

BRUXELLES, TRASCORRERE UN WEEKEND GOURMET CON “EAT! BRUSSELS, DRINK! BORDEAUX”



© visit.brussels - Eric Danhier

Category: [Enogastronomia](#)

La cucina belga, nata da una originale rielaborazione della tradizione francese, offre un'ampia varietà di portate di carne, proveniente dalle **pianure del Brabante** e di pesce del **Mare del Nord**, per un'offerta gastronomica di tutto rispetto, che spazia dalle elaborate ricette dei ristoranti stellati alle tentazioni del finger food di strada. Un patrimonio spesso sottovalutato, cui **Visit Brussels** dedica



l'8^a edizione di “**eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX!**”, rassegna enogastronomica che si svolgerà dal 5 all'8 settembre 2019.

Così, tutti i giorni, dalle 12 alle 23 (domenica 8 settembre, dalle 12 alle 21,30) oltre 30 tra i migliori chef e pasticceri della città, si alterneranno negli stand allestiti all'interno del **Parc de Bruxelles** e serviranno le specialità più famose della tradizione locale. Sarà così possibile assaggiare i migliori piatti che Bruxelles è in grado di offrire, al prezzo esclusivo di 9 euro a portata. Ospite d'onore della rassegna anche quest'anno sarà il **vino Bordeaux**, con la partecipazione di oltre 50 aziende, tra cantine e distributori, che metteranno a disposizione degli chef le loro prestigiose etichette per realizzare inediti quanto inebrianti abbinamenti.

Ci sarà spazio anche per un po' di Italia; all'evento, infatti,

parteciperanno gli chef, **Ugo Federico** da Capri e **Francesco Cury**, da Firenze, che da qualche anno stanno riscuotendo un grande successo nella panorama locale con la loro cucina italiana, all'insegna di pasta fresca preparata rigorosamente a mano e buon vino. Un'altra bandiera tricolore al festival sarà **Luigi Ciciriello**, titolare del ristorante "La Truffe Noire", che proporrà piatti gourmet a base di tartufo che hanno reso il suo locale uno dei più rinomati della città.



Inoltre, nella migliore tradizione della cucina di Bruxelles non mancheranno gli chef stellati, come **Valerio Borriero**, due stelle Michelin, titolare di 3 locali tra Bruxelles e Gent e Karen Torosyan, maître de cuisine del Bozar, il ristorante ubicato all'interno del Palazzo delle Belle Arti di Bruxelles.



Spazio anche alla sperimentazione con lo chef, **Denis Delcampe**, che proporrà una tartare ai funghi trombetta e con il team del ristorante Sanzaru, presenterà il suo filetto glassato all'aglio nero. Grande attesa anche per **Kenzo Nakata**, miglior giovane chef del 2018, secondo la prestigiosa guida Gault & Millau.

Infine, non mancheranno gli stand dedicati ai formaggi, con 4 produttori del territorio ed ai dolci, con pasticceri di fama internazionale come **Nikolas Koulepis** e **Yasushi Sasaki**, specializzato nella preparazione di dolci ispirati alla cucina giapponese.

In perfetta sintonia con l'anima cosmopolita di **Bruxelles**, tra gli highlights dell'evento ci sarà anche l'International Village, una

sezione del festival in cui si potranno scoprire sapori e cucine provenienti da tutto il mondo, per la partecipazione straordinaria di 14 partner, internazionali.

A margine della rassegna "eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX", la nota birreria con cucina **Moeder Lambic Fontainas**, ospiterà l'**Italian Beer Week-End #8 - Andrea Camaschella Edition**; si tratta di una rassegna speciale dedicata alle migliori etichette "made in Italy", con la partecipazione di mastri birrai provenienti da tutte le regioni d'Italia.



Per permettere ai visitatori di vivere la manifestazione in totale relax, è stato creato un sistema che prevede il pagamento delle consumazioni senza contanti, per l'utilizzo di una speciale carta magnetica ricaricabile, valida per tutta la durata dell'evento.

www.eat.brussels
www.visitbrussels.it

(Pg.F.)