Bruges, Belgio. Weekend magico e gourmet con la ricetta della crêpe normande

(Italian and English versions)

Di Cesare Zucca–

SPECIALE MARZO IN THE WORLD: WEEKEND A BRUGES

Pronti per un weekend suggestivo, magico, sorprendente…insomma indimenticabile e straordinariamente 'gourmet'… con la ricetta originale della 'crepe' di ChefJan Supply?
Nel nostro viaggio all'estero abbia deciso di dedicare una tappa alla bellissima **Bruges**, cittadina belga nella meravigliosa Regione delle Fiandre. Una destinazione che vi regalerà storia, arte, cultura e una succulenta ricetta fiamminga. Pronti ? Partiamo.

A darci il benvenuto sono le torri medioevali, i canali su cui su specchiamo ville e palazzi, i romantici angoli immerse nel verde e i pittoreschi scorci che Bruges offre al visitatore.
Questa città, grazie alla sua posizione favorevole e il collegamento con il mare divenne sin dal medioevo. un'importante e intraprendente punto commerciale e centro portuale dell'Europa nord-occidentale. Molti facoltosi commercianti europei di trasferirono a Bruges dove nacque la prima borsa valori, le cui attività si svolgevano sulla piazza davanti alla locanda della famiglia Van der Beurze e le cui borsette sono ancora immortalate sul portale del palazzo.

Per Bruges iniziò il secolo d’oro, capitanato dai Duchi di Borgogna che qui ampliarono la loro residenza, trasformando la città in un vivace crocevia eonomico e culturale. Pittori famosi come Jan van Eyck e Hans Memling, grandi maestri primitivi fiamminghi, trovarono in Bruges il luogo ideale per le proprie attività artistiche.

L’anno 1482 segnò il triste declino della città, i rapporti tra I commercianti e Massimiliano di Borgogna precipitarono, cosi some i collegamenti di Bruges con il mare. La corte, i mercanti stranieri, le autorità e gli artisti abbandonarono la città, insomma i vip dell’ epoca se ne andarono via tutti, tranne… i cigni da sempre presenti a Bruges, simbolo di libertà e tuttora fotografatissimi protagonisti.

La grande rinascita avvenne nel 1892 quando lo straordinario patrimonio della città fu riscoperto. Grazie alla sua bellezza intima e misteriosa, Bruges iniziò ad essere considerata come una delle mete turistiche più interessanti al mondo

Come girare per Bruges

A Bruges è bellissimo gironzolare senza meta nelle tortuose stradine per scoprire il suo volto medievale e i suoi angoli più nascosti, magari affidandovi a una guida, a piedi o in bicicletta, oppure in risciò, mezzo di trasporto unico ed ecologico. I canali di Bruges sono le arterie della città. Non perdetevi un tour in battello o in barca lungo I canali, da cui potrete vedere la città da un diverso punto di vista e scoprire angoli nascosti e giardini segreti.

Due eccellenze di Bruges: delicati merletti e praline di ciocoolato

L’imbarco avviene in uno dei cinque moli nel cuore della città e il giro dura circa mezz’ora. I più avventurosi potranno vive l’ebbrezza di un volo in una delle mongolfiere di Bruges Ballooning che organizza tour mattutini e serali nei cieli sopra la città, l’ escursione dura tre ore di cui almeno una in aria.

Siete romantici?
Vi aspetta un suggestivo giro in carrozza dove godrete di tutta la pittoresca bellezza di Bruges, attraverso piazze secolari e favolosi ponti sui canali, mentre il cocchiere vi offrirà spiegazioni esperte e farà una breve sosta al famoso (e imperdibile) **Begijnhof**, struttura dalle bianche pareti, un tempo dimora di una comune di ‘beghine’, donne laiche emancipate che conducevano una vita casta e pura in una vera oasi di pace religiosa, caratterizzata dall’imponente cortile interno, dagli alberi dalle radici aggrovigliate e

meravigliosi fiori stagionali. Poco distante vi aspetta il lago **Minnewater**, circondato da un bellissimo parco e attraversato da un suggestivo ponte del 1720 che regala una vista spettacolare sulle torri e sui tetti a punta di Bruges.

DA VEDERE

Grote Markt o **Piazza del Mercato**, era il centro commerciale di **Bruges** in epoca medioevale e vivace nido della città, dominato dalla **Belfort**, **Torre Civica** su cui potrete scalare 83 gradini per godere di un panorama mozzafiato. Non è possibile prenotare, per cui prevedete un po’ di attesa, ma ve lo assicuro, ne vale la pena.

Burg cuore pulsante della città. Da oltre 600 anni la maestosa architettura della piazza comprende anche la **Landhuis,** casa della Legione della libertà di Bruges. Questa piazza era il cuore amministrativo e religioso di Bruges e, sebbene nulla rimane delle due costruzioni, i bellissimi edifici storici che la circondano ne sono la testimonianza. Primo fra tutti il trecentesco municipio gotico **Stadhuis,** uno dei più antichi dei Paesi Bassi, con guglie, torrette e la facciata costellata di finestre e splendidamente decorata.

