nieuws

20.000 smulpapen voor 'Hoogdag van de Smaak'

nieuws

Als 'Stad van de Smaak' stond Kortrijk zaterdag een laatste keer in de schijnwerpers met een culinair festival in het centrum. De 'Hoogdag van de Smaak' lokte zowat 20.000 bezoekers. Fiere boeren palmden de Veemarkt in met een ruim zestig jaar oude dorsmachine en hoevedieren zoals koeien, varkens en schapen. "Vroeger dreven landbouwers tussen pot en pint handel op de Veemarkt, Vlasmarkt, Graanmarkt en Grote Markt. Daarom haalden we de landbouw voor één dag opnieuw naar het stadscentrum", luidde het.

24 NOVEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

Als 'Stad van de Smaak' stond Kortrijk zaterdag een laatste keer in de schijnwerpers met een culinair festival in het centrum. De 'Hoogdag van de Smaak' lokte zowat 20.000 bezoekers. "Dit initiatief heeft ons doen beseffen dat we de horeca in de stad nog beter moeten ondersteunen", zegt burgemeester Stefaan De Clerck (CD&V). "Ik denk bijvoorbeeld aan een nieuwe hotelschool en het behoud van jenever St-Pol in Kortrijk".

Nadat Kortrijk eind vorig jaar het label 'Stad van de Smaak 2007' kreeg van Vlaams cultuurminister Bert Anciaux, ontstond een nooit eerder geziene dynamiek in de stad. De voorbije maanden hielden zestig verenigingen in dertien buurten en deelgemeenten pastasauswedstrijden, met drie ton door Soubry gesponsorde pasta. Ook tijdens de zomer zat de stad niet stil, met vier markten die kaderden in het thema 'Italië'.

De 'Week van de Smaak', die van 15 tot 24 november liep, was een voltreffer met ruim zestig activiteiten. De 'Hoogdag van de Smaak', op vijftien plaatsen in het centrum, groeide uit tot de perfecte afsluiter. Dé blikvanger was de Italiaanse pruimentaart van 123 vierkante meter van het Sint-Niklaasinstituut: de grootste ter wereld, goed voor 14.000 stukjes. "We hebben het waargemaakt", vertelt projectcoördinator Dominique Viaene. "Dit evenement was heel belangrijk voor het imago van onze stad".

Geen 'Hoogdag van de Smaak' zonder symboliek. Fiere boeren palmden de Veemarkt in met een ruim zestig jaar oude dorsmachine en hoevedieren zoals koeien, kalkoenen,

ezels, varkens en schapen. "Vroeger dreven landbouwers tussen pot en pint handel op de Veemarkt, Vlasmarkt, Graanmarkt en Grote Markt", vertellen Nic Cattebeke en Luc Messely uit Heule. "Het ging vooral om vee, graan, vlas en aardappelen. We wilden die tijd laten herleven door de landbouw voor één dag opnieuw naar het stadscentrum te halen".
Op de Veemarkt vielen ook standjes te bewonderen met Leiestreek-hoeveproducten, pannenkoeken en biologische fruitsappen. Onder meer de wijnmakersgilde, landbouwersvrouwen en kinderboerderij Van Clé pakten uit met proevertjes. De REO-veiling uit Roeselare liet dan weer een groententapijt plaatsen.(KS)
Lees ook: geVILT: Over smaak valt wél te twisten

Bron: Het Laatste Nieuws

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright