



*Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften*



*Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften*

XII CONGRÈS EUROPÉEN DES CONFRÉRIES OENOAGSTRONOMIQUES LIÈGE – Belgique 7-8-9 Novembre 2014

Bières, Chocolat et cuisine belge
Saveurs de la gastronomie européenne



www.ceuco.com

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy - +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

Daniel Haulotte - Vice-President CEUCO for Belgium
Tel. +32 486 600 600
Jean Bogaert - Vice-Président CEUCOBE
E-mail: ceucobe@gmail.com

1/7



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

**XII CONGRESSO EUROPEO DELLE CONFRATERNITE ENOGASTRONOMICHE
LIEGI – BELGIO, 7-8-9 NOVEMBRE, 2014**
Birra, cioccolata e cucina Belga
Eccellenze della gastronomia europea

PROGRAMMA

Giorno	Ore	Attività
5 Novembre (mercoledì)	09:30	Tour e degustazione di formaggi, impianti scioppo e birra della terra di Herve. Prezzo della visita, pranzo incluso: 50 € (opzionale)
	18:00	Tempo libero.
6 Novembre (giovedì)	09:30	Visita alla fabbrica di cioccolato e distilleria di whisky. (facoltativo) Prezzo della visita, pranzo incluso locali: 50 €
	18:00	Tempo libero.
7 Novembre (venerdì)	08:30	Imbarco e giro in barca, ai piedi del "Palais des Congrès", (opzionale) visitare Blegny-Mine, colazione regionale, trasferimento in treno turistico: 60 € (vedi sotto il programma di escursioni facoltative)
	18:00	Ritorno.
	20:30	Cena di benvenuto presso il ristorante Palazzo dei Congressi: 35 € (opzionale)
8 Novembre (sabato)		Prima parte del Congresso
	09:00-09:45	Centro Congressi: Registrazione dei partecipanti al convegno. Consegna della documentazione ..
	10:00	Apertura del Congresso Birra, cioccolata e cucina Belga Eccellenze della gastronomia europea
	10:05-11:15	Saluti di benvenuto del Presidente della CEUCO e del Comitato Organizzatore. Apertura del Congresso da parte delle autorità della Provincia di Liegi. Apertura della sessione. Comunicazioni.
	11:15-11:45	Pausa caffè.
	11:45-13:30	Cerimonia consegna premi AURUM "Europe Enogastronomic Excellence" 2014. Consegna del testimone al paese che organizzerà il prossimo Congresso del 2015.
	13:45	Chiusura del Congresso e fine della prima parte
	14:00-17:00	Presentazione dei prodotti alimentari di qualità e degustazione degli stessi presentati dalle confraternite dalle diverse regioni d'Europa.
	17:00	Tempo libero
20:30	Cena di Gala al Palazzo dei Congressi	
9 Novembre (domenica)		Seconda parte del Congresso
	09:00	Ritrovo delle Confraternite e sfilata dal Palazzo dei Congressi alla Cattedrale di St Paul.
	10:00	Messa nella Cattedrale
		Foto di Gruppo
	13:00	Pranzo presso il Teatro di Liegi (facoltativo 35 €)
16:00	Fine del Congresso.	

www.ceuco.com

2/7

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy - +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

Daniel Haulotte - Vice-President CEUCO for Belgium
Tel. +32 486 600 600
Jean Bogaert - Vice-Président CEUCOBE
E-mail: ceucobe@gmail.com



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XII CONGRESSO EUROPEO DELLE CONFRATERNITE ENOGASTRONOMICHE LIEGI – BELGIO, 7-8-9 NOVEMBRE, 2014

Quote di iscrizione

Termine ultimo per l'iscrizione: 8 ott 2014

Trascorso tale termine in base alla disponibilità

Confraternite iscritte alla CEUCO		
Fino all'8 ottobre	prezzo per persona 90 €	Include la partecipazione al Congresso l'8 novembre e la cena di gala
Dopo il 8 ottobre	120 €	

Confraternite non iscritte alla CEUCO (soggetto a disponibilità CEUCO)		
Fino all'8 ottobre	price per person 120 €	Include la partecipazione al Congresso l'8 novembre e la cena di gala
Dopo il 8 ottobre	150 €	

Confraternite e associati membri della CEUCO potranno presentare liberamente i loro prodotti, oltre a promuovere, degustazione e vendita. Eccezionalmente, le aziende presentate dalle confraternite possono partecipare al convegno organizzato dalla CEUCO e promuovere e vendere i prodotti. Quota di partecipazione (oltre il costo a persona) 130 € prima all'8 ottobre e 150 € dopo il 8 ottobre 2014.

(soggetto a disponibilità CEUCO)

Il pagamento deve essere effettuato entro le scadenze

RICEVUTA DI PRODOTTI DAL 3 NOVEMBRE 2014

Indirizzo per l'invio dei prodotti:

**Palais des Congrès
Esplanade de l'Europe 2A
B-4020 - Liège- Belgium**

La consegna dei prodotti deve essere confermata alla Segreteria del Congresso al fine di garantire la ricezione.

Tel. : + 32 475 868 049, email : ceucobe@gmail.com

www.ceuco.com

3/7

CEUCO
C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy - +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary
Daniel Haulotte - Vice-President CEUCO for Belgium
Tel. +32 486 600 600
Jean Bogaert - Vice-Président CEUCOBE
E-mail: ceucobe@gmail.com



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XII CONGRESSO EUROPEO DELLE CONFRATERNITE ENOGASTRONOMICHE LIEGI – BELGIO, 7-8-9 NOVEMBRE, 2014

Alloggiamenti

Nota: le spese di alloggio indicate non comprendono il costo della partecipazione al Congresso. I prezzi si intendono per camera.

Il comitato organizzatore ha ottenuto condizioni speciali per l'alloggio in alberghi; il Congresso si terrà presso il "Palais des Congrès" di Liegi. Vi invitiamo a prenotare il più presto possibile, tramite il Segretariato della Conferenza, al fine di beneficiare del più vicino e le condizioni negoziate. **Valido fino al 30 di maggio 2014.**

ALCUNI DETTAGLI SUGLI HOTEL :

Hotel		dall'hotel al centro	dall'hotel al Congresso
Alliance	Hotel ****	20 minuti	1 minuto
Husa La Couronne	Hotel ***	15 minuti	15 minuti
Ibis Centre Opera	Hotel ***	1 minuto	20 minuti

Prenotazione entro 30 maggio 2014		
	Tipo della camera	Prezzo per notte prima colazione a buffet
Alliance	Singola o Doppia	80,00 €
Husa La Couronne (maximum 30 rooms)	Singola o Doppia	69,00 €
Ibis Centre Opera	Singola	74,00 €
	Doppia	88,00 €

Per mantenere una buona organizzazione, la registrazione, la prenotazione di hotel e visita saranno effettuati dalla Segreteria del Congresso. Non possiamo considerare e essere responsabili per le voci non effettuate tramite il Segretariato del Congresso.



*Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften*

XII CONGRESSO EUROPEO DELLE CONFRATERNITE ENOGASTRONOMICHE LIEGI – BELGIO, 7-8-9 NOVEMBRE, 2014

Programmi turistici **(minimo 20 persone per attività)**

Offriamo ai partecipanti ed agli accompagnatori l'opportunità di visitare e scoprire alcuni aspetti della vita sociale e culturale della regione, suggerendo alcuni punti. A seguito i programmi di tour opzionali:

Mercoledì 5 novembre HERVE
09:30 h Partenza dall'hotel. Tour e degustazione di formaggi, impianti scioppo e birreria Herve. Pranzo in un ristorante rustico di Herve. Si torna a Liegi alle 18:00. Il prezzo del tour (pranzo incluso): 50 €
Giovedì 6 novembre CIOCCOLATO E WHISKY
09:30 h Partenza da hotel. Visita alla cioccolateria ed alle distillerie di whisky. Pranzo tipico nei saloni Bearevoir a Alleur. Si torna a Liegi alle 18:00. Il prezzo del tour (pranzo incluso): 50 €
Venerdì 7 novembre CROCIERA SULLA MOSA - MINIERE DI BLEGNY
08:30 Partenza dal Palais des Congrès. Crociera sulla Mosa. Trasferimento in treno turistico e visita Blegny-Mine (Miniere di Blegny). Pranzo in loco. Torna alle 18:00 h (treno turistico e barca) Il prezzo del tour (pranzo incluso): 60 €

DETTAGLIATO FUORI PROGRAMMA IN ALLEGATO



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
 Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
 Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
 Conselho Europeu de Confrarias Enogastronômicas
 European Oenogastronomic Brotherhoods Council
 Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
 Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
 Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XII EUROPEAN CONGRESS OF ENOGASTRONOMIC BROTHERHOODS LIÈGE – BELGIUM, NOVEMBER 7th-8th-9th, 2014

Modulo di iscrizione da inviare via e-mail a: ceucobe@gmail.com

(Compilare i riquadri e contrassegnare le opzioni)

Stato			
Confraternita / Associazione			
MEMBRO CEUCO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO (Informazioni obbligatorie)			
Confraternita non membro del CEUCO - (soggetto a disponibilità CEUCO)			
NOME		COGNOME	
INDIRIZZO			
CODICE POSTALE		Città	
Telefono		Mobile	
Fax		E-mail	
I prodotti consegnati per la promozione e la degustazione		Sabato 8/11 <input type="checkbox"/> SÌ (compilare sotto) <input type="checkbox"/> NO	
Tipo del prodotto			
Servono fuochi? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		Frigido? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

Programmi di alloggi e turistico

Arrivo		Partenza		Numero di persone	
Hotel scelto	<input type="checkbox"/> Hôtel Alliance	<input type="checkbox"/> Hôtel Husa	<input type="checkbox"/> Hôtel Ibis		
Tipo di camera	Numero camere singole		Numero camere doppie		
	Numero camere doppie uso singolo				

Programmi turistici e pasti opzionali	Per persona	Numero di persone	Totale
Mercoledì 5/11 - città di Herve	50 €		
Giovedì 6/11 - Cioccolato e whisky	50 €		
Venerdì Crociera e miniere di Blegny	60 €		
Venerdì 7/11 - Cena di benvenuto	35 €		
Domenica 9/11 - Cena di commiato	35 €		

Iscrizione	€	Hotel	€	Pasti e programmi turistici	€
Trasporto aeroporto - Numero delle persone ()		€		Totale	€

Termine di iscrizione: 8 ott 2014

La conferma della prenotazione sarà effettuata dopo il ricevimento del pagamento.

Luogo e data: Firma:

www.ceuco.com

6/7

CEUCO
 C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
 Telf. +34 629693386 – ceuco@ceuco.com
 General Secretary – Italy - +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary
 Daniel Haulotte - Vice-President CEUCO for Belgium
 Tel. +32 486 600 600
 Jean Bogaert - Vice-Président CEUCOBE
 E-mail: ceucobe@gmail.com



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronômicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

TRASFERIMENTI DA AEROPORTI a Liegi: (Andata e ritorno)

La navetta dagli aeroporti di Zaventem (Aeroporto di Bruxelles) e Charleroi (Bruxelles Sud) e quella di Liegi (andata e ritorno) prezzo a **45 €** per l'aeroporto di Maastricht-Aachen al prezzo di **20 €** (andata e ritorno)

TRASPORTO DA E PER L'AEROPORTO **SI** **NO**

NUMERO DI PERSONE andata e ritorno

AEROPORTO DI ARRIVO:

- Maastricht-Aachen
- Zaventem (Brussels Airport)
- Charleroi (Bruxelles Sud)

Compagnia di volo : Volo n°

Data di arrivo : / / 2014 **Ora di arrivo:**

AEROPORTO DI PARTENZA :

- Maastricht-Aachen
- Zaventem (Brussels Airport)
- Charleroi (Bruxelles Sud)

Compagnia di volo : n° volo

Data di partenza : / / 2014 **Check in alle ore :**

METODO DI PAGAMENTO (bonifico bancario)

IMPORTANTE: Inviare la ricevuta del pagamento per posta alla Segreteria del Congresso, indicando il nome della persona, la fratellanza o associazione interessata.

COORDINATE BANCARIE

CEUCOBE Bank: BNP Paribas Fortis
IBAN: BE32 0017 1526 0902
BIC: GEBABEBB

mercoledì 05/11/2014, - Turismo, formaggio, birra, sciroppi – numero minimo di partecipanti 20



09: 30 Partenza dagli hotels

Visita del caseificio Old Mill in Herve - Pranzo in un ristorante rustico. Visita di una fabbrica artigianale di sciroppo in Aubel - Visita del birrifico artigianale "Grain d'Orge"

Il prezzo del programma, comprese viaggio, visite guidate, degustazioni e pranzo (bevande incluse): 50 €

L'altopiano Herve è un'area naturale del Belgio situata nella Entre-Vesdre e Mosa nella provincia di Liegi, tipico per i suoi terreni agricoli. Questa regione collinare è caratterizzato da un paesaggio di prati coltivati con alberi da frutto e villaggi pittoreschi. Ufficio del Turismo del Pays de Herve: www.paysdeherve.be

Il Formaggio Herve è un formaggio a pasta molle con crosta lavata, la polpa è ottenuta da latte crudo o pastorizzato di mucca, e realizzati secondo i metodi utilizzati nell'area di Herve. Si consuma da sola o in cottura del pane. Di solito si mangia con un prodotto dolce: sciroppo spalmato su una fetta di pane. Il suo odore tipico richiede spesso l'uso di un coperchio sopra il formaggio.

Fromagerie du Vieux Moulin: www.fromagerie-du-vieux-moulin.be – Visita ed assaggi

Lo Sciroppo è una sorta di melassa ottenuta dopo la cottura e la riduzione di mela e/o pera. Il risultato: dopo diverse ore, una pasta marrone molto scura, leggermente traslucida. Quest'ultimo è della regione di Liegi, in cui vi erano molti produttori di sciroppo. Da cinque generazioni, "Siroperie Craft Aubel" ha perpetuato la tradizione dello sciroppo secondo l'antica ricetta delle aziende di Pays de Herve. Sempre fatte in caldaie di rame a fuoco alto e senza aggiunta di zuccheri, lo sciroppo artigianale è un succo concentrato di pere e mele provenienti dagli alberi ad alto fusto di Herve.

La Siroperie artisanale d'Aubel : www.sirop.be – Visita ed assaggi

Grain d'Orge Brewery è un'attività artigianale situata nella città di Homburg. Vi si producono quattro birre vendute in bottiglie da 33 cl ed è specializzata nella produzione di birre esclusive denominate «à façon». Essa eroga quindi birre speciali per piccoli o speciali eventi secondo le richieste degli sponsor.

Brice: Questa birra lager grading del 7,5% di alcol, viene fatta fermentare in bottiglia. Il gusto è ben equilibrato tra luppolo e spezie. **Il Joup**: questa classificazione birra rossa-marrone 7,5% di alcool ha un sapore di caramello. **Canaille**: una birra bianca classificazione 5,2% di alcol. **Grelotte**: una birra stagionale classificazione 9% di alcool.

La brasserie « Grain d'Orge » : www.grain-dorge.com – Visita ed assaggi.

Un pranzo nella più pura tradizione della Vallonia sarà servito in un ristorante rustico di un piccolo villaggio della zona di Herve.

Giovedì 06/11/2014 - Cioccolato e Distillerie - Minimo numero di partecipanti 20



09: 30 partenza dagli Hotels

Visita e degustazione della fabbrica di Cioccolato Carlo Magno in Herstal - Pranzo Locale - Visita e degustazione di "The Owl Distillery" distilleria in Fexhe-le-Haut-Cloher.

Il prezzo del programma, comprese viaggio, visite guidate, degustazioni e pranzo (bevande incluse): 50 €

La Cioccolata è una specialità gastronomica del Belgio. Il paese produce 172.000 tonnellate di cioccolato all'anno. E' un simbolo della qualità belga nel mondo.

La « Chocolaterie Charlemagne » è stata fondata nel 1974 ed impiega 17 persone. Essa produce cioccolate di alta qualità che contengono solo ingredienti naturali, senza OGM o olii. Funziona con negozi up-mercato in tutto il mondo: l'80% della sua produzione viene esportata.

I Cioccolatini Charlemagne si possono trovare a Monaco di Baviera, Londra, Vienna, Tokyo, Parigi, New York, Miami, ecc. Cioccolatini con l'eleganza dei cioccolatini, naturali e biologici, tartufi di stile antico, «Mendiants» = «significato mendicanti», praline Orangettes per tutti gli amanti del cibo.

Il parere della guida « Petit futé » : Dietro un aspetto medievale (L'Imperatore è nato in quella fattoria del XVII secolo), I cioccolatini Carlo Magno usano i sapori di innovazione e si può essere facilmente tentati da un ginger Bitter Poco o gelsomino cioccolato o da un cioccolato biologico con tè verde.
Chocolaterie Charlemagne : www.charlemagne.be .

Il « pèkèt » È un alcool distillato dal grano nella regione Meuse Namur a Maastricht. E' aromatizzato con bacche di ginepro che gli conferiscono il sapore caratteristico; è molto apprezzato dagli intenditori che lo bevono naturale, ma come «frappé». Il Peket è apprezzato nelle feste del 15 agosto a Liegi. Si può gustare in tutti i bar e caffè della Città Ardente

Il whisky belga. Dall'orzo alla bottiglia, tutte le fasi di produzione sono svolte in Belgio. Oltre al suo lato tradizionale, The Owl belga non è torboso ed è distillata in alambicco 'Pot Still' (collo d'oca). Al fine di preservare i sapori ed i profumi del ricco prodotto, The Owl belga viene imbottigliato a freddo, non filtrato. Inoltre, il colore naturale di ogni barile è controllato. Pertanto, ogni imbottigliamento può essere leggermente diverso da un altro, anche se il tempo di invecchiamento è lo stesso. Etienne Bouillon è sempre stato molto curioso di provare il prodotto in tutte le fasi della sua creazione. Pensò che non era forse l'unico e per condividere meglio questa curiosità, ha deciso di imbottigliare il suo whisky in diverse fasi di invecchiamento. "Il nostro obiettivo è quello di far godere il meglio della natura e il rispetto per il meglio. La Natura è diversa in ogni momento, il nostro prodotto segue lo stesso passo. Buona scoperta ed arrieverci a presto per condividere questa magia ... l'invecchiamento! "(Etienne Bouillon)
The Belgian Owl : www.belgianwhisky.com

Un pranzo locale sarà servito nella "Salons du Beurevoir" in Alleur.

Venerdì 07/11/2014 - Blegny-le Miniere - Minimo 20 partecipanti



08:30 Barca: Imbarco ai piedi del Palais des Congrès, Crociera sulla Mosa - Visita Blegny-Mine - Trasferimento treno turistico - prima colazione.

Il prezzo del programma tra cui viaggi, visite guidate e pranzo (bevande incluse): 60 €

Crociera sulla Mosa (Liegi-Visé) a bordo della barca "Le Pays de Liège" Due ore di navigazione: attraverso Liegi e Basse-Meuse fiume.

La Mosa, un fiume di 950 chilometri di lunghezza, attraversa la Francia, il Belgio e l'Olanda sfocia nel Mare del Nord. Inoltre, il fatto che la Mosa scorre attraverso il massiccio delle Ardenne (formatosi durante il Paleozoico), è considerato il più antico fiume del mondo.

Trasferimento treno turistico (Visé-Blegny-Mine)

Blegny-Miniere . Situato tra Liegi e Maastricht, Blegny-Mine è una delle quattro miniere di carbone autentiche in Europa le cui gallerie sotterranee sono accessibili ai visitatori attraverso il pozzo originale. A -30 e -60 metri, permettono una scoperta completa del processo di estrazione del carbone.

Blegny-Mine e gli altri 3 principali siti minerari della Vallonia (Le Bois du Cazier, Bois-du-Luc Grand-Hornu) sono state dichiarate, nel luglio 2012 come patrimonio mondiale dell'UNESCO.

La miniera della zona di Liegi è stata l'ultima, che ha fermato le sue attività commerciali e industriali nel 1980 e poi è stata aperta al pubblico come una zona turistica. Questa miniera aveva due alberi di gallerie di ventilazione che erano su 8 piani verso il basso e 530 m di profondità. Da queste gallerie, l'estrazione è stata effettuata con il metodo della "taille chassante", che comporta lo spostamento parallelo alla linea di massima pendenza del giacimento di carbone. Queste vene possono essere spaccate fino uno spessore minimo di 30 cm. Alcune delle guide sono ancora vecchi minatori del luogo.

Blegny-Mine : www.blegnymine.be

Pranzo sul luogo

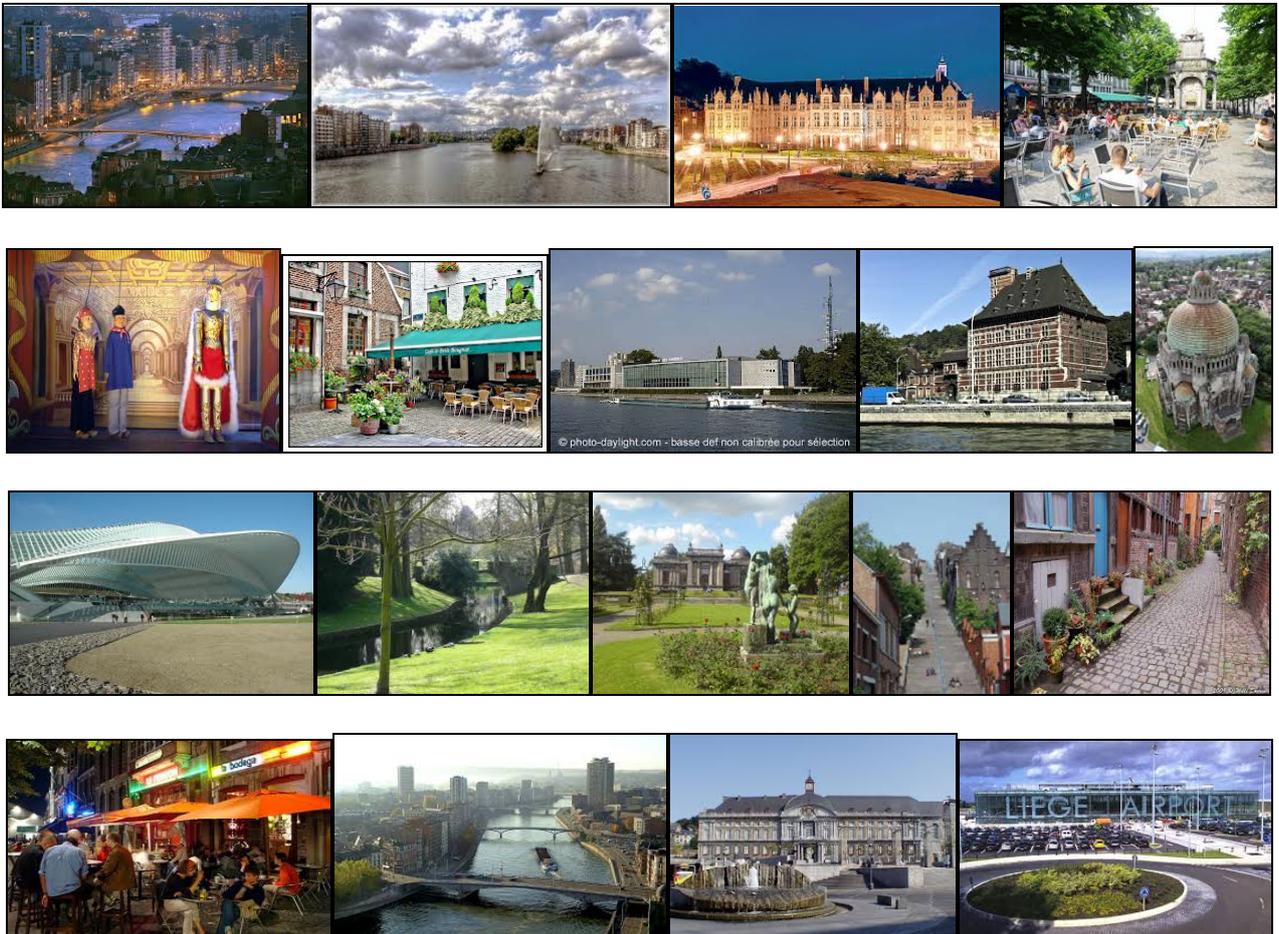
Ritorno a Liegi con treno turistico e battello "Le Pays de Liège"



1001 ragioni per visitare Liegi – Foto della città.

LIEGI, antica città nel cuore dell'Europa. Ex capitale di un principato indipendente per più di otto secoli, la "Città Ardente" contiene un patrimonio culturale e architettonico di massima importanza, ampiamente illustrato nei musei. Vicino a Maastricht e Aix-la-Chapelle, Liegi, con la sua rinomata università, i suoi padiglioni fieristici, mercati, un Centro Congressi, le vie dello shopping, il suo porto fluviale (il secondo in Europa) è un centro economico e commerciale dinamico. I suoi teatri, la sua opera, la sua Orchestra Filarmonica, così come bar e ristoranti rinomati in città contribuiscono a un caloroso benvenuto.

LIEGI è una casa per molti stranieri. La storia di questa massa dell'immigrazione in realtà comincia alla fine della Prima Guerra Mondiale. Vallonia allora è una regione importante dell'economia. I produttori sono costretti ad utilizzare una forza lavoro straniera. Tra il 1920 e il 1930, circa 170.000 stranieri sono arrivati, per lo più italiani. Nei primi anni '50, durante la "battaglia del carbone", fuggendo la povertà, generalmente lavoravano nelle miniere della Vallonia. Nel corso del tempo, molti di questi immigrati sono rimasti, affezionati dal loro paese di adozione.



Sapori della Wallonia

Vallonia, vi sedurrà, non solo per le sue meravigliose attrazioni, ma anche per i suoi deliziosi piatti regionali e la cordialità dei suoi abitanti



Birra : la Vallonia è una delle regioni al mondo con la più grande varietà di birre al cioccolato : grandi nomi valloni sono diventati ambasciatori all'estero. **Patatine fritte** : Vallonia produce molte varietà di patate che si mangiano nelle inevitabili negozi di chip . **Cialde** rappresentate in Vallonia dalla famosa cialda di Liegi , da non confondere con la cialda di Bruxelles . **Formaggi** , uno più buono dell'altro , per la cui varietà nulla hanno da invidiare a quelli francesi. **Carni salate delle Ardenne** come il prosciutto delle Ardenne, la cui fama non è seconda a nessuno . **Le acque** famose e riconosciute per le loro virtù come quelle di Spa o di Chaudfontaine . **Dolci** : dagli amaretti al couque si può soddisfare le vostre voglie per lo zucchero e la dolcezza . **Distillati** : Peket , Eau de Villée o whiskey Vallone può essere goduto con moderazione .



Alcuni piatti locali di Liegi



Polpette alla maniera di Liegi



Indivia riccia con pancetta



Fricassee con le mele, uova e pancetta



Pere cotte



Insalata (alla maniera di Liegi)



Frittelle di grano Saraceno