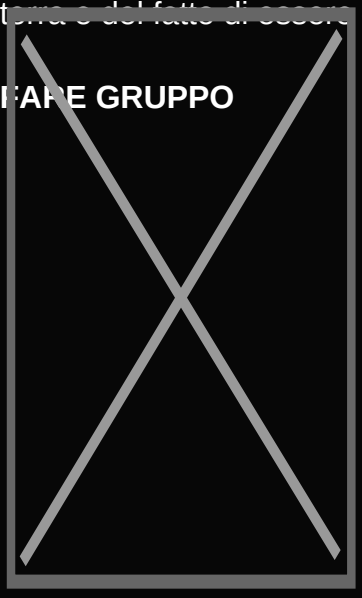
Maastricht gourmet, dal campo alla tavola

maastricht-gourmet-01-96ced4f6

Un’Olanda diversa da quella che siamo abituati a conoscere, fatta di dolci colline coperte di frutteti e vigneti dove lavorano giovani coltivatori e allevatori appassionati, che fa da corona a una bella città dal centro storico secentesco dove sopravvivono antiche botteghe, caffè e bistrò affollati dai tanti studenti universitari (la metà stranieri, di 100 nazionalità diverse). Maastricht è la città più antica e meridionale dei Paesi Bassi, ma è anche situata nel cuore d’Europa: non a caso qui venne firmato il trattato che pose le basi dell’Unione europea come la conosciamo oggi. I suoi abitanti sono orgogliosi della loro regione, il Limburgo, del loro dialetto morbido, dei ritmi di vita slow. E soprattutto dei prodotti della loro terra e del fatto di essere – lo mettono subito in chiaro – i gourmet del Paese.



FARE GRUPPO

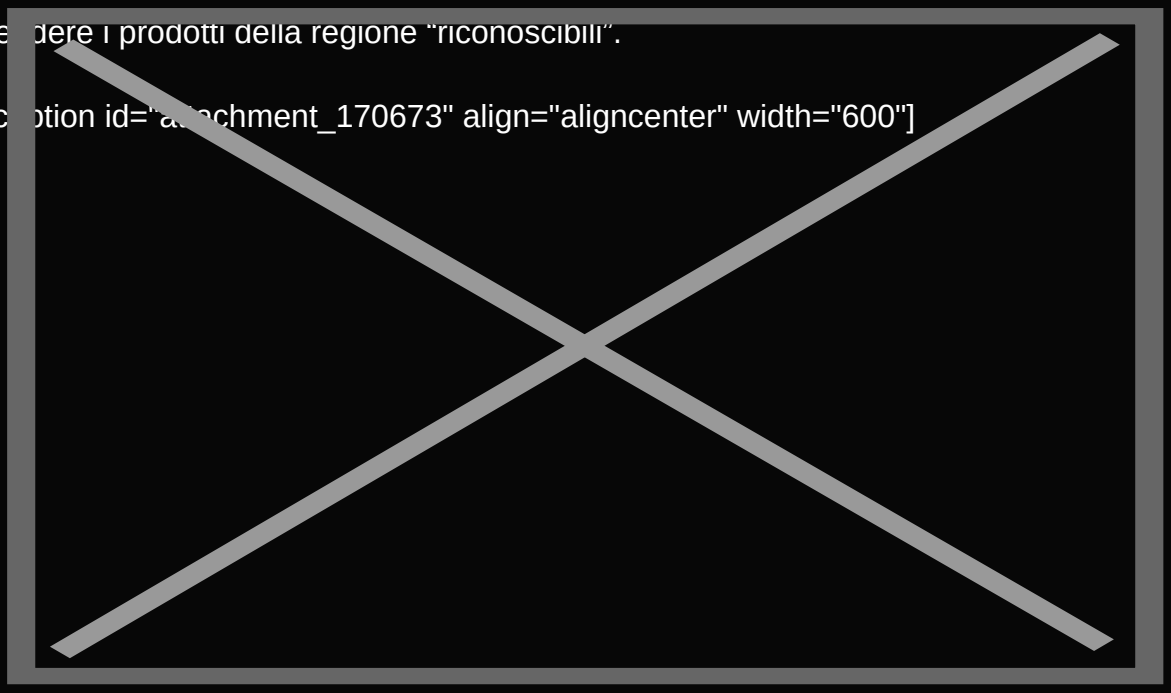
La ricca produzione agricola è ben sfruttata dai gestori dei locali cittadini, che non solo utilizzano ma promuovono attivamente i prodotti del territorio, nei loro menu e con i clienti. Perché un miele – come quello di **BEEingpure**, del giovane e vulcanico **Kenny Essers** –, non è solo un miele ma va raccontato nelle sue varietà e nei metodi di produzione. Con passione e amore. Qui la collaborazione è di casa, si fa gruppo lungo tutta la filiera: solidarietà, ospitalità e artigianalità sono le parole d’ordine. Il Limburgo ha tanti agricoltori sostenibili, a sud di Maastricht si trova Eijsden-

