

Handvest Week van de Smaak

De Week van de Smaak is dé ontdekkingstocht naar pure producten en culinaire authenticiteit, en biedt:

- een jaarlijks terugkerend evenement met publieksacties en publieksactiviteiten verspreid door het land, dat zoveel mogelijk mensen de mogelijkheid biedt te genieten van pure smaken en authentieke producten
- een stimulerend platform voor reeds bestaande én nieuwe initiatieven rond smaakbeleving van eten en drinken.

De Week van de Smaak wil:

- aandacht vragen voor smaak, voor jong en oud
- goede smaak relateren aan vers, ambachtelijk, seizoen en streekgebonden
- bewustwording over streek- en seizoensproducten en biologische voeding bevorderen
- het genieten van deze producten stimuleren
- aandacht vragen voor eten aan tafel als onderdeel van ons cultureel erfgoed
- informatie bieden over voeding, smaken en eetculturen
- kennis laten maken met (onbekende) smaakvolle producten
- vakkennis en ambachtelijke en authentieke bereiding herwaarderen
- de verhalen en rituelen bij eten en drinken laten herleven
- de tradities van het culinair erfgoed herstellen
- een duurzame en gezonde eetcultuur bevorderen
- culinaire vernieuwing bevorderen
- smaken en eetculturen laten ontdekken

De Week van de Smaak is bedoeld voor:

- het publiek, om meer smaakbeleving te laten ervaren
- iedere organisatie die smaak een warm hart toedraagt, waaronder de culinaire wereld (koks, journalisten, restaurants, bedrijfscatering,..); maatschappelijke organisaties; boeren en winkels; om onder de paraplu van de Week van de Smaak bij te dragen aan méér genieten van smaakvolle producten.

Initiatiefnemers:

Biologica, Euro-Toques, Kunsthal Rotterdam, Pierre Wind (ambassadeur Smaaklessen), Slow Food Nederland, Streekeigen Producten Nederland.

Het *VSBfonds* is mede-initiator en medefinancier van de Week van de Smaak. Het handvest staat verder ter ondertekening open voor geïnteresseerde partijen die eveneens smaak een warm hart toedragen.