FOOD IN FLANDERS

Flanders
State of the Art

Espárragos blancos

LA REINA DE LA PRIMAVERA



VISITFLANDERS



“un manjar fuera de serie

Un punto culminante primaveral, simple y sublime

En Flandes crece algo increíble, cuidadosamente oculto en la tierra oscura. Los espárragos blancos son un manjar excepcional. Cada primavera, esta joya de la cocina flamenca nos vuelve a seducir.

Se lo debemos a la precisión y dedicación de los cultivadores. Cultivan su oro blanco en las profundidades del suelo, cubierto de tierra. En cuanto la punta del espárrago se asoma por encima del suelo, se cosecha con esmero.

Al no estar expuestos a la luz solar, los espárragos conservan su color original, su textura aterciopelada y su delicado sabor.

La temporada de los espárragos, de abril a junio, es uno de los momentos culminantes del año culinario flamenco. Es cuando innumerables restaurantes en Flandes sirven un auténtico clásico: espárragos a la flamenca. Espárragos blancos, tiernos como la seda, cocidos al vapor o hervidos, con mantequilla derretida, un huevo pasado por agua y perejil fresco.

La sencillez encandila.



Tierras fértiles en Malinas y Limburgo

Durante muchos años, Malinas fue la capital oficiosa de los espárragos de Flandes. El oro blanco se cultivaba a gran escala en la ciudad y las zonas colindantes. También merece una mención Limburgo. Sobre todo en el norte de esta provincia, el suelo arenoso con guijarros a mayor profundidad resulta ideal para el cultivo.

Tanto Malinas como Limburgo se enorgullecen sobremanera de sus espárragos, pero también tienen mucho más cosas que ofrecer. Malinas es una ciudad histórica, ideal para los niños y repleta de patrimonio. Alberga lugares destacados como la catedral de San Rumoldo, el palacio urbano borgoñón Hof van Busleyden, acogedoras callejuelas, pequeñas iglesias y magníficas fachadas barrocas a orillas del río Dyle.

Ahora bien, Limburgo también es un lugar especial. Esta encantadora provincia es sinónimo de horas de diversión senderista y ciclista en impresionantes parques naturales o en la comarca frutícola de Haspengouw. Podrás explorar el legado minero y descubrir su historia, patrimonio, arte, ciudades con encanto y mucho más.

© Eva Beeusaert

La ruta del espárrago

¿Ya hemos dicho lo maravilloso que es montar en bicicleta en Limburgo? En la localidad de Kinrooi, tendrás la ocasión de rematar tu aventura ciclista con el oro blanco. Podrás seguir la ruta del espárrago, un precioso recorrido de 41 kilómetros que discurre por lugares de interés y explotaciones locales.

www.aspergesuitkinrooi.be

Kalfort, tierra natal del espárrago

Nuestro espárrago blanco germinó por primera vez en Kalfort. En esta aldea de Amberes se sembraron los primeros espárragos a partir de 1885. El Aspergepunt celebra esa historia. En este singular centro de experiencias, el espárrago blanco es el protagonista. Allí descubrirás la historia, el cultivo y las posibilidades culinarias de esta hortaliza tan especial. La exposición interactiva, los talleres y los eventos constituyen una agradable forma de iniciarse en este mundo, tanto para jóvenes como para mayores.

www.aspergepunt.be



© kaarigo

GRANJA 'T BOMMESAARKE, KINROOI

Leo, Carine y su hijo Dries te cuentan con todo detalle la historia del espárrago blanco. La visita guiada comienza con un café y termina con dos deliciosos bocados. Visitas guiadas en neerlandés, para grupos de 10 a 60 personas.

Kessenicherweg 27, 3640 Geistingen (Kinrooi), T 0494 87 17 91
www.hoevebommesaarke.be
carinesnijkers@telenet.be

JOHAN DRIESSENS, KINROOI

Johan recibe a los visitantes con café y un trozo de tarta rellena, una especialidad de Limburgo. Tras un vídeo a modo de introducción, todos se dirigen juntos al campo. A continuación, se organiza una demostración culinaria y se ofrecen algunos bocados. Las visitas guiadas, que se pueden reservar a través de la página web, son en neerlandés y se organizan para grupos de 10 a 60 personas.

Haeldersheidestraat 6, 3640 Molenbeersel (Kinrooi), T 0495 30 89 01
www.visitkinrooi.com

EXPLOTACIÓN DE ESPÁRRAGOS LAVRIJSEN, HERK-DE-STAD

En una de las mayores explotaciones de espárragos de Flandes, un vídeo narra la historia del cultivo de esta hortaliza y los orígenes de la empresa. Después, te arremangas en el campo. La visita termina con un cuenco de sopa de espárragos y una bolsa de regalo. Visitas guiadas en neerlandés, para grupos de 10 a 50 personas.

Herkkantstraat 47, 3540 Herk-de-Stad, T 0495 64 00 73
www.aspergehoevelavrijsen.be
info@aspergehoevelavrijsen.be



Vive los **espárragos blancos**

Flandes se enorgullece de sus espárragos blancos. A los productores especializados les encanta compartir con el mundo su pasión por los espárragos. Sobre todo durante la temporada del espárrago, te recibirán con los brazos abiertos.

© Eva Beeusaert

KLEINE HAART, HAMONT-ACHEL

Esta empresa familiar, situada en el norte de Limburgo, se encuentra cerca de la frontera con los Países Bajos. A la familia Beliën-Sevens le gusta dedicar tiempo y espacio a talleres educativos y visitas guiadas. Las mismas culminan con la degustación de una deliciosa sopa de espárragos y una croqueta de espárragos.

Kleine Haart 31 A, 3930 Hamont-Achel, T 011 44 87 27
www.aspergeboerderij.be

ESPÁRRAGOS HERTENVELD, BILZEN

Koen, Sofie y sus hijos reciben a los visitantes con los brazos abiertos en sus campos de espárragos, que ocupan una superficie de siete hectáreas. Te lo cuentan todo sobre la temporada del espárrago. Tras dar una vuelta por el campo y recorrer la sala de clasificación, podrás disfrutar de una sopa de espárragos y una copa de vino. Visitas guiadas en neerlandés para grupos de 20 a 25 personas.

Hertenweg 5, 3740 Bilzen, T 0478 34 22 62
www.aspergeshertenveld.be
koendebusschop@gmail.com

BELMANS-LAMBRECHTS, BERLAAR

Jos y Frieda llevan décadas dedicándose a este oficio: primero, 25 años como productores de tomates y, desde 2010, también al cultivo de espárragos. No reciben grupos grandes, pero los visitantes individuales siempre son bienvenidos para aprender algo más sobre este magnífico producto.

Brandestraat 33, 2590 Berlaar, T 0477 32 63 78
www.aspergesvanbijons.be
info@aspergesvanbijons.be

DE POLKENHOEVE, STEKENE

Jurgen, cultivador de espárragos de tercera generación, cuenta la historia de este oro blanco y lleva a todos al campo para que desentierren un espárrago ellos mismos. Al final, hay una rica sopa de espárragos. La tienda de verduras contigua y los talleres de cocina son un complemento estupendo. Visitas guiadas en neerlandés a partir de 10 personas.

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

GOOSSENS - MALDEREN, BUGGENHOUT

En esta empresa familiar con más de 35 años de historia, Dominiek y Vincent te lo cuentan todo sobre su magnífico producto, sobre el suelo de arena y arcilla y sobre las distintas variedades de espárragos. También podrás comprobarlo todo con tus propios ojos en los campos y en las instalaciones de procesamiento. Visitas guiadas en neerlandés para grupos de hasta 30 personas.

Kruisheide 4/2, 1840 Buggenhout (Londerzeel), T 0476 41 43 67
www.goossensmalderen.be
info@goossensmalderen.be

MUSEO DE LAS HORTALIZAS 'T GROM

't Grom es el museo de la comarca hortícola. Esta comarca siempre ha contado con un suelo fértil, regado por los ríos Grote Nete, Kleine Nete, Dyle, Demer y Rupel. Esta tierra de ríos, con sus suelos arcillosos y limosos, es ideal para la horticultura. El museo al aire libre te muestra toda esa belleza, con especial atención a la artesanía tradicional y a las variedades de cultivo propias de la comarca.

Midzelen 25a, Sint-Katelijne-Waver
www.tgrom.be



© Eva Beeusaert

¿Blanco o verde?

El espárrago blanco es una especialidad en Flandes. En el resto del mundo, esta hortaliza se conoce principalmente en su variante verde. Pero, ¿en qué se diferencian realmente?

En realidad, ambas variedades son la misma hortaliza. Provienen de la misma planta. La diferencia radica en el cultivo. El espárrago blanco crece en bancales elevados, bajo tierra. De este modo, conserva su color marfil y su sabor sutil.