Margraten, il “comune della frutta”. E la frutta è trasformata in sciroppi, vino e vlaai, il tipico dolce prodotto in ogni panetteria e protagonista a colazione.

CUCINA A KM ZERO

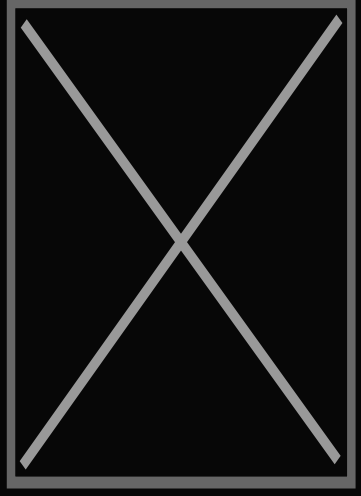
Nella ristorazione, dallo stellato (due in città e sei nella regione) alla panetteria (il Bisschopsmolen si avvale ancora del più antico mulino attivo dei Paesi Bassi) il focus è sul chilometro zero. Piatti semplici, ma che mettono in primo piano i formaggi o gli sciroppi, le marmellate, il vino o la birra ma anche carne e pesce d’acqua dolce locali. E il ristoratore si rifornisce direttamente alla fonte. C’è anche una fondazione, la Saison Culinaire, istituita per mettere in contatto produttori e distributori e rendere i prodotti della regione “riconoscibili”.

[caption id="attachment_170673" align="aligncenter" width="600"]



Il più antico mulino attivo dei Paesi Bassi, oggi utilizzato dalla panetteria De Bisschopsmolen[/caption]

RAPPORTI STABILI



L’approvvigionamento diretto permette di instaurare rapporti stabili, che consentono al produttore di focalizzarsi sulla qualità e la sostenibilità, potendo contare su entrate stabili e sicure. Come ci spiega **Tuur Huijbregts** della **Tapijn Brasserie**, un bistrò ricavato in una caserma dismessa: “C’è una birreria artigianale nel seminterrato con la quale collaboriamo per creare la nostra birra”. Quella di quest’anno, leggermente amara e fruttata, si abbina alla cucina del bistrò, che ha in menu ricette estere (gazpacho, ramen, haloumi) realizzate con ingredienti locali. “Non ho tanti fornitori ma sono tutti del posto, non li cambio perché sono stati quelli che mi hanno aiutato quattro anni fa a creare il ristorante com’è oggi. Per ringraziarli resto con loro” ci dice Tuur.

