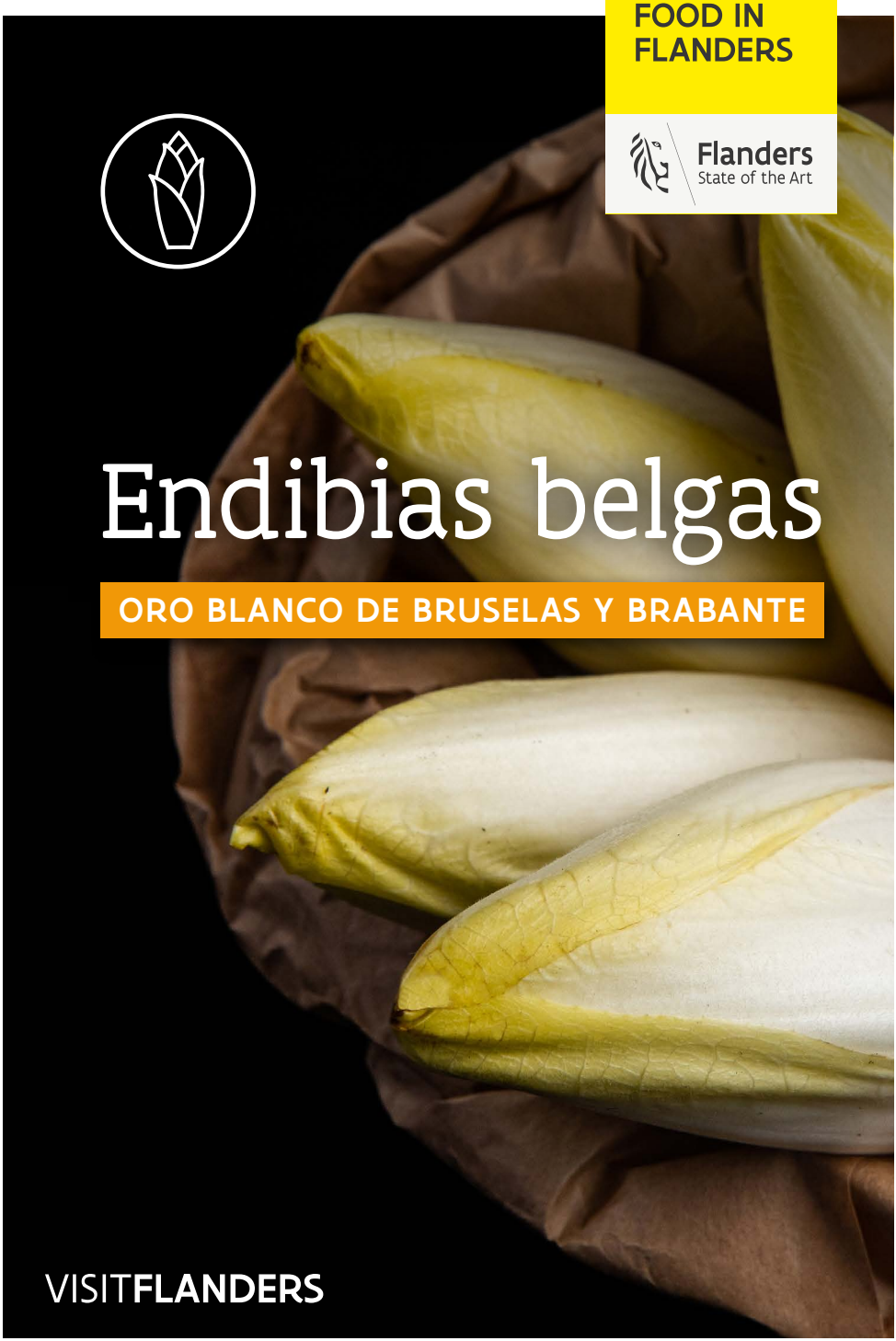
FOOD IN FLANDERS

Flanders
State of the Art

Endibias belgas

ORO BLANCO DE BRUSELAS Y BRABANTE



VISITFLANDERS



“Una deliciosa maravilla de Bruselas

Endibias de Bruselas y Brabante

En Flandes, una deliciosa maravilla crece en la oscuridad y el silencio. Las endibias bruselenses y brabanzonas de cultivo en plena tierra son un pilar fundamental de nuestra cultura culinaria. Son un manjar que no encontrarás en ningún otro sitio. No de esta manera, no con esta calidad.