Basilica del Santo Sangue di Bruges che, in un prezioso flacone di cristallo, ospita un frammento del tessuto utilizzato da Giuseppe d'Arimatea per asciugare il sangue di Cristo dopo la crocifissione.
Chiesa di Nostra Signora, costruita in stile gotico brabantino tra il XIII e XV secolo, la **Onze-Lieve-Vrouwekerk** è uno splendido esempio dell'abilità e della perizia degli artigiani locali.all'interno troverete un vero gioiello la ***Madonna di Bruges*** di Michelangelo, scultura in marmo di Carrara di straordinaria bellezza. Fu acquistata nel 1506 dalla famiglia Mouscron, ricchi mercanti di tessuti di Bruges, per adornare la tomba di famiglia ed è l'unica opera di Michelangelo ad aver lasciato l'Italia mentre il grande artista era ancora in vita.

Affiancati uno all’altro ecco meravigliosi musei: il **Gruuthuse,** sfarzoso palazzo del XV secolo abitato da un mercante che riscuoteva la tassa su “Gruut”, una mistura di erbe che veniva aggiunta all’orzo nel processo di produzione della birra. Il Museo , attrverso 22 stanze, racconta 500 anni di storia di Bruges con collezioni che spaziano dagli arazzi al mobilio, da oggetti in metalli preziosi alle ceramiche, dalle armi agli strumenti musicali e la suggestiva cappella privata che si affacciata direttamente sulla navata della Chiesa di Nostra Signora. Permettendo ai nobili di seguire le funzioni religiose senza essere visti dal popolo.

Museo di Groening ricca collezione di opere d’arte dal XV al XX secolo, concentrata principalmente sugli artisti che hanno vissuto e lavorato a Bruges. Una magnifica raccolta di dipinti dei cosiddetti Primitivi Fiamminghi costituisce il nucleo centrale della mostra permanente ed è consoderata una delle migliori collezioni di arte medioevale in Europa.

Il Museo vanta infatti, alcuni capolavori di **Hans Memling, Gerard David** e di **Jan Van Eyck**, considerato l'iniziatore della scuola fiamminga e il celebre ritratto di sua moglie "Margareta, dall'espressione piuttosto severa, si mormora che in casa a comandare fosse lei….

Museo Memling, mobili, oggetti, archivi e strumenti medici, raccontano la secolare storia dell'ospedale Sint-Janshospitaal gestito delle sorelle e dei fratelli della Congregazione che

curava corpi e anime.

La cucina fiamminga

Il Belgio, si sa, è famoso per le sue ‘ frites’ patatine fritte spesso accomoagnate da cozze alla ‘Mariniere’ o ‘au vin blanc’. Le frites sono lo street food d’eccellenza, le trovate dovunque, in porzioni generosissime, rigorosamente fresche e tagliate in giornata, con una vastissima scelta di salse, dalla mayonnaise, la più tradizionale, al ketchup, alla tartare, o mille altre inaspettate versioni.

Le ‘frites’ sono una vera istituzione, tanto che la città le onora con un museo nello spendido palazzo Saalhalle, il **Frietmuseum,** racconta la storia della patata, delle ‘frites’ e delle salse, il tutto, naturalmente con degustazione finale! **Madame Adi,** mia gentile guida, mi ha consigliato Casa Patata, dove mi sono affiondato e concesso un gustoso break, davvero ottime !

Cosa mangiare a Bruges

La gastronomia fiamminga è un mix ben riuscito di piatti francesi e belga. Tra i prodotti di mare spiccano **gamberi** ’grigi’ (crevettes grises), **anguille, moules – frites** (cozze con patatine fritte, mi raccomando, occhio alla stagione,)

Tra le carni: **bollito misto** di carne (hochebot), il ***mijotè*** di maiale, la ***carbonade*** (bovino), il famoso cavoletto di Bruxelles, asparagi bianchi (in stagione) **cioccolato** e più di 1000 tipi di **birra**

Dove ho cenato

Goesepitte43, alternativo ma non troppo , innovativo al punto giusto , la cucina belga felicemente presente e egregiamente rielaborata dallo chef **Jan Supply** che ha sorannominato il suo locale ‘bistronomy’ a cavallo tra bistrot, brasserie e ristorante gastronomico.

i famosi asparagi bianchi ‘Spitsbroek’ feuilleté, teneri e succosi serviti con una delizosa con salsa mousseline

Carne, pesce e pollame e grande attenzione ai contorni di verdure che potranno essere scelti dal cliente. Molti piatti sono cucinati con il Mibrasa, un forno a carbone che esalta gli aromi naturali degli ingredienti e sprigiona una gamma unica di sapori puri.

Chef Jan Supply

Ho gustato i famosi asparagi bianchi ‘Spitsbroek’ feuilleté, teneri e succosi serviti con una delizosa con salsa mousseline e non posso non citare la strepitoso dolce, una sorrilissima e croccante crèpe alle mele con panna e un tocco di gelato alla vaniglia…Irrerstibile! Impossibile non ‘ rubare’ allo chef la ricetta originale.

