torta cremosa a base di puro cioccolato all'85% di cacao. Per concludere il pasto non possono mancare i **distillati** tipici della tradizione belga, ottenuti con spirito di grano aromatizzato con bacche di ginepro o alla frutta.

Informazioni

Le Vent du Nord

Via Sannio 18, Milano

Tel. 02/55189027

ALTRI ARTICOLI

- Tra eremi e santuari
- Il mito del vino a Verona
- Suggestioni orientali in Riviera Ligure
- Primavera Biologica in Romagna
- Un nuovo turismo sostenibile
- Festeggiando la Primavera
- Salsomaggiore oasi di benessere
- Isarco. Tradizioni in cucina
- Val di Fiemme a suon di Jazz
- I sapori di Borgo Casale
- Parma. Burattini a castello
- Montefeltro, le strade belle
- Riviera ligure in residence
- La Venezia di Goldoni
- Sulla neve della Val d'Ossola