



FOODS & WINES  
from SPAIN



Bilbao  
Basconland

www.spain.info

- Tapas
- Recepten
- Kort nieuws
- Michelin-sterren in Spanje
- Luchtverbindingen
- Gastronomische kalender

\* Kunst vind je hier niet enkel  
in de musea

Andoni Luis Aduriz, Martín Berasategui, Pedro Subijana  
Samenkomst van meesters van de nieuwe Baskische keuken

# TAPAS



Tapas



EEN DAGJE TAPAS PROEVEN IS EEN IDEALE MANIER OM DE SPAANSE CULTUUR BETER TE LEREN KENNEN EN DE BIJZONDERE SFEER VAN DE SPAANSE BARS EN TAVERNES TE BELEVEN. TAPAS ZIJN EEN VERRUKKELIJK, GEVARIEERD EN UNIEK ONDERDEEL VAN DE POPULAIRE GASTRONOMIE WAARBIJ JE DE HAPJES MET ELKAAR KUNT DELEN EN TAL VAN VERSCHILLENDE PRODUCTEN KUNT PROEVEN. ALLE SMAKEN VAN SPANJE ZIJN VERENIGD IN DEZE GERECHTEN, DIE BOVENDIEN ERG AANTREKKELIJK ZIJN GEPRIJSD.

Banderillas



Tapas eten is een combinatie van eten en gezellig samenzijn, dat in het Spaans wordt samengevat in het werkwoord *tapear*. De bars, ontmoetingsplaatsen bij uitstek, zijn ideaal voor een avondje *tapear* (tapas eten), of ir de tapas (verschillende bars bezoeken om tapas te eten). Typisch Spaans zijn ook de *raciones*, tapas in iets grotere porties die de gasten met elkaar delen tijdens een avondje uit of in het weekend.

In elk Spaans dorp en elke Spaanse stad vindt u bars en tavernes. Er zijn zelfs hele wijken met restaurants en bars die gespecialiseerd zijn in tapas. U kan er genieten van *embutidos*

(schotels met fijne vleeswaren), *escabeches* (gmarineerd vis of vlees), *ahumados* (gerookte vis of vlees), kazen, gezouten vis, ansjovis, kroketten, tortilla, *migas* (gerecht op basis van vlees en oud brood) en een enorme variëteit van meer dan honderd specialiteiten. Hieronder vindt u enkele tips voor een avondje *tapear*.

**Salamanca:** de bars en tavernes op en rond de Plaza Mayor, zoals Cervantes, Novelty, Bambú of Don Mauro, zijn bijzonder populair en charmant.

Maar wat zijn tapas eigenlijk? Het zijn Spaanse aperitiefhapjes die in de meeste bars worden geserveerd bij een drankje (met of zonder alcohol). Elke streek heeft zijn gewoonten, op sommige plaatsen serveert de kelner de typische tapas van de bar, op andere plaatsen maakt de klant zijn keuze uit een gevarieerd menu. Soms worden ze gratis aangeboden bij een drankje, maar meestal moet ervoor worden betaald. Er bestaat een enorme variëteit aan tapas, warm of koud, naargelang de streek en de bar. Zo zijn er de *montaditos* (belegde sneetjes brood), mini-ovenschaaltjes met gastronomische specialiteiten, *pinchos* (spiesjes, die vooral in Noord-Spanje populair zijn) of *banderillas* (een van de oudste tapas-recepten: ingelegde groenten zoals augurken, olijven, uitjes en een pepertje, op een spies of 'brochette' geprikt).



Tapas



**Madrid:** in het historische centrum (Sol, La Latina, la Plaza de Santa Ana, la Cava Baja en la Cava Alta en de Plaza Mayor) vindt u traditionele en moderne tavernes waar niet alleen tapas, maar ook *raciones* en betaalbare dagmenu's worden geserveerd.

**Zaragoza:** in de smalle straatjes van de wijk Tubo vindt u tal van bars met overheerlijke specialiteiten.

**Sevilla:** het stadscentrum en de wijken Triana en Macarena zijn de ideale plaatsen om van de heerlijke *tapas* te proeven. Typisch voor Sevilla zijn de schotels met fijne vleeswaren of *embutidos*, de *aliños* (slaatjes), gefrituurde vis, *montaditos* (brood met beleg), tortilla van aardappelen, spiesjes met gegrild varkensvlees, of *gazpacho* (koude tomatensoep), gecombineerd met een fris biertje of een glas droge witte wijn uit Jerez.

