A Bruxelles torna Eat Festival, un giro tra le migliori cucine del mondo

Data: Invalid Date | Autore: Nicola Cundò



Un giro tra le migliori cucine del mondo: nell'ultimo weekend di settembre per le buone forchette, e non solo, c'è un motivo in più per visitare Bruxelles! Da giovedì **29 a domenica 2 ottobre alla Gare Maritime di Tour & Taxis torna Eat Festival,** celebre rassegna gastronomica che rispecchia in pieno il carattere cosmopolita della città: per quattro giorni **più di 60 chef provenienti da tutto il mondo** serviranno agli ospiti il meglio della tradizione locale e i grandi classici della cucina internazionale, proponendo ricercati abbinamenti tra piatti d'autore, vini, cocktail originali e le immancabili birre della tradizione brussellese.

Un po' di Italia a Bruxelles

Ci sarà anche un tocco di Italia, egregiamente rappresentata dall'**Osteria Bolognese**, che porterà i visitatori a perdersi tra i sapori della terra emiliana, e dal **Ristorante Gioia**, una sorta di "Atelier della Pasta", pensato dallo chef Fabio Maurizi per celebrare in terra belga la vera pasta fresca, preparata rigorosamente a mano.

La maggior parte delle proposte, però, saranno dedicate alle tradizioni locali, a cominciare dai formaggi: quest'anno**Eat Festival ospiterà la settima edizione del Premier Fromager de Belgique** , nel quale cinque produttori di specialità casearie provenienti da tutto il Paese si sfideranno in otto prove, alla fine delle quali verrà decretato il vincitore che, come da tradizione, ospiterà l'edizione

successiva della gara nella sua città.

La birra e il vino protagonisti a Eat Festival

In onore dell'**antica cultura della birra belga**, che affonda le sue radici in oltre 700 anni di storia ed è diventata patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO nel 2016, il Festival ospiterà una rappresentanza dei principali birrifici artigianali della città, tra cui la storica **Brasserie Cantillon, la Brasserie de la Senne** e l'innovativo **Brussels Beer Project:**nato nel 2013 da un progetto di crowdfunding con l'obiettivo di rivisitare in chiave moderna la tradizione, il Brussels Beer Project si basa su un collettivo di giovani che ogni anno sperimentano diverse tipologie di birre, affidandosi poi ad una community di oltre 2.000 sostenitori e assaggiatori per decidere quali mettere in commercio e quali scartare.

Gli appassionati di vino, invece, potranno frequentare il wine bar e i laboratori di degustazione organizzati da **Vins de Bordeaux**, che permetteranno di scoprire le etichette di una delle regioni vinicole più famose al mondo.

Tra sostenibilità e dolcezza

Grande attenzione anche al tema della sostenibilità e alla valorizzazione dei prodotti a km zero: tra le novità di quest'anno, infatti, si annovera il **Brussels Producers' Market**, nel quale i piccoli produttori specializzati in prodotti di alta qualità, come micro-birrifici, biscottifici e panetterie, venderanno i loro prodotti direttamente al pubblico. Lo chef **Elliott Van de Velde** , inoltre, dimostrerà come è possibile azzerare gli sprechi trasformando tutti gli avanzi di cibo in nuovi piatti, creativi e gustosi.

E per concludere in dolcezza, la rinomata **pasticceria Ginkgo**presenterà ottime torte e l'immancabile cioccolato, altra gemma della proposta gastronomica brussellese, gentilmente offerto dal cioccolatiere **Laurent Gerbaud**.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/a-bruxelles-torna-eat-festival-un-giro-tra-le-migliori-cucine-del-mondo/130308