

BETER ETEN BEGINT IN BRABANT

Gastronomie, gastvrijheid, innovatie en genieten op het menu in Noord-Brabant European Region of Gastronomy 2018

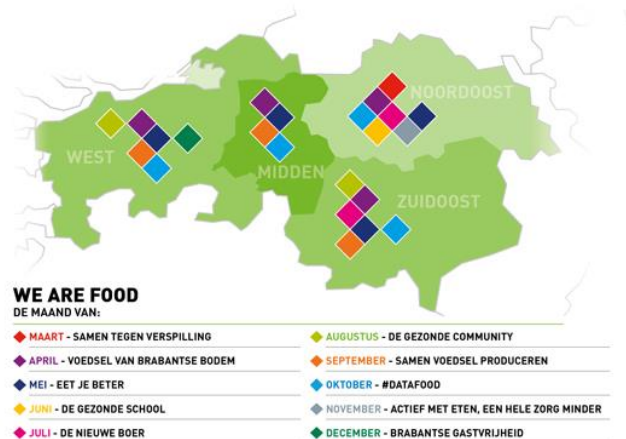
Dit jaar draagt Noord-Brabant in Nederland de titel European Region of Gastronomy en deelt deze met Galway in Ierland. Een titel die past bij een provincie met een lange historie van voedselinnovatie en een rijke gastronomische traditie. Het wordt gevierd met een inspirerend innovatieprogramma voor en door de agrifoodsector, gekoppeld aan een zinnenprikkelend publieksprogramma voor bezoekers en bewoners. Van samen verspillen aanpakken tot samen voedsel produceren, van een pop-up restaurant met meerdere Michelinsterren tot een zilt sea food festival: het wordt een feest voor de zintuigen met uitzicht op de toekomst van ons eten. Brabant, European Region of Gastronomy 2018 is een initiatief van de provincie Noord-Brabant en AgriFood Capital.

Voedsel maken én beleven, daar is Brabant van oudsher groot en goed in is. En wil dat ook blijven. Als European Region of Gastronomy geeft Brabant daarom als eerste Nederlandse provincie invulling aan de voedselagenda van de toekomst. Initiatiefnemers provincie Noord-Brabant en AgriFood Capital investeren samen met de Brabantse regio's en gemeenten meer dan 2,5 miljoen euro in een spetterend jaarprogramma. Een programma waarin het Brabantse DNA zichtbaar wordt: de passie en het vermogen om te vernieuwen én de waardering voor een goede maaltijd en een lekker glas.

Heel Brabant bruist, tien maanden lang. Dat is uniek voor de regio en uniek voor Nederland. Onder de noemer *We Are Food* gaan ondernemers, kennisinstellingen, studenten, zorgprofessionals, onderzoekers, chefs en food experts met elkaar aan de slag om het voedselsysteem te vernieuwen. Met de campagne *Brabant Celebrates Food*, uitgevoerd door VisitBrabant, wil de provincie zich bovendien nationaal en internationaal als gastvrije en gastronomische regio op de kaart zetten.

We Are Food - Eten maak je in Brabant

Vanaf maart 2018 zet We Are Food, tien maanden lang telkens één actueel *food innovatie thema's* in de spotlights. Die tien thema's zijn aangedragen door Brabantse food-ondernemers, consumenten, zorgprofessionals, studenten, etc.. Elke maand kent een of meerdere *gangmakers*. Die zijn samen het gezicht van We Are Food: een inspirerende mix van gevestigde entrepreneurs en beginnende hemelbestormers. Eén ding hebben ze gemeen: ze hebben een uitdaging, een plan, een droom. In 2018 gaan ze samen proberen die dromen te realiseren en van nut te laten zijn voor de jaren die volgen. De werkvorm die daarvoor gekozen is, noemen we de Brabantse Keuken. Een bijzonder werkomgeving waar het keuken team werkt aan een concrete uitkomst onder de inspirerende leiding van een KeukenChef. Vanaf maart dit jaar staat iedere maand een van de Brabantse Keukens centraal en gaat het team een gezamenlijke challenge aan. Het programma start met 'Samen tegen verspilling' en eindigt in december met 'Brabantse Gastvrijheid'. In die tussenliggende periode wordt gewerkt aan: producten van Brabantse bodem op de kaart, minder diabetes 2 door beter eten, de gezonde school, nieuwe manieren van voedselproductie, samen voedsel produceren, een



gezonde leefstijl in communities, startende bedrijven in data en food en zelfredzaamheid van ouderen. We Are Food is een dynamische beweging die innovatief ondernemerschap in voedsel stimuleert.

Brabant Celebrates Food – Eten beleef je in Brabant

Brabant kent een rijke gastronomische traditie en ook de Brabantse gastvrijheid is een wijdverbreid begrip. Maar hoe smaken de typische gerechten uit Van Gogh's geboortestreek? En wat gebeurt er als Dutch design het gerecht van de toekomst ontwerpt? Welk van de 19 Michelinsterren verleidt de meeste smaakpapillen? En is Brabantse gastvrijheid zilt of juist zoet?



Met de campagne *Brabant Celebrates Food*, nodigt de regio bewoners en bezoekers uit voor een ontdekkingstocht naar smaakvol erfgoed, eetavonturen en Brabantse gezelligheid. De vier Brabantse regio's hebben speciaal voor dit jaar een rijkgevarieerd programma ontwikkeld en ook de vrijetijdsector zet zich in voor onvergetelijke foodbelevingen in 2018.

Het programma start al in februari met GAST, de pop-up keuken van Noord-Brabant Culinaire waar veel van de 19 Michelinsterren in Brabant de battle aangaan met actuele foodthema's en Brabantse iconen. Museum Jan Cunen in Oss start het museale programma met de tentoonstelling 'We Are Food – over de kunst van voedsel'. Op 2 juni presenteren de partners van VisitBrabant Brabantse toparrangementen waarin foodbeleving centraal staat. Land van Cuijk, Maashorst en ook Hart van Brabant laten zien hoe eten past bij de Brabantse tradities van toen en nu. In Eindhoven wordt food gekoppeld aan technologie, design en kennis terwijl West-Brabant bezoekers kennis laat maken met de Brabantse visserij en suikerzoete verleiding.

Startsein 1 maart

Op 1 maart aanstaande wordt aan de Noordkade in Veghel officieel het startsein gegeven voor het programma *Noord-Brabant European Region of Gastronomy 2018*. Daar worden zowel de Brabantse Keukens als het publieksprogramma gepresenteerd aan stakeholders en media. Vanaf dat moment gaat ook de campagne *Brabant Celebrates Food* van start. Op wearefood.nl en brabantcelebratesfood.com zijn de voedselveranderaars en actuele programma te volgen en wordt de complete jaarprogramma gepubliceerd.

VOOR MEER INFORMATIE

Noord-Brabant - European Region of Gastronomy 2018

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

Innovatieprogramma We Are Food

Robert Jan Marringa, projectleider innovatieprogramma (AgriFood Capital): r.marringa@agrifoodcapital.nl

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

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

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

Bijlagen:

I Programma We Are Food 2018; II Highlights voorlopig programma Brabant Celebrates Food 2018

III Brabantbrede samenwerking Noord-Brabant European Region of Gastronomy 2018