El espárrago verde, en cambio, se cultiva sobre el suelo. Allí entra en contacto con la luz del sol, que le da su característico color fresco y un sabor más pronunciado. El espárrago verde suele ser también algo más pequeño y delgado, y tiene una piel menos fibrosa que la variedad blanca «real».

© Eva Beeusaert

Espárragos al **estilo flamenco**



En primavera, el espárrago blanco es la estrella del campo. Tanto en los restaurantes como en casa disfrutamos de los espárragos al estilo flamenco.

Esta forma de prepararlos es tan sencilla como ingeniosa. Los espárragos se cuecen en agua ligeramente salada, eventualmente con un chorrito de zumo de limón, hasta que estén al dente. Así mantienen su color blanco inmaculado. En el plato, se espolvorean con un huevo duro desmenuzado y perejil. A continuación, se rocía todo con mantequilla fundida, lo que realza la cremosidad de los espárragos.

SUGERENCIA

Si prefieres el plato con un poco más de sabor, puedes añadir un puñado de camarones grises del Mar del Norte, pelados a mano, para darle un toque de emoción extra.



De abril a junio, los espárragos blancos son el plato estrella en numerosos restaurantes de Flandes. Aquí encontrarás los mejores según Gault&Millau.

Flandes Occidental

Bistro Refter

Es el establecimiento del prestigioso chef Geert Van Hecke, cuyo restaurante con estrella Michelin, De Karmeliet, alcanzó grandes cotas de éxito. Este bistró contemporáneo ofrece platos tradicionales, generosos y refinados. A partir de abril, los espárragos te deparan una auténtica sensación gustativa.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
14 sobre 20

Brujas **www.bistrorefter.be**

La Rigue

El restaurante del hotel La Réserve. Una carta clásica repleta de platos atemporales, como el gallo asado al espeto y el volován con mollejas de ternera. En primavera, no pueden faltar los espárragos al estilo flamenco.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
14.5 sobre 20

Knokke-Heist **www.la-reserve.be/nl/la-rigue**

Flandes Oriental

De Savoye

Una referencia consolidada que sigue su propio rumbo, al margen de las tendencias o las modas pasajeras. La variada carta parte del producto: las vieiras frescas, el pescado fresco y los productos de temporada, como los espárragos blancos o los brotes de lúpulo, gozan de gran popularidad.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
14 sobre 20

Knokke-Heist **www.desavoye.be**

Tafeltje Rond

Un café-restaurante con mucho encanto que ofrece una cocina natural y clásica. Unos ingredientes mínimos aportan el máximo sabor y distinción. Aporta un toque sutil y personal a sus platos de espárragos.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
14 sobre 20

Beveren-Waas **www.tafeltjerond.be**

Kelderman

Un restaurante de pescado de gran prestigio que apuesta por los productos locales de temporada. La cocina del chef Peter Aesaert ofrece combinaciones equilibradas y deliciosas en un ambiente profesional y acogedor.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
15.5 sobre 20

Aalst **www.visrestaurant-kelderman.be**

Bacchus

Un restaurante moderno y relajante, rodeado de vegetación, que lleva el nombre del dios griego del vino. Durante la temporada, su refinada cocina luce con gusto y acierto los espárragos al estilo flamenco.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
13.5 sobre 20

Aalter **www.restaurantbacchus.be**

Amberes

De Eenhoorn

Un referente en la frontera entre Flandes Oriental y Amberes. De Eenhoorn lleva más de 30 años ofreciendo clásicos flamencos. Además de los espárragos a la flamenca, también llaman la atención las croquetas caseras de gambas.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU 13.5 sobre 20

Kruibeke **www.deeenhoorn.be**

De Ceder

Desde hace más de 50 años, un referente en Kruibeke, entre Amberes y Gante. Comedor íntimo, servicio cordial, cocina exquisita. Los espárragos, tanto blancos como verdes, son especialidades de la casa.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU 14 sobre 20

Kruibeke **www.restaurantdeceder.be**

Bistrot du Nord

Un elegante bistró situado en el norte de Amberes. La sencillez, la belleza y la autenticidad son los puntos fuertes de este establecimiento. Su viaje de descubrimiento culinario te llevará también a degustar espárragos al estilo flamenco.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU 15.5 sobre 20