**León:** in de Barrio Húmedo (Plaza de San Martín en omgeving) in het historische stadscentrum, kunt u bijvoorbeeld proeven van de befaamde *morcilla de León* (bloedworst) met boerenbrood en wijn (*chato*) die wordt geserveerd in een typisch kristallen glas.



Jamón serrano

**Benidorm:** El Callejón de la Tapas, zo noemen de inwoners van Benidorm de straat met Baskische en mediterrane bars die van de Plaza de la Constitució tot aan de Calle de Santo Domingo loopt.

**Baskenland:** tapas of pinchos gaan eten is een diepgewortelde traditie in deze streek:

- **Vitoria:** in de middeleeuwse wijk Casco Viejo, rond de Santa María-kathedraal, in de wijk *Los Arquillos* en aan de Plaza del Machete vindt u bijvoorbeeld de typische *pinchos* met paprika die typisch zijn voor deze stad.
- Bent u in **Bilbao**, vergeet dan niet de Casco Viejo te bezoeken, de populaire wijk rond de Catedral de Santiago om er van heerlijke streekgerechten te proeven op

basis van kabeljauw, champignons en *tortillas*, of een bezoekje te brengen aan de wijken Ensanche, Indautxu en la Gran Vía.

- **San Sebastián:** in de smalle straatjes van het oude stadsgedeelte vindt u tal van tavernes.

De naam *tapa* is afgeleid van de gewoonte om een glas wijn te serveren, afgedekt (*tapado*) met een stuk brood met beleg.



Pinchos

# RECEPTEN



Gazpacho

## TORTILLA DE PATATA

### Ingrediënten voor 4 personen

4 middelgrote aardappelen  
4 of 5 eieren  
1 middelgrote ui  
¼ l olijfolie  
Zout

### Bereiding

- De ui fijn snijden en zacht stoven in olijfolie in een diepe pan op middelhoog vuur.
- De aardappelen schillen, wassen en afdrogen. In dunne schijfjes snijden en bij de ui voegen.
- De ui en de aardappelen langzaam stoven, omscheppen met een spatel en prakken. Als de aardappelen gaar zijn en beginnen te kleuren,

de olijfolie afgieten en het mengsel in een andere pan overbrengen.

- De eieren kloppen met een beetje zout en over het mengsel aardappelen-ui gieten.
- De pan opnieuw op het vuur zetten met een beetje olijfolie (die we hebben bewaard) en het mengsel in de pan scheppen. Op zacht vuur bakken tot de onderzijde goudgeel kleurt.
- De tortilla omdraaien met behulp van een deksel en aan de andere zijde laten bruinen.

### Presentatie

Opdienen in een ronde schotel, koud of warm. Als u de *tortilla* wilt meenemen als lunchpakket, of als

tussendoortje wilt serveren, dient u meer aardappelen te gebruiken, zodat de *tortilla* steviger wordt. Als lunchpakket of als tussendoortje wordt hij koud gegeten.



Tortilla de patatas

## GAZPACHO

### Ingrediënten voor 4 personen

1 kg rijpe tomaten  
1 groene paprika  
1 komkommer  
1 halve ui  
1 een teentje knoflook  
2 stukken oud brood  
4 eetlepels extra vierge olijfolie  
1 eetlepel wijnazijn  
Water  
Zout

### Bereiding

- Het brood weken in een beetje water.
- De groenten schoonmaken en in dobbelsteentjes snijden (enkele apart houden).
- Mix alle ingrediënten in een kom



Gazpacho

en voeg geleidelijk aan water toe.

- Op smaak brengen met olijfolie, azijn en zout.
- Giet het eventueel door een zeef om de pitjes te verwijderen.

### Presentatie

De *gazpacho* in aardewerk kommetjes serveren. De groenten die we apart hebben gehouden, brood en verkruid hardgekookt ei op tafel plaatsen zodat de gasten zich naar believen kunnen bedienen.

