



## PERSBERICHT


### **De Nederlandse meesterkok Angélique Schmeinck en bekroonde Michelin-sterrenchef Viviana Varese slaan in Milaan de handen ineen voor de bevordering van lokaal, gezond en lekker eten.**

**Milaan, 22 juni 2017** - Ter gelegenheid van het staatsbezoek aan Italië van hunne Majesteiten de Koning en Koningin der Nederlanden en een begeleidende handelsmissie presenteerden Meesterkok en Dutch Cuisine-ambassadeur Angélique Schmeinck en Michelin-sterrenchef Viviana Varese hun visie op de toekomst van food. Dit vond vandaag plaats tijdens het *show cooking*-evenement 'Dutch Cuisine meets Eataly'. Tijdens deze bijzondere experience toonden de sterren-chefs hun ervaring met verfijnde eetcultuur door een driegangendiner te bereiden met het neusje van de zalm aan Nederlandse en Italiaanse gerechten, dankzij seizoensgebonden topkwaliteitsproducten uit beide landen.

De voedselcultuur van Nederland en Italië is door de eeuwen heen door creatieve chefs vormgegeven. Hoewel beide keukens zijn doordrongen van een eeuwenoude traditie, bewezen Angélique Schmeinck en Viviana Varese hoe men plantaardige, duurzaam gekweekte ingrediënten kan transformeren tot 21ste-eeuwse gerechten. Daarnaast werd tijdens het evenement duidelijk dat het in de verfijnde eetcultuur van beide landen niet alleen draait om het voedsel, maar evenzogoed om de ambiance. Denk aan het servies waarop het eten geserveerd wordt, zoals het aardewerk van Atelier NL dat van Hollandse klei is gemaakt. Vandaag werden Angéliques gangen geserveerd op handgemaakt servies, door Atelier NL gecreëerd uit lokale Nederlandse aarde en zandkorrels.

Angélique (bekend van 24 Kitchen, Dutch Cuisine en CuliAir Luchtballon Restaurant) en Viviana (van Eataly en Alice Ristorante) zijn trotse ambassadeurs van de voedselproducten en verfijnde eetcultuur van hun beider landen. Zij laten zien dat de Nederlandse en Italiaanse keuken gevormd zijn dankzij een open geest. Bovendien worden beide keukens geroemd om geweldige smaken, puur en authentiek. Daarom kunnen we rustig beweren dat Dutch Cuisine oprecht geïnteresseerd is in de mensen die ons voedsel produceren, toont waar dit vandaan komt en zich inspant om mogelijk te kunnen maken dat iedereen zich gezond, lokaal en lekker eten kan veroorloven. Wanneer we gezamenlijk eten bereiden en consumeren, kunnen we met recht stellen dat voedsel ons allen samenbrengt.

De parallellen tussen Nederland en Italië zijn opmerkelijk, gezien de rijke voedselcultuur die beide landen delen en hoe hun keukens elkaar in dit opzicht over en weer beïnvloeden. Om een voorbeeld te geven: waar Nederlanders graag genieten van gorgonzola, prosciutto en



barolo, zijn Italianen geliefde consumenten van vlees, vis en groenten uit Nederland. Dankzij de levendige agrarische sector in beide landen hebben Nederlandse en Italiaanse chef-koks toegang tot producten die goed voor zowel ons als het milieu zijn. Daarom investeren we in gezond eten en een gedegen voedselkennis, met als resultaat een langer en gelukkiger leven, minder afval, een eerlijke prijs voor producenten en een verhoogd dierenwelzijn.

Maar er is zoveel meer dat we kunnen en moeten doen. Aangezien de wereldwijde bevolking naar verwachting bijna zal verdubbelen in 2050, dienen we onze huidige manier van denken te veranderen. Dat betekent dat we aanzienlijk meer gezond, duurzaam geproduceerd en voedzaam eten zullen moeten produceren. Hoe? Door bijvoorbeeld meer groenten en fruit en minder vlees te consumeren en meer seizoensgebonden producten te gebruiken. Omdat Nederland en Italië zowel grote agrarische machten als wereldwijde trendsetters zijn, kunnen we samen het broodnodige verschil maken.

Door voortdurend te investeren in de innovatie van landbouwproductieketens en inspirerende chef-koks, maar ook door zich in te spannen om de culinaire gewoontes van consumenten te veranderen, tonen Angélique Schmeinck en Viviana Varese dat we gezamenlijk een betere toekomst kunnen creëren aan de hand van meer lokale, gezonde en smakelijke gerechten.

### **Over Dutch Cuisine**

Dutch Cuisine zet de gastronomische cultuur van Nederland op de kaart, nationaal en internationaal. Smakelijk, gezond en verantwoordelijk koken, met groenten in de hoofdrol en duurzaamheid als leidend principe. Het doel van Dutch Cuisine is het creëren van zichtbaarheid, het wijzen op de economische en culturele waarde van onze rijke voedingscultuur en bewustwording van en verantwoordelijkheid over het voedselverbruik in Nederland op gang brengen. Dutch Cuisine initieert en organiseert activiteiten in nauwe samenwerking met de creatieve en culturele industrie, de overheid, het onderwijssysteem, lokale chefs, voedselproducenten en een uiteenlopend aantal organisaties. Samen met hun partners organiseert Dutch Cuisine activiteiten, zoals beurzen en evenementen, geeft lessen op seminars en congressen en participeert in tentoonstellingen in Nederland en daarbuiten om het verhaal van onze veelzijdige foodcultuur te verspreiden. In onze 'Earth to Table'-evenementen staat door Nederlandse boeren en producenten verbouwd en gekweekt voedsel centraal, door topchefs bereid en geserveerd op ambachtelijk servies, gemaakt van lokale aarde en zand.

---

**Aan de redactie, niet bedoeld voor publicatie**

**Contact** Marjan Pijnenburg, Dutch Cuisine  
marjan@dutch-cuisine.nl  
Tel: +31 (0)651326193