Ecco la ricetta della ‘crepe normandie’

La torta di mele è una frittella con fettine di mela chiamata “crêpe normande”.
Ecco la ricetta per 12 frittelle
4 uova
200 g di farina
60 g di burro fuso
0,5l di latte
4 mele, sbucciate e tagliate a fettine sottili (usate una mandolina se ne avete una)
Per caramellare: 200 g di zucchero + 200 di burro

ISTRUZIONI

1 Sbattere tutti gli ingredienti a parte il burro e le mele con metà del latte per unire, quindi aggiungere il resto del latte per ottenere una pastella. Resisti alla tentazione di usare un frullatore in quanto attiverà eccessivamente il glutine nella farina e impedirà alla pastella di scorrere correttamente nella padella. Metti da parte per un po’.

2 Cuocete molto leggermente le fettine di mela in padella con un po’ di burro, giusto per ammorbidirle. Mettetele da parte.

3 Scaldare il burro in una padella per crêpe fino a quando non diventa spumoso. Aggiungere un mestolo di pastella e stendere spostando la padella o utilizzando una spatola di legno. Aggiungere rapidamente alcune fettine di mela e distribuire sopra un po’ più di pastella. Cuocere per pochi istanti fino a doratura, quindi capovolgere la frittella nella padella per cuocere dall’altro lato. Con le crêpes Normande, questo richiede pratica perché le mele riducono la coesione della crêpe. Se riesci a fare un giro completo, ottimo. Non preoccuparti se sbagli: nascondi l’errore con una piega.

4 Una volta cotta, Sistermarla su un piatto e servirla con gelato o crema chantilly.

INFO
Visit Flanders
Visit Bruges
#VisitBruges
#imagineBruges
Facebook: @VisitBruges
Twitter: @Visit_Bruges
Instagram: @visitbruges

For the english version , go to next page, click Next>

Are you ready for a suggestive, magical, surprising weekend … in short, unforgettable and definitely ‘gourmet’… with the original ‘crepe’ recipe by Chef Jan Supply?
During our trip abroad you decided to dedicate a stop to the beautiful **Bruges**, a Belgian town in the wonderful Flanders region. A destination that will give you history, art, culture and a succulent Flemish recipe. Ready? Let’s go.

To welcome us are the medieval towers, the canals on which we mirror villas and palaces, the romantic corners surrounded by greenery and the picturesque views that Bruges offers to the visitor.
This city, thanks to its favorable position and the connection with the sea became since the Middle Ages. an important and enterprising commercial point and port center of north-western Europe. Many wealthy European traders moved to Bruges where the first stock exchange was born, whose activities took place on the square in front of the Van der Beurze family inn and whose handbags are still immortalized on the portal of the palace.

The golden century began for Bruges, led by the Dukes of Burgundy who expanded their residence here, transforming the city into a lively economic and cultural crossroads. Famous painters such as Jan van Eyck and Hans Memling, great Flemish primitive masters, found in Bruges the ideal place for their artistic activities.

The year 1482 marked the sad decline of the city, relations between merchants and Maximilian of Burgundy plummeted, as did the connections of Bruges with the sea. The court, foreign merchants, authorities and artists left the city, in short, the VIPs of the time all left, except … the swans that have always been present in Bruges, a symbol of freedom and still highly photographed protagonists ..

The great revival took place in 1892 when the extraordinary heritage of the city was rediscovered. Thanks to its intimate and mysterious beauty, Bruges began to be regarded as one of the most interesting tourist destinations in the world

How to get around Bruges

In Bruges it is wonderful to wander aimlessly in the winding streets to discover its medieval face and its most hidden corners, perhaps relying on a guide, on foot or by bicycle, or by rickshaw, a unique and ecological means of transport.The canals of Bruges are the arteries of the city. Do not miss a boat or boat tour along the canals, from which you can see the city from a different point of view and discover hidden corners and secret gardens. Boarding takes place at one of the five piers in the heart of the city and the tour takes about half an hour.The more adventurous can experience the thrill of a flight in one of the Bruges Ballooning balloons which organizes morning and evening tours in the skies above the city, the excursion lasts three hours, at least one in the air.

Are you romantic?
An evocative carriage ride awaits you where you will enjoy all the picturesque beauty of Bruges, through centuries-old squares and fabulous canal bridges, while the coachman will offer you expert explanations and will make a short stop at the famous (and unmissable) Begijnhof, a structure with white walls, once home to a commune of ‘beguines’, emancipated lay women who led a chaste and pure life in a true oasis of religious peace, characterized by the imposing internal courtyard, the trees with tangled roots and wonderful seasonal flowers. Not far away, Lake Minnewater awaits you, surrounded by a beautiful park and crossed by a suggestive bridge from 1720 that offers a spectacular view of the towers and pointed roofs of Bruges.

TO BE SEEN

Grote Markt or Market Square, was the commercial center of Bruges in medieval times and lively nest of the city, dominated by the Belfort, Civic Tower on which you can climb 83 steps to enjoy a breathtaking view. It is not possible to book, so expect a bit of a wait, but I assure you, it’s worth it

Burg beating heart of the city. For over 600 years, the square's majestic architecture has also included the Landhuis, home of the Bruges Legion of Freedom. This square was the administrative and religious heart of Bruges and, although nothing remains of the two buildings, the beautiful historic buildings that surround it bear witness to this. First of all, the 14th-century Gothic Town Hall Stadhuis, one of the oldest in the Netherlands, with spiers, turrets and a beautifully decorated, window-studded facade.

