nieuws

Antwerpen laat wereld proeven van culinaire rijkdom

nieuws

De Wereldexpo in Milaan staat dit jaar in het teken van voeding en daar speelt de provincie Antwerpen gretig op in. Gedeputeerde Ludwig Caluwé trekt er tijdens de Antwerpse dagen (7 tot 9 juli) met een delegatie bedrijfsleiders, vertegenwoordigers en toonaangevende onderzoeks- en praktijkcentra naar toe om de Antwerpse agrovoedingssector in de kijker te zetten. “Het agrocomplex is een absolute speerpuntsector in onze provincie”, aldus Caluwé. “Door onze aanwezigheid kunnen we de internationale ambities van onze ondernemers een duwtje in de rug geven.”

3 JUNI 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:22

Lees meer over:
handel
culinair



De Wereldexpo in Milaan staat dit jaar in het teken van voeding en daar speelt de provincie Antwerpen gretig op in. Gedeputeerde Ludwig Caluwé trekt er tijdens de Antwerpse dagen (7 tot 9 juli) met een delegatie bedrijfsleiders, vertegenwoordigers en toonaangevende onderzoeks- en praktijkcentra naar toe om de Antwerpse agrovoedingssector in de kijker te zetten. “Het agrocomplex is een absolute speerpuntsector in onze provincie”, aldus Caluwé. “Door onze aanwezigheid kunnen we de internationale ambities van onze ondernemers een duwtje in de rug geven.”

Van 6 tot 10 juli palmt de provincie Antwerpen het Belgische paviljoen op de Wereldexpo in. Onder meer VOKA Mechelen en de Haven van Antwerpen zullen present tekenen in Milaan, en ook de provincie trekt met een uitgebreide delegatie richting Italië. Die delegatie zal bestaan uit een resem grote en minder grote namen uit de Antwerpse agrovoedingssector. En dat is geen toeval: “19,2 procent van de Antwerpse bedrijven en zelfstandigen werkt in het agrovoedingscomplex”, motiveert gedeputeerde Ludwig Caluwé de keuze voor land- en tuinbouw. “Door de aanwezigheid op dit internationaal forum te faciliteren, ondersteunen we onze ondernemers bij de bevordering van de internationale handelsbetrekkingen.”

Wie zijn die ondernemers? In de eerste plaats bedrijven die hun blik resoluut naar het buitenland richten. Bens NV uit Oevel bijvoorbeeld. Al meer dan 50 jaar is Bens gespecialiseerd in versneden varkensvlees en varkenskarkassen. Na het Rusland-debacle van vorig jaar heeft het bedrijf het geweer van schouder veranderd en zet het resoluut in op diversificatie en risicospreiding. Nieuwe markten als Vietnam, de Filippijnen, Zuid-Korea en uiteraard ook China worden bespeeld, en de expo in Milaan is een uitstekende gelegenheid om aan klantenwerving- en binding te doen, zo klinkt het. Bij varkensslachthuis Noordvlees uit Kalmthout, dat overigens een joint venture heeft opgestart met Bens, klinkt een zelfde geluid. Van Lommel uit Olen, die gespecialiseerd is in kalfsvlees, en vleesleverancier Sopraco uit Geel willen dan weer hun positie op de Italiaanse markt versterken.

Verder haken Intraco en Huvepharma hun wagonnetje aan, in de hoop buitenlandse interesse te wekken. Datzelfde geldt voor Incubel, een dochterbedrijf van Belgabroed, dat de laatste tien jaar met zijn broedeieren een stukje van de wereld veroverde. Daar waar er tien jaar geleden enkel eieren werden geëxporteerd naar Libië, belevert het familiebedrijf uit Merksplas tegenwoordig een twintigtal landen, goed voor ongeveer twee miljoen eieren per week. Buitenbeentje in de delegatie is misschien wel Biolectric uit Temse, een installateur van pocketvergisters die organisch afval – hoofdzakelijk mest – omzet in groene warmte en elektriciteit. De trip is volgens zaakvoerder Philippe Jans een “unieke kans” om het Italiaanse netwerk verder te versterken. Het bedrijf pootte intussen al meer dan 80 installaties neer, en levert rond deze tijd zijn eerste vergister op Italiaanse bodem op.
Wat groente en fruit betreft zijn de twee belangrijkste Antwerpse veilingen van de partij: Veiling Hoogstraten en BelOrta. Ook de Provinciale Ontwikkelingsmaatschappij (POM) Antwerpen, het Proefbedrijf Pluimveehouderij en het provinciaal praktijkcentrum voor melkvee en voedergewassen, de Hooibeekhoeve, gaan de expo-sfeer opsnuiven. Vanuit de onderzoekshoek stappen de KU Leuven, Thomas More en VITO mee op het vliegtuig. Die laatste levert trouwens een opgemerkte bijdrage aan de speciaal voor de gelegenheid gecreëerde Antwerpse menu: twee zakjes met poeder van rode en groene algen.
Een (nog) niet alledaags ingrediënt waar de koks en leerlingen van horecaschool PIVA Antwerpen maar al te graag mee aan de slag gaan. Ze gaven de algen een plekje in hun menu die integraal is samengesteld met typische Antwerpse producten, afkomstig van de deelnemende bedrijven. Naast een greep uit het Antwerpse bieraanbod met De Koninck, Trippel Westmalle en Gouden Carolus zal de PIVA-ploeg tijdens de Antwerpse dagen culinaire hoogstandjes tevoorschijn toveren op basis van groenten, fruit en vlees uit de provincie. Een greep uit het feestmenu: Mechelse koekoek, varkenswangetjes van Bens en Noordvlees en kalfsvlees van Van Lommel en Sopraco als hoofdgerecht. Op het dessertbuffet: aardbeien van Hoogstraten met jenever Vieux Anvers, verse Kempense crottin en Antwerpse handjes van de hand van internationaal bekroond PIVA-chocolatier Jurgen Baert.

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