# KORT NIEUWS

## Mediterraan dieet uitgeroepen tot Werelderfgoed

Olijfolie, granen, fruit en groenten, gecombineerd met een matige hoeveelheid vlees, vis en zuivelproducten, vormen de basis van het mediterrane dieet dat sinds vorig jaar is opgenomen in de lijst van Immaterieel Werelderfgoed van de UNESCO. Het gaat niet alleen om een dieet, maar ook om een cultureel element dat de sociale interactie bevordert en het toerisme in de mediterrane landen kan bevorderen.

## San Sebastián, Prijs voor de beste toeristische kwaliteitsbestemming

De prijs bekroont de inspanningen van San Sebastián om het integrale kwaliteitssysteem voor toeristische bestemmingen (SICTED - Sistema Integral de Calidad Turística en Destino) te promoten vanuit een publiek-privaat partnerschap, met een kwaliteitsopleiding voor de ondernemers, in samenwerking met de Baskische regering en de Baskische dienst voor toerisme Basquetour. De prijs 'Beste kwaliteitsbestemming' is voor San Sebastián een extra aansporing om de stad als 'uitmuntende bestemming' te promoten.

## 'Paradores Activo', het eerste sociale netwerk van een hotelketen

Anderhalf jaar geleden ontketende de hotelketen Paradores een echte internetrevolutie met 'Paradores TV'. Dit was zo'n succes, dat de Paradores een nieuw initiatief hebben gelanceerd: een webpagina die de bezoeker niet alleen informatie biedt, maar waar hij ook video's en foto's kan uploaden, forums creëren, artikels posten en een eigen reisverslag opstellen. Deze pagina werkt samen met Facebook, Twitter, Youtube en andere sociale netwerken.

[www.paradoresactivo.es](http://www.paradoresactivo.es)

## Expairtours

Touroperator Expairtours breidde vorig jaar het aanbod vakantiebestemmingen naar Spanje uit op zijn webpagina en lanceert dit seizoen een nieuwe catalogus met een grote waaier aan Spaanse bestemmingen. U vindt er een ruime keuze aan hotels en reisroutes, ook in minder bekende toeristische streken in het binnenland die tal van bezienswaardigheden te bieden hebben.

[www.expairtours.be](http://www.expairtours.be)

## Saborea España

Saborea España is het eerste nationale platform met internationale uitstraling om het gastronomisch toerisme te promoten. Het bestaat uit 4 entiteiten waarin professionele horecaspecialisten – zowel producenten als leveranciers – verenigd zijn, die een gemeenschappelijk doel nastreven: waardevolle, unieke en specifieke toeristische ervaringen creëren op basis van gastronomische producten.

[www.tastingspain.es](http://www.tastingspain.es)

## Rusticae

**Rusticae**, The Goodlife Company, is een kwaliteitsclub van kleine charmehotels, voorloper en leider in Spanje, waarbij ongeveer 200 hotels in Spanje, Portugal, Marokko en Argentinië en bijna 115 restaurants in Spanje zijn aangesloten. De club legt zich toe op 'de goede kant van het leven' en op alles wat ons een goed gevoel geeft. [www.rusticae.es](http://www.rusticae.es)

**Degustae** werd in 2009 opgericht, de club van restaurants die de beste Spaanse culinaire traditie vertegenwoordigen. Degustae heeft een eigen plekje in de Guía Rusticae 2011 en een eigen website [www.degustae.com](http://www.degustae.com)



# MICHELIN-STERREN IN SPANJE



## IN DE LAATSTE EDITIE VERWIERF SPANJE 21 NIEUWE MICHELIN-STERREN

De Michelin-gids ontstond in 1900 en was oorspronkelijk een reclamegids die gratis werd gegeven bij aankoop van autobanden. Geleidelijk aan is hij uitgegroeid tot een van de meest prestigieuze gastronomische gidsen ter wereld.

In de laatste editie verwierf Spanje 21 nieuwe Michelin-sterren en dat brengt de Spaanse 'haute cuisine' met 144 sterren in de top 5 van de wereld. Het gaat in totaal om 114 restaurants: 7 met 3 sterren, 14 met 2 sterren en de overige met 1 ster.