Basilica of the Holy Blood of Bruges which, in a precious crystal bottle, houses a fragment of the fabric used by Joseph of Arimathea to dry the blood of Christ after the crucifixion.
Church of Our Lady, built in the Brabantine Gothic style between the 13th and 15th centuries, the Onze-Lieve-Vrouwekerk is a splendid example of the skill and expertise of local artisans.Inside you will find a real jewel, Michelangelo’s Madonna of Bruges , Carrara marble sculpture of extraordinary beauty It was purchased in 1506 by the Mouscron family, rich merchants of Bruges fabrics, to adorn the family tomb and is the only work of Michelangelo to have left Italy while the great artist was still in life.

Side by side are wonderful museums: the Gruuthuse, a sumptuous 15th-century palace inhabited by a merchant who collected the tax on “Gruut”, a mixture of herbs that was added to barley in the brewing process. The Museum, through 22 rooms, tells 500 years of Bruges history with collections ranging from tapestries to furniture, from objects in precious metals to ceramics, from weapons to musical instruments and the suggestive private chapel that overlooks the nave of the Church of Our Lady. Allowing nobles to attend religious services without being seen by the people.

Groening Museum rich collection of works of art from the 15th to the 20th century, mainly focused on the artists who lived and worked in Bruges. A magnificent collection of paintings by the so-called Flemish Primitives forms the core of the permanent exhibition and is one of the best collections of medieval art in Europe.

In fact, the Museum boasts some masterpieces by Hans Memling, Gerard David and Jan Van Eyck, considered the initiator of the Flemish school and the famous portrait of his wife “Margareta, with a rather severe expression, it is rumored that in the house… she was the boss…

Flemish cuisine

Belgium, as we know, is famous for its ‘frites’ french fries often accompanied by ‘Mariniere’ or ‘au vin blanc’ mussels. Excellent street food, you can find them everywhere, in very generous portions, strictly fresh and cut on the same day, with a huge choice of sauces, from mayonnaise, the most traditional, to ketchup, tartare, or a thousand other unexpected versions.

The ‘frites’ are a true institution, so much so that the city honors them with a museum in the splendid Saalhalle palace, the Frietmuseum, tells the story of the potato, the ‘frites’ and sauces, all, of course, with a final tasting! Madame Adi, my kind guide, recommended Casa Patata, where I allowed myself a tasty break, really good!.

What to eat in Bruges

Flemish gastronomy is a successful mix of French and Belgian dishes. Among the seafood products stand out ‘gray’ prawns (crevettes gris), eels, moules-frites (mussels with fries, I recommend, keep an eye on the season) Among the meats: mixed boiled meat (hochebot), pork mijotè , carbonade (bovine), the famous Brussels sprout, white asparagus (in season), chocolate and more than 1000 types of beer!

Where I had dinner

Goesepitte43, alternative but not too much, innovative at the right point, the Belgian cuisine happily present and excellently reworked by chef Jan Supply who has renamed his ‘bistronomy’ place between bistro, brasserie and gastronomic restaurant. Meat, fish and poultry and great attention to vegetable side dishes that can be chosen by the customer. Many dishes are cooked with Mibrasa, a charcoal oven that enhances the natural aromas of the ingredients and releases a unique range of pure flavors.

Chef Jan Supply

I tasted the famous white asparagus ‘Spitsbroek’ feuilleté, tender and juicy served with a delicious mousseline sauce and I cannot fail to mention the amazing dessert, an apple crepe with a touch of vanilla ice cream …

Here the original “crêpe normande”. recipe

The apple tart is a pancake with apple slices called a “crêpe normande”. The recipe for 12 pancakes is:

4 eggs

200g of flour

60g of melted butterthe

0,5l milk

4 apples, peeled and thinly sliced (use a mandoline if you have one)

To caramelize : 200g Sugar + 200 butter

INSTRUCTIONS

1 Whisk all ingredients apart from the butter and apples with half the milk to combine, and then whisk in the rest of the milk to make a batter. Resist the temptation to use a blender as it will over-activate the gluten in the flour and stop the batter from running properly in the pan. Set aside for a while.

2 Very lightly cook the apple slices in a pan with a little butter, just to soften them. Set aside.

3 Heat the butter in a crêpe pan until foaming. Add a ladle of batter and spread out either by moving the pan or using a wooden spreader. Quickly add some apple slices in a nice pattern, and spread over a little more of the batter. Cook for few moments until browning, and then turn the pancake over in the pan to cook the other side. With crêpes Normande, this takes practice because the apples reduce the cohesively of the crêpe. If you can do a full flip, then this is a good skill to acquire. Don’t worry if you mess it up – hide the error with a fold.

4 Fold onto a plate once cooked and serve with ice cream or Chantilly cream.

INFO
Visit Flanders
Visit Bruges
#VisitBruges
#imagineBruges
Facebook: @VisitBruges
Twitter: @Visit_Bruges
Instagram: @visitbruges

Bruges, Belgio. Weekend

magico,suggestivo, gourmet, indimenticabile!

