**Amsterdam - Alkmaar - Texel - Edam - Volendam - La Valle del Formaggio**

Durata: 5 giorni

Anche se non particolarmente famosa per la sua enogastronomia, l’Olanda offre ai suoi visitatori una serie di perle culinarie assolutamente da scoprire tra cui i formaggi (tutti conosciamo i formaggi Edam e Gouda, che in verità sono i nomi delle città in cui vengono prodotti e non i nomi dei formaggi stessi), pesce (famosa l’arringa cruda o affumicata), fritti di ogni tipo, gin e birre artigianali. Il vero pasto “olandese” è la cena rustica con zuppa di verdure, ma negli anni la gastronomia del paese si è contaminata con sapori provenienti da tutto il mondo che ad oggi possono essere considerati “olandesi”.

**GIORNO 1 (preferibilmente di mercoledì, giorno del mercato a Edam): EDAM - VOLENDAM - HENRI WILLING CHEESE FARM**

Un tempo città portuale da cui salpavano le baleniere, Edam è ad oggi una vera e propria perla nascosta del Noord-Holland, con i suoi antichi magazzini per le merci, le vie acciottolate, i ponti azionati a mano e i canali da cartolina. Famosissimo in città è il Kaasmarkt, il mercato dei formaggi che si tiene ogni mercoledì mattina di luglio-agosto. A lato del Kaasmart sorge il Kaaswaag, la pesa pubblica dei formaggi, oggi sede di una mostra dedicata al prodotto più importante di Edam.
Proseguendo verso sud a soli 2km troviamo Volendam, antica città di pescatori caratterizzata dalle sue schiere di casette in legno. Volendam ospita un grande negozio e museo di formaggi, bancarelle di pesce e chioschi che vendono *frites*.

Nel pomeriggio ci si sposta verso Katwoude, a soli 6km a sud, per vedere da vicino come si producono le oltre 50 varietà di formaggi del caseificio Henri Willing. Oltre ai classici stagionati di mucca, capra e latte di pecora (anche biologici), la fabbrica offre anche una vasta gamma di formaggi alle erbe basati su ricette uniche. È possibile effettuare degustazioni e visite guidate.

Curiosità:

* A Volendam gli abitanti del posto sono spesso vestiti con abiti tradizionali per andare in chiesa o in occasione delle feste
* Il caseificio Henri Willing è uno dei più grandi del paese, ha altri punti di produzione in Olanda e diversi shop nelle città principali

**GIORNO 2: AMSTERDAM**

Per quanto riguarda il cibo ovviamente la capitale ha molto da offrire. Tra le tappe da non perdere consigliamo lo street food dei mercati. Immancabile il pesce crudo/affumicato dei locali vicino al mercato dei fiori di Amsterdam e l’arringa cruda e i waffels dell’Albert Cuyp market, nella zona sud della città.
Un’altro street food da non perdere sono le patate fritte in cono del Frietboutique, nel quartiere Oud Zuid. Per gli amanti del dolce invece, a fianco troviamo l’Ijsboutique, una gelateria artigianale che produce gelati con frutta fresca, anche questa assolutamente da provare. La cioccolateria più famosa invece è la “Ganache”, adiacente a Oude Kerk.
Nel quartiere Amsterdam Zuidoost, un pò fuori dal centro, troviamo il World of Food, un vasto spazio dove assaggiare sapori contaminati dall’Indonesia, Africa, India. Un piatto interessante è il rijsttafel indonesiano (pasto rivisitato con tante portate composto da riso e diverse varietà di carne, pesce e verdure) e il roti del Suriname (piatto unico composto da carne, verdure e il “roti”, una specie di pita).
Ad Amsterdam ci sono tantissimi posti inoltre dove poter fare degustazioni dei formaggi tipici.

Per quanto riguarda le “bevande”, in quest’area molto famosi e buoni sono le birre artigianali, il gin e il liquore tipico il “jenever”. La città infatti non rappresenta solo grandi marchi come Heineken, ma ospita tantissimi piccoli birrifici di nicchia che uniscono metodi di produzioni tradizionali e innovazioni moderne. Una tappa, anche solo dall’esterno merita il birrificio Brouwerij’t IJ che si trova accanto al mulino a vento di Amsterdam, il De Gooyer.

Altri birrifici meritevoli di una visita sono Poesiat & Kater (Amsterdam Oost) e Brouweij Kleiburg (legato al monastero Kleiklooster).

Oltre alla birra, anche il jenver viene molto consumato in Olanda. Questo è un liquore al gusto di ginepro e viene spesso offerto dalle distillerie della città, tra le più famose troviamo la Distilleerdererij’t Nieuwe Diep, nel quartiere di Amsterdam Oost.

