



Nieuwsbrief Nr. 2 April 2020

IN DEZE NIEUWSBRIEF

- Bijeenkomsten en evenementen
- Actieplanning
- Goede praktijken
- Uitwisselen van ervaringen

DOEL VAN HET PROJECT

Doel van EUREGA is om voeding, voedingsgewoonten en gastronomie te verankeren in strategieën en beleid op regionaal, nationaal en Europees niveau. Deze aspecten moeten worden beschouwd als cultuuro goed, een belangrijk onderdeel van de regionale culturele identiteit en een onmisbaar hulpmiddel om duurzame producten en diensten te promoten.

Beste lezer,

In deze tweede editie van onze nieuwsbrief leest u welke activiteiten het afgelopen jaar hebben plaatsgevonden in het kader van EUREGA. Wat hebben we geleerd? Waar houden we ons mee bezig? En hoe kunt u helpen om lokale gastronomie op de kaart te zetten en te verankeren in regionaal, nationaal en Europees beleid? Lees er alles over.

Bijeenkomsten en evenementen

Ons erfgoed en onze toekomst: gastronomische waarden in de ontwikkelingsdoelen van het comitaat Hajdú-Bihar



Tijdens een succesvolle interregionale bijeenkomst kwamen vertegenwoordigers van de Europese partnerinstellingen van het project EUREGA meer te weten over het gastronomische erfgoed van Hajdú-Bihar en bespraken ze de huidige en toekomstige rol van dit comitaat in de ontwikkelingen om kleine bedrijven te steunen. De lokale overheid van Hajdú-Bihar organiseerde de internationale bijeenkomst van het project EUREGA van 17-19 september 2019 in Debrecen, Hongarije. De Nederlandse, Griekse, Ierse,

Finse, Spaanse en Roemeense deskundigen brachten ook een bezoek aan de appelboomgaard in Derecske, waar ze meer te weten kwamen over de geschiedenis en de werkzaamheden van Bold Agro Ltd, het bedrijf dat de eigenaar is van de boomgaard.

Het evenement werd tevens bijgewoond door de leden van het stakeholderplatform van het comitaat, zodat lokale en internationale actoren elkaar konden ontmoeten, het gesprek konden aangaan over verschillende praktijken die binnen het project zijn ingezet en de kaders voor de regionale actieplannen konden bespreken. De bijeenkomst werd geopend door dhr. László Bulcsu, vicepresident van de lokale overheid van het comitaat Hajdú-Bihar, en dhr. Imre Szabó, algemeen directeur van Bold Agro Ltd. Tijdens de drie dagen durende bijeenkomst kregen de deelnemers de kans om de producten te proeven van veel lokale producenten, mkb-bedrijven en het innovatieve en milieuvriendelijke initiatief van een jong team van Pallag Spáiz.





Europese Unie

Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling



Het interregionale uitwisselingsbezoek in het kader van EUREGA in Rodos, Griekenland, van 29 t/m 31 oktober 2019



Eind oktober 2019 kwamen leden van alle partnerinstellingen bijeen in Rodos voor het interregionale uitwisselingsbezoek in het kader van EUREGA. Op 29 oktober werden eerst diverse casestudy's over gastronomie en duurzaam toerisme gepresenteerd, gevolgd door een discussie. Daarna bezochten de deelnemers het bijenmuseum van Melissokomiki Dodekanesos, het grootste bedrijf op de Griekse Dodekanisos-eilanden dat

bijenproducten produceert en verpakt. Het bijenmuseum is een goed voorbeeld van hoe lokale bedrijven hun productie kunnen koppelen aan toeristische activiteiten door zich te onderscheiden en nieuwe producten aan te bieden.

De volgende ochtend brachten de deelnemers een bezoek aan de regionale plantenkwekerij, een van de belangrijkste stakeholders op de Zuid-Egeïsche eilanden. Twee projecten waar deze stakeholder zich mee bezighoudt, zijn de Aegean Seed Bank, een uiterst belangrijk duurzaamheidsproject voor het behoud van inheemse zaden en rassen van inheemse planten, en het project 'Aegean Gardeners', waarbij groentetuinen worden aangelegd bij lokale scholen. Deze projecten zijn een mooi voorbeeld van een goede balans tussen massatoerisme en duurzaamheid.



Na een korte lunch trokken de deelnemers naar het stadje Lindos voor een discussie over gastronomie, toerisme en duurzaamheid. Ook werd een overzicht gegeven van de leerpunten en beleidsaspecten die zijn afgeleid van de vorige studiebezoeken.

Op de ochtend van 31 oktober bezochten de partners 'DM Natural Farming Rhodes', de eerste boerderij op Rodos waar aromatische en medicinale kruiden op natuurlijke wijze worden geteeld, als een casestudy naar

de moeilijkheden die het mkb ervaart om toeristen aan te spreken en de vraag vanuit de markt te begrijpen.

Vervolgens stond een bezoek aan het dorp Apollona en de eerste vrouwenvereniging voor agrotourisme en agro-industrie op Rodos, Apolloniatisses, op de planning. Deze vereniging is opgericht in juni 2005 en is sindsdien een schoolvoorbeeld van plattelandsontwikkeling en een levendige businesscel voor de lokale gemeenschap.

Na een afsluitende discussie over de bezoeken van de afgelopen dag trokken de partners naar het afgelegen bergdorpje Embona even verderop, waar sinds enkele jaren steeds meer lokale wijnmakerijen erin slagen om toeristen aan te trekken door zich te richten op het wijntoerisme, een interessante nichemarkt. Ze hebben hun wijnmakerij gerenoveerd en een showroom gecreëerd waar ze groepen toeristen kunnen ontvangen om hun wijnen te proeven en te kopen.



Volg EUREGA:

Officiële website
Interregeurope.eu/europe



@EUREGAproject



EUREGAproject



EUREGAproject



Europese Unie

Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling



Het Brabantse actieplan: Ondersteuning van food-ondernemers bij recreatieve productontwikkeling

In 2018 was Brabant de Europese Regio van de Gastronomie en als onderdeel daarvan trok VisitBrabant de buitenlandse pers en influencers in groten getale naar Brabant. Deze persbezoeken leverden veel publicaties op in verschillende Europese landen. Dit zorgde er niet alleen voor dat Brabant beter als foodbestemming op de Europese kaart kwam te staan, maar ook dat de Brabantse deelnemers aan het gastronomiejaar zagen hoe groot de waardering is voor ons aanbod. Met dit plan willen we ook de komende jaren influencers en journalisten verslag laten doen van ons unieke, lokale food-aanbod. Nieuw is dat we de media-aandacht die hieruit voortvloeit, gaan gebruiken om onze ondernemers in recreatie en toerisme te stimuleren. Met de buitenlandse artikelen, reportages en social media posts, willen we met dit plan de trots bij onze ondernemers aanwakkeren, waar we nu vaak te bescheiden zijn over onze eetcultuur. Vanuit die trots willen we hen stimuleren om nieuw toeristisch aanbod op het gebied van food te ontwikkelen. Initiatieven die meer op duurzaam toerisme inspelen. Dit kunnen ook nieuwe arrangementen zijn en samenwerkingen tussen ondernemers of plekken. Als de beperkingen van de coronacrisis zijn opgeheven, gaan we dit plan met relevante Brabantse partners verder ontwikkelen en zoeken naar financiering.

De beste Brabantse borrelplank

In maart 2020 werd de Beste Brabantse Borrelplank gelanceerd in 's-Hertogenbosch. Het doel van deze plank is om meer mensen kennis te laten maken met plantaardige borrelhapjes. Een borrelplank kan tenslotte prima zonder vlees. En alle producten op de plank komen van Brabantse ondernemers.

Wat ligt er op de plank?

Op elke plank liggen twee warme snacks, zoals vegetarische worstenbroodjes, bonenballetjes of een bitterbal zonder vlees. Daarnaast kan elke kok die aanvullen vanuit zijn eigen voorkeuren, zoals een groentetuintje, sausjes of ingemaakte Brabantse chutneys.

Wat is de volgende stap?

De introductie in 's-Hertogenbosch, tegelijk met de Nationale Week Zonder Vlees, was kort voor de horecasluiting vanwege het coronavirus. Zodra de horeca weer open gaat zullen we de plank met een aangepaste strategie weer onder de aandacht brengen. Tot die tijd werken we achter de schermen aan een uitgebreide keuzelijst waaruit elke horecazaal straks zijn eigen producten voor de plank kan kiezen.

De beste Brabantse borrelplank is een concept van FoodUp Brabant (onderdeel van de provincie Noord-Brabant) en de chef-koks van Dutch Cuisine.

Meer info: www.best brabantseborrelplank.nl.

Volg EUREGA:

Officiële website
InterregEurope.eu/europe



@EUREGAproject



EUREGAproject



EUREGAproject





Europese Unie

Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling



Good practise: het programma 'Ontbijten in Sibiu'

“Ontdek lokale smaken bij het ontbijt!”.



Dat is de slogan van het programma 'Ontbijten in Sibiu' dat is opgezet vanuit een wens om de regionale gastronomie onder de aandacht te brengen bij bezoekers van de regio Sibiu via lokale producten en recepten, ambachten, verse seizoensproducten en lokale cultuur. Met dit lokale initiatief willen we bijdragen aan het versterken van de banden tussen lokale producenten, reisorganisaties en bezoekers.

'Ontbijten in Sibiu' is gebaseerd op het principe van slow food, wat inhoudt dat wordt

gekozen voor lokale producten die in de buurt van de plaats van consumptie worden geproduceerd, zodat de eigenschappen en kwaliteiten behouden blijven.

Met 'lokaal' wordt bedoeld dat de maximale afstand tussen de plaats van herkomst van de producten en de locatie waar ze aan bezoekers worden geserveerd (hotels, restaurants etc.) 50 km is. Na het bezoek van het EUREGA-team uit Sibiu aan Kuopio zal het programma bovendien nog verder worden verbeterd aan de hand van aanbevelingen van een voedingsdeskundige.

Het programma is geïnitieerd door de Sibiu County Tourism Association, een van de belangrijkste EUREGA-stakeholders, en is onderdeel van het programma dat is opgezet in het kader van de benoeming van Sibiu tot Europese Regio van de Gastronomie van 2019.

Volg EUREGA:

Officiële website
InterregEurope.eu/europe



@EUREGAproject



EUREGAproject



EUREGAproject





Europese Unie

Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling



Uitwisselen van ervaringen

Interregionaal uitwisselingsbezoek in het kader van EUREGA aan de Zuid-Egeïsche eilanden: inspiratie opdoen voor Kuopio

Het vorige regionale uitwisselingsbezoek vond plaats van 29 t/m 31 oktober 2019 en ging naar Rodos, Griekenland. Communicatiemanager Niina Vanttinen en projectmanager Ilona Sares van ProAgria (Finland, regio Kuopio) namen hieraan deel om inspiratie op te doen.

Tijdens de reis konden de deelnemers mooie voorbeelden van verantwoord voedseltoerisme op het eiland bezoeken en werden casestudy's van de projectlanden gepresenteerd. De Zuid-Egeïsche eilanden waren de Europese Regio van de Gastronomie van 2019.

Het streven is om alle vergaarde informatie en good practices te gebruiken bij het opzetten en uitvoeren van het actieplan. Het doel is om nieuwe gastronomie en voedselgerelateerde producten gekoppeld aan wellnesstoerisme te ontwikkelen in de regio Pohjois-Savo en Kuopio. De regio Kuopio is in 2020-2021 de Europese Regio van de Gastronomie.

Alle indrukken die tijdens de reis zijn opgedaan, werden in het restaurant van de Puijo-toren gepresenteerd aan het stakeholderteam van de regio Pohjois-Savo om het team nieuwe ideeën te geven voor hun eigen activiteiten en het project.

Auteur: Niina Vanttinen

Volg EUREGA:

Officiële website
interregeurope.eu/europe



@EUREGAproject



EUREGAproject



EUREGAproject



ERG 2020-21 Kuopio en Pohjois-Savo op de MATKA Nordic Travel Fair, het grootste evenement voor de reisbranche van Noord-Europa



Het restaurant van de Puijo-toren heeft een uniek concept met lokale producten en biedt een spectaculair uitzicht over het merengebied van Finland



Europese Unie

Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling



Inspirerende highlights voor de regio Kuopio

Astro-gastreizen, Hongarije. Een ervaring die wellness en natuur combineert met tradities, cultuur en gastronomie. Sterren kijken: voor één keer de nacht doorbrengen in de poesta als een echte herder. In Pohjois-Savo zouden de overnachtingen ver weg van de lichtvervuiling van de steden kunnen plaatsvinden, misschien op een afgelegen eiland of op een andere bijzondere plek midden in de natuur. Vraagstukken: Welke bedrijven op het platteland in onze regio zouden zo'n programma kunnen ontwikkelen? Kan het op meerdere plaatsen worden geïmplementeerd? Kunnen er samenwerkingsverbanden worden opgezet met lokale chef-koks die met uit het wild afkomstige producten werken?