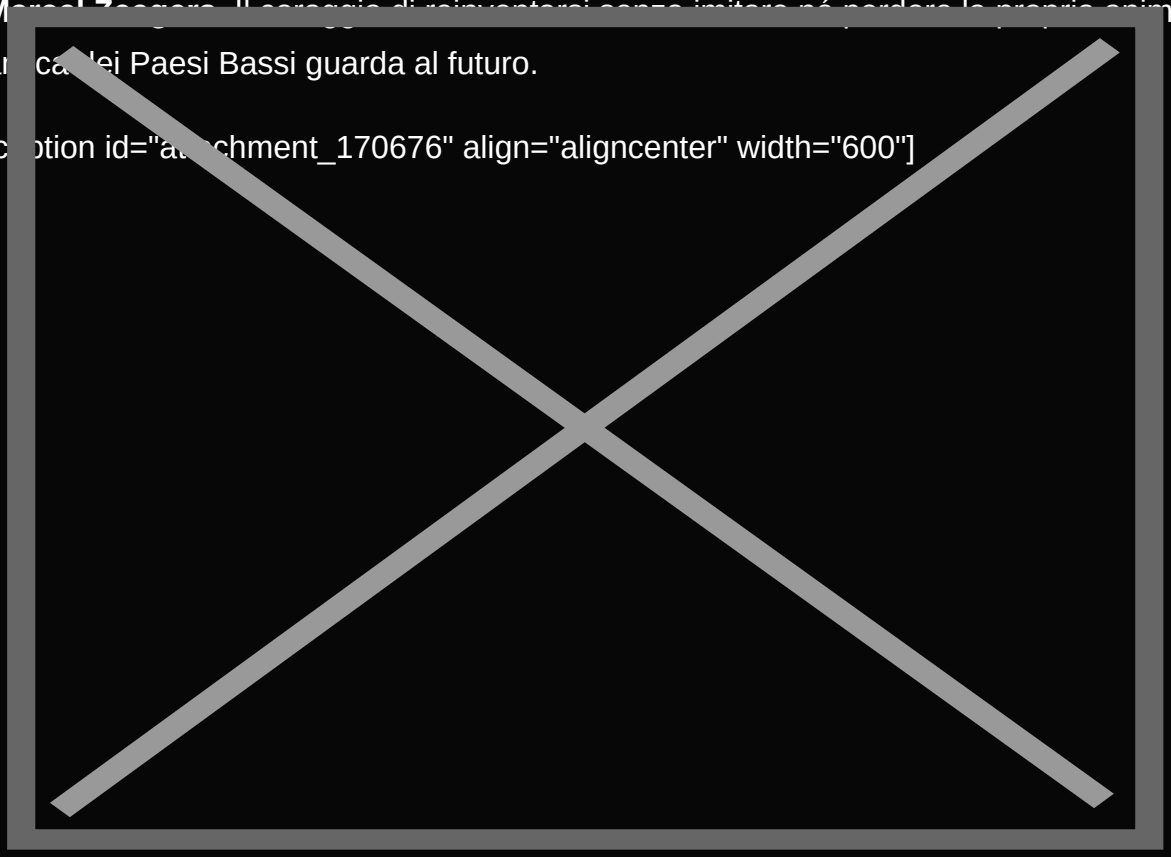
DALLA BOTTEGA ALL'E-COMMERCE



Passeggiando nelle strade acciottolate del centro prima o poi ci si imbatterà nella vetrina di un’antica bottega, **Blanche Dael**, torrefazione e rivendita di caffè che sta lì dal 1878. Come tante piccole imprese che si trovano nelle nostre città di provincia. Negli ultimi anni però l’azienda è cresciuta avvicinandosi al mondo specialty, come approccio e prodotto. Al momento della visita aveva 28 tipi di caffè (13 miscele e 15 monorigine), dal Maragogype, il chicco più grande del mondo, all’Etiopia Sidamo biologico al Raja Batak indonesiano. Sono in vendita nel negozio, nella catena di caffetterie Coffee Lovers, otto in tutto il Paese e tramite l’e-commerce in tutto il mondo, Cina e Giappone compresi. Il chilometro zero qui non è possibile ma l’approvvigionamento diretto in piantagione sì. “Siamo l’unica azienda in Olanda che segue tutta la filiera, abbiamo il privilegio di

comprare dal produttore, viaggiamo molto, visitiamo le piantagioni e acquistiamo direttamente. Poi tostiamo e vendiamo con il nostro brand che ormai è conosciuto ben oltre la regione. Non abbiamo specialty, ma tutti i nostri caffè sono cresciuti sopra i 2.000 metri. E nei weekend proponiamo caffè particolari che tostiamo in piccoli lotti: Panama Gesha, Kopi Luvak, Jamaica Blue Mountains" spiega **M**[illegible] ma: così la città più a[illegible]ei Paesi Bassi guarda al futuro.

[c[illegible]tion id="a[illegible]chment_170676" align="aligncenter" width="600"]



La vetrina del Blanche Dael, storica torrefazione e rivendita di caffè[/caption]

Si ringraziano: *Ente Olandese per il Turismo, Visit Maastricht e Visit Limburg.*

Vino: una proposta giovane arriva dai vignerons del Limburgo