

Studiereis Masterclass Korte Ketens Milaan 22-25 september 2015



Voorbereiden op de studiereis

Onderdeel van de Masterclass Korte Ketens is een studiereis naar Milaan in Italië. Italië staat wereldwijd bekend om zijn rijke voedselcultuur. Iedereen kent wel de pizza en de pasta maar Italië heeft natuurlijk veel meer te bieden. Als er ergens in de wereld een land is waar consumenten aandacht hebben voor korte ketens is het Italië. Het lijkt er ook op dat Italianen (veel meer dan Nederlanders) bewuster eten. Ze hebben aandacht voor de herkomst van hun voedsel, de kennis over verse producten (hoe en waar het groeit) van een gemiddelde Italiaan is bovengemiddeld.

Tijdens deze studiereis zien we voorbeelden van korte ketens. De relatie tussen boer en consumenten staat elke keer centraal. Om jullie goed voor te bereiden op deze reis, krijg je in dit document uitleg over het programma. De namen van de projecten en boeren staan hierin genoemd, samen met verwijzingen naar websites. Op deze manier kun je van te voren bedenken wie je wilt bezoeken en welke vragen je wilt stellen. Ook de restaurants waar we gaan eten, werken met lokale producten. Het is de moeite waard om de websites van te voren te bezoeken zodat je beeld krijgt bij het bedrijf dat de gerechten voorschotelt.



Op de woensdag en donderdag is in het programma ruimte gereserveerd voor reflectie. Onder leiding van een expert reflecteren jullie in kleine groepen over hetgeen wat je die dag hebt gezien en gehoord. Zo wisselen jullie kennis en ervaringen uit die jullie individueel hebben opgedaan. Belangrijk moment tijdens deze studiereis, is de ontmoeting met de wethouders van de gemeenten Krimpenerwaard, Midden-Delfland, Westland, Lansingerland en Rotterdam. Deze vindt plaats op de vrijdagochtend. Met hun gaan jullie in gesprek over jullie toekomstige plannen en de steun die jullie daarbij nodig hebben van de lokale overheden.

Op de laatste twee bladzijden van dit document is de praktische informatie te vinden. Daarbij zit ook een checklist met de informatie die we van jullie nodig hebben voordat we op reis gaan.

Wij wensen jullie veel succes met de voorbereidingen!

Team Masterclass Korte Ketens

Programma dinsdag 22 september 2015

Deze dag bezoeken we plekken in de stad waar producten uit de omgeving verkocht worden. Het wordt een lange dag, waarop we ons verplaatsen te voet en met het openbaar vervoer.

	Gezamenlijk
6:00 uur	Verzamelen op Schiphol, individueel inchecken Vlucht KL 1619 vertrek 8:25 uur
10:05 uur	Aankomst op Milaan Linate
	Uiteen in drie groepen

	Groep 1 Cascina Cuccagna
11:30 uur	Lunch in il Mercato del Duomo
13:00 uur	Old Milano Food tour - Nederlands
16:15 uur	Cascina Cuccagna – gesprek met Cibo prossimo en boeren over fijnmazige distributiemodellen. Rondlopen op boerenmarkt. Tolk aanwezig

	Groep 2 - Eataly
11:30 uur	Lunch in il Mercato del Duomo
13:30 uur	Old Milano Food tour - Nederlands
15:30 uur	Eataly. Vrij rondlopen.

	Groep 3 – Strawberry*
11:30 uur	Lunch bij Strawberry
aansluitend	Rondleiding en uitleg Strawberry. Engels
16:00 uur	Old Milano Food tour - Nederlands

* Let op dit programmaonderdeel is onder voorbehoud. Tijden zijn indicatief.

