



Il pop-restaurant GAST all'interno della Mariakapel di Den Bosch e lo chef Soenil Bahadoer. Sotto, finger food

# Cibo e cultura Il Brabante capitale gastronomica

La regione olandese, con l'irlandese Galway, ha avuto il testimone di **East Lombardy**. Tra le materie prime della zona anche un pregevole caviale intitolato a una zarina russa

di ISABELLA RADAELLI

■ **VEGHEL** Il 1° marzo scorso è stata inaugurata ufficialmente Brabante Regione Gastronomica Europea 2018 presso il Noordkade a Veghel in Olanda. Il Brabante del Nord divide questo importante riconoscimento con Galway nell'Irlanda occidentale. Un testimone prestigioso che arriva da **East Lombardy**, regione premiata per l'anno 2017, insieme alla danese Aarhus-Central Denmark e alla lettone Riga-Gauja.

Dal punto di vista gastronomico, il Brabante questa regione olandese ne ha fatta di strada dalle patate che mangiavano i contadini ritratti nel famoso quadro di Vincent Van Gogh, il brabantino più famoso di tutti i tempi. Pochi sanno che tra gli ingredienti migliori del Brabante settentrionale vi sono: frutta fresca, asparagi, acciughe e persino caviale, l'Anna Royal Dutch Caviar, unico produttore di caviale di allevamento olandese, che prende il nome da Anna Paulowna, figlia dello zar russo Paolo I. Le gustose uova di pesce vengono prodotte da migliaia di storioni che nuotano nei bacini di Eindhoven. In questa regione olandese con una grande tradizione agri-



cola, le cinque città principali collaborano strettamente e offrono ristoranti di alta gamma che uniscono tradizione e innovazione. Sono ben diciannove le stelle Michelin presenti nella regione che si alterneranno, sviluppando nuovi temi nel cibo, presso il pop-up restaurant Gast, aperto nella Mariakapel di Den Bosch. A inaugurare questi incontri gourmet con una cena di gala è stato **Soenil Bahadoer**, chef e proprietario del ristorante De Lindehof, due stelle Michelin, che in questa location suggestiva ha proposto Soenil loves Vincent, un menu omaggio al

celebre artista con piatti originali e sorprendenti, delle vere opere d'arte culinarie. Con questa serata si è aperta la campagna Brabant Celebrates Food con un ricco programma di eventi, a cominciare dal museo Jan Cunen di Oss che ospita un'esposizione dal titolo 'We Are Food - l'incontro tra arte e cibo', mostra che si terrà anche in altri musei. Il 2 giugno, i partner di Visit Brabant presenteranno i migliori pacchetti per poter vivere il cibo come tema centrale nel Brabant. Le aree del Land van Cuijk, Maashorst e Hart van Brabant

dimosteranno come il cibo si adatti alla tradizione, sia vecchia che nuova. Inoltre ad Eindhoven, verrà mostrato come legare il cibo e alla tecnologia e il design alla conoscenza, mentre i visitatori del Brabante occidentale potranno conoscere tutto sulla pesca nel Brabante, oltre ad essere tentati da deliziosi dolcetti. La provincia del Brabante settentrionale, Agrifood Capital e le regioni e i comuni del Brabante hanno previsto di investire oltre 2,5 milioni di euro in questo programma annuale. Sarà inoltre la prima provincia dei Paesi Bassi a contribuire all'agenda alimentare del futuro. La regione con una lunga tradizione di produzione alimentare, è consapevole dell'importanza di un sistema alimentare per il futuro che sia migliore per le persone, gli animali e l'ambiente. Il team di innovazione riunisce sotto il titolo di WeAreFood iniziative ed esperti che con la loro esperienza contribuiscono a tutto ciò. Per informazioni e il programma completo delle attività: [www.wearefood.nl](http://www.wearefood.nl) e [www.brabantecelebratesfood.nl](http://www.brabantecelebratesfood.nl)

© RIPRODUZIONE RISERVATA