

Van de boer naar je bord

Grootstal mei 2020



Interview Rob Cozzi

Deze maand is het programma “Van de boer naar je bord” op Grootstal officieel gestart. Dat betekent dat degenen die oogsten op “Het Heerlijke Land” vanaf nu ook wekelijks zuivel, kaas en brood kunnen bestellen en ophalen op Grootstal. De komende weken worden bij oogstbericht een aantal interviews meegestuurd. Het eerste interview is met Rob Cozzi, projectleider van het initiatief.

Wat houdt het programma in?

De meeste mensen doen hun boodschappen in één keer bij de supermarkt. De mensen die oogsten op “Het heerlijke Land” hebben in ieder geval een alternatief gekozen voor de groenten, om allerlei mogelijke redenen. Al die redenen passen prima in wat Slow Food de afgelopen 30 jaar probeert te bevorderen, vandaar dat we kijken of we deze groep ook alternatieven kunnen bieden voor andere voedingsmiddelen. Ook om te voorkomen dat iedereen zelf de boer op zou moeten om het te gaan halen.

Slow Food? Sudderpotten?

Het is een wat verwarrende naam tot je weet dat de beweging is ontstaan in Italië toen daar 30 jaar geleden de eerste fast food ketens begonnen. Letterlijk toen de eerste McDonalds in Rome werd geopend. Inmiddels is het een wereldwijde organisatie die gericht is op *good, clean & fair food for everyone*. De meeste leden kunnen prima koken en nemen daar ook de moeite en tijd voor dus een sudderpot kan wel Slow Food, zijn maar het is wat anders.

Waarom bemoei jij je ermee?

Mijn naam geeft wellicht al mijn achtergrond aan: ik ben een tweede generatie Italiaan. Dus is de aandacht voor voedsel en hoe het gemaakt wordt er al met de paplepel ingegoten. Ik ben al jaren lid van Slow Food en sinds 2008 ook bestuurlijk actief. Momenteel ben ik voorzitter van de regionale afdeling Rijnzoet (Wageningen, Arnhem, Nijmegen e.o.). Ook oogst ik al een tijdje op de tuin en was ik op zoek naar een goede plek om een netwerkje met lokale producenten op te zetten. Gelukkig waren tuinder Ingrid en landgoedeigenares Kien snel enthousiast toen ik het voorstel deed. Samen zijn wij het projectteam.

Hoe lang ben je hier al mee bezig?

Vorig jaar is het idee ontstaan en ben ik producenten gaan benaderen. We hebben toen ook een belangstellingsonderzoekje gedaan onder de zelfoogsters. In het najaar hebben we een proeflokaal “Boterham met kaas” gehouden met producenten. De bedoeling was om dat dit

voorjaar te herhalen bij de start van het seizoen, maar daar kwam helaas corona tussen. Dus het voorstelrondje doen we nu met een serie interviews.

Is dit alleen bedoeld voor Slow Food leden?

Nee hoor, zelfs de producenten hoeven geen lid te zijn. We proberen met dit soort initiatieven de kleine producenten te ondersteunen, en consumenten meer in contact te brengen met de manier waarop hun voedsel wordt geproduceerd. De meeste leden van Slow Food zijn dat omdat ze het gedachtengoed of de activiteiten ondersteunen. Er zijn zowel consumenten als producenten lid. Alle bestuursfuncties zijn vrijwilligerswerk en onbetaald.

Verdien jij er wat aan?

Nee, er zit niks tussen de consument die rechtstreeks bestelt bij en betaalt aan de producenten. Zelfs Jaap van de Landgoedwinkel krijgt er niks voor dat hij afhaalpunt is, al hoopt hij natuurlijk wel dat hij meer aanloop en daarmee meer afzet krijgt. Dus een kortere keten dan dit is niet mogelijk.

Wat kunnen we nog meer verwachten?

De komende periode kijken we naar mogelijke uitbreiding van het aanbod met aardappels, eieren en paddenstoelen. En ook het rundvlees van Stan Bruijsten wordt met enige regelmaat aangeboden. We hopen dat de Landgoedwinkel zich ook verder ontwikkelt en dat er ook andere zaken beschikbaar komen, of een grotere groep afhalers. Maar dat is meer iets voor de wat langere termijn. Eerst maar eens kijken hoe dit loopt.

Meer informatie

Over Slow Food via www.slowfood.nl

Voor al je vragen over dit programma kun je Rob bereiken via rijnzoet@slowfood.nl