Dit jaar kregen 17 restaurants hun eerste ster en 4 restaurants kregen een tweede ster; 13 restaurants verloren hun ster en geen enkel restaurant kreeg een derde ster. De Spaanse gastronomische top ziet er als volgt uit:

### 3 STERREN:

**El Bulli.** Rosas, Girona. Chef: Ferran Adrià.

[www.elbulli.com](http://www.elbulli.com)

**Arzak.** San Sebastián. Chef: Juan Mari et Elena Arzak.

[www.arzak.info](http://www.arzak.info)

**Can Fabes.** Sant Celoni, Barcelona. Chef: Santi Santamaría.

[www.canfabes.com](http://www.canfabes.com)

**Martín Berasategui.** Lasarte. Chef: Martín Berasategui.

[www.martinberasategui.com](http://www.martinberasategui.com)

**Akelarre.** San Sebastián. Chef: Pedro Subijana.

[www.akelarre.net](http://www.akelarre.net)

**Sant Pau.** San Pol de Mar, Barcelona. Chef: Carme Ruscalleda.

[www.ruscalleda.com](http://www.ruscalleda.com)

**El Celler de Can Roca.** Girona. Chef: Joan Roca.

[www.cellercanroca.com](http://www.cellercanroca.com)



De laatste jaren is "The S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants" als alternatieve ranglijst populair geworden. Deze lijst werd gepubliceerd in april 2011 in het Britse tijdschrift "Restaurant Magazine". In de top 10 staan drie Spaanse restaurants: El Celler de Can Roca (op de tweede plaats), el Mugarits (op de derde plaats) en Arzak, dat op de 9e plaats in de lijst staat en bovendien nog de "Trayectoria Prijs" heeft mogen ontvangen. El Bulli, het restaurant dat vorig jaar het tweede beste restaurant ter wereld was, staat niet in de S.Pellegrino lijst, omdat het binnenkort zijn deuren zal sluiten.



Can Roca

# LUCHTVERBINDINGEN



Zoals elk jaar zijn er in de zomerperiode extra luchtverbindingen tussen Spanje en de omliggende Europese landen. Naast de gewone verbindingen in de zomerperiode, zijn er ook enkele nieuwe bestemmingen.

Vanaf 28 maart vliegt Brussels Airlines opnieuw elke dag vanuit Brussel naar Bilbao. Van 8 mei tot 27 oktober legt Luxair twee keer per

week (donderdag en zondag) vluchten in tussen Luxemburg en Bilbao.

Air Nostrum legt twee nieuwe verbindingen in tussen Brussel en Spanje: Vigo (dinsdag, woensdag en zondag) en San Sebastián (woensdag en zondag). Deze nieuwe vluchten starten vanaf 27 maart en zijn beschikbaar tot respectievelijk 23 oktober en 25 september.

Ook Ryanair legt deze zomer nieuwe vluchten in tussen Charleroi en Almería. Ze vinden plaats van 4 mei tot 28 oktober op maandag, woensdag en zondag.

## KORT OVERZICHT VAN DE VLUCHTEN VOOR ZOMER 2011

| Bestemming           | Vertrek   | Maatschappij                 |
|----------------------|-----------|------------------------------|
| Alicante             | Brussel   | Jetairfly<br>Thomas Cook     |
|                      | Oostende  | Jetairfly                    |
|                      | Luik      | Jetairfly                    |
|                      | Charleroi | Ryanair                      |
| Almería              | Brussel   | Jetairfly<br>Thomas Cook     |
|                      | Charleroi | Ryanair                      |
|                      | Luxemburg | Luxair                       |
| Barcelona            | Brussel   | Brussels Airlines<br>Vueling |
|                      | Charleroi | Ryanair                      |
|                      | Luxemburg | Luxair                       |
| Bilbao               | Brussel   | Brussels Airlines            |
|                      | Luxemburg | Luxair                       |
| Fuerteventura        | Brussel   | Thomas Cook<br>Jetairfly     |
|                      | Charleroi | Ryanair                      |
|                      | Luxemburg | Luxair                       |
| Girona               | Brussel   | Thomas Cook<br>Jetairfly     |
|                      | Charleroi | Ryanair                      |
| Gran Canaria         | Brussel   | Jetairfly<br>Thomas Cook     |
|                      | Charleroi | Jetairfly<br>Ryanair         |
|                      | Luik      | Jetairfly                    |
|                      | Oostende  | Jetairfly                    |
|                      | Luxemburg | Luxair                       |
| Ibiza                | Brussel   | Jetairfly<br>Thomas Cook     |
|                      | Charleroi | Ryanair                      |
|                      | Luik      | Jetairfly                    |
|                      | Luxemburg | Luxair                       |
| Jerez de la Frontera | Brussel   | Jetairfly<br>Thomas Cook     |
|                      | Luxemburg | Luxair                       |
| Lanzarote            | Brussel   | Jetairfly<br>Thomas Cook     |
|                      | Charleroi | Ryanair                      |
|                      | Luxemburg | Luxair                       |
| La Palma             | Brussel   | Jetairfly<br>Thomas Cook     |

