nieuws

Slow Food viert zonder overhaasting 20ste verjaardag

nieuws

De Slow Food-beweging, die opkomt voor verscheidenheid aan smaken, authentieke en kleinschalige productie, en de sociale functie van eten, viert binnenkort haar twintigste verjaardag. Toch kun je bezwaarlijk zeggen dat ze in Vlaanderen een megasucces is. "Met opzet", pareert Dirk Martens, kaasmeester en voorzitter van de Vlaamse afdeling. "Ik ben er nu een jaar of vijf mee bezig en - getrouw aan het gedachtegoed van Slow Food - moet je de dingen niet overhaasten".

23 MAART 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:36

De Slow Food-beweging viert binnenkort haar twintigste verjaardag. Toch kun je bezwaarlijk zeggen dat ze in Vlaanderen een megasucces is. "Met opzet", pareert Dirk Martens, kaasmeester en voorzitter van de Vlaamse afdeling, in De Morgen. "Ik ben er nu een jaar of vijf mee bezig en - getrouw aan het gedachtegoed van Slow Food - moet je de dingen niet overhaasten".

In Namen werd vrijdag een groot colloquium, 'Comment lancer le mouvement Slow Food?', georganiseerd om de beweging ook in Wallonië op gang te trekken. Organisator was de vzw Etopia, Centre d'animation et de recherche en écologie politique, een denktank van Ecolo. "Ook ik ga daar het woord nemen, maar met enig voorbehoud", aldus Martens. "Ik wil er heel erg over waken dat Slow Food noch commercieel noch politiek wordt gelinkt, want dan loopt het weer verkeerd".

Slow Food ontstond in 1986 in de Noord-Italiaanse stad Bra nabij Turijn onder impuls van Carlo Petrini in een reactie tegen de oprukkende smaakvervlakking. Ook in Vlaanderen wil de beweging, die opkomt voor smaak, traditie en genot, een lans breken voor authentieke en kleinschalige productie, biodiversiteit en een meer seizoensgebonden eetcultuur. De vereniging is georganiseerd in zogenaamde 'convivia', groepen die regionaal op hun eigen manier activiteiten organiseren. "Er zijn een vijftal convivia actief in Vlaanderen", zegt Martens, "maar er zijn er nog volop nieuwe in de wording, onder meer in Ronse en in Sint-Martens-Latem".

Om het verdwijnen van ambachtelijke bedrijfjes en minder bekende smaken te voorkomen, is Slow Food in 1996 het project 'Ark van de Smaak' begonnen. Wetenschappers, journalisten en Slow Food-leden over de hele wereld zoeken naar authentieke streekproducten en achterhalen wie ze nog kan maken. Het gaat om artisanale kazen, ambachtelijke vleeswaren en traditionele broodsoorten. Ook minder rendabele groenten- en fruitsoorten, zeldzame veerassen en bijzondere vissen en schaaldieren worden opgespoord. Daarvoor hebben ze in Italië de steun gekregen van enkele grote bedrijven, zoals de koffie Lavazza.(MP)

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
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada