

CUCINA

Sotto, la sala dell'attico del Graanmarkt 13 e, a destra, un tavolo del ristorante. In basso, lo chef Seppe Nobels con parte della brigata, davanti all'ingresso.



ACENA CON I RIBELLI

Under 35, fiamminghi, disinvolti e multilingue. E questo l'identikit di un gruppo di nuovi talenti: ora sono 25, ma aumentano di anno in anno

di Sandra Longinotti





Lo chef Wim Dejonghe a tavola con la brigata nel suo ristorante *Het Land Aan De Overkant*. Sotto, la sala del Graanmarkt 13.

25

cuochi ribelli - ma non troppo - e magari tatuati: ma non aspettatevi dei ragazzacci. Hanno spirito iconoclasta ma la loro cucina è sempre di alto livello, stagionale e innovativa, a volte stellata (hanno studiato nelle migliori scuole delle Fiandre), spesso contaminata da tracce straniere, soprattutto asiatiche. Hanno scelto location molto diverse - proprio come loro - e molto caratterizzate, a volte spettacolari. Come *The Jane* (thejaneantwerp.com), che ha sede in una chiesa sconsacrata di Anversa: locale elegantissimo, con i teschi street art delle vetrine in contrasto con l'architettura tardorinascimentale e gli arredi di design. La cucina a vista ha preso il posto dell'altare, «perché il cibo è la nostra religione»: è il credo dello chef stellato Nick Brill, che propone piatti semplici ma particolarmente creativi, basati sui sapori dei prodotti dei piccoli coltivatori locali, con qualche leggero influsso esotico. Se



pensate di fare un salto nelle Fiandre in primavera e volete provare le sue creazioni, meglio che prenotiate fin da ora: di solito ci sono tre mesi di lista d'attesa per riuscire ad avere un tavolo.

Sempre ad Anversa, ma con tutt'altra impostazione, il *Graanmarkt 13* (graanmarkt13.be) occupa un'intera palazzina. Seppe Nobels l'ha divisa fra ristorante, negozio di abbi-



ZUCCA CON QUINOA E FINOCCHIETTO (Graanmarkt 13)

Ingredienti per 4 persone

1 zucca butternut (lunga a pera),
1 spicchio d'aglio tritato, 550 ml di
brodo vegetale, 50 g di burro, 100 g
di quinoa, 1/2 zucca arrostita, olio di
semi di arachidi, 4 rametti di
finocchietto, olio extravergine di
oliva, fleur de sel, pepe

Mettete a bagno la quinoa per 6 ore
in mezzo litro di brodo, poi cuocetela
un minuto. Scolatela, stendetela su una
teglia foderata di carta oleata e fate la
asciugare per 4 ore in forno a 60°C.
Tagliate la zucca a metà e scartate
i semi. Cospargete la polpa con fleur
de sel, pepe macinato, aglio e un filo
d'olio extravergine di oliva, coprite con
un foglio di alluminio e cuocete in forno
preriscaldato a 125°C per 3 ore. Frullate
la polpa di mezza zucca con 50 ml
di brodo, il burro, sale e pepe. Tagliate a
pezzi l'altra metà. Friggete la quinoa per
20 secondi nell'olio di arachidi scaldata
a 175°C. Disponete su un vassolo
la zucca arrostita e la purea di zucca
modellata a palline col cucchiaino
del gelato; poi cospargete di quinoa
fritta, finocchietto e un pizzico di sale.



La spettacolare sala del ristorante stellato *The Jane*, che ha sede in una piccola chiesa sconsacrata di Anversa.



CAROTA, MELISSA, LIME E MENTA (Graanmarkt 13)

Ingredienti per 4 persone

1 mazzo di carote gialle e arancioni, 10 rametti di melissa, 2 di menta, 10 di prezzemolo, 6 di coriandolo, 20 steli di erba cipollina, 3 cipollotti, 1 spicchio d'aglio, 2 limoni non trattati, 1 lime, 2 cucchiali di senape in grani, olio di vinaccioli, sale, pepe. Boilite le carote scolando al dente. Frullate le erbe aromatiche con l'aglio, i cipollotti, la scorza grattugiata dei limoni, la senape e 4 cucchiali d'olio di vinaccioli fino a ottenere una salsa. Cuocete le carote con 2 cucchiali d'olio di vinaccioli, poi aggiungete la salsa, il succo del lime, sale e pepe.



A sinistra, Nick Brill, 31 anni, chef del *The Jane*. Sopra, David De Pourcq, 27 anni, chef del *Volte*.

gliamento e oggetti di design (anche da collezionare), gallery per mostre ed eventi ma anche per organizzare riunioni e cene fra amici; mentre all'ultimo piano c'è *The Apartment*, un attico lussuoso con sei posti letto, disponibile in affitto per brevi o lunghi periodi. Le piante del giardino, attraverso le grandi vetrine della palazzina, lasciano percepire il passaggio delle stagioni. E il tetto è stato trasformato in orto urbano, dove Seppe coltiva le erbe aromatiche e gli ortaggi per i suoi piatti, suddivisi ordinatamente per temi gastronomici (c'è l'orto mediterraneo, ci sono le essenze adatte per il pesce, per la frutta, le verdure...); ne scrive sul blog del ristorante, dando consigli e indicazioni utili su come usarle e coltivarle.

Opere d'arte e arredi minimali fanno parte del Dna del ristorante *Het Land Aan De Overkant* (*hetlandaan-deoverkant.be*) a Leuven: una collezione di sculture e dipinti raccolti negli anni e diventata significativa, convive in perfetta sintonia con la cucina essenziale di Wim Dejonghe, principalmente di mare, che ogni tanto reinterpreta i piatti della tradizione. Più concentrato sulle nuove tecniche è Alex Verhoeven del ristorante *Fleur de Sel* (*fleur-de-sel.be*) a Kasterlee (Anversa); con i suoi

Qui sotto, lo chef Reinhout Reniere del ristorante Zeno, a Bruges. In basso e sinistra, lo chef Alex Verhoeven del ristorante Fleur de Sel, a Kasterlee (Anversa).



POMODORINI E FORMAGGIO DI CAPRA (Zeno)

Ingredienti per 4 persone

700 g di pomodorini misti (da scegliere fra: ciliegino rosso, giallo e chocolate, pomodorini verdi, datterino e camone), 400 g di formaggio fresco di capra, 600 g di latte, 10 g di alga kappa, 1 cucchiaino di mandorle a lamelle, 1 scalogno in salamoia, 8 fiori eduli, olio extravergine di oliva, sale, pepe. Pelete i pomodorini, tranne quelli verdi. Per semplificare l'operazione immergeteli un attimo in acqua bollente e poi in acqua ghiacciata. Portate a ebollizione il formaggio di capra col latte e l'alga kappa, regolate di sale e pepe, versate il composto su un piatto e lasciatelo raffreddare, quindi mescolate il tutto fino a ottenere una crema omogenea e versatela in un sac à poche. Disponete i pomodori nei piatti in un bell'insieme, in base a dimensione e forma. Mettete al centro un po' di crema di formaggio, spruzzate di sale e guarnite con gli scalogni affettati e i fiori. Potete abbinare questo piatto a brodo di pomodoro.



27 anni è uno dei Flanders Kitchen Rebels più giovani, come il coetaneo David De Pourcq, che a Gent ha trasformato in ristorante un'ex centrale elettrica, il Voltz (volta-gent.be). Una location originale come la cucina di David, che gioca su piatti ad alto contenuto vegetale. E non solo: negli ultimi due anni per tutto il mese di agosto ha spostato il ristorante in mezzo a un campo di granoturco. Così è nato un incredibile Pop Corn Camp, un'installazione open air con un tavolo sociale di 38 metri, protetta solo da un tetto di tessuto bianco e circondata da verdissime pareti di piante di mais. Erbe, fiori eduli, profumi e colori stagionali si ritrovano nelle creazioni di Reinhout Reniere, chef del ristorante Zeno (restau-

rantzeno.be) a Bruges, che lavora sempre sulla freschezza di quanto offre il mercato del giorno. I suoi piatti, bilanciati con grande armonia anche dal punto di vista cromatico, sono esaltati dagli arredi candidi e dalla luminosità della location. È noto principalmente per i suoi antipasti; tuttavia, non perdetevi il dessert, l'abc dei dolci gliel'ha insegnato il nonno, anagraficamente poco ribelle ma molto pasticcier!

I Flanders Kitchen Rebels vengono selezionati ogni anno da una giuria specializzata: attualmente sono 25, ma aumentano ogni anno. Li trovate nelle Fiandre ad Anversa, Gent, Bruxelles, Hasselt, Leuven, Bruges e in qualche paesino limitrofo. Per info: visitflanders.com.