

TESTATA: Coolmag.it

PAGINA: http://coolmag.it/food/art_food.php?id=1380

DATA: Aprile 2007

Coolmag - food



[home - food](#)

Le Vent du Nord

di Laura Camanzi

Travi d'acciaio con bulloni a vista. Pavimenti formati da lunghe tavole di legno scuro. Immagini di eliche, sale macchine e grandi onde alle pareti. Camerieri vestiti da mozzi che si aggirano fra i tavoli. Improbabili scale a chiocciola che sembrano condurre sul ponte di una grande nave. Oltrepassata la doppia porta di Le Vent du Nord, sembra di varcare la soglia di un mondo lontano. Ispirato alle "brasseries du matelot", le birrerie del marinaio così diffuse nei paesi nordici, questo ristorante materializza un angolo belga nel cuore di Milano. Punto forte della carta sono le birre importate dal Belgio (Pils de Brabant di puro malto, a bassa fermentazione, dal delicato profumo di luppolo; Blanche de Brabant, prodotta con frumento, grani di coriandolo e scorze di arancia, fruttata e gradevole; le "lambic" alla frutta, come Timmermans Agrumi, Pêche, Framboise e Kriek), dalla Scozia (Gordon Finest Gold, bionda doppio malto a bassa fermentazione) e dall'Olanda (Dominus Trippel, monastica dei padri trappisti dell'Abbazia di Koningshoeven, a tripla fermentazione e dai profumi intensi di frutta esotica, spezie, olii essenziali). Spillate "alla belga", vengono servite in appositi bicchieri che variano per forma e dimensione e che da soli valgono la bellezza di questo locale.



Ma non da meno, a Le Vent du Nord, è la cucina che si rifà alla tradizione gastronomica belga. Le famose moules-frites, cozze accompagnate da golose patatine cucinate con il metodo della doppia frittura e racchiuse nei tipici coni di carta, vengono servite nelle "coccottes" di ferro smaltato che conservano il liquido di cottura e le mantengono calde fino alla fine. Diverse le versioni in cui vengono proposte: "à la provençale", con verdure e pomodori; "à la crème", ammorbidite dalla panna; "à la ivres", insaporite dalle note della birra in cui vengono cucinate; "à la marinières", con verdure e vino bianco. Non manca poi la carne, con piatti a base di birra: faux-filette à la Chouffe, controfiletto in salsa alla birra Chouffe; carbonnade à la flamande, bocconcini di carne di manzo stufati nella birra e serviti con il tradizionale "stoemp", crema di patate insaporita da verdure di stagione; blanquette de veau à la bière Blanche, spezzatino in bianco della cucina familiare belga stufato nella profumata Blanche Lambic. Anche fra i desserts, piatti con la birra come il sorbet à la Kriek, sorbetto di una speciale birra alla ciliegia, nonché pietanze tipiche fra cui le gaufres di Bruxelles (cialde croccanti servite con vaniglia, cioccolato fuso o un bicchierino di calvados) e la tarte le vent gourmand, torta cremosa senza uova e farina a base di puro cioccolato all'85% di cacao. Dal dolce al salato, dalla birra alla carne, è bello sedersi in questo "transatlantico" d'altri tempi e sentir soffiare il vento sulle note di Mon père disait di Jacques Brel: "C'est le vent du nord / qui me fera capitaine / d'un brise-lames / pour ceux que j'aime" (È il vento del nord che mi farà capitano di un fragilacreme per quelli che amo).



Le Vent du Nord - Brasserie belga con cucina
via Sannio 18, Milano
tel. 0255189027
Menù a partire da € 23
Aperto da martedì a domenica, dalle 19 alle 2

www.leventdunord.it

Foto: Le Vent du Nord

