

Uitnodiging

De smaken van Serra De' Conti en Het Groene Woud



*Symposium en Streekmarkt
Maandag 26 mei – Jacobushof, Lennisheuvel*

Ontmoetingen vol smaak en passie

Die staan centraal tijdens 'De smaken van Serra De' Conti en Het Groene Woud'. Biologisch vlees, asperges en prachtig fruit uit Het Groene Woud 'ontmoeten' mooie Verdicchio's, kikkererwten, dressings en biologische Orzo. Producenten van streekproducten uit Italië en Het Groene Woud wisselen kennis en ideeën uit.

Grote gemene deler

Passie en bevlogenheid voor streekproducten, of ze nu uit Italië komen of om de hoek worden gekweekt.



'De smaken van Serra De' Conti en Het Groene Woud' is een gezamenlijk initiatief van De Jofrahoeve in Esch, Den Eijngel in Lennisheuvel, Marchese Wijnimport en Streeknetwerk Het Groene Woud.

Met het symposium en de streekmarkt willen ze eerlijke, veelal biologisch geproduceerde producten onder de aandacht brengen van een breed publiek. Producten uit Het Groene Woud zijn van hoge kwaliteit en hebben daarmee internationale allure. Het Groene Woud heeft de potentie een gerenommeerd 'merk' te worden. Hiervoor is (internationale) samenwerking en een brede blik noodzakelijk. De Italiaanse keuken zit vol smaak en passie en is een prachtige inspiratiebron, ook voor Het Groene Woud.

Uitnodiging



Serra De' Conti is een gemeente in de regio Marche in het midden van Italië, grenzend aan onder meer Toscane, Umbrië en de Adriatische Zee. Tussen middeleeuwse dorpjes en zonnige heuvels worden exclusieve streekproducten geteeld, waaronder kikkererwten, wijn van zure kersen en de Cicerchia (een boonsoort).

Programma

- 14.30 uur** **Ontvangst op de Jacobushof**
Middendreef 2 in Lennisheuvel (gemeente Boxtel).
- 15.00 uur** **Opening**
Door Peter van de Wiel, wethouder gemeente Boxtel.
- 15.15 uur** **Symposium**
Aandacht voor onder meer de smaken van de Serra De' Conti en Het Groene Woud, de vraag hoe je als ondernemer deze gebieden als merk kunt versterken, voorbeelden van sterk ondernemerschap en mogelijkheden tot samenwerking.
- 17.00 uur** **Streekbuffet met het beste uit Italië en Het Groene Woud**
Bereid door Kookclub Lennisheuvel én een Italiaanse gast.
- 19.00 uur** **Streekmarkt**
Met verse producten uit Serra De' Conti en Het Groene Woud.
- 20.30 uur** **Ballonvaart**
De Italiaanse ondernemers bekijken Het Groene Woud van bovenaf.
- 21.00 uur** **Einde**

Praktische informatie

Het middagprogramma is exclusief voor producenten van streekproducten in Het Groene Woud. Deelnamekosten bedragen 40 euro (inclusief buffet).

De streekmarkt is voor iedereen gratis toegankelijk. Streekproducenten uit Het Groene Woud kunnen hier hun producten presenteren en verkopen.

Streekproducenten kunnen zich zowel voor het middagprogramma als voor presentatie op de streekmarkt uiterlijk 22 mei a.s. per e-mail opgeven via streekhuis@hetgroenewoud.com. Graag met vermelding van keuze(s).

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Communicatieteam Het Groene Woud, communicatieteam@hetgroenewoud.com.