

Turismo enogastronomico in Europa: il Belgio

Il **Belgio** è uno dei fondatori dell'Unione europea e la capitale Bruxelles è la sede di istituzioni comunitarie. Nel Paese si parlano diverse lingue: a nord nelle Fiandre la popolazione è di lingua olandese, a sud in Vallonia la popolazione è di lingua francese; nella zona centrale, che è bilingue, c'è la capitale *Bruxelles*.

La *cucina belga* offre una grande varietà di ingredienti e di ricette; è una cucina regionale che ha reinterpretato la tradizione gastronomica della vicina Francia, adattandola ai prodotti tipici offerti dal territorio. Il Belgio è stato un importante centro di commercio del Nord Europa e la sua cucina risente degli influssi di diverse culture per quanto riguarda gli ingredienti utilizzati e le tecniche di cottura, che sono assimilati da diverse culture.



Per quanto riguarda le abitudini alimentari i belgi consumano una prima colazione abbondante e calorica, un pranzo e una cena, che spesso è consumata al ristorante (la densità di ristoranti nel territorio è una delle più alte d'Europa).

Tra i prodotti tipici del territorio c'è il pesce, pescato nel Mare del Nord, la carne, proveniente dalle pianure interne, le patate e le verdure. Piante tipiche locali sono:

- le *cozze*, preparate in brodo o in modi diversi con pomodoro, vino, birra ecc.;
- le *patate fritte*, preparate con una doppia cottura che le rende morbide dentro e croccanti fuori e che sono vendute nei caratteristici chioschi di strada;
- le *zuppe e le verdure*, in particolare l'*invidia* e i famosi cavoletti di Bruxelles;
- i *dolci* come le waffels (in fiammingo) o gaufres (in francese); si tratta di cialde morbide e calde servite con cioccolato fusa o con panna e fragole.



Il Belgio ha inoltre una solida tradizione nella lavorazione del cioccolato e nella produzione di birra.

Dopo aver letto il brano, rispondi sul quaderno alle domande:

1. Quali sono gli elementi che caratterizzano il turista enogastronomico?
2. Quali sono in Belgio i prodotti tipici del territorio?
3. Per quali ragioni le tradizioni culinarie in Italia e in Belgio hanno caratteri simili?
4. Qual è la differenza tra prodotti agroalimentari PAT e prodotti con marchio DOP, IGT e STG??