	Gezamenlijk
19:45 uur	Diner in Un posto a Milano in Cascina Cuccagna
21:30 uur	Vertrek naar accommodatie
22:15 uur	Aankomst accommodatie



Programma dinsdag 22 september 2015

Informatie over de programmaonderdelen van deze dag is te vinden op:

Old Milano Food Tour: <http://farmingthecity.net>

Il mercato del Duomo: <http://www.ilmercatoelduomo.it/en/>

Cibo prossimo: <http://www.ciboproximo.net/>

Marco Cuneo: <http://orticolti.blogspot.nl/p/i-nostri-prodotti.html>

Marco Lissi – La Runa: <http://www.laruna.it>

Cascina Cuccagna: <http://www.cuccagna.org>

Eataly: http://www.eataly.net/it_it/negozi/milano-smeraldo/

Straberry: <http://www.straberry.it/en/>

Un posto a Milano: http://www.unpostoamilano.it/index_eng.php



Gebruik Google translate om een hele website te vertalen: <https://translate.google.nl/?hl=nl&tab=wT>



Programma woensdag 23 september 2015

7:00 uur	Ontbijt
8:00	Reflectie, uitleg programma
10:30	Naar World Expo
18:00	Vertrek naar restaurant
19:00	Diner in restaurant Riazolo in Albeirate
20:30	Lopend naar boerderij, reflectie

Let op het programma is onder voorbehoud. Tijden zijn indicatief.



Bezoek aan World Expo 2015

We beginnen ons bezoek in het paviljoen van Coldiretti (vakbond van boeren). In dit paviljoen zien we een tentoonstelling over typische Italiaanse producten waaronder bijna-vergeten-producten die opnieuw geïntroduceerd zijn. In de wisseltentoonstelling staat de regio Emilia Romagna centraal. Wij krijgen uitleg over de regio en zullen ook een lunch bereid met de producten

uit die streek nuttigen.

Daarna kunnen jullie volgens eigen uitgestippelde route paviljoens bezoeken. Inge de Boer, onze gids van de Old Milano food tour, werkt ook op de Expo en heeft alle paviljoens bezocht. Zij heeft een lijstje gemaakt van hoogtepunten. De volgorde zegt niets over de inhoudelijke kwaliteit of de populariteit van de paviljoens. De meeste paviljoens hebben een eigen website. Omdat het Expo terrein zo uitgestrekt is, is het aan te bevelen van te voren een route uit te stippelen. Sommige paviljoens zijn ontzettend populair en hebben wachttijden die oplopen tot een uur of meer.

<http://www.expo2015.org/en/-en-uk--risultatiricerca?search=coldiretti+pavilion>

Opdracht

Jullie krijgen een opdracht mee die jullie op de World Expo kunnen uitvoeren. Deze opdracht wordt op woensdagochtend voor vertrek naar de World Expo nogmaals uitgelegd.

Hoogtepunten Expo

Angola - Een uitgebreide tentoonstelling die verteld over het land, typische producten, landbouw, voedselvoorziening.

Zuid Korea – bezoekduur zonder rij ongeveer 10 to 15 minuten. Een 'futuristische' tentoonstelling waarin aandacht is voor het traditionele proces van fermentaties en het belang daarvan voor het voeden van de mens nu en in de toekomst.

Israel – bezoekduur zonder rij ongeveer 10 to 15 minuten. Een korte maar overzichtelijke tentoonstelling waarin aan de hand van drie video's (in drie verschillende ruimtes) iets wordt verteld over de geschiedenis en de toekomst van Israëls landbouw en welke belangrijke uitvindingen op dit gebied die wereldwijd bekend zijn. Het paviljoen Israël heeft een grote groene gevel.

Programma woensdag 23 september 2015

Zwitserland – voor de torens moet men een ingang reserveren, de rest is gewoon open. In de torens wordt uitgelegd dat er een limiet is aan de beschikbare voedingsbronnen: elke bezoeker mag een voedingsproduct mee naar huis nemen, maar op = op. Overige tentoonstellingen. In het onderste deel van het paviljoen is een tentoonstelling gemaakt door Nestlè, waarin op innovatieve en interactieve manier wordt uitgelegd hoe voeding invloed heeft op de gezondheid. Er is een tentoonstelling over het Gotthardgebergte en het belang hiervan voor de Europese drinkwatervoorziening, er is een wisseltentoonstelling over de verschillende regio's.

Duitsland - rekening houden met een wachtrij van half uur. Bezoek aan paviljoen 30 - 45 minuten. Zes personages, ieder expert op een ander gebied gerelateerd aan de voedselvoorziening en duurzaamheid leggen wat hoe natuurlijke processen hierop van invloed zijn en hoe de mensheid ervoor kan zorgen dat we hier op blijven kunnen rekenen. Daarnaast is er aandacht voor urban farming en bijen.