(Italian and English versions)–

Pronti per un weekend suggestivo, magico, sorprendente…insomma indimenticabile e straordinariamente 'gourmet'… con la ricetta originale della 'crepe' di ChefJan Supply?
La meta è **Bruges**, cittadina belga nella meravigliosa Regione delle Fiandre.
Una destinazione che vi regalerà storia, arte, cultura e la ricca cucina fiamminga.
Pronti ? Partiamo.

A darci il benvenuto sono le torri medioevali, i canali su cui su specchiamo ville e palazzi, i romantici angoli immerse nel verde e i pittoreschi scorci che Bruges offre al visitatore.
Questa città, grazie alla sua posizione favorevole e il

collegamento con il mare divenne sin dal medioevo. un’importante e intraprendente punto commerciale e centro portuale dell’Europa nord-occidentale. Molti facoltosi commercianti europei di trasferirono a Bruges dove nacque la prima borsa valori, le cui attività si svolgevano sulla piazza davanti alla locanda della famiglia Van der Beurze e le cui borsette sono ancora immortalate sul portale del palazzo.

Per Bruges iniziò il secolo d’oro, capitanato dai Duchi di Borgogna che qui ampliarono la loro residenza, trasformando la città in un vivace crocevia eonomico e culturale. Pittori famosi come Jan van Eyck e Hans Memling, grandi maestri primitivi fiamminghi, trovarono in Bruges il luogo ideale per le proprie attività artistiche.

L’anno 1482 segnò il triste declino della città, i rapporti tra I commercianti e Massimiliano di Borgogna precipitarono, cosi some i collegamenti di Bruges con il mare. La corte, i mercanti stranieri, le autorità e gli artisti abbandonarono la città, insomma i vip dell’ epoca se ne andarono via tutti, tranne… i cigni da sempre presenti a Bruges, simbolo di libertà e tuttora fotografatissimi protagonisti.

La grande rinascita avvenne nel 1892 quando lo straordinario patrimonio della città fu riscoperto. Grazie alla sua bellezza intima e misteriosa, Bruges iniziò ad essere considerata come una delle mete turistiche più interessanti al mondo

Come girare per Bruges

A Bruges è bellissimo gironzolare senza meta nelle tortuose stradine per scoprire il suo volto medievale e i suoi angoli più nascosti, magari affidandovi a una guida, a piedi o in bicicletta, oppure in risciò, mezzo di trasporto unico ed ecologico. I canali di Bruges sono le arterie della città. Non perdetevi un tour in battello o in barca lungo I canali, da cui potrete vedere la città da un diverso punto di vista e scoprire angoli nascosti e giardini segreti.

Due eccellenze di Bruges: delicati merletti e praline di ciocoolato

L’imbarco avviene in uno dei cinque moli nel cuore della città e il giro dura circa mezz’ora. I più avventurosi potranno vive l’ebbrezza di un volo in una delle mongolfiere di Bruges Ballooning che organizza tour mattutini e serali nei cieli sopra la città, l’ escursione dura tre ore di cui almeno una in aria.

Siete romantici?
Vi aspetta un suggestivo giro in carrozza dove godrete di tutta la pittoresca bellezza di Bruges, attraverso piazze secolari e favolosi ponti sui canali, mentre il cocchiere vi offrirà spiegazioni esperte e farà una breve sosta al famoso (e imperdibile) **Begijnhof**, struttura dalle bianche pareti, un tempo dimora di una comune di ‘beghine’, donne laiche emancipate che conducevano una vita casta e pura in una vera oasi di pace religiosa, caratterizzata dall’imponente cortile interno, dagli alberi dalle radici aggrovigliate e

meravigliosi fiori stagionali. Poco distante vi aspetta il lago **Minnewater**, circondato da un bellissimo parco e attraversato da un suggestivo ponte del 1720 che regala una vista spettacolare sulle torri e sui tetti a punta di Bruges.

DA VEDERE

Grote Markt o **Piazza del Mercato**, era il centro commerciale di **Bruges** in epoca medioevale e vivace nido della città, dominato dalla **Belfort**, **Torre Civica** su cui potrete scalare 83 gradini per godere di un panorama mozzafiato. Non è possibile prenotare, per cui prevedete un po’ di attesa, ma ve lo assicuro, ne vale la pena.

Burg cuore pulsante della città. Da oltre 600 anni la maestosa architettura della piazza comprende anche la **Landhuis,** casa della Legione della libertà di Bruges. Questa piazza era il cuore amministrativo e religioso di Bruges e, sebbene nulla rimane delle due costruzioni, i bellissimi edifici storici che la circondano ne sono la testimonianza. Primo fra tutti il trecentesco municipio gotico **Stadhuis,** uno dei più antichi dei Paesi Bassi, con guglie, torrette e la facciata costellata di finestre e splendidamente decorata.

Basilica del Santo Sangue di Bruges che, in un prezioso flacone di cristallo, ospita un frammento del tessuto utilizzato da Giuseppe d'Arimatea per asciugare il sangue di Cristo dopo la crocifissione.
Chiesa di Nostra Signora, costruita in stile gotico brabantino tra il XIII e XV secolo, la **Onze-Lieve-Vrouwekerk** è uno splendido esempio dell'abilità e della perizia degli artigiani locali.all'interno troverete un vero gioiello la ***Madonna di Bruges*** di Michelangelo, scultura in marmo di Carrara di straordinaria bellezza. Fu acquistata nel 1506 dalla famiglia Mouscron, ricchi mercanti di tessuti di Bruges, per adornare la tomba di famiglia ed è l'unica opera di Michelangelo ad aver lasciato l'Italia mentre il grande artista era ancora in vita.

