

TESTATA: Viaggi24 – IlSole24Ore

PAGINA: http://www.viaggi24.intra/repository/articoli/2007/04/11/milano_il_belgio_in_tavola.1255682.php

DATA: 11 Aprile 2007

VIAGGI 24

HOME

LASTMINUTE

WEEKEND

METE LONTANE

VIAGGI ENOGASTRONOMICI

ARTE E CULTURA

MARE

MONTAGNA

HOTEL

RISTORANTI

BENESSERE/SPA

LOCALI DI TENDENZA

VIAGGI DEL SOLE

ITALIA

EUROPA

MONDO

GALLERIE IMMAGINI

FOTO DEL GIORNO

SEGNALAZIONI DI OGGI

CONTATTI

RISTORANTI



MILANO. IL BELGIO IN TAVOLA
di Laura Zancolò

Ambientazione marinara per Le Vent du Nord, brasserie ispirata alle birrerie du matelot nord-europee. Birra a volontà ad accompagnare carne e patate fino ai dolci, senza dimenticare le cozze fritte. >

Nel cuore di Milano l'ambientazione di un vecchio transatlantico porta alla scoperta dei piatti tipici e delle rinomate birre del Belgio. L'atmosfera di **Le Vent du Nord**, idea-progetto della nota casa birraia anglo-belga John Martin, è ispirata alle brasseries du matelot, ovvero le birrerie del marinaio, molto diffuse nei paesi nordici. Travi d'acciaio con bulloni a vista, pavimenti formati da lunghe tavole di legno scuro, alle pareti immagini di eliche, sale macchine e grandi onde che si infrangono sul molo arredano le piccole sale.

Oltrepassata la doppia porta del ristorante si entra in un mondo lontano dove i camerieri sono vestiti da mozzi e si aggirano fra i tavoli proponendo le prelibatezze della cucina belga a partire dalle famose moules frites, ovvero cozze accompagnate da patate fritte, cotte con un particolare metodo. Il tutto servito in particolari cocottes, fatte arrivare direttamente dal **Belgio**, con il liquido di cottura che mantiene caldi i molluschi, secondo la tradizione belga. Diverse le versioni in cui vengono proposte le patate, servite a volontà nei caratteristici coni di carta accompagnate da varie salse: "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 marinieres", con verdure e vino bianco.

Per gli amanti della carne il Faux-Filet à la Chouffe, la Saucisse à la Bière, o la Blanquette de Veau à la bière Blanche, tutti a base di birra. 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, sono le birre direttamente importate dal Belgio, a cui viene affiancata una selezione di birre scozzesi e olandesi tutte spillate "alla belga" e servite in bellissimi bicchieri che variano per forma e dimensione.

Sempre la birra è la protagonista di alcuni dessert come lo zabaione o il sorbetto à la kriek, una speciale birra alle ciliegie. Le gaufres, **calde 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 senza farine né uova, a base di puro cioccolato all'85% di cacao. E per concludere il pasto non possono mancare i distillati tipici della tradizione belga, i cosiddetti "genièvres" ottenuti con spirito di grano aromatizzato con bacche di ginepro o alla frutta.

Le Vent du Nord
Via Sannio, 18 - Milano
Tel: 02/55189027
mbox@leventdunord.it
www.leventdunord.it