

Nieuw Belgapom-boek bejubelt Belgische aardappel

nieuws

Om de spectaculaire opgang van de Belgische aardappelsector en de vooraanstaande plaats van de aardappel in ons gastronomisch repertorium in de kijker te zetten brengt Belgapom, de beroepsvereniging van de aardappelhandel- en verwerking, een “referentieboek” uit dat luistert naar de titel ‘De aardappel in België, het land van de friet’. In zeven hoofdstukken wordt de link tussen het verleden, het heden en de toekomst van de aardappel in België uit de doeken gedaan, van de ontdekking van de aardappel door de Spaanse conquistadores tot de groei van onze Belgische aardappelexport en onze nationale frietkotcultuur.

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

Lees meer over:
voedingsindustrie
marketing



Om de spectaculaire opgang van de Belgische aardappelsector en de vooraanstaande plaats van de aardappel in ons gastronomisch repertorium in de kijker te zetten brengt Belgapom, de beroepsvereniging van de aardappelhandel- en verwerking, een “referentieboek” uit dat luistert naar de titel ‘De aardappel in België, het land van de friet’. In zeven hoofdstukken wordt de link tussen het verleden, het heden en de toekomst van de aardappel in België uit de doeken gedaan, van de ontdekking van de aardappel door de Spaanse conquistadores tot de groei van onze Belgische aardappelexport en onze nationale frietkotcultuur.

Dat de Belgische aardappelsector de laatste jaren hoge toppen scheert – België is wereldwijd de grootste exporteur van verwerkte aardappelen en ook de grootste importeur van aardappelen – is geen nieuws meer. Maar dat succes is uiteraard niet uit de lucht komen vallen. Om het opmerkelijke verhaal achter dit roemruchte knolgewas van naaldje tot draadje uit de doeken te doen besloot Belgapom in samenwerking met communicatiebureau Canalazzo een boek te schrijven dat kan dienen als referentieboek voor de Belgische aardappelsector, met aandacht voor het verleden, het heden en de toekomst. Dat verleden begint in Zuid-Amerika. Na de ontdekkingsstochten van Columbus op het einde van de vijftiende eeuw brachten de Spanjaarden de aardappel mee uit het Andes-gebergte, waar de voorouders van de Inca’s al sinds de tweede eeuw voor Christus aardappelen teelden. In Spanje en de rest van Europa werd de aardappel aanvankelijk vooral gebruikt als varkensvoeder, en het is eigenlijk pas vanaf het einde van de achttiende eeuw dat de aardappel in onze contreien ingeburgerd geraakte als algemeen voedingsmiddel.

Het boek brengt heel die geschiedenis uitgebreid in beeld en vertelt in zeven hoofdstukken het verhaal van de aardappel. Ook de Belgische aardappelteelt, -handel, -verwerking en -export komt uitgebreid aan bod. “Want de groei die de aardappelsector de laatste twee decennia heeft doorgemaakt is, vergeleken met andere landbouwsectoren, indrukwekkend”, legt Romain Cools, secretaris-generaal van Belgapom, uit. “Van een traditionele, op lokale productie en consumptie gerichte sector heeft hij zich ontwikkeld tot de wereldleider in export van diepvriesaardappelproducten.” Ook aan de plaats van de aardappel in de Belgische gastronomie en aan de Belgische frietkotcultuur wordt een hoofdstuk gewijd. Daaruit leren we onder meer dat het eerste Belgische frietkot op de kermis in Luik zou gestaan hebben in het jaar 1838, uitgebaat door een Duitser. Vanaf het begin van

de twintigste eeuw veroverde het frietkot zowat alle Belgische pleinen en straten. Tegen het einde van de jaren 50 telde ons land meer dan 20.000 frietkoten, vandaag zijn dat er nog een 5.000-tal. Wie alles wil weten over de vete of de friet nu een Franse of een Belgische uitvinding is, vindt in het boek een uitgebreide reconstructie van de feiten. Hoe dan ook willen Vlaanderen en de andere Belgische regio's de frietkotcultuur door Unesco laten erkennen als Immaterieel Cultureel Erfgoed.

De inleiding van het boek is geschreven door Eurocommissaris Marianne Thyssen, die goed vertrouwd is met de sector. Ze looft de vakkennis van de Belgische aardappeltelers en de aardappelindustrie: "We mogen fier zijn op onze "gouden" knol, en we moeten hem koesteren voor de toekomst", aldus Thyssen. Het boek is beschikbaar in het Nederlands, Frans en Engels en zal verkocht worden via de website van Belgapom en in verschillende boekenwinkels. Ook in het Belgisch paviljoen op de Wereldexpo in Milaan zal het boek aan de man worden gebracht. James Bint, de nieuwe mascotte van de aardappelsector, steekt daarbij een handje toe.

Meer info: [Belgapom](#)

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)