Affiancati uno all’altro ecco meravigliosi musei: il **Gruuthuse,** sfarzoso palazzo del XV secolo abitato da un mercante che riscuoteva la tassa su “Gruut”, una mistura di erbe che veniva aggiunta all’orzo nel processo di produzione della birra. Il Museo , attrverso 22 stanze, racconta 500 anni di storia di Bruges con collezioni che spaziano dagli arazzi al mobilio, da oggetti in metalli preziosi alle ceramiche, dalle armi agli strumenti musicali e la suggestiva cappella privata che si affacciata direttamente sulla navata della Chiesa di Nostra Signora. Permettendo ai nobili di seguire le funzioni religiose senza essere visti dal popolo.

Museo di Groening ricca collezione di opere d’arte dal XV al XX secolo, concentrata principalmente sugli artisti che hanno vissuto e lavorato a Bruges. Una magnifica raccolta di dipinti dei cosiddetti Primitivi Fiamminghi costituisce il nucleo centrale della mostra permanente ed è consoderata una delle migliori collezioni di arte medioevale in Europa.

Il Museo vanta infatti, alcuni capolavori di **Hans Memling, Gerard David** e di **Jan Van Eyck**, considerato l'iniziatore della scuola fiamminga e il celebre ritratto di sua moglie "Margareta, dall'espressione piuttosto severa, si mormora che in casa a comandare fosse lei….

Museo Memling, mobili, oggetti, archivi e strumenti medici, raccontano la secolare storia dell'ospedale Sint-Janshospitaal gestito delle sorelle e dei fratelli della Congregazione che

curava corpi e anime.

La cucina fiamminga

Il Belgio, si sa, è famoso per le sue ‘ frites’ patatine fritte spesso accomoagnate da cozze alla ‘Mariniere’ o ‘au vin blanc’. Le frites sono lo street food d’eccellenza, le trovate dovunque, in porzioni generosissime, rigorosamente fresche e tagliate in giornata, con una vastissima scelta di salse, dalla mayonnaise, la più tradizionale, al ketchup, alla tartare, o mille altre inaspettate versioni.

Le ‘frites’ sono una vera istituzione, tanto che la città le onora con un museo nello spendido palazzo Saalhalle, il **Frietmuseum,** racconta la storia della patata, delle ‘frites’ e delle salse, il tutto, naturalmente con degustazione finale! **Madame Adi,** mia gentile guida, mi ha consigliato Casa Patata, dove mi sono affiondato e concesso un gustoso break, davvero ottime !

Cosa mangiare a Bruges

La gastronomia fiamminga è un mix ben riuscito di piatti francesi e belga. Tra i prodotti di mare spiccano **gamberi** ’grigi’ (crevettes grises), **anguille, moules – frites** (cozze con patatine fritte, mi raccomando, occhio alla stagione,)

Tra le carni: **bollito misto** di carne (hochebot), il ***mijotè*** di maiale, la ***carbonade*** (bovino), il famoso cavoletto di Bruxelles, asparagi bianchi (in stagione) **cioccolato** e più di 1000 tipi di **birra**

Dove ho cenato

Goesepitte43, alternativo ma non troppo , innovativo al punto giusto , la cucina belga felicemente presente e egregiamente rielaborata dallo chef **Jan Supply** che ha sorannominato il suo locale ‘bistronomy’ a cavallo tra bistrot, brasserie e ristorante gastronomico.

i famosi asparagi bianchi ‘Spitsbroek’ feuilleté, teneri e succosi serviti con una delizosa con salsa mousseline

Carne, pesce e pollame e grande attenzione ai contorni di verdure che potranno essere scelti dal cliente. Molti piatti sono cucinati con il Mibrasa, un forno a carbone che esalta gli aromi naturali degli ingredienti e sprigiona una gamma unica di sapori puri.

Chef Jan Supply

Ho gustato i famosi asparagi bianchi ‘Spitsbroek’ feuilleté, teneri e succosi serviti con una delizosa con salsa mousseline e non posso non citare la strepitoso dolce, una sorrilissima e croccante crèpe alle mele con panna e un tocco di gelato alla vaniglia…Irrerstibile! Impossibile non ‘ rubare’ allo chef la ricetta originale.

Ecco la ricetta della ‘crepe normandie’

La torta di mele è una frittella con fettine di mela chiamata “crêpe normande”.
Ecco la ricetta per 12 frittelle
4 uova
200 g di farina
60 g di burro fuso
0,5l di latte
4 mele, sbucciate e tagliate a fettine sottili (usate una mandolina se ne avete una)
Per caramellare: 200 g di zucchero + 200 di burro

ISTRUZIONI

1 Sbattere tutti gli ingredienti a parte il burro e le mele con metà del latte per unire, quindi aggiungere il resto del latte per ottenere una pastella. Resisti alla tentazione di usare un frullatore in quanto attiverà eccessivamente il glutine nella farina e impedirà alla pastella di scorrere correttamente nella padella. Metti da parte per un po’.

