

Flanders Kitchen Rebels: chi sono?

Author : Francesca

Date : 22 maggio 2015

Giovani chef che fanno alta cucina e amano le tradizioni. Tutto qua? No, c'è di più, continua a leggere!

In totale sono 22.

22 grandi chef con la passione per la gastronomia fiamminga.

Sono tutti giovani, al di sotto dei 35 anni, naturalmente di origine fiamminga e con ristoranti nelle Fiandre, ad esempio a Bruxelles, Anversa, Bruges, Gent e in tante altre città!

La loro caratteristica? Oltre la passione per le **eccellenze locali** e la **gastronomia fiamminga**, sono tutti chef innovativi e creativi, ed anche un po' **rock'n'roll**.

Sono la nuova generazione di chef, ribelli a tal punto da portare sotto i riflettori la loro cucina.

Ecco il perché del loro nome: **Flanders Kitchen Rebels**.

Sono 22 personalità diverse, ma con alcuni tratti comuni, quali:

- preferenza per i prodotti freschi locali
- cucina che rispetta la stagionalità dei prodotti
- passione per la cucina fiamminga, con una strizzata d'occhio alla reinterpretazione e creatività personale
- giovani, ma con studi importanti ed esperienze nei migliori ristoranti internazionali
- spirito ribelle

Sono riusciti in una grande impresa: quella di confermare come punti di forza di questa splendida regione l'alta cucina ed il cibo raffinato.

E lo confermano anche i ben **101 chef stellati riconosciuti**, con la città di Bruges in cima alla lista con il maggior numero di stelle per metro quadro!

E' importante anche ricordare che le Fiandre sono un'importante crocevia di prodotti e idee provenienti da tutto il mondo che si influenzano a vicenda e che questa regione ha una vasta scelta di ingredienti locali, eccellenti per giunta, che rendono così la cucina molto ricca.

L'[Ente del Turismo delle Fiandre](#) ha deciso di raccontarsi attraverso la loro cucina con 2 serate a tema.

A **Identità Expo**, l'angolo della cucina d'autore di Expo Milano 2015, porta 4 dei 22 chef che stanno rivoluzionando la gastronomia delle Fiandre, **per una cena creata a 4 mani**.



Segnati le date: Lunedì 25 Maggio e Martedì 26 Maggio, 2 turni di cena (19.30 – 21.00 / 21.00 – 23.30).

Questi gli chef che troverai:

- **Thomas Locus** (del ristorante Bistro Margaux, Sint-Martens-Bodegem – www.bistromargaux.be) e **Tim Boury** (del ristorante Boury, Roeselare – www.restaurantboury.be) **lunedì 25 maggio**
- **Jan Tournier** (del ristorante Cuchara, Lommel – www.cuchara.be) e **Frederik Deceuninck** (del ristorante Sel Gris, Duinbergen – www.restauranttselgris.be) **martedì 26 maggio**

Non conosco ancora il menù, ma ho la possibilità di partecipare alla cena di lunedì 25.

Seguimi con il live sui miei canali social: proverò a farti venire l'acquolina in bocca!

L'hashtag ufficiale è #tastefiandre.