vinetur

Bruxelles celebra i 10 anni della cultura della birra belga nella lista del patrimonio UNESCO

Gli eventi in tutta la città evidenziano le tradizioni birrarie, l'innovazione e il ruolo sociale della birra nella vita belga.

mercoledì 11 marzo 2026



A marzo Bruxelles festeggerà il decimo anniversario dell'inserimento della cultura della birra belga nella Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'UNESCO. Nel 2016, l'UNESCO ha riconosciuto non solo la qualità della birra belga, ma anche le pratiche sociali, l'artigianato e la diversità che costituiscono un ecosistema vivente intorno alla produzione di birra in Belgio. Nell'ultimo decennio, Bruxelles ha rafforzato la sua posizione di centro globale per il patrimonio birrario, fondendo la tradizione con l'innovazione e la sostenibilità.

La birra in Belgio è più di una bevanda. È un linguaggio sociale e un'arte tecnica tramandata da generazioni. Il riconoscimento dell'UNESCO ha evidenziato come la cultura della birra sia intessuta nella vita quotidiana e nei momenti di festa dei belgi. Oggi Bruxelles è una vetrina di questo patrimonio e offre più di 1.500 varietà di birra. I visitatori e gli abitanti del luogo possono sperimentare tutto, dalle classiche pilsner alle birre d'abbazia e alle birre a fermentazione spontanea uniche della regione.

Uno dei contributi più caratteristici di Bruxelles è il Lambic, uno stile di birra che si basa sui lieviti selvatici presenti nell'aria della Valle della Senne. Questo metodo tradizionale produce birre come la Gueuze - spesso chiamata lo "champagne delle birre" - e la Kriek, entrambe considerate tesori regionali protetti dal riconoscimento dell'UNESCO. La conservazione e la trasmissione del sapere birrario sono sostenute da corporazioni, associazioni di birrai e istituzioni che promuovono il consumo responsabile e il rispetto dell'ambiente.

Per commemorare questo decennio di riconoscimento, Bruxelles offre una serie di esperienze che combinano profondità storica e tecnologia moderna. Il Mondo della Birra Belga, situato nella restaurata Bourse de Bruxelles, offre un viaggio interattivo attraverso la storia della birra belga. L'esperienza termina in uno skybar dove i visitatori possono degustare oltre 100 birre diverse godendo di una vista panoramica della città.

Il Belgian Brewers Museum sulla Grand-Place permette agli ospiti di esplorare gli strumenti e i processi delle corporazioni del XVIII secolo, collegando l'industria di oggi con le sue radici storiche. Nel frattempo, nuovi microbirrifici urbani in quartieri come Marolles e Saint-Gilles stanno rispondendo alle mutevoli richieste del mercato con

opzioni senza glutine e senza alcol, pur mantenendo gli standard tradizionali belgi.

La celebrazione di Bruxelles va oltre i musei e le birrerie. Taverne storiche, birrerie secolari e microbirrifici innovativi invitano i visitatori a esplorare la città attraverso i suoi sapori. I ristoranti abbinano sempre più spesso la birra a menu raffinati, mentre gli itinerari guidati offrono approfondimenti su come la cultura della birra plasmi la vita quotidiana in Belgio.

A dieci anni dal riconoscimento dell'UNESCO, la cultura della birra belga continua a evolversi senza perdere le proprie radici. Innovazione e sostenibilità vanno ora di pari passo con le tecniche artigianali tramandate da secoli. Questo equilibrio ha contribuito ad affermare Bruxelles come destinazione internazionale per coloro che cercano di capire come tradizione, creatività e ospitalità possano fondersi in un unico bicchiere.

Nel celebrare questo anniversario, Bruxelles riafferma il suo ruolo di custode di un patrimonio vivente che continua a ispirare birrai e viaggiatori di tutto il mondo. L'impegno della città nel preservare la sua eredità birraria assicura che la cultura della birra belga rimanga vibrante per le generazioni future.