



PERSBERICHT

Oosterschelde kreeft vormt een onderdeel van een grote Nederlandse delegatie die naar beurs "Terra Madre" en "Salone del Gusto", 26-30 oktober in Turijn (Italië) gaat

Slow Food Nederland heeft een 40-tal producenten of hun vertegenwoordigers - waaronder de Stichting Promotie Oosterschelde kreeft - van kleinschalige, ambachtelijke, Nederlandse voedselproducten bereid gevonden mee te gaan naar de tweede *Terra Madre* georganiseerd door Slow Food Internationaal. Het is het belangrijkste evenement van de Slow Food beweging, waar meer dan 1000 ambachtelijke producenten zich presenteren en waar zo'n 150.000 liefhebbers op afkomen. Op deze manier laat de Nederlandse afdeling van Slow Food een groep Nederlandse producenten van ambachtelijke voedselproducten kennis maken met hun buitenlandse collega's voor uitwisseling van kennis en het opdoen van nieuwe ideeën. Tevens vertegenwoordigen zij Nederland op een internationaal evenement dat gaat over de toekomst van ons eten. Naast de deelname aan Terra Madre is een drietal Nederlandse Ark van de Smaakproducten prominent aanwezig op de *Salone del Gusto* zoals de Oosterschelde kreeft. Ook zal een aantal Nederlandse koks van de partij zijn.

Slow Food is een onafhankelijke organisatie van, voor en door lekkerbekken, (top-) koks, kritische consumenten, eetgekken, ambachtelijke producenten, hobbykoks: kortom, iedereen die lekker eten en drinken belangrijk vindt.

Slow Food staat voor:

smaak

behoud en ontwikkeling van diversiteit aan smaken, biodiversiteit, authentieke productiewijzen, kleinschalige productie.

cultuur

bewaren van tradities en eetcultuur in de vorm van seizoensproducten en -gerechten en de sociale functie van eten.

kennis

van ingrediënten, kwaliteit en bereidingswijzen als basis om te kunnen genieten, smaakontwikkeling en smaakeducatie.

Wat is Slow Food

- Alternatief voor de oprukkende fast food.
- Wereldwijd inmiddels 80.000 leden in 55 landen.
- Erkent als NGO door de FAO van de UN.
- Kweekt bewustwording bij consumenten, producenten en regelgevers

Door:

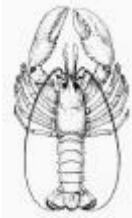
- Proeverijen ; lezingen ; smaakeducatie
- Lobby
- Uitwisseling van kennis
- (internationale) promotie

Secretariaat

De heer J. Brongers
Nieuwe Haven 21
4301 DJ ZIERIKZEE
Tel.: (+31)(0)111-412156
Fax: (+31)(0)111-417025
E-mail: info@brasseriemaritime.nl

Pers & publiciteit

De heer B.P. Roessingh
Westhavendijk 76
4475 AE WILHELMINADORP
Tel.: (+31)(0)113-302787
Fax: (+31)(0)113-302907
Mob.: (+31)(0)6-53353843
E-mail: info@jcom.nl



Terra Madre

Terra Madre is een groot congres met 8000 deelnemers uit alle delen van de wereld. Het vormt een netwerk van duizenden kleinschalige voedselproducenten die hun traditionele kennis inbrengen, koks met hun steeds veranderende kennis van hoe je voedsel bereidt en wetenschappers met resultaten van hun onderzoek.

Centrale thema's van de workshops zijn:

1. Afzetmarkten, o.a. over boerenmarkten, consument als kwaliteitsbewuste co-producent en de rol van de economie daarin.
2. Agro-ecologie o.a. over gangbare en alternatieve landbouw, grondkwaliteit, inheemse vee- en plantenrassen.
3. Natuurlijke hulpbronnen o.a. de kennis van vrouwen betreffende voedselproductie en het doorgeven ervan, zaden en hun belofte voor de toekomst, water, biotechnologie enz
4. Netwerkvorming en kennisoverdracht, over hygiëne, gezondheid, herkomstbenamingen, voedseltechnologie, enz

Deelname is beperkt opengesteld voor het publiek.

Nederlandse delegatie Terra Madre

De Nederlandse delegatie bestaat uit makers en vertegenwoordigers van:

1. Rauwe koemelkkaas (Goudse boerenkaas, Boeren-Goudse Oplegkaas, Boeren-Leidse kaas, Boeren-Edammer, Remeker)
2. Rauwmelkse geitenkaas uit Noord- en Oost-Nederland
3. Vechtdalproducten
4. Chaams Hoen
5. Westlandse Druif
6. Oosterscheldekreeft
7. Duurzame Waddenzeevisserij
8. Ambachtelijk bierbrouwers
9. Drents heideschaap

Daarnaast gaat er een groep koks mee van zeer verschillende achtergrond: Guido Schuurin (The Cook and I), Maurice de Coninck (Hotel Restaurant de Gouden Leeuw), Georg Clausen (De Misanthrop), Dick Soek (Schathoes Verhildersum) en Pat van de Wall Bake (La Cuisine Francaise), Jelle Huitema (De Jufferen Lunsingh), Stevin van Laatum (Elf en Caulils) en Ricardo Bregstein (Il Commendatore).

Meer informatie:

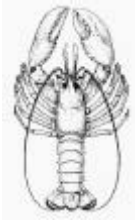
www.terramadre2006.com

<http://press.slowfood.it/press/folder/terramadre/eng/press.lasso>

Salone del Gusto

Op de zesde Salone del Gusto staat voor de tweede maal (1e keer in 2004) een aantal Nederlandse producten uit de Ark van de Smaak met een presentatie. De Salone del Gusto is het tweejaarlijkse evenement waarin ambachtelijke voedselproducten van over de hele wereld centraal staan. Nederland zal aanwezig zijn met een drietal producten (van drie presidia) te weten:

- ? Boeren-Goudse Oplegkaas,
- ? Chaamse Pel (hoen)



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

- ? Oosterscheldekreeft met Zeeuwse platte oesters.

Zij hebben ieder hun eigen presidiumstand in het internationale paviljoen. Een presidium is een groep producenten, aangevuld met consumenten en een vertegenwoordiger van Slow Food, die een bepaald product nog op traditionele wijze maken, fokken of vissen.

Namens de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft zal Maurice de Coninck (van Hotel Restaurant de Gouden Leeuw uit Scherpenisse-Tholen) op de Salone del Gusto 2 maal per dag een demonstratie workshop verzorgen over Oosterscheldekreeft en Zeeuwse Oesters. Dit in samenwerking met de producent van de Lobsterbox van Cor van Gils.

Meer informatie:

www.salonedelgusto.com

<http://press.slowfood.it/press/folder/salone/eng/pagine/4.lasso>

www.slowfoodfoundation.com

Noot voor de redactie:

- ? Accreditatie pers: <http://press.slowfood.com/press/eng/accredito.lasso>
- ? Namen van individuele deelnemers/voedselgemeenschappen en het programma Terra Madre zijn op te vragen bij Marjolein Kooistra
- ? Slow-Food Nederland: Marjolein Kooistra, tel. + 31 6 14 55 38 32 / 010 467 87 62, arkvandesmaak@hotmail.com
- ? Stichting Promotie Oosterscheldekreeft, Maurice De Coninck van de Gouden Leeuw, tel.: +31 166-663901 / +31 651590545

Overige informatie:

www.slowfood.nl

www.slowfood.com

Locatie: Terra Madre in Oval Lingotto

Salone del Gusto in Lingotto Fiere, paviljoen 1 (international)