| Bestemming        | Vertrek   | Maatschappij                                  |
|-------------------|-----------|---|
| Madrid            | Brussel   | Iberia<br>Brussels Airlines                   |
|                   | Charleroi | Ryanair                                       |
|                   | Luxemburg | Luxair  |
| Málaga            | Brussel   | Brussels Airlines<br>Jetairfly<br>Thomas Cook |
|                   | Charleroi | Ryanair                                       |
|                   | Luik      | Jetairfly                                     |
|                   | Oostende  | Jetairfly                                     |
| Luxemburg         | Luxemburg | Luxair  |
|                   | Luxemburg | Luxair  |
| Menorca           | Brussel   | Jetairfly<br>Thomas Cook                      |
| Murcia            | Charleroi | Jetairfly                                     |
| Palma de Mallorca | Brussel   | Brussels Airlines<br>Jetairfly<br>Thomas Cook |
|                   | Charleroi | Ryanair                                       |
|                   | Luik      | Jetairfly                                     |
|                   | Oostende  | Jetairfly                                     |
| Luxemburg         | Luxemburg | Luxair  |
|                   | Luxemburg | Luxair  |
| Reus              | Brussel   | Jetairfly<br>Thomas Cook                      |
| Charleroi         | Charleroi | Ryanair                                       |
|                   | Charleroi | Ryanair                                       |
| San Sebastián     | Brussel   | Air Nostrum                                   |
| Santander         | Charleroi | Ryanair                                       |
| Sevilla           | Brussel   | Brussels Airlines                             |
|                   | Charleroi | Ryanair                                       |
| Tenerife Sur      | Brussel   | Thomas Cook<br>Jetairfly                      |
|                   | Luik      | Thomas Cook<br>Jetairfly                      |
|                   | Oostende  | Jetairfly                                     |
|                   | Charleroi | Jetairfly<br>Ryanair                          |
|                   | Luxemburg | Luxair  |
| Valencia          | Brussel   | Vueling                                       |
| Charleroi         | Charleroi | Ryanair                                       |
|                   | Charleroi | Ryanair                                       |
| Valladolid        | Charleroi | Ryanair                                       |
| Vigo              | Brussel   | Air Nostrum                                   |
| Zaragoza          | Charleroi | Ryanair                                       |

# GASTRONOMISCHE kalender

## SPAANSE DIENST VOOR TOERISME

Koningsstraat, 97 - 1000 Brussel

T 02 280 19 26 / 02 280 19 29

F 02 230 21 47

bruselas@tourspain.es

[www.spain.info](http://www.spain.info)

NIPO: 704-11-062-7

Verantwoordelijke Uitgever:

Laura Pena Alberdi

Teksts: O.E.T.



## ANDALUSIË

• Van 11 tot 14 mei kunt u **Expoliva** bezoeken in het Recinto Provincial de Ferias y Congresos van Jaén. Dit is de nationale beurs voor olijfolie en aanverwante bedrijven. Dit belangrijke evenement staat in het teken van de olijfbom en de olijfolie. Talrijke nationale en internationale exposanten uit verschillende Europese en Noord-Afrikaanse landen nemen eraan deel.

[www.ifeja.org](http://www.ifeja.org)

• Jerez de la Frontera viert in september, de **Fiestas de la Vendimia**. Het feest vindt plaats in het begin van de oogst, een belangrijke gebeurtenis in de regio. Tijdens de feestelijkheden wordt eer betoond aan drie symbolische elementen van de cultuur van Jerez: wijn, paarden en flamenco. Op de feestmarkt kunnen de bezoekers typische Andalusische producten proeven.

