

Persbericht

Opening debatreeks op dinsdagavond 22 september

De avond van de goede smaak

Hoe gezond was het oerdis dieet van onze verre voorouders? Wat is het verband tussen voedsel en identiteit? Hoe brengt Amsterdam de belangen van stad en ommeland bij elkaar? En heeft 'de goede smaak' zich in de geschiedenis ontwikkeld? Deze vragen komen aan bod tijdens de openingsavond op 22 september 2009 van een zevendelige debatreeks over 'de toekomst van de landbouw en ons voedsel' in De Rode Hoed.

Organisatie: **Centrum voor Landbouw en Milieu en Biologica** i.s.m. **De Rode Hoed**.

Gespreksleiding: **Felix Rottenberg**

Aanvang: 20.00 uur in de Grote Zaal.

Wethouder van Amsterdam **Marijke Vos** opent de debatreeks, die van start gaat tijdens de landelijke Week van de Smaak. Amsterdam is dit jaar hoofdstad van de smaak. Marijke Vos gaat in op de veranderende positie van de stad met de plattelandsomgeving en schetst een integrale voedselstrategie waarbij de zorg voor gezond voedsel, het behoud natuur en landschap en de reductie van CO2 uitstoot samengaan.

Schrijver **Ronald Giphart**, o.a. bekend van de culinaire roman Troost en het boek Keukenprins spreekt over 'de goede smaak' door de eeuwen heen.

Wim Pijbes, directeur van het Rijksmuseum, houdt een inleiding over voedsel en koken als niet-materieel erfgoed en toont de 'Nederlandse identiteit' aan de hand van de melkmeid van Vermeer.

Frits Muskiet, hoogleraar Pathofysiologie en Klinisch Chemische Analyse aan de Rijksuniversiteit Groningen, laat zien dat de evolutie van onze spijsvertering de veranderende eetgewoonten niet kan bijhouden, met alle gezondheidsproblemen van dien.

Vanaf 21.45 uur zijn er kleine proeverijen, toegespitst op het thema oerdieet, met een inleiding van biologische topkok **Eric van Veluwen**.

De volgende debatten in de reeks 'de toekomst van de landbouw en ons voedsel' zijn op 30 september, 5 oktober, 29 oktober, 10 november, 18 november en 1 december.

Deze debatreeks is mede mogelijk gemaakt door het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.

Niet voor publicatie bestemd:

Voor inhoudelijke informatie kunt u contact opnemen met Bert van Ruitenbeek

van.ruitenbeek@biologica.nl of 06-20731016.

Voor (pers)kaarten kunt u contact opnemen met Zhong he Lin (z.lin@rodehoed.nl),

tel: 020 – 638 56 06 De Rode Hoed, Keizersgracht 102, 1015 CV Amsterdam www.rodehoed.nl

Dit bericht is via meerdere bronnen verspreid. Het is mogelijk dat u dit bericht twee maal ontvangt.