

# Stad Land & voedsel

**TWEDE EDITIE**  
ter gelegenheid van de  
internationale smaakbeurzen



## Nieuwsbrief voor gezonde voeding en leefomgeving

**Maastricht 21 mei 2010** Deze nieuwsbrief is een uitgave van de Gebiedsontwikkeling Maastricht\Meerssen\Valkenburg in samenwerking met Dienst Landelijk Gebied te Roermond

### Zuid-Limburg neemt deel aan drie internationale smaakbeurzen

*Komend najaar staat de ambachtelijk gemaakte Zuid-Limburgse peren- en appelstroop op de internationale smaakbeurs - "Salone del Gusto"- in Turijn. Daar worden ook de contacten met de gastronomische universiteit van Slow Food in Pollenzo verder uitgebouwd. Dit moet leiden tot meerder smaakbeurzen in Zuid-Limburg en België. En tenslotte tot een wereldbezoek voor Limburgse top producten op de Floriade in 2012.*

Wethouder Luc Winants, Maastricht  
**Maastricht en gezond eten zijn één**

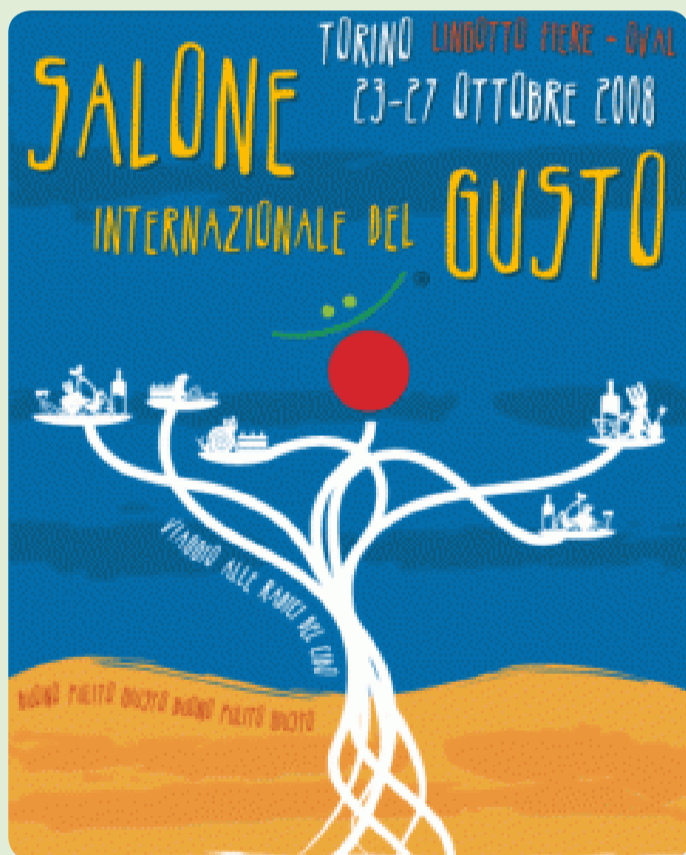


"Vanuit diverse gemeenten in Limburg gaat momenteel de aandacht uit naar een gezonde voeding. Uit onderzoek is gebleken dat het met de gezondheid van de bevolking in Zuid Limburg niet goed gaat. En dat het met name in Zuid Oost Limburg de situatie slechter is dan in de rest van Nederland. Veel gezondheidsproblemen zijn gerelateerd aan voeding. Diverse gemeenten voeren dan ook projecten uit met onderwijsinstellingen, om de aandacht voor gezond voedsel in het onderwijs en de dagelijkse opvoeding te verhogen.

De gemeente Maastricht wil het bewustzijn van haar inwoners vergroten voor al het gezonds en lekkers wat in de regio gemaakt wordt. Ze wil een grotere groep consumenten laten kiezen voor producten van eigen bodem en ook het gebruik van streekproducten in restaurants vergroten. Het project de Tuinen van Maastricht grenzend aan de Krachtwijk Maastricht Noordoost, is een goed voorbeeld. Samen met de provincie wil Maastricht bereiken dat de bewoners en bezoekers de stad Maastricht associëren met gezond en hoogwaardig eten. Dit moet een impuls geven aan zowel de sociaal maatschappelijke als de economische situatie van de stad."



Sinds de eerste uitgave van deze nieuwsbrief aan het begin van dit jaar is er veel gebeurd: Uit de vele initiatieven die tijdens het Symposium Stad Land en Voedsel op 27 november naar voren werden gebracht, zijn door de Geusselt Groep een aantal projecten opgesteld, die nu gezamenlijk het Programma Stad Land en Voedsel vormen. Dit programma werd op 25 maart gepresenteerd aan de bestuurders van de Provincie en de gemeenten Maastricht, Meerssen en Valkenburg en in de daaropvolgende vergadering van de Stuurgroepvergadering GOMV vastgesteld. Dit betekent dat er nu mankracht en middelen aan de verdere uitwerking van deze projecten kunnen worden verbonden. Via de website van de Geusselt Groep wordt u verder over de voortgang van deze projecten geïnformeerd.



#### Programma Stad Land en Voedsel: succes

Aanvullend op de film SL&V werd door VANAFNUL een tweede gemaakt over de productie van ambachtelijke Limburgse stroop, die werd vertoond op de TEFAF Maastricht. Beide films werden van een Engelstalige ondertiteling voorzien en enthousiast ontvangen door oa. de Gastronomische Universiteit in Turijn en na vertoning op het internationale CELA 2010 congres in het MECC, door verschillende Amerikaanse Universiteiten. De Limburgse stroop is ondertussen opgenomen in de Ark van de Smaak en er heeft zich een Presidium gevormd van lokale producenten. In oktober prijkt zij op de Salone del Gusto in Turijn.

De Geusselt Groep, organisator van het succesvolle evenement Stad Land en Voedsel, is nu formeel aangesteld als projectgroep dat deel uitmaakt van het kernteam GOMV. Zij bestaat uit diverse vertegenwoordigers van producenten en beleidsmakers en coördineert de activiteiten die zijn opgestart naar aanleiding van het Symposium Stad Land en Voedsel. Hieronder vallen projecten als 'Jeugd en Voedsel', 'Taskforce Multifunctionele Landbouw' en het 'Stimuleringsplan lokale voedsel economie'. De Geusselt Groep helpt ondernemers met de regelgeving, coördineert de diverse activiteiten en verwijst voedselproducenten en consumentenorganisaties naar de diverse instanties en subsidiemogelijkheden.



Op bezoek bij de Gastronomische Universiteit van Slowfood in Pollenzo met v.l.n.r. gedeputeerde Alessandra Sartorio, Slowfood-oprichter Carlo Petrini, Jos Hessels en Jan Kamsma.

#### Limburgse topproducten en gastronomie

### Opmaat naar Floriade 2012

Gedeputeerde Jos Hessels van Economische Zaken wil een Limburgse variant van de Salone Internazionale del Gusto, een evenement van wereldfaam dat elke 2 jaar in het Italiaanse Turijn wordt gehouden, op de Floriade 2012 in Venlo. De beurs moet zich daarbij voornamelijk concentreren op topproducten uit de eigen provincie en de directe omgeving.

Bijzonder waardevol in dit kader waren de gesprekken in Piëmonte met de Slowfood-oprichter en voorzitter Carlo Petrini en zijn uitvoerend directeur. Piëmonte is de bakermat van de wereldberoemde Slowfoodbeweging. Een ontwikkeling à la Slowfood

is feitelijk wat Limburg nodig heeft: het creëren van een predicaat, maar ook van gedeelde trots voor het streekproduct. Daarnaast een slimme marketing van de streekproducten en het succesvol organiseren van de producenten en verwerkers. Tenslotte een gecoördineerd optreden van de producenten van streekproducten, de toeristenorganisaties én overheden. Wat dit laatste betreft, leverden de gevoerde gesprekken met de plaatselijke bestuurders en delegaties van Kamer van Koophandel en het regionale departement landbouw zeer bruikbare informatie op.

"Donderdagmiddag 25 maart j.l. vergaderde de Stuurgroep GOMV in Kasteel De Geusselt over de Gebiedsontwikkeling Maastricht Valkenburg. De bijeenkomst stond in het teken van de Stad Land en Voedsel relatie.

#### Deputé Ger Driessen, Provincie Limburg

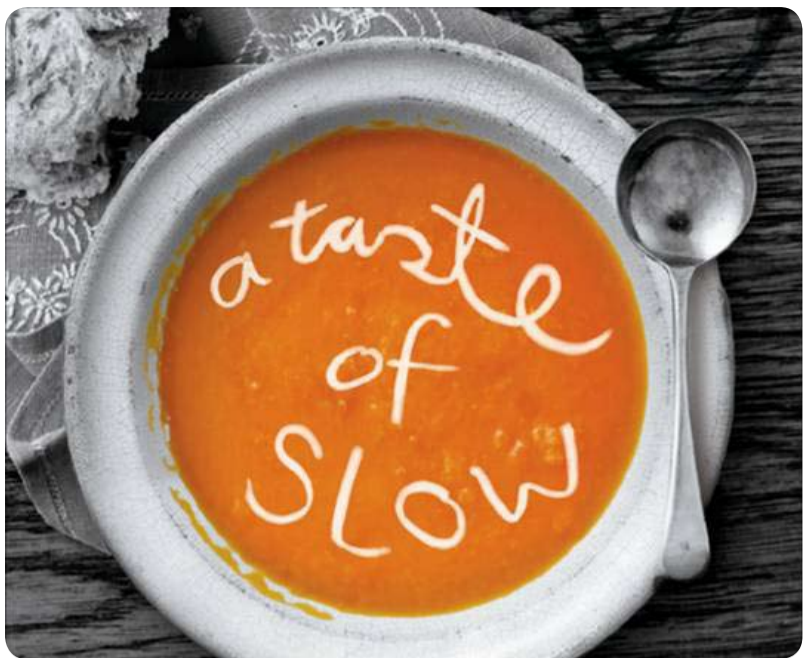
### Beleidsbeperkingen wegnemen

Steeds meer agrarische ondernemers uit deze regio richten zich op de stadsbewoner als afnemer van hoogwaardige streekproducten en overige diensten in de sfeer van natuur- en landschapsbeheer. Leermoment op deze dag was dat de overheden zich meer moeten inzetten om beleidsbeperkingen weg te nemen, dan om subsidieverleningen waar te maken. Het programma Stad Land en Voedsel met diverse projecten op het gebied van de stadslandbouw, leent zich ook goed voor de overige Heuvellandgemeenten."



### Binnenkort

- Donderdag 16 september 2010  
Eerste Smaakbeurs in Gent (België)
- Donderdag 21/maandag 25 oktober 2010  
Salone del Gusto in Turijn (Italië)
- Voorjaar 2011  
Tweede Smaakbeurs in Maastricht, (locatie wordt nog bekend gemaakt)
- Voorjaar 2012  
Derde Smaakbeurs in Rouselaere (België)
- April - Oktober 2012  
Nederlandse 'Salon van de Smaak' tijdens de Floriade in Venlo



## Vorbereidingen voor werkbezoek Salone 2010 in volle gang Slow Food Limburg

Zuid Limburg heeft de oudste landbouwgronden van ons land met agrarische producten van uitstekende kwaliteit en een rijke traditie aan streekproducten, lokale teeltmethoden en bereidingswijzen. Dit cultuuroed wordt soms wat makkelijk vergeten en de culinaire tradities onvoldoende overgedragen aan de jeugd. Gemaksvoedsel en snelklaar recepten ondermijnen de gezondheid van de huidige generatie en uiteindelijk ook de kwaliteit van ons leven. Daarom moeten de lokale (vers)producten van de grondgebonden landbouw voor iedereen toegankelijk worden en moet hun marktaandeel groeien. Slow Food Limburg wil voor goed eten de tijd nemen. Voor de teelt, de keuze, de bereiding én voor het proeven. Zij doet dit door met elkaar van puur, lekker en eerlijk voedsel te genieten. Haast en eten gaan niet goed samen. Sneller is niet altijd beter en gemak is geen voorwaarde voor kwaliteit van leven. Achter elk goed product zit een verhaal van een gepassioneerde teler of bereider, achter elke streek een eigen smaak, (terroir). Die cul-

tuur mag niet verloren gaan. Want de nivellering in ons eetgedrag leidt tenslotte ook tot de aftakeling van ons cultuurlandschap en de agro biodiversiteit. In de afgelopen eeuw is maar liefst 80% van het sortiment aan groenten, fruit en vleesproducten verloren gegaan. Voorzitter Erik Kaptein van Slow Food Limburg brengt binnenkort een tweede bezoek aan de streek Piëmonte de bakermat van de Slow Food beweging. En zal daar in samenwerking met het Ministerie van LNV en Wageningen Universiteit (WUR/Alterra) een werkbezoek voorbereiden aan de Salone del Gusto voor Limburgse stakeholders. Komend najaar kunnen Limburgse producenten van hoogwaardige streekproducten, koks, docenten en bestuurders de Salone ter plekke beleven en met elkaar de smaak van kwaliteitsproducten uit de gehele wereld proeven. Ook de deelnemers aan de Belgisch-Nederlandse smaakbeurzen zullen worden uitgenodigd om deel uit te maken van dit team, dat gezamenlijk toewerkt naar een wereldplatform tijdens de Floride in 2012.

TEFAF-suite provincie Limburg vlnr. E. Kaptein, J. Hessels, R. Brienen en P. Van de Bunt



## Groei.kans!

Het project "GROEI.kans!" wordt gerealiseerd in het kader van het Interreg IVa programma voor de Gensregio Vlaanderen-Nederland en medegefinancierd vanuit het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling. Het project GROEI.kans! wordt uitgevoerd door 24 partners uit Vlaanderen en Nederland. Deze partners brengen elk hun kennis, expertise en netwerken mee.

De kernpartners zijn de Landelijke Gilden (de projectverantwoordelijke organisatie), de Boerenbond Vlaanderen, de Zuid-Nederlandse Land- en Tuinbouworganisatie



(ZLTO) en de Limburgse Land- en Tuinbouworganisatie (LLTB). De Kenniscentra Wageningen Universiteit, Katholieke Hogeschool Zuid-West-Vlaanderen en Katholieke Hogeschool Leuven zijn de aanbrengrers van de expertise. Het project GROEI.kans! wordt mede mogelijk gemaakt dankzij de financiële steun van zeven provincies uit de Gensregio Vlaanderen-Nederland: de vijf Vlaamse provincies Antwerpen en de twee Zuid-Nederlandse provincies Noord-Brabant en Nederlands Limburg.

www.  
accenta.be  
groeikans.be

slowfood.nl/lokale-afdelingen  
salonedelgusto.com  
gomv.nl/geusselt-groep

Zuid-Limburg dit najaar vertegenwoordigd in Italië

## Salone Internazionale del Gusto

Eens in de twee jaar wordt door Slow Food International een vijfdaagse culinaire beurs georganiseerd. Dit jaar vindt zij plaats van 21 tot 25 oktober in de Italiaanse stad Turijn. Tijdens deze zgn. 'Salone del Gusto' kun je bij honderden stands en eetkraampjes proeven van de beste producten ter wereld. Daarnaast worden er workshops en lezingen gegeven en kan aan allerlei proeverijen worden deelgenomen. Altijd interessant is de met 'uitsterven' worden bedreigd, meestal vanwege de ambachtelijke en tijdrovende productiemethoden of belemmerende regelgeving. Slow Food wil deze producten en tradities nieuw

leven inblazen door ze op de zgn. lijst 'de Ark van de Smaak' te plaatsen en er extra aandacht voor vragen. Dit jaar is de ambachtelijk gemaakte appel/perenstroop uit Limburg aan deze lijst toegevoegd. De werkgroep van Limburgse strooptokers gaat ook mee naar Piëmonte. Gelijktijdig aan de Smaakbeurs vindt het congres Terra Madre plaats. Deelnemers zijn met name (kleine) producenten, boeren, koks en wetenschappers uit alle hoeken van de wereld. Op Terra Madre, 'The World Meeting of Food Communities', staan thema's als milieuvriendelijk produceren en traditionele productiewijzen centraal.



Smaakbeurs voor producenten boerderij- en streekproducten

## UITNODIGING

### voor Limburgse producenten

**Deelname aan stand van de 'Dag van de echte Smaak' op donderdag 16 september tijdens de 65-ste 'Accenta 2010' Jaarbeurs te Gent.**

Op donderdag 16 september gaat in een volledige zijhal van de Flanders Expo te Gent de 'Dag van de echte Smaak' van start in het kader van het INTERREG IVa-project GROEI.kans! Dit is een project rond ruraal ondernemerschap waar meerdere organisaties uit verschillende provincies in Vlaanderen en Nederland bij betrokken zijn. Zo wordt een innovatieve 'streekproducten-smaakbeurs' ingericht, die ingebed wordt in Accenta, de jaarbeurs in Flanders Expo te Gent. De bedoeling is op één dag een staalkaart aan te bieden van de Vlaamse en Nederlandse top 50 van boerderij- en streekproducten.

Met circa 90.000 bezoekers bevestigt Accenta 2010 haar naam en faam als het grootste Belgisch koopevenement. Tal van uiteenlopende activiteiten en een aantrekkelijk commercieel verkoopplatform zorgen dit najaar ervoor dat Accenta kan rekenen op veel publieke belangstelling.

Zie ook [www.accenta.be](http://www.accenta.be)

### Dag van de echte smaak

Rond deze nieuwe opzet zal veel publiciteit worden gemaakt. Zo worden o.a. van het Accenta magazine 420.000 exemplaren verspreid. De selectie van de deelnemers zal gebeuren op basis van de motivatie die door u wordt opgemaakt in het inschrijvingsformulier (zie hieronder). Regionaal karakter, kleinschalige verspreiding, geringe marktbekendheid, innovatief element en een product 'waar een verhaal achter zit', zijn de beslissende selectiecriteria voor deelname. De smaakbeurs richt zich zowel op de professionele keukens als geïnteresseerden die op zoek zijn naar nieuwe en hoogwaardige producten. In de voormiddag is er een symposium voor producenten en de horeca gepland. En vanaf 12.00 uur kan het grote publiek kennismaken met het aanbod van innovatieve streekproducten. Sluiting van de beurs is om 21.00 uur.

## Opgave eerste Smaakbeurs

Wilt u ook uw producten bekend(er) maken, laten proeven en verkopen aan enkele duizenden bezoekers? Neem dan deel aan dit GROEI.kans!-event. Met een oppervlakte van 2500 m<sup>2</sup> en 48 standen ter beschikking zijn de plaatsen beperkt! De deelname aan de Smaakbeurs, die wordt gesubsidieerd door de Europese Commissie en de Provincie Limburg, bedraagt voor Limburgse producenten slechts € 125,- (alles inclusief)!

Aanvraag tot deelname kan plaats vinden via de Geusselt Groep. Na opgave wordt u een inschrijvingsformulier toegezonden, dat liefst **vóór 29 mei** ingediend dient te worden. Gelieve alle gevraagde gegevens duidelijk in te vullen. Voor nadere informatie kunt u terecht bij Alain Van Damme: 00329/267.87.26 of 0032496/29.26.90

## Aspergefeest Hoeve Lichtenberg

Aanstaande zaterdag 29 mei organiseert Slow Food Limburg bovenop de Pietersberg een aspergelunch in de buitenlucht. Daar zullen drie soorten asperge van boeren uit de directe omgeving van Maastricht worden bereid en uitgeserveerd door kok Marc Krux. Er worden wijnen van Hoeve Nekum en de Apostelhoeve geschonken en er is levende muziek van Caricia. Deelname aan de lunch kost €35,- Voor meer informatie en opgave zie de website.



## Colofon

Deze nieuwsbrief is een uitgave van Gebiedsontwikkeling Maastricht\Meerssen\Valkenburg (GOMV) in samenwerking met de Dienst Landelijk Gebied te Roermond.

### Redactieadres

Dienst Landelijk Gebied  
Godsweetersingel 10  
6041 GL Roermond  
0475 356756

### Auteurs

Erik Kaptein, Thei Moors

### Fotografie

Albert Speelman, Eric Vliegen, Frits Widdershoven

### Samenstelling en ontwerp

Thei Moors

### Met dank aan

Monny Haseleers, Bisschopsmolen