## GALICIË

• Santiago de Compostela organiseert van 11 juni tot 4 juli **Santiago(é) Tapas**, een tapaswedstrijd waaraan meer dan 40 horecazaken deelnemen. Er worden verschillende wandeltochten in de stad uitgestippeld die de bezoeker kan volgen aan de hand van de Tapasportes, een gids met de deelnemende bars en restaurants. Daar zal worden de Tapasportes afgestempeld en de deelnemers kunnen bij deze wedstrijd mooie prijzen winnen.

[www.santiagoetapas.com](http://www.santiagoetapas.com)

• O Carballiño, in Ourense, viert op 14 augustus de traditionele **Fiesta del Pulpo**. Dit typische product uit Galicië wordt geserveerd in grote



koperen ketels waarvan duizenden bezoekers mogen proeven. Tijdens dit feest wordt er 25.000 tot 30.000 kilo pulpo (inktvis) bereid, naast andere traditionele streekgerechten, zoals 'pan de Cea' (brood uit Cea) of 'empanada' (vis- of vleespastei) gecombineerd met een glaasje ribeiro - wijn.

• In het Galicische dorpje Cambados vindt in de eerste week van augustus de **Fiesta del Albariño** plaats. Er worden tal van activiteiten georganiseerd: cursussen, conferenties, concerten, optochten, muziek, populaire folklore, kermis... Tijdens dit feest ontkurkt men duizenden flessen frisse, zachte en zoete wijn van albariño - druiven. Deze wordt als een van de beste witte wijnen van Europa beschouwd.

• Van 30 september tot 12 oktober vindt in O'Grove, de **Fiesta de la Exaltación del Marisco** plaats, waarop vis en zeevruchten worden aangeboden voor een betaalbare prijs. Deze wordt bereid en geserveerd door de inwoners uit de streek. De uitstekende producten uit deze regio trekken elk jaar duizenden bezoekers naar dit belangrijke feest, waarop O' Grove zijn bijnaam 'zeevruchtenparadijs' alle eer aandoet.

## ASTURIË



• Van 4 tot 10 juli vindt het **Festival de la Sidra** plaats, dat voor het eerst werd georganiseerd in 1969. Er vinden tal van culturele activiteiten plaats in verband met cider. De drank die zo nauw aan het hart ligt bij deze streek. Na de officiële aankondiging op zaterdag wordt het startschot gegeven voor de gratis degustatie van duizenden liters cider. De

enige voorwaarde om gratis te mogen drinken is een groene zakdoek om de hals geknoopt te hebben. Op zondag worden de feestelijkheden afgesloten met de Internationale Wijnkelnerswedstrijd.

• Het dorp Arenas de Cabrales, in het hart van de bergketen Picos de Europa, viert op de laatste zondag van augustus (28 augustus 2011) het



### Certamen del Queso de Cabrales.

Folklore en populaire tradities worden tijdens deze feesten gecombineerd met de degustatie en de verkoop van dit uitgelezen product, dat als een van de beste blauwe schimmelkazen ter wereld wordt beschouwd.

## LA RIOJA

• In Logroño vinden van 17 tot 24 september de **Fiestas de la Vendimia Riojana** (Oogstfeesten) plaats, ook wel bekend als de Fiestas de San Mateo. Enkele van de talrijke activiteiten zijn het vertrappelen van de druiven en de offerande van de eerste most aan de Maagd van Valvanera. Het uitgebreide feestprogramma wordt aangevuld met stierenrennen, optochten, muziek, streekgerechten en balsporten.

[www.logro-o.org](http://www.logro-o.org)

## CASTILLA-LA MANCHA



• Consuegra in Toledo, viert van 28 tot 30 oktober de **Fiesta de la Rosa del Azafrán**. Het doel van dit feest is de cultuur van Castilla-La Mancha bekender maken via de gastronomie, de ambachtelijke producten, de geschiedenis en de populaire tradities. Een van de belangrijkste programmapunten is de gastronomische wedstrijd voor streekgerechten uit Castilla-La Mancha en de

wedstrijden saffraanpellen, waarbij de meeldraden zo snel mogelijk van de bloem moeten worden gescheiden.