Curiosità:

* Gli olandesi consumano più di 14kg di formaggio a testa all’anno
* Ad Amsterdam sono pochissimi i ristoranti tipicamente “olandesi” la maggior parte offre un mix di cucine diverse che si contaminano tra loro, tanti sono anche i ristoranti italiani
* Il jenver è l’antenato del gin. Ad oggi la sua produzione è riconosciuta e tutelata dall’Unione Europea, solo le acqueviti prodotte in Olanda, Belgio e alcune aree di Francia e Germania possono portare il nome di “jenver”

**GIORNO 3: ALKMAAR E TEXEL (possibilmente di venerdì, giorno del mercato di Alkmaar)**

Un mercato che sicuramente vale la tappa è il mercato dei formaggi di Alkmaar. Ogni venerdì mattina da aprile a settembre è possibile assistere alla vendita delle forme di “kaas” (formaggio) secondo l’antica tradizione. Uno spettacolo affascinante che vale il viaggio.
Proseguendo verso nord e attraversando il mare con il traghetto, si arriva a Texel, isola famosa per la sua sabbia bianca, la fauna selvatica, le riserve naturali ma soprattutto per il fatto di essere piena di pecore. La lana è molto pregiata e ci sono numerosi caseifici. Oltre a questi, girando per l’isola si trovano anche altri eccellenti produttori locali tra cui produttori di frutta, cioccolato, gelato, birra e vino. Famosa è anche la carne di agnello dell’isola di Texel, prelibata grazie all’ambiente naturale in cui crescono.

Curiosità:

* nel XIV secolo il formaggio veniva venduto in piazza Waagplein, dove era situata l’unica pesa della città
* circa 2.200 forme di formaggio, equivalenti a 30.000 chili vengono allineati in attesa dei compratori
* Sull’isola di Texel si produce anche vino, produzione estremamente rara per l’Olanda

**GIORNO 4: ROTTERDAM**

Rotterdam è una città innovativa e dinamica sotto tanti punti di vista: architettonico, economico e negli ultimi anni anche culinario. Recentemente la visione progressista della città ha contaminato anche una nuova generazione di chef e ristoratori, in grado di soddisfare i palati dei più severi critici gastronomici.
In città si trovano i più svariati locali, dai caffè di tendenza ai gastropub, dalla cucina molecolare ai ristoranti stellati Michelin. Un’attenzione particolare è rivolta al km0 e alla stagionalità dei prodotti.

Il quartiere di Katendrecht è uno dei quartieri gastronomici più vivaci della città, la vicina piazzetta Deliplein è il fulcro delle delizie: ospita locali di cucina francese, specialità di mare e menu stagionali. La West-Kruiskade ospita una serie di ristoranti asiatici, marocchini, surinamesi e caraibici, riflettendo la multiculturalità di Rotterdam.

Tappa gastronomica imperdibile è il Markthal, mercato coperto di Rotterdam, di fronte alla foresta di case cubiche, con i suoi 100 banchi di prodotti artigianali e numerosi ristoranti.

Per godere a pieno della gastronomia di Rotterdam, vale la pena frequentare gli eleganti caffè che si trovano nelle gallerie d’arte, come il Cafè De Witte Aap (all’interno della galleria Witte de Withstraat), e nei teatri, come il Bazar (adiacente al teatro Witte de With).

Curiosità:

* A Rotterdam, l’azienda agricola “RotterZwam” coltiva funghi riutilizzando i fondi di caffè dei bar della città. non è aperta al pubblico ma è possibile gustare i funghi in numerosi locali della città

**GIORNO 5: VELUWE**

Con un elevato numero di aziende agricole e coltivatori di prodotti regionali biologici, il Veluwe è una delle destinazioni culinarie più interessanti d’Olanda. Per l’elevata densità di aziende agroalimentari, l’area si è aggiudicata il soprannome di “Valle del Cibo”. All’interno dell’area ci sono diversi ristoranti dove si può gustare tutto l’anno carne di selvaggina.

L’area del Veluwe è anche la riserva nazionale più vasta d’Olanda, qui troviamo paesaggi naturali di boschi e brughiere e una ricca varietà di specie animali. Consigliata è una passeggiata all’interno del parco nazionale del De Hoge Veluwe, dove si possono avvistare cervi, cinghiali, mufloni e caprioli.

Immancabile la visita al Kroller-Muller, museo che possiede la seconda collezione di Van Gogh più grande al mondo.

Rientro.

Curiosità:

* Nel villaggio di Vierohouten ogni anno a ottobre si può partecipare alla fiera della gastronomia “De Wilddaggen” che coincide con l’apertura della caccia
* L’area del Veluwe offre diversi ristoranti stellati Michelin