Ahora bien, su descubrimiento fue pura casualidad. En algún momento de la década de 1830, un jardinero del jardín botánico de Bruselas descubrió cómo las raíces de achicoria desarrollaban hojas blancas como la nieve en la oscuridad. Así nacieron las endibias cultivadas en plena tierra. Esta hortaliza típicamente belga sigue cultivándose con esmero. El tradicional «forzado» la oscuridad aporta la forma característica y el sutil sabor amargo que hacen tan especial a las endibias de cultivo en plena tierra.

Gracias a esta tradición, cada otoño volvemos a disfrutar de endibias de máxima calidad. Y donde mejor lucen es en un clásico sin igual: endibias estofadas envueltas en jamón, recubiertas con salsa de queso y gratinadas al horno. Un plato reconfortante.



¿De Bruselas o de Brabante?

La endibia belga tiene su origen en Bruselas, pero también es una especialidad brabanzona. Entonces, ¿cuál es la diferencia?

La endibia de Bruselas se cultiva siguiendo el método más tradicional. Los agricultores cultivan sus propias semillas y plantan las raíces en tierra firme, cubriéndolas con suelo. Así es como la hortaliza desarrolla su textura crujiente característica, su sabor agridulce y la delicada estructura de las hojas. La endibia de Bruselas cuenta con una indicación geográfica protegida (IGP) europea.

La variante de Brabante está sujeta a normas menos estrictas. Los productores están exentos de cultivar sus propias semillas y también pueden comprarlas. Además, tienen mayor libertad a la hora de elegir el tipo de suelo en el que crecen las endibias. Por ello, la endibia de Brabante también puede cultivarse fuera de la provincia. La encontrarás en toda Flandes. Esta variante lleva con orgullo la etiqueta de producto regional.

La vibrante Bruselas, el ondulado Brabante

Ambas comarcas se enorgullecen de su icono culinario, pero también tienen mucho más que ofrecer. Se complementan a la perfección. La vibrante Bruselas es histórica y moderna, burocrática y extravagante, con estilo, pero sin pretensiones. Brabante, por su parte, es un paraíso verde de paisajes ondulados con majestuosos castillos. Un entorno magnífico para dar largos paseos a pie y en bicicleta. Lo mejor de dos mundos.

¿Sabías que...

la deliciosa endibia belga es en realidad un hallazgo casual? Esta historia comienza en el jardín botánico de Bruselas, en algún momento alrededor de 1830. El jardinero Frans Bresiers había guardado raíces de achicoria en un sótano oscuro y luego se olvidó de ellas. Cuando encontró esas raíces meses después, vio que de ellas brotaban delicadas hojas blancas, las que, además, estaban deliciosas.

© Piet De Kersgieter

EL MUSEO DE LA ENDIBIA, KAMPENHOUT

En el corazón de la provincia de Brabante, el Museo de la Endibia te cuenta todo lo que debes, quieres y puedes saber sobre este oro blanco. Explica el origen y la historia de las endibias cultivadas en plena tierra, desgrana la diferencia entre el cultivo en tierra e hidropónico, y narra numerosas anécdotas sobre subastas, desfiles, concursos de belleza y mucho más. Pronto, términos como «forcerie», «krop» dejarán de tener secretos para ti.

Dorpsstraat 9b, 1910 Kampenhout

www.kampenhout.be/witloofmuseum

reservas a través de toerisme@kampenhout.be

ENDIBIAS DE BRUSELAS SCHOEVAERTS, KAMPENHOUT

La familia Schoevaerts ya lleva tres generaciones cultivando endibias belgas. Danny y Bieke cultivan seis variedades, lo que supone una producción anual de unas 25 toneladas de endibias. Reciben a los visitantes con una sonrisa, para grupos de hasta 50 personas, solo en neerlandés.

Leuvensesteenweg 202, 1910 Buken (Kampenhout)

www.traditioneelgrondwitloof.be

Visitas guiadas solo en neerlandés



Vive las **endibias belgas**

Bruselas y Brabante comparten con gusto su pasión por las endibias belgas. Estos museos y cultivadores de endibias te recibirán con los brazos abiertos.

