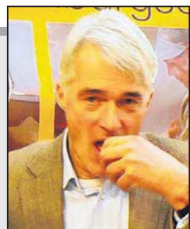


LIMBURG OP SALONE DEL GUSTO

- De provincie Limburg staat dit jaar met een stand op de belangrijkste beurs van streekproducten ter wereld: de Salone Internazionale del Gusto in Turijn.
- De beurs richt zich met proeverijen, lezingen en workshops vooral op eerlijke producten uit de regio's.
- De enige andere Limburgse stand op de beurs is van de ambachtelijke stroopmaker Mart Vandewall uit Eckelrade, Held van de Smaak 2010.
- De Salone del Gusto wordt iedere twee jaar gehouden.
- De editie van 2008 trok 180.000 bezoekers.



'Het gaat fout met de voedingsindustrie'

„Er is nog nooit zoveel belangstelling geweest voor slow food als nu. Dat komt omdat iedereen voelt dat het fout gaat met de massale voedingsindustrie. Massadistributie van voedsel heeft geleid tot een ware culturele genocide.”

Erik Kaptein, voorzitter Slow Food Limburg.

Alliantie van de Smaak

Limburg krijgt hulp van de Italiaanse streek Roero en het Duitse Pfalz om snel een 'gastronomische en toeristische topregio' te worden. Gedeputeerde Jos Hessels is laaiend enthousiast, de stichting Slow Food Limburg heeft twijfels.

door Peter Bruijns

Krijgt Limburg in 2012 - als de Floriade bij Venlo - plaatsvindt, ook een drukbezochte gastronomische topbeurs voor liefhebbers van eerlijke, smakelijke spijzen en dranken? Staat de provincie binnen twee jaar bekend staan als de grote Noord-Europese markt voor streekproducten, als de provincie waar iedereen naartoe trekt die houdt van goede wijn, lekkere stroop, fijne jam en pittige kazen, rechtstreeks van de boerderij? Kortom, krijgt de Floriade 2012 een Salone del Gusto van het Noorden?

Het zou zomaar kunnen, als het aan economisch gedeputeerde Jos Hessels ligt. Gisteren legde hij een eerste fundament voor zijn ambitieuze droom. Op de culinaire beurs Salone del Gusto in Turijn tekende hij een samenwerkingsovereenkomst met bestuurders uit de kleine Italiaanse streek Roero (spreek uit 'roeroero') en de Duitse regio Pfalz. Samen gaan ze hun streekproducten promoten, hun gastronomisch imago versterken en elkaar helpen het toerisme te bevorderen. Ook komt er samenwerking op gebieden als onderwijs, beurzen en promotie-activiteiten. En voor de gezamenlijke projecten tussen de drie gebieden is ook nog eens volop Europese Interreg-subsidie te krijgen. Met name voor Pfalz en Roero is dat een belangrijke reden om de alliantie aan te gaan.

De samenwerking werd gistermiddag midden op de razenddrukke Turijnse beursvloer gevierd met mooie woorden en lekkere wijnen. Ter verhoging van de feestvreugde werden scharrelvarkensvlees, speltbroden, stroop, jam, rabarbersap en blauw-bessensap uit Limburg uitgedeeld. Die producten waren afkomstig van 25 slow-foodondernemers uit de eigen provincie, die de afgelopen dagen door de Italiaanse streek Roero - onderdeel van de regio Piemonte - trokken om te proeven, te leren en indrukken op te doen. De slow food-beweging stimuleert het maken van



De ambachtelijke stroopmaker Mart Vandewall uit Eckelrade, onlangs

uitgeroepen tot Held van de Smaak 2010, was ook op de Salone del Gusto.

foto MGL

puur en eerlijk voedsel op basis van grondstoffen uit de eigen streek. Een van die slowfood-ondernemers is wijnexpert René van Druenen. „Wij vragen ons af wat de samenwerking tussen de drie regio's in de praktijk inhoudt voor ons. Politici zijn goed in het tekenen van stukken, maar veel rapporten verdwijnen weer in de lades.” Voor Van Druenen is het ook de vraag of ze in Roero nog iets van de Limburgers kunnen leren. Volgens VVV-directeur Anya Niewierrra is dat laatste wel degelijk het geval. „De regio Piemonte en de Pfalz staan al bekend om hun uitstekende streekproducten

en wijnen, daar kunnen wij in Limburg wat van opsteken. Maar wij zijn innovatiever in het omgaan met toerisme. Daar kunnen zij weer wat van leren.” Niewierrra maakte de afgelopen dagen samen met 22 andere Limburgse bestuurders, onderwijsdirecteuren en burgemeesters een studiereis door de Roero-streek onder leiding van Jos Hessels, met als gids de Italiaanse schrijver en filmmaker Alessandro Avataneo. Dat is niet allemaal door de provincie betaald, sust Hessels: „Iedere bestuurder heeft zelf 1500 euro bijgelapt.” De gedeputeerde verwacht dat Lim-

burg een veel beter imago krijgt door de samenwerking met Pfalz en Roero en dat leidt weer tot meer toeristen, zo is de bedoeling. „We komen op hetzelfde niveau te staan als twee van de grootste gastronomische gebieden ter wereld. Dat is belangrijker voor het imago van Limburg dan de komst van een silicium-fabriek met werk voor duizend man.” Volgens de gedeputeerde investeert de provincie in totaal 20.000 euro in het hele gebeuren. „En dat is klein bier, vergeleken met wat het oplevert.” Op verzoek van de provincie heeft de Italiaanse schrijver Avataneo zijn

zonnige toekomstdroom voor Limburg op papier gezet. Die komt erop neer dat door het louter gebruik van eerlijke streekproducten Maastricht in 2018 de Hoofdstad van de Mensheid zal zijn... Dat lijkt nogal optimistisch gesteld. Voorzitter Erik Kaptein van Slow Food Limburg heeft bijvoorbeeld enige twijfels over de samenwerking met Roero en Pfalz. „Ik weet niet wat die alliantie die vandaag werd getekend precies inhoudt. Maar het is wel zo dat de slow-foodondernemers in Limburg nog veel moeten leren op het gebied van marketing en dis-

tributie. Ze zijn zo gefixeerd op hun productie dat ze andere belangrijke zaken vergeten. Ook met Mosae Gusto in Maastricht is het misgegaan omdat er geen goede visie achter zat en er geen bedrijfsplan was.” Kaptein heeft tijdens de reis door Roero geleerd dat er een distributiecentrum in Limburg moeten komen voor de slow-foodproducten. Dan hoeft niet meer iedere ondernemer zelf met zijn groenten, vlees of sapjes alle klanten langs te gaan. Er zijn een paar plekken in Zuid-Limburg geschikt voor zo'n distributiecentrum, aldus Kaptein. Een ervan is de voormalige Leeuwbrouwerij in Valkenburg die nu snel in verval raakt. Gemeentesecretaris Louk Bongarts van Valkenburg zou het zeer toejuichen als De Leeuwbrouwerij de nieuwe marktplaats voor slow foodproducten kan worden. „De gemeente is daar al mee bezig. Maar de provincie zou daar ook bij kunnen helpen.” Gedeputeerde Jos Hessels voelt er desgevraagd weinig voor overheidsgeld in zo'n productiecentrum te stoppen. „Dan is het tot mislukken gedoemd. Daar moeten ondernemers zelf geld in stoppen.”

Slow Foodbeweging levert strijd

Elke twee jaar komen bij de Salone del Gusto (de smaakbeurs) in Turijn 180.000 koks, kwekers, scholieren en vooral lekkerbekken bijeen om eerlijke streekproducten te proeven, keuren en kopen. In de enorme hallen kun je kazen en salami's proeven in verschillende stadia van rijping, honderden wijnen van zoet tot kurkdroog, marmelades, stroop,

honing, paté's en broden. „Alleen de Limburgse vlaai ontbreekt”, aldus Fank van Eerd, bakker van de Bischopsmolen in Maastricht. De beursdeelnemers willen aantonen hoe belangrijk het is dat ambachtelijke producten behouden blijven in de concurrentieslag met de grote voedingsmultinationals. Het is de strijd tussen authentieke,

tegen eenheidsworst

eerlijke smaken en de smaakvervlakking van de massaproducten. Dat is ook het doel van de Slow Foodbeweging, die twintig jaar geleden in het Noord-Italiaanse stadje Bra ontstond. Het begon ermee dat Carlo Petrini teleurgesteld was over de smaak van zijn Pepperonata, een lokaal gerecht met paprika's. „Ik ontdekte dat dit kwam doordat we

niet meer onze eigen paprika's gebruikten, maar smakeloze exemplaren uit Nederland importeerden.” Petrini startte de Slow Foodbeweging, die de lokale landbouw wil redden, de regionale keuken aanprijst, biologische teelt bevordert en zich verzet tegen eenheidsworst. Slow Food kreeg overal navolging.

