

Week van de Smaak reflecteert over de smaak van morgen

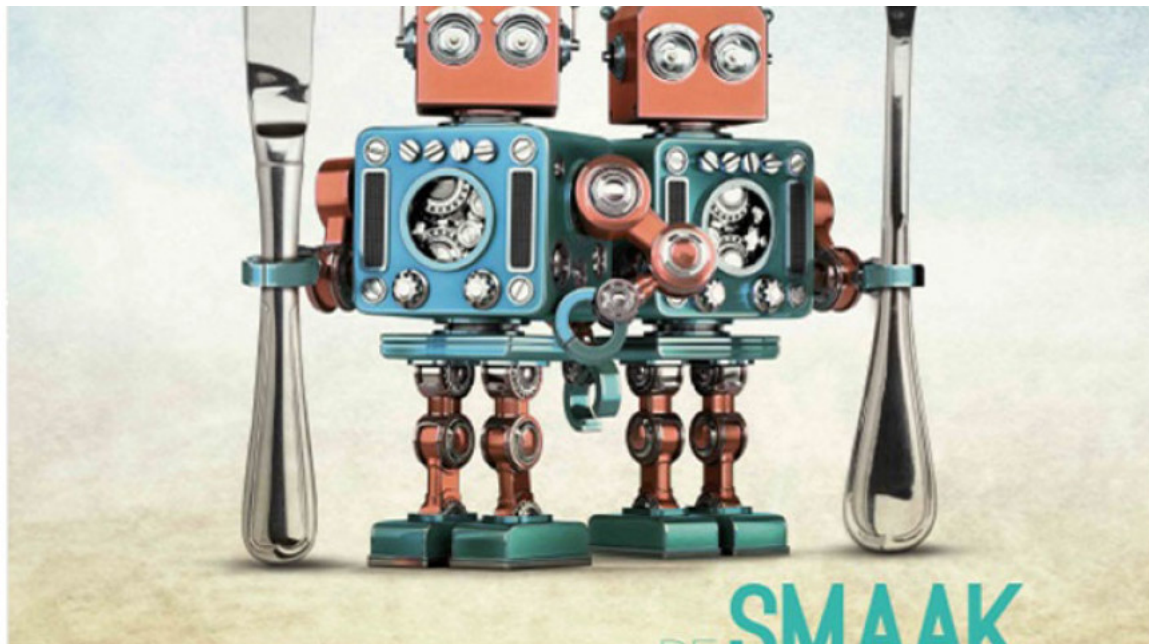
Van 16 tot 26 november 2017 vindt in Vlaanderen en Brussel voor de elfde keer Week van de Smaak plaats, een cultureel evenement dat mensen wil samenbrengen rond smaak en eetcultuur. Het thema dit jaar is De Smaak van Morgen. Wordt duurzaamheid en gezondheid belangrijker? Komen er revolutionaire bereidingstechnieken op ons af? En beïnvloeden andere culturen onze eetgewoontes? Dat zijn de vragen die centraal staan. Zo'n 250 lokale activiteiten en een rondreizende Markt van Morgen moeten een antwoord bieden.

🕒 16 NOVEMBER 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:37

Lees meer over:

culinair

consument



Van 16 tot 26 november 2017 vindt in Vlaanderen en Brussel voor de elfde keer Week van de Smaak plaats, een cultureel evenement dat mensen wil samenbrengen rond smaak en eetcultuur. Het thema dit jaar is De Smaak van Morgen. Wordt duurzaamheid en gezondheid belangrijker? Komen er revolutionaire bereidingstechnieken op ons af? En beïnvloeden andere culturen onze eetgewoontes? Dat zijn de vragen die centraal staan. Zo'n 250 lokale activiteiten en een rondreizende Markt van Morgen moeten een antwoord bieden.

Week van de Smaak wordt al voor de elfde keer georganiseerd door Vol-au-vent vzw. Zoals steeds lanceerden zij in het voorjaar een thema en riepen ze bedrijven, verenigingen, gemeenten, scholen enzovoort op om tijdens Week van de Smaak activiteiten rond dat thema te organiseren. Die oproep leverde dit jaar een programma met ongeveer 250 activiteiten op, verspreid over Vlaanderen en Brussel. Zo kan je in Kortrijk bij gastgezinnen van niet-Belgische origine aan tafel schuiven, wandel je rond Roeselare een belevend en interactief voedingsparcours, maak je kennis met de smaak van insecten in Gent en Antwerpen, leer je vegetarisch koken in Bree en kook je met voedseloverschotten in Geetbets.

Dit programma wordt aangevuld met een overkoepelende actie: een rondreizende Markt van Morgen, waarop ondernemers hun vernieuwende en toekomstgerichte producten in de kijker zetten. De markt komt achtereenvolgens naar Hasselt (16/11), Brugge (17/11), Gent (20/11), Antwerpen (21/11), Brussel (22/11) en Leuven (23/11). Standhouders zijn onder meer Omegabaar (aquacultuur), Mealhero (slimme stomer met gezonde foodboxen), Sympli Good Food (plantaardige producten) en Bureau/Cuisine (culinair co-werkhuis).

Tot slot daagt de organisatie iedereen uit om eens “ergens anders” te eten, er een foto van te nemen en die foto te delen op sociale media met de hashtag #weekvandesmaak.

Het volledige programma vind je op www.weekvandesmaak.be.

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39

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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra