Martedì grasso- Binche

Una perla grigia adagiata nel cuore dell'**Hainaut**, piccola provincia nel cuore della **Vallonia**, Binche è una cittadina racchiusa ancora oggi per alcuni tratti dalle possenti mura di cinta medievali e tutta abbracciata attorno alla Grand Place, il grande spiazzo su cui prospettano gli edifici più interessanti della città. Come il **Teatro Municipale e il Palazzo Municipale**, caratterizzato da tre arcate gotiche e da una stupenda torre in mattoni rossi inserita dall'UNESCO nei siti Patrimonio dell'Umanità.

All'interno del Parco Comunale si trova anche la Cappella di Sant'Andrea ma l'edificio religioso più importante e imponente di Binche è la **Collegiale Saint-Ursmer**, che sorge in rue des Promenades e sfoggia un'architettura romanica risalente al XII secolo. Sulla Grand Place prospetta anche il *Centre sur la dentelle et le Fuseau*, il Centro del merletto e del fuso, a testimoniare la grande tradizione di questa cittadina nella realizzazione di splendidi merletti di cui si ha notizia fin dal XVII secolo. Le "fabbricanti di figure", com'erano chiamate all'epoca le merlettaie che lavoravano a Binche, nel 1750 erano circa un migliaio ed erano il vanto e la maggiore ricchezza della cittadina vallone.

Binche in Vallonia. Il vero merletto realizzato a fili continui

Queste artiste realizzavano due tipi di merletto a fuselli, uno a fili continui e uno a fili tagliati. Il primo fu quello ad avere maggiore successo e a passare alla storia con il nome

della città. Il vero merletto di Binche, infatti, è realizzato a fili continui, con un filato molto sottile e leggero, impreziosito da motivi più o meno fitti così da ottenere la caratteristica ombreggiatura e il tradizionale fondo a neve. Sulla **Grand Place, al *Centro del Merletto***, associazione senza fini di lucro ma avente l'obiettivo di promuovere la conoscenza di questa autentica arte, le artiste merlettaie mostrano dal vivo ai visitatori come nascono questi piccoli capolavori. Il centro vende anche i materiali, cuscini, fili e libri, per potersi cimentare nella realizzazione dei merletti.

La Brasserie Binchoise – Foto di Emmanuel Mathez-

A parte questo a Binche non c'è molto da vedere o da fare rispetto ad altre cittadine vicine. Ma allora perché andarci? direte voi. Ma per il suo carnevale, il più bizzarro del mondo, così caratteristico e unico nel suo genere da meritarsi, nel 2003, il titolo di Patrimonio immateriale dell'Umanità dell'UNESCO. Anche perché, a dispetto delle apparenze, il carnevale di Binche è una cerimonia solenne che richiede mesi di preparazione e che deve attenersi rigorosamente ad alcune regole di comportamento. Pare che i costumi siano derivati direttamente dagli abiti ispirati alla civiltà inca che i cortigiani indossarono nel 1549 in occasione di un banchetto organizzato da Maria d'Ungheria in onore dell'imperatore Carlo V.

La Brasserie Binchoise – Foto di Emmanuel Mathez

A Binche in Vallonia il Carnevale più pazzo del mondo

I festeggiamenti, che quest’anno sono previsti dall’11 al 13 febbraio (per il programma completo. www.carnavaldebinche.be) culminano il Martedì Grasso e vedono come protagonisti i *gilles*, uomini in maschera con abiti imbottiti di paglia decorati con simboli araldici ereditati dal teatro popolare del XVII secolo e con ai piedi pesanti zoccoli di legno. In mattinata i gilles raggiungono il municipio e qui indossano strane maschere con gli occhi verdi e agitano dei bastoni per scacciare gli spiriti maligni. Nel pomeriggio, indossando cappelli ornati da piume di struzzo, scorrazzano per le strade della cittadina strascicando rumorosamente gli zoccoli e lanciando di tanto in tanto alla folla assiepata lungo il percorse delle arance in segno di buona fortuna.

Al carnevale di Binche è dedicato il **Museo del Carnevale e della Maschera**, ricavato all’interno di **un palazzo nobiliare del 1557**, **al civico 10 di rue Saint-Moustier** poco a nord della Grand Place. Lo spazio espositivo, ben illuminato e ben organizzato, espone un totale di 30.000 oggetti di cui più di 10.000 sono maschere che arrivano da diverse parti del mondo, e poi costumi, strumenti musicali e reperti dedicati alla storia della città.

Binche – Carnevale –Foto di Alex Kouprianoff

Sostare per il pranzo a Binche in

Vallonia

Per la sosta pranzo, sulla Grand Place, al civico 43, si aprono le vetrine **di La Bottega** (tel. 0032.495.27 99 69), che, in un ambiente accogliente e informale, serve ottimi cocktail e un succulento menu a base di pesce: spaghetti aux scampis, moules, carpaccio saumon, pâtes aux calamars.

Per uno spuntino veloce e per un po' di shopping conviene spostarsi di qualche chilometro e raggiungere **Nivelles**, tranquilla e piacevole cittadina caratterizzata da viuzze che si dipartono a raggiera dalla piazza centrale e sono fiancheggiate da caffè, negozietti, locali e ristoranti. La cittadina è famosa per la **Collégiale Sainte-Gertrude**, una delle chiese più imponenti del Belgio, situata nello stupendo centro cittadino. La chiesa risale all'XI secolo ed era anticamente annessa a una delle abbazie più grandi d'Europa. Rimanendo in centro, 150 metri a est della Grand Place, seguendo rue de Namur, si può raggiungere **Le Chant du Pain** (rue du Géant 1b), un panificio pasticceria che propone, tra l'altro, la specialità culinaria locale, ossia la *tarte al djote*, una sorta di pizza/quiche preparata con bietole fresche.

Binche – St. Andrew Chapel-Foto Bruno D_Alimonte

Binche in Vallonia: Come arrivare, dove mangiare, dove dormire

Dall'Italia ci sono voli giornalieri diretti da varie città

per Bruxelles e da qui si prosegue in autobus (autobus n. 22) o in treno fino a Binche.

DOVE MANGIARE

La Trattoria (Avenue Charles deliège 7, tel. 0032 64 34 19 70). Aperto a pranzo e cena. Cucina italiana, prezzi contenuti e ambiente cordiale.

Le 1974 Binche (Rue de Notre-Dame 3, tel. 0032 494 62 23 56). Aperto solo a cena. Cucina italiana, prezzi medi e ambiente informale.

Restaurant Brasserie La Binchoise (Faubourg Saint Paul 38B). Vicino ai piedi dei bastoni di Binche, questo locale vi accoglie in una cornice di un’antica malteria. Qui si gustano ottime birre e una cucina stagionale di alta qualità. Per prenotazioni: +32 (0) 64 336 186; info@brasserielabinchoise.be

DOVE DORMIRE

La Maison de Marie (Mont de Justice 9, tel. 0032 473 13 81 02; prezzo medio doppia da € 81). Ottima posizione vicina alle varie attrazioni turistiche della città, offre camere molto accoglienti e giardino esterno attrezzato.

Au Gite de Binche (Avenue Marie-José 37, tel. 0032 476 60 21 39L prezzo medio per la doppia da € 130). Molto accogliente, offre un cottage con 4 camere da letto e giardino panoramico e un appartamento con balcone sulla Grand Place in centro storico. I proprietari organizzano passeggiate guidate a piedi o in bicicletta e visite guidate della città.

Il Carnevale di Binche – Martedi' grasso- Foto di Olivier Legardien

A Binche in Vallonia la ricetta tipica dei Beignet Belges

Una ricetta tipica di Binche, servita durante le fiere ma soprattutto durante il periodo di carnevale, è quella che vi proponiamo qui di seguito: **Beignet Belges**. Si tratta di deliziosi bignè. Una ricetta semplicissima e molto veloce da realizzare.

Ingredienti:

- 200 gr. farina 0
- 100 gr. di burro ammorbidito
- 80 g amido di mais
- 3 cucchiai di zucchero a velo
- 3 uova intere
- 4 cucchiai di rum
- 2 bustine di vanillina
- 1 pizzico di sale fino
- 3 gr. di lievito per dolci in polvere

- 1 scorza di limone grattugiata
- Olio di semi di girasole
- Zucchero a velo per guarnire

Procedimento:

In una capiente ciotola mescolate tutti gli ingredienti solidi: farina, amido di mais, zucchero a velo, lievito, vanillina e sale. Aggiungete un uovo e solo dopo che lo stesso è stato assorbito aggiungete il secondo e poi il terzo. Profumate il composto con il rum e il burro ammorbidito. Iniziate a mescolare unendo del latte per portare l'impasto ad una consistenza tipica della pastella. È il momento di friggere (aiutatevi con un cucchiaio) nell'olio bollente e dare vita ai vostri Beignet Belges. Una volta fritti appoggiateli su carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso. Una generosa passata di zucchero a velo completerà il tutto.

di Anna Maria Terzi

-Carnaval de Binche- Foto di C. Carpentier-

DESTINAZIONI:

http://visitwallonia.be

ARTICOLI CORRELATI:

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/tour-in-belgio-e-lussemburgo/https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/viaggio-nelle-fiandre/