

PERSBERICHT

's-Hertogenbosch, 2 maart 2018

Een heel jaar lang samen eten maken en beleven in Brabant

Brabant, European Region of Gastronomy 2018, feestelijk van start

Met een druk op de knop werd gisteren op het terrein van CHV Noordkade in Veghel het officiële startsein gegeven voor 'Noord-Brabant European Region of Gastronomy 2018'. Tien maanden lang is heel Brabant in beweging met meer dan 100 events voor food professionals, bezoekers en inwoners. Het foodjaar moet een krachtige impuls geven aan de agrifood en leisure sector in Brabant. European Region of Gastronomy 2018 is een initiatief van de provincie Noord-Brabant en AgriFood Capital en wordt gesteund door alle Brabantse regio's en vele gemeenten, scholen, instellingen en bedrijven in agri & food, toerisme en horeca.

CHV Noordkade in Veghel, waar food en cultuur samenkomen, was het toneel voor het startsein van het Brabantse foodjaar. In aanwezigheid van vertegenwoordigers van andere European Regions of Gastronomy, nam gedeputeerde Anne-Marie Spierings regionale producten in ontvangst uit handen van bestuurlijke vertegenwoordigers van de drie regio's die Brabant in 2017 voorgingen. Hiermee werd het stokje symbolisch overgedragen aan Brabant.

Diane Dodd, voorzitter van het organiserend [IGCAT](#) comité: "Met deze erkenning schaaft Brabant zich in de rij van toonaangevende foodregio's die het verschil willen maken. Alles draait immers om de gezonde en duurzame voedselcultuur van de toekomst."

"Brabant heeft veel in zijn mars"

De provincie Noord-Brabant is Europese regio van de gastronomie, tegelijk met de West-Ierse foodregio Galway. Na de overdracht verrichtte gedeputeerde Anne-Marie Spierings de officiële openingshandeling dan ook samen met burgemeester Kees van Rooij, bestuurslid van AgriFood Capital, en met Jacinta Dalton van het Galway-Mayo Institute of Technology en Elaine Donohue, programmacoördinator van Galway, European Region of Gastronomy.

"Dit jaar laat Brabant zien wat het in zijn mars heeft op voedselgebied en dat is veel," aldus gedeputeerde Anne-Marie Spierings. "Laten we dit jaar genieten van slimme innovaties, mooie samenwerkingen en vooral goed en duurzaam eten."

Burgemeester Kees van Rooij van Meierijstad: "Dit foodjaar betekent een extra stimulans voor de innovatie in onze regio. Voor het eerst werken zoveel verschillende partijen in Brabant met elkaar samen aan beter eten. Hieruit blijkt wel dat voedsel écht van ons allemaal is."

Grote nationale en internationale belangstelling

Ruim 200 genodigden afkomstig uit Europese foodregio's, Brabantse regio's en gemeenten, bedrijfsleven en culturele instellingen waren bij de feestelijke opening aanwezig. Onder hen ook binnen- en buitenlandse pers. Het openingsprogramma bood dan ook een mooi podium voor Brabantse foodondernemers om zich van hun beste kant te laten zien.

De internationale pers is momenteel op tweedaagse toer in Brabant om kennis te maken met food en beleving in deze Europese regio. Het persbezoek wordt begeleid door VisitBrabant en het NBTC Holland Marketing.

Brabant maakt werk van food

Als [European Region of Gastronomy](#) geeft Brabant invulling aan de voedselagenda van de toekomst. Heel Brabant bruist, tien maanden lang. Dat is uniek voor de regio en uniek voor Nederland. Initiatiefnemers provincie Noord-Brabant en AgriFood Capital trekken samen met de Brabantse regio's en gemeenten 2,5 miljoen euro uit voor een inspirerend jaarprogramma dat een krachtige impuls moet geven aan de Brabantse agrifood en leisure sector. Daarnaast steken vele ondernemers, instellingen en inwoners tijd, geld en energie in activiteiten die zij organiseren.

In het innovatieprogramma [WeAreFood](#) gaan ondernemers, kennisinstellingen, studenten, zorg-professionals, onderzoekers, chefs en food experts met elkaar aan de slag om het voedselsysteem verder te vernieuwen. Tien maanden lang zetten ze één actueel thema in de schijnwerpers. Van het aanpakken van voedselverspilling, via producten van Brabantse bodem tot de laatste maand waar de Brabantse gastvrijheid centraal staat. WeAreFood wordt uitgevoerd door AgriFood Capital.

Met de campagne [Brabant Celebrates Food](#), uitgevoerd door VisitBrabant, wil Brabant zich bovendien nationaal en internationaal als gastvrije en gastronomische regio op de kaart zetten. Van pop-up restaurants via food festivals naar inspirerende tentoonstellingen: alles draait om voedselbeleving.

'Samen tegen verspilling' eerste themamaand

De start van het Brabantse foodjaar was ook het startsein van de eerste WeAreFood-themamaand: 'Samen tegen Verspilling'. In deze Maand worden zo'n [35 evenementen](#) georganiseerd. Voor scholen, publiek en food professionals. Van schoolbezoeken aan de Verspillingsfabriek tot open dagen, van een echte Paaspop Academy over verspilling tot het eerste nationale Dutch Champions event tegen verspilling.

Het geheel werd omlijst met de introductie van het 'No Waste Worstebroodje'. Met worst gemaakt van 'mannenvlees' (bokjesvlees) dat anders verspild zou worden. Elke Maand krijgt een eigen worstebroodje. Alle voedselinnovatie thema's van dit bijzondere foodjaar komen op deze manier samen in dit rasechte Brabantse foodproduct.

Noot voor de redactie, niet voor publicatie

VOOR MEER INFORMATIE

Noord-Brabant - European Region of Gastronomy 2018

Lian Duif, programmanager Foodjaar 2018: l.duif@s-hertogenbosch.nl, +31(0)622423436

WeAreFood

Robert Jan Marringa, projectleider innovatieprogramma *WeAreFood* (AgriFood Capital);
r.marringa@agrifoodcapital.nl, +31(0)623854043

Christine Veraart communicatie & PR (AgriFood Capital): c.veraart@agrifoodcapital.nl

Brabant Celebrates Food

Justine de Jong, coördinator campagne *Brabant Celebrates Food* (VisitBrabant):

justinedejong@visitbrabant.com, +31(0)683573888

Tamara Ernst, communicatie & PR (VisitBrabant): tamaraernst@visitbrabant.com

Voor beeldmateriaal en persinformatie: <https://www.brabantcelebratesfood.com/nl/pers>