nieuws

Academie Streekgebonden Gastronomie naar Hasselt

nieuws

Waarom sterven Antwerpse Kempenaars voor krieken met frikandellen, zweert Bilzen bij knibbelkensvlaai en smaakt paling in het groen het best aan de Maaskant? Eén adres voor alle antwoorden: de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie alias het Centrum voor Culinair Erfgoed. "Haar studie- en documentatiecentrum is goed voor meer dan 370 lopende meter literatuur", zegt Hasselts cultuurschepen Lieve Pollet (CD&V), die deze intrigerende collectie naar de voormalige Stad van de Smaak kon halen.

15 JANUARI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:02

Waarom sterven Antwerpse Kempenaars voor krieken met frikandellen, zweert Bilzen bij knibbelkensvlaai en smaakt paling in het groen het best aan de Maaskant? Eén adres voor alle antwoorden: de Academie voor de Streekgebonden Gastronomie (ASG) alias het Centrum voor Culinair Erfgoed. "Haar studie- en documentatiecentrum is goed voor meer dan 370 lopende meter literatuur", zegt Hasselts cultuurschepen Lieve Pollet (CD&V), die deze intrigerende collectie naar de voormalige Stad van de Smaak kon halen.

"In theorie is de collectie nu al een deel van de stad, maar toch zal de verhuis van de bib van 's Gravenwezel naar ons stadsarchief pas in 2009 rond zijn. We zijn erg vereerd met deze aanwinst: de Academie is immers ook genomineerd voor de Vlaamse Cultuurprijzen", luidt het. De Academie wil streekgebonden producten en haar bereidingen wetenschappelijk onderzoeken en promoten. Ze is ook een trefpunt voor wie zijn neus in de streekgastronomie wil steken, van studenten tot koks.

Hasselaar Jacques Collen, voorzitter van de ASG, is een meer dan tevreden man. Hij stond samen met Jan Lambin aan de wieg toen de Academie in 1981 werd opgericht. "Schitterend dat Hasselt ons wil huisvesten. Leuk dat wie bijvoorbeeld alles wil weten over de zestig streekproducten van Hasselt binnenkort in de Limburgse provinciehoofdstad zelf terecht kan". Ook voor Hasselt zelf is dat een prima zaak. De

interesse voor streekgerechten is de afgelopen jaren immers sterk gestegen, ook als toeristische troef.
"Een stuk vlees of fruit vertelt immers veel meer dan iets culinairs: ze zijn ingebed in een geschiedenis en een regio, in de volkscultuur. Daarom werken we samen met erfgoedorganisaties", luidt het. Het oudste boek in de bibliotheek dateert uit 1778. De oudste facsimile, het eerste kookboek in de Nederlanden, uit 1512. "We weten in Vlaanderen het meest over oude Limburgse gerechten", zegt Jacques Collen. "Daar hebben we ook het meest onderzoek rond gevoerd. In de rest van Vlaanderen is er nog veel werk".
De Academie is een van de genomineerden voor de Vlaamse Cultuurprijzen. Iedereen kan vanaf 21 januari zijn stem uitbrengen op cultuurprijzen.be.(KS)

Bron: Het Nieuwsblad

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