Lokaal gastronomisch festival, Zuid-Egeïsche eilanden. Dit uitverkochte voedsel festival combineert de moderne en traditionele Griekse keuken. Het idee zou kunnen werken in Pohjois-Savo met het concept 'natuurlijke luxe'. Vraagstukken: Kan dit worden georganiseerd in een van onze lokale landelijke toeristische bestemmingen? Kunnen we hier een luxe ervaring van maken waarbij de deelnemers zelf op zoek gaan naar voedsel? Waar zou dit dan kunnen?

Het dorp Apollona en de vrouwen. De vrouwen uit het dorp Apollona hebben traditionele gerechten en producten handig gecommercialiseerd, waardoor het dorp levendiger is geworden en er nieuwe economische kansen zijn ontstaan. Dezelfde aanpak kan worden toegepast in de regio Pohjois-Savo, waar verschillende kleinere dorpjes en stadjes te vinden zijn. De oudere bevolking kookt nog altijd volgens traditionele recepten en technieken. Zo kunnen er nieuwe banen worden gecreëerd op het platteland en blijven culinaire tradities bewaard.

Discussie over thema's die aan bod komen bij de uitdagingen en kansen: Hoe kunnen lokale bedrijven hun diensten en productie combineren met toerisme door zich te onderscheiden en op een duurzame manier nieuwe producten aan te bieden? Een goede balans tussen massatoerisme en duurzaamheid (bescherming van het milieu, behoud van lokale gastronomie, inheemse zaden, planten etc.), het mkb en toerisme (moeilijkheden die het mkb ervaart om toeristen aan te spreken en de vraag vanuit de markt te begrijpen, slimme manieren om jezelf te promoten met een beperkt budget etc.). Hoe kunnen kleine afgelegen gebieden profiteren van het toerisme in nabijgelegen toeristische bestemmingen (aanbevolen acties en goede voorbeelden, moeilijkheden etc.).

Volgens de visie van het plattelandsprogramma zal Pohjois-Savo in 2020 nationaal en internationaal worden erkend als gastronomische regio. De voedselproductie en -verwerking zullen eco-efficiënt zijn. Dit doel is gestoeld op de krachtige zuivel- en vleesproductie van de regio in combinatie met het feit dat een aanzienlijk deel van de bosvruchten en in het bijzonder aardbeien in deze regio wordt geproduceerd. De melkproductie is gebaseerd op een sterke traditie en moderne technologie: zuivelboerderijen hebben geïnvesteerd in het verbeteren van de productie en het verhogen van de efficiëntie. De regio heeft een aantal grote zuivelfabrieken, zoals de fabrieken van Valio in Lapinlahti en die van Maitomaa in Suonenjoki. De kracht van onze voedselproductie is zuiverheid en veiligheid.

De ontwikkeling van een voedselcluster in Pohjois-Savo wordt ondersteund door een gevarieerd onderwijs-, onderzoeks- en innovatienetwerk. Het netwerk wordt geactiveerd door productontwikkeling voor laagdrempelige bedrijven. Breed onderwijs is ook een van de troeven van de regio, aangezien actoren in de creatieve sector zoals dans- en muziekdocenten ook in Kuopio worden opgeleid. Natuur en aan de natuur gerelateerde producten en ervaringen zorgen voor meer toerisme. Culinaire toerisme is een groeiende trend in de reisbranche en in Noord-Savo wordt hier veel in geïnvesteerd. Een van de belangrijkste toeristische culinaire evenementen in Finland, het SATOA Kuopio Food Festival, brengt lokale restaurants en deskundigen uit de creatieve sector samen en genereert bovendien meer waardering voor het gevarieerde aanbod van pure ingrediënten dat door de landbouw wordt geproduceerd. Culinaire evenementen en festivals, voorlichtingsevenementen en -programma's op het gebied van voedsel, en waardering voor lokale producten, bijv. via REKO-ringen, maken het plaatje compleet.

Author: Niina Vanttinen

Project partners



In deze nieuwsbrief wordt de mening van de auteur weergegeven. De programma-autoriteiten van Interreg Europe zijn niet aansprakelijk voor het gebruik dat eventueel van de informatie in deze nieuwsbrief kan worden gemaakt.