

LA PRIMA PRALINA (E ALTRE SCOPERTE)

Dalla prima pralina fareita inventata a Bruxelles nel 1912, il cioccolato è stato plasmato in tanti modi, anche come rossetto, creato dall'eclettico Dominique Persoone e in vendita nel suo The Chocolate Line. Da Jitsk (*qui*, una sua selezione) le forme sono classiche, con un interessante percorso di degustazione in abbinamento alla birra. Dove siamo? Ad Anversa: la città delle Fiandre è in grande fermento, non solo a tavola. Il nostro weekend neobarocco gourmand alle pagine seguenti.



474 SANTI TUTTI PER TE
 Fermarsi all'Elfde Gebod almeno per una birra è d'obbligo. Fra statue di santi, angeli e madonne, il menu è a tema: qui i croque (madame e monsieur) sono ribattezzati Croque Eva e Croque Adam. Per qualcosa di più ordinate le Adam's Ribs (una costola non bastava). Tavolo migliore: il 13.



Elixir d'Anversa

Usare i quadri di Rubens come guida per andare a mangiare? Succede nella città gioiello delle Fiandre dove, tra cucine su altari sconsecrati, santi laici e cuochi che hanno rubato i piatti dalle tele, il festival dedicato ai maestri fiamminghi invade la città, nel segno del barocco

di SANDRA LONGINOTTI foto GIACOMO BRETZEL



A CAPPELLA E IN BICICLETTA

Dall'alto, alta cucina al ristorante The Jane, in una cappella sconsacrata, e due menu degustazione. Nell'Upper Room Bar, al posto dell'organo, cocktail e piatti alla carta. Il maître chocolatier Jitsk. Il piatto barocco rivisitato dello chef Bert Jan Michiels, al The Butcher's Son in onore della mostra Cokeryen.



Nobels coltiva le erbe per i suoi piatti, un B&B e un attico disponibile in affitto. Altro concept quello dello stellato **The Butcher's Son** che dai tavoli della sala lascia scrutare la fornitissima macelleria sottostante dove lo chef **Bert Jan Michiels** si procura i tagli migliori. Spettacolare il lussuoso bistellato **The Jane** (con una lista d'attesa di 3 mesi) nella cappella sconsacrata di un ex ospedale militare, diventato uno dei quartieri più cool dove abitare. La cucina a vista è al posto dell'altare, in sintonia col credo degli chef Sergio Herman e Nick Bril: «il cibo è la nostra religione» e la freschezza un must, tanto che a distanza di pochi metri si coltivano i fiori eduli da aggiungere ai piatti in un fazzoletto di roof garden che fa parte del **Pakt**, un orto comunitario di 1.800 mq realizzato sui tetti di un paio di palazzine con polli, api, un micro allevamento di carpe in acquaponica e un cucinino open air a disposizione dei contadini urbani associati. A 3 minuti di bicicletta il **De Koninck** produce birra dal 1833, si può assaggiare anche durante un divertente tour interattivo nel birrifico. La brewery ospita nei suoi spazi il bar, uno store di biciclette, una macelleria e il ristorante stellato The Butcher's Son, un panificio, lo shop degustazione di un affina-

tore di formaggi e il maestro cioccolatiere Jitsk, con il suo laboratorio artigianale: da portare a casa le barrette di cioccolato **Rubens Inspires** col ripieno profumato di **Elixir d'Anvers**, il tradizionale liquore artigianale della città prodotto con 32 essenze provenienti da tutto il mondo e la stessa ricetta dal 1863. Con l'elixir in città si profumano dolci, cocktail e caffèlatte, e non può mancare nel ripieno di marzapane delle **Antwerpse Handjes**, le manine di cioccolato che ricordano la leggenda della città, rappresentata in **Grote Markt** dalla statua di Brabo che sconfigge e lancia nel fiume la mano del gigante che tagliava quelle di chi non pagava la sua ingente tassa per attraversare la Schelda. Le manine di cioccolato più buone si comprano da **Jitsk**, da **Burie** e da **G. Bastin** mentre la versione di pasta frolla e mandorle si trova da **Philip's Biscuits**.

Proprio di fianco, il piccolo panificio storico **Bakkerij Goossens** impasta con le stesse ricette di fine '800: non tornate a casa senza **roggeverdommeke**, il loro strepitoso pane all'uvetta! Di fronte, **Frites Atelier** frigge le patatine più buone della città, tagliate a mano e servite con salsine homemade. Da provare gli «special» stagionali come **Frites e Pastrami**, serviti in una vaschetta di cartone comoda anche on-the-go, giusto il tempo per raggiungere a piedi **Onze-Lieve-Vrouwekathedraal**, la cattedrale di Nostra Signora in stile gotico, che ospita il trittico *Resurrezione di Cristo* e *L'Assunzione* di Rubens.

Il caffè si beve di fronte, all'**Elfde Gebod** che non passa inosservato per il numero di statue religiose presenti nel locale. «L'ultima volta che le ho contate erano 474», racconta il titolare Olari Rikas, «ora non lo so, ogni tanto ne viene rubata una e qualche volta ne arriva qualcuna in regalo». Consiglia di andarlo a trovare: «Se non sei venuto qui non sei stato ad Anversa». D'altronde il suo «undicesimo comandamento» (*Elfde Gebod*) è: «Divertiti!».