Amberes **www.bistrotdunord.be**

Ciro's

Tan auténtico que vuelve a estar de moda. Este emblemático café-restaurante en Amberes ofrece una cocina clásica, pero con mucho carácter. Pura maestría.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU 13.5 sobre 20

Amberes **www.ciros.be**

Limburgo

InVINcible

Lleva más de 20 años cosechando éxitos con una cocina clásica, ajena a todas las tendencias. Los platos preparados al espeto o a la parrilla son su especialidad. Los clásicos de temporada, como los espárragos blancos, están en buenas manos.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU 14.5 sobre 20

Amberes **www.invincible.be**

Aux Vieux Port

Un bistró con mucho encanto situado en el antiguo barrio portuario de Amberes. En su interior con carácter, podrás disfrutar de sabrosos platos clásicos y de su impresionante carta de vinos. Durante la temporada, los espárragos al estilo flamenco son todo un plato estrella.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU 14.5 sobre 20

Amberes **www.restaurantauvieuxport.be**

La Rosa

Un restaurante con encanto ubicado en lo que antes era un bar de trabajadores en Amberes. En este establecimiento, te espera una cocina clásica y, al mismo tiempo, original. Se presta especial atención a los productos estrella de temporada y de origen local.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU 14 sobre 20

Amberes **www.larosa.be**

The Thrill

Un restaurante majestuoso con una chimenea de parrilla como centro neurálgico. No solo los amantes de la carne más experimentados encontrarán lo que buscan en este establecimiento. La cocina también presta especial atención a los productos locales de temporada.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU 14 sobre 20

Genk **www.thethrill.be**

De Goei Goesting

Una cocina sencilla y variada en un acogedor entorno de Limburgo. La carta abarca platos de bogavante y preparaciones asiáticas, pasando por la cocina italiana. Los deliciosos espárragos blancos te catapultarán de vuelta a Flandes.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
12 sobre 20

Hasselt **www.degoeigoesting.be**

Aux Armes de Bruxelles

Este restaurante lleva más de un siglo ubicado en el centro histórico de Bruselas. Cada primavera, los espárragos a la flamenca son uno de los platos estrella de su repertorio tradicional.

Bruselas **www.auxarmesdebruxelles.com**

Terborght

Al sur de la capital, Terborght sirve productos de la mejor calidad. Unos camarones del Mar del Norte recién pelados confieren a los espárragos a la flamenca un toque aún más refinado. La excelente carta de vinos remata la experiencia.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
15.5 sobre 20

Huizingen **www.terborght.be**

Le Canterbury

Un lugar de referencia en la capital, junto a los estanques de Ixelles. Desde hace treinta años, aquí podrás degustar las mejores versiones de nuestros clásicos culinarios. El steak tartar es legendario, y los espárragos, irresistibles.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
12.5 sobre 20

Bruselas **www.lecanterbury.be**

Les Eleveurs

Bistronomía de primer nivel, inspirada en las estaciones del año. En primavera, los espárragos blancos son los protagonistas; en otoño, la atención se centra en los platos clásicos de caza.

PUNTUACIÓN DE GAULT&MILLAU
14 sobre 20

Halle **www.les-eleveurs.be**



© Visit Mechelen

«Tan únicos, tan complejos»

Peter Goossens es el padrino de la gastronomía en Flandes. Su restaurante de tres estrellas, el Hof van Cleve, situado en las Ardenas flamencas, se mantuvo durante décadas entre los mejores de Europa. Algunos ingredientes clave: unos conocimientos técnicos insuperables, una creatividad sin límites y una enorme pasión por los productos locales y de temporada. En invierno, todo ello redunda en endibias; en primavera, en espárragos blancos.

«En primavera podría comer espárragos todos los días. Son un producto que da mucha satisfacción. Se pueden preparar de infinidad de maneras, pero nada supera a los espárragos a la flamenca, con un huevo machacado y mantequilla fundida. Y esto me llena de entusiasmo. Un buen espárrago es jugoso y crujiente a la vez. Y su sabor es casi imposible de describir, tan único y complejo. Nuestros espárragos son los más aromáticos del mundo».



Peter siente pasión por este producto extraordinario, y no es el único. Flandes cuenta con un grup 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, VISITFLANDERS
DIRECCIÓN POSTAL: Koning Albert II-laan 15 bus 640, 1210 Bruselas

Depósito legal
D/2026/5635/49

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.

VISITFLANDERS

© Eva Beeusaert