© Kris Vlegels

ENDIBIAS BELGAS 'T GROOTVELD, KAMPENHOUT

En 't Grootveld, el cultivador de endibias, agricultor y criador de caballos de tiro Wim te lleva a los bancales de endibias, donde podrás descubrir con tus propios ojos la tradición y maestría de este oficio. También podrás degustar endibias recién cosechadas. Más frescas, imposible.

Oude Brusselsebaan 6, 1910 Nederokkerzeel (Kampenhout)

www.brusselsgrondwitloofvantgrootveld.be

Visitas guiadas solo en neerlandés

ENDIBIAS BELGAS DE VALCK-DE ROOS, WOLVERTEM

De Valck-De Roos es una empresa familiar por partida doble. Tanto Wim como Elke pertenecen a la cuarta generación de cultivadores de endibias. Desde 2009 están al frente de su propia empresa. Elke estará encantada de llevarte en una visita guiada que termina con algunas catas.

Schriekstraat 43, 1861 Wolvertem
T 0476-54 58 52

Elkederoos89@hotmail.com

GUY Y KOEN VERTONGEN, ASSE

En 1980, Guy Vertongen se hizo cargo de la explotación de endibias de su padre. Con su hijo Koen, la tercera generación también forma parte de la empresa. Esta empresa familiar estará encantada de enseñarte cómo es el trabajo diario, de la siembra y el trasplante a la cosecha.

Oude Dendermondsebaan 62, 1730 Asse
T 0475-57 09 66

guyvertongen@skynet.be

Visitas guiadas solo en neerlandés

ENDIBIAS DE CULTIVO EN PLENA TIERRA ABTS-GOOVAERTS, BIERBEEK

Desde 1983, Jos y Monique dirigen esta pequeña empresa familiar, en la que sus hijos y nietos suelen echar una mano. Las escuelas y los grupos siempre pueden apuntarse a una visita guiada gratuita. Con un poco de suerte, incluso podrás degustar las endibias.

Oude Geldenaaksebaan 31, 3360 Bierbeek
T 0485-59 79 74

jos.abts1@scarlet.be

TIENDA DE GRANJA SALENS-VAN DER ELST, ERPS-KWERPS

La familia Salens lleva cuatro generaciones dedicándose al cultivo de endibias belgas. El pater familias Luc te contará todos los secretos de su magnífico producto.

Vosseputten 10, 3071 Kortenberg (Erps-Kwerps)

www.salensbvba.be

FV VAN HAESENDONCK

La granja Van Haesendonck apuesta por el futuro. Recientemente, los cuatro hermanos y la hermana que llevan la granja han instalado un nueva nave para el cultivo de endibias. Esta visita instructiva concluye con una deliciosa sopa de endibias.

Van Asschevoetweg 10, 1982 Weerde (Zemst)
T 015-61 27 07

www.landbouwvanhaesendonck.be

info@landbouwvanhaesendonck.be

Visitas guiadas en neerlandés, francés e inglés.



© Kris Vlegels

Venta en la granja

Del campo a tu plato: no tiene por qué ser un gran paso. En las plantaciones indicadas a continuación podrás comprar endibias belgas directamente a los cultivadores.

Endibias de Bruselas

Thierry y Danny Dewinter
Vanheylenstraat 24,
1820 Steenokkerzeel
witloofdewinter@telenet.be
T 0473-51.43.38

Hof de Soete
Drogenbosstraat 3, 3020 Herent
ingriddockx@proximus.be
T 0472-41 72 19

Jos Nijs
Rillaarsebaan 127, 3200 Gelrode
josnijs@telenet.be
T 0496-64 97 01

Thomas Cools
Hauwlandweg 1, 1982 Weerde
www.grondwitloof.be/thomas-cools
grondwitloof@skynet.be
T 0494-18 63 86

Endibias belgas Van Bael
Damweg 29, 3150 Haacht
www.grondwitloofvanbael.be
T 0497-18 12 97

Dirk Bergen
Walenweg 41, 1930 Nossegem (Zaventem)
T 0496-25 84 91

Granja De Koperen Ketel
Altenaken 84, 3320 Hoegaarden
www.hoevedekoperenketel.be
erosmits@hotmail.com
T 0476-32 01 17

Koeweidehof
Koeweidestraat 25,
1785 Merchtem
koeweidehof@outlook.com
T 0472-76 80 95

Endibias de Brabante

Goossens – Saerens
Kruishede 4/2, 1840 Buggenhout
www.goossensmalderen.be
info@goossensmalderen.be
T 0476-41 43 67

Kris Bernaerts
Wilgen 8, 3150 Haacht
bernaertskris@telenet.be
T 0478-48 39 24

Koen Verstappen
Reigersweg 8, 9255 Buggenhout
verstappen_koen@hotmail.com
T 0477-17 68 64


© Kris Vlegels

Endibias belgas

Wilfried Minoodt y Monique Hendrickx
Hazelbeek 51, 9420 Erpe-Mere (Aaigem)
wilfried.minoodt@telenet.be
T 0478-63 40 17

De Polkenhoeve
Polken 95, 9190 Stekene
www.depolkenhoeve.be
info@depolkenhoeve.be
T 0485-51 07 26

Dirk Debusschere
Bloemgatstraat 3a,
8850 Meulebeke
dirkdebusschere@skynet.be
T 0479-89 89 92

Koen Depreiter
Lenteakkerstraat 42,
8770 Ingelmunster
koen.depreiter@telenet.be
T 0476-48 90 80

Kris Andries
Kiezelstraat 1a, 9968 Assenede
els.wille@live.be
T 09-373 68 61


© Kris Vlegels

© Kris Vlegels



Rollitos de endibias en el restaurante Gault&Millau

Los rollitos de endibias son un clásico de la cocina flamenca. Por supuesto, también podrás degustarlos en numerosos restaurantes de toda Flandes. Aquí encontrarás los mejores según Gault&Millau.

← Flandes Occidental

Bistro Chou

Un ambiente acogedor, como el de un salón, manteles a cuadros rojos y blancos y platos clásicos y nostálgicos como los rollitos de endibias en el menú.

Smedenstraat 119, 8300 Knokke-Heist • T 050-65 84 24

Brasserie Rubens

Un punto de referencia en la elegante localidad de Knokke. Este café-restaurante sirve platos clásicos con vistas al mar.

Knokke **www.rubens-knokke.be**

Flandes Oriental →

De Vlaamsche Pot

Slow food a un paso de la Plaza Mayor de Brujas. Platos clásicos y una extensa selección de cervezas belgas.

Brujas **www.devlaamschepot.be**

Brasserie Mozarthuys

Un café-restaurante accesible situado en el centro histórico de Brujas. Clásicos flamencos y Brugse Zot de barril.

Brujas **www.mozarthuys.com**

't Vosken

Un café-restaurante situado justo al lado de la catedral de San Bavón de Gante, la que alberga el Cordero Místico. Una carta sencilla, repleta de platos clásicos.

Gante **www.tvosken.be/es**

De Hoogpoort

Un café-restaurante situado en pleno centro de Temse, donde podrás desayunar, almorzar o cenar platos clásicos de la cocina flamenca.

Temse **www.dehoogpoort.be**

Amberes

De Bomma

Larga vida «al estilo de la abuela». Un homenaje a la cocina popular, con un toque de nostalgia.

Amberes **www.restaurantdebomma.be**

Bobonne

Un interior repleto de objetos de rastrillo, antigüedades y baratijas en el parque Middelheim. La carta también respira la misma nostalgia.

Amberes **www.bobonne-antwerpen.be**

De Arme Duivel

Antiguamente era un bar tradicional, hoy en día es un restaurante que rinde homenaje a los clásicos de la cocina flamenca.

Amberes **www.armeduivel.be**

Limburgo

Matterhorn

Un nombre que evoca una montaña suiza, un homenaje a la cocina flamenca. Un lugar encantador en el corazón de Amberes.

Amberes **www.matterhornantwerp.be**

Maison Matthis

Un restaurante de moda a orillas del canal en el puerto deportivo de Hasselt. Ofrece desayunos y aperitivos, además de clásicos flamencos como las endibias gratinadas.

Hasselt **www.maison-mathis.be**

Brabante

Grand Café Paal 26

Un café-restaurante contemporáneo con altos techos abovedados e impresionantes lámparas de araña que sirve platos regionales y de temporada. También en Lovaina, Heverlee y Oud-Heverlee.

Paal **www.gcpaal26.be**

Labo Café

Sala de degustación de la fábrica de cerveza Van Campenhout, situada en el corazón de la comarca de la endibia. Prueba la deliciosa cerveza Witlov y los eternos clásicos de la gastronomía.

Kampenhout **www.brouwerijvancampenhout.be/labo-cafe**

Eetstamenee Onder Den Toren

Un referente en el corazón de la comarca de la endibia. Este auténtico restaurante lleva ya seis (¡!) generaciones sirviendo platos de temporada sin pretensiones.

Kampenhout **www.eet-stamenee.be**

De Valck

Desde hace décadas, un referente en el centro histórico de Lovaina. Un restaurante que apuesta por los productos artesanales y de la comarca.

Lovaina **www.devalck.be**

Bouillon Bruxelles

Un elegante café-restaurante en el corazón de Bruselas. Un homenaje a nuestra cultura gastronómica en un imponente interior de estilo art déco.

Bruselas **www.bouillonbruxelles.com**

Un cordial **abrazo**

La endibia belga es un manjar con muchas facetas. Cuando brilla el sol, es perfecta para aportar un sutil toque amargo a una ensalada fresca. En los platos de invierno, las endibias caramelizadas son una deliciosa guarnición con una ligera dulzura. Sin embargo, donde mejor se aprecia la endibia belga es en un auténtico clásico de la cocina flamenca:



Endibias suavemente guisadas y envueltas en una loncha de jamón, recubiertas con salsa de queso y gratinadas en el horno. En el primer mordisco se rompe la costra dorada. Acto seguido, el sutil amargor de las tiernísimas endibias y la rica salsa de queso explotan en la boca. Una combinación perfecta de elegancia y bienestar, un plato que resulta tan reconfortante como un cordial abrazo.

«Es mágico ver cómo se van asomando esas cabezas de color blanco como la nieve».

Thomas Cools ha sido un apasionado de la emblemática endibia de Bruselas durante toda su vida. Cuando su padre no estaba, desenterraba a escondidas endibias de los bancales de tierra. «Todavía me resulta mágico ver cómo se van asomando esas cabezas de color blanco como la nieve cuando retiro la tierra negra», explica.

Esa magia la vive a menudo, como miembro de la cuarta generación que trabaja en Grondwitloof Familie Cools. Las endibias de esta empresa tienen un sabor fresco y afrutado con un sutil toque amargo. «Ya cuando mi bisabuelo montó la empresa, la gente se entusiasmaba con el sabor dulce de sus endibias. Seguimos cultivando una variedad propia de aquella época. Todavía hoy recibimos elogios por su suave sabor. «La endibia es una hortaliza que hay que aprender a apreciar, pero a menudo oímos que a los niños les gustan las nuestras».

La familia Cools no solo ofrece endibias belgas, sino también deliciosas croquetas de endibias. Por norma general, se retiran las hojas exteriores de una cabeza de endibia. A menudo acaban en el montón para compostar, pero no es así en el caso de Thomas. Las utiliza como base para sus croquetas de endibias. Un bonito ejemplo de pensamiento innovador y circular.



Thomas siente pasión por este producto extraordinario, y no es el único. Flandes cuenta con un grupo de entusiasmados embajadores culinarios. GOESTING es un varopinto colectivo de chefs, chocolateros, cerveceros, anfitrionas y creadores culinarios. Todos comparten un objetivo común: compartir las historias ocultas de nuestra cultura gastronómica.

DESCUBRE A NUESTROS EMBAJADORES EN
WWW.VISITFLANDERS.COM/ES/GOESTING

FOOD IN FLANDERS

Flanders
State of the Art

www.visitflanders.com/es

@goestinginflanders



Editor responsable (E.R.)
Leen Gysen, VISIT**FLANDERS**
DIRECCIÓN POSTAL: Koning Albert II-laan 15 bus 640, 1210 Bruselas

Depósito legal
D/2026/5635/55

Todos los derechos reservados. Salvo las excepciones expresamente previstas por la ley, no se permite reproducir, almacenar en una base de datos automatizada ni divulgar públicamente ningún contenido de esta publicación, por ningún medio, sin la autorización previa y por escrito del editor.

VISIT**FLANDERS**

© Kris Vlegels