2 Cuocete molto leggermente le fettine di mela in padella con un po’ di burro, giusto per ammorbidirle. Mettetele da parte.

3 Scaldare il burro in una padella per crêpe fino a quando non diventa spumoso. Aggiungere un mestolo di pastella e stendere spostando la padella o utilizzando una spatola di legno. Aggiungere rapidamente alcune fettine di mela e distribuire sopra un po’ più di pastella. Cuocere per pochi istanti fino a doratura, quindi capovolgere la frittella nella padella per cuocere dall’altro lato. Con le crêpes Normande, questo richiede pratica perché le mele riducono la coesione della crêpe. Se riesci a fare un giro completo, ottimo. Non preoccuparti se sbagli: nascondi l’errore con una piega.

4 Una volta cotta, Sistermarla su un piatto e servirla con gelato o crema chantilly.

INFO
Visit Flanders
Visit Bruges
#VisitBruges
#imagineBruges
Facebook: @VisitBruges
Twitter: @Visit_Bruges
Instagram: @visitbruges

CESARE ZUCCA
Travel, food & lifestyle.
Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs

di tutto il mondo, ‘ruba’ le loro ricette e vi racconta in stile ‘Turista non Turista’

For the english version , please go to next page, click Next>

Are you ready for a suggestive, magical, surprising weekend … in short, unforgettable and definitely ‘gourmet’… with the original ‘crepe’ recipe by Chef Jan Supply?
The destination is **Bruges,** a Belgian city in the beaufuful West Flandres Landes.
A destination that will give you history, art, culture and rich Flemish cuisine.
Are you ready? Let’s go.

To welcome us are the medieval towers, the canals on which we mirror villas and palaces, the romantic corners surrounded by greenery and the picturesque views that Bruges offers to the

visitor.
This city, thanks to its favorable position and the connection with the sea became since the Middle Ages. an important and enterprising commercial point and port center of north-western Europe. Many wealthy European traders moved to Bruges where the first stock exchange was born, whose activities took place on the square in front of the Van der Beurze family inn and whose handbags are still immortalized on the portal of the palace.

The golden century began for Bruges, led by the Dukes of Burgundy who expanded their residence here, transforming the city into a lively economic and cultural crossroads. Famous painters such as Jan van Eyck and Hans Memling, great Flemish primitive masters, found in Bruges the ideal place for their artistic activities.

The year 1482 marked the sad decline of the city, relations between merchants and Maximilian of Burgundy plummeted, as did the connections of Bruges with the sea. The court, foreign merchants, authorities and artists left the city, in short, the VIPs of the time all left, except … the swans that have always been present in Bruges, a symbol of freedom and still highly photographed protagonists ..

The great revival took place in 1892 when the extraordinary heritage of the city was rediscovered. Thanks to its intimate and mysterious beauty, Bruges began to be regarded as one of the most interesting tourist destinations in the world

How to get around Bruges

In Bruges it is wonderful to wander aimlessly in the winding streets to discover its medieval face and its most hidden corners, perhaps relying on a guide, on foot or by bicycle, or by rickshaw, a unique and ecological means of transport.The canals of Bruges are the arteries of the city. Do not miss a boat or boat tour along the canals, from which you can see the city from a different point of view and discover hidden corners and secret gardens. Boarding takes place at one of the five piers in the heart of the city and the tour takes about half an hour.The more adventurous can experience the thrill of a flight in one of the Bruges Ballooning balloons which organizes morning and evening tours in the skies above the city, the excursion lasts three hours, at least one in the air.

Are you romantic?
An evocative carriage ride awaits you where you will enjoy all the picturesque beauty of Bruges, through centuries-old squares and fabulous canal bridges, while the coachman will offer you expert explanations and will make a short stop at the famous (and unmissable) Begijnhof, a structure with white walls, once home to a commune of ‘beguines’, emancipated lay women who led a chaste and pure life in a true oasis of religious peace, characterized by the imposing internal courtyard, the trees with tangled roots and wonderful seasonal flowers. Not far away, Lake Minnewater awaits you, surrounded by a beautiful park and crossed by a suggestive bridge from 1720 that offers a spectacular view of the towers and pointed roofs of Bruges.

TO BE SEEN

Grote Markt or Market Square, was the commercial center of Bruges in medieval times and lively nest of the city, dominated by the Belfort, Civic Tower on which you can climb 83 steps to enjoy a breathtaking view. It is not possible to book, so expect a bit of a wait, but I assure you, it’s worth it

Burg beating heart of the city. For over 600 years, the square's majestic architecture has also included the Landhuis, home of the Bruges Legion of Freedom. This square was the administrative and religious heart of Bruges and, although nothing remains of the two buildings, the beautiful historic buildings that surround it bear witness to this. First of all, the 14th-century Gothic Town Hall Stadhuis, one of the oldest in the Netherlands, with spiers, turrets and a beautifully decorated, window-studded facade.

Basilica of the Holy Blood of Bruges which, in a precious crystal bottle, houses a fragment of the fabric used by Joseph of Arimathea to dry the blood of Christ after the crucifixion.
Church of Our Lady, built in the Brabantine Gothic style between the 13th and 15th centuries, the Onze-Lieve-Vrouwekerk is a splendid example of the skill and expertise of local artisans.Inside you will find a real jewel, Michelangelo’s Madonna of Bruges , Carrara marble sculpture of extraordinary beauty It was purchased in 1506 by the Mouscron family, rich merchants of Bruges fabrics, to adorn the family tomb and is the only work of Michelangelo to have left Italy while the great artist was still in life.

Side by side are wonderful museums: the Gruuthuse, a sumptuous 15th-century palace inhabited by a merchant who collected the tax on “Gruut”, a mixture of herbs that was added to barley in the brewing process. The Museum, through 22 rooms, tells 500 years of Bruges history with collections ranging from tapestries to furniture, from objects in precious metals to ceramics, from weapons to musical instruments and the suggestive private chapel that overlooks the nave of the Church of Our Lady. Allowing nobles to attend religious services without being seen by the people.

Groening Museum rich collection of works of art from the 15th to the 20th century, mainly focused on the artists who lived and worked in Bruges. A magnificent collection of paintings by the so-called Flemish Primitives forms the core of the permanent exhibition and is one of the best collections of medieval art in Europe.

In fact, the Museum boasts some masterpieces by Hans Memling, Gerard David and Jan Van Eyck, considered the initiator of the Flemish school and the famous portrait of his wife “Margareta, with a rather severe expression, it is rumored that in the house… she was the boss…

Flemish cuisine

Belgium, as we know, is famous for its ‘frites’ french fries often accompanied by ‘Mariniere’ or ‘au vin blanc’ mussels. Excellent street food, you can find them everywhere, in very generous portions, strictly fresh and cut on the same day, with a huge choice of sauces, from mayonnaise, the most traditional, to ketchup, tartare, or a thousand other unexpected versions.

The ‘frites’ are a true institution, so much so that the city honors them with a museum in the splendid Saalhalle palace, the Frietmuseum, tells the story of the potato, the ‘frites’ and sauces, all, of course, with a final tasting! Madame Adi, my kind guide, recommended Casa Patata, where I allowed myself a tasty break, really good!.

What to eat in Bruges

Flemish gastronomy is a successful mix of French and Belgian dishes. Among the seafood products stand out ‘gray’ prawns (crevettes gris), eels, moules-frites (mussels with fries, I recommend, keep an eye on the season) Among the meats: mixed boiled meat (hochebot), pork mijotè , carbonade (bovine), the famous Brussels sprout, white asparagus (in season), chocolate and more than 1000 types of beer!

Where I had dinner

Goesepitte43, alternative but not too much, innovative at the right point, the Belgian cuisine happily present and excellently reworked by chef Jan Supply who has renamed his ‘bistronomy’ place between bistro, brasserie and gastronomic restaurant. Meat, fish and poultry and great attention to vegetable side dishes that can be chosen by the customer. Many dishes are cooked with Mibrasa, a charcoal oven that enhances the natural aromas of the ingredients and releases a unique range of pure flavors.

Chef Jan Supply

I tasted the famous white asparagus ‘Spitsbroek’ feuilleté, tender and juicy served with a delicious mousseline sauce and I cannot fail to mention the amazing dessert, an apple crepe with a touch of vanilla ice cream …

Here the original “crêpe normande”. recipe

The apple tart is a pancake with apple slices called a “crêpe normande”. The recipe for 12 pancakes is:

4 eggs

200g of flour

60g of melted butterthe

0,5l milk

4 apples, peeled and thinly sliced (use a mandoline if you have one)

To caramelize : 200g Sugar + 200 butter

INSTRUCTIONS

1 Whisk all ingredients apart from the butter and apples with half the milk to combine, and then whisk in the rest of the milk to make a batter. Resist the temptation to use a blender as it will over-activate the gluten in the flour and stop the batter from running properly in the pan. Set aside for a while.

2 Very lightly cook the apple slices in a pan with a little butter, just to soften them. Set aside.

3 Heat the butter in a crêpe pan until foaming. Add a ladle of batter and spread out either by moving the pan or using a wooden spreader. Quickly add some apple slices in a nice pattern, and spread over a little more of the batter. Cook for few moments until browning, and then turn the pancake over in the pan to cook the other side. With crêpes Normande, this takes practice because the apples reduce the cohesively of the crêpe. If you can do a full flip, then this is a good skill to acquire. Don’t worry if you mess it up – hide the error with a fold.

4 Fold onto a plate once cooked and serve with ice cream or Chantilly cream.

INFO
Visit Flanders
Visit Bruges
#VisitBruges
#imagineBruges
Facebook: @VisitBruges
Twitter: @Visit_Bruges
Instagram: @visitbruges

CESARE ZUCCA Travel, food & lifestyle.
Milanese by birth, Cesare lives between New York, Milan and the rest of the world. For WEEKEND PREMIUM he photographs and writes about cities, cultures, lifestyles. He likes to discover both traditional and innovative gastronomic delights. Cesare meets and interview top chefs from all over the world, ‘steals’ their recipes in a ” non touristy tourist ” style