USA – bezoekduur zonder rij ongeveer 10 tot 15 minuten. Een eenvoudige en heldere tentoonstelling over (stads)landbouw in the USA, met filmpjes van bekende Amerikaanse personen (waaronder Barack en Michele Obama) over het belang hiervan. Het paviljoen van de USA heeft een grote groene gevel.

Monaco – bezoekduur zonder rij ongeveer 10 tot 15 minuten. Een tentoonstelling waarin wordt uitgelegd wat Monaco doet voor het verbeteren van de duurzaamheid op aarde en hoe we daar als mensheid aan bij kunnen dragen. De tentoonstelling zelf is erg mooi en helder gemaakt.

Qatar – bezoekduur zonder rij ongeveer 10 tot 15 minuten. Een land in een droog gebied legt uit hoe zij het mogelijk maken om toch zelf in hoe van voedsel te voorzien.

Spanje – bezoekduur zonder rij ongeveer 10 tot 15 minuten. In dit paviljoen wordt veel uitgelegd over de Spaanse eetcultuur, typische ingrediënten en gerechten, etc. De tentoonstelling zelf is verfrissend.

België – bezoekduur zonder rij ongeveer 10 tot 15 minuten. Behalve dat er aandacht is voor de 'typische Belgische producten/lekkernijen' (chocola, bier en patat) is er in een deel van de tentoonstelling uitleg voor hydroponica en insecten als maaltijd. In de tentoonstelling zijn twee grote hydroponica installaties, een van hen voorziet (een deel van) de producten van het restaurant. De insecten worden vertoond op een aantal schermen: Bij elke insect worden een aantal feiten weergegeven, zoals naam, herkomst, afmetingen en voedingswaarden.

Paviljoen Zero. Het paviljoen gemaakt door Expo dat het thema introduceert. Een scenografische tentoonstelling die op veel mensen indruk maakt.

Future Food District/ Supermercato del Futuro - Een supermarkt van COOP die laat zien hoe de supermarkt van de toekomst eruit kan komen te zien. Met robotarmen, interactieve productinformatie, controle over de rijen bij de kassa, etc.

Verenigd Koninkrijk - Een conceptueel paviljoen waarin het belang van de bijen wordt uitgelegd. Het is aan te raden in dit paviljoen uitleg te vragen van een van de vele medewerkers, zodat het verhaal erachter duidelijk wordt.

Oostenrijk - Een bijzonder paviljoen, dat bestaat uit een bos dat elk uur voor 1800 mensen zuurstof produceert.



Programma donderdag 24 september 2015

7:00 uur	Ontbijt
8:00	Korte Ketens in Italië. Presentatie door Leo Dvorsin
9:00	Reflectie
10:30	Groep 1: Azienda agricola ZIPO + Cortilia Groep 2: Cassini Bio + GAS
15:00	Vertrek naar Cascina La Palazzina
15:30	Vorbereiden presentatie, reflectie
18:30	Lopen naar restaurant Riazolo in Albeirate
19:00	Diner in Albeirate
20:30	Teruglopen naar boerderij aansluitend reflectie

Restaurant Riazolo:

<http://www.agriturismoriazzolo.com/wp/index.php/it/home/>

Op donderdag gaan we in twee groepen een boerderij bezoeken. Groep 1 bezoekt melk- en kaasboerderij Cassina ZIPO van Elisa en Marco Pozzi. <http://www.zipo.it>. Deze boerderij beslaat ca 90 ha en ligt in het landbouwpark ten zuiden van Milaan. Ze geloven in de korte keten en verkopen veel van hun zelfgemaakt producten zelf. Daarnaast verbouwen ze ook hun eigen veevoer. Op het erf kunnen klanten rauwe melk kopen uit een melktap. Cortilia is een online agrarische markt met ambachtelijke zelfgemaakte producten van lokale boeren.

<https://www.cortilia.it>

Groep 2 gaat naar Cassani BIO, een boerderij van 3,5 ha gerund door Alberto Cassani en zijn zoon Pietro in Sedriano.

Zij telen verschillende groente volgens de biologisch dynamische methode. Zij bereiden ook maaltijden en organiseren aperitieven, lunches en diners voor speciale gelegenheden. <http://www.cassanibio.it/>. Verspreid over heel Italië zijn consumenteninkoopgroepen. Dit netwerk heet GAS en staat voor Gruppo di Acquisto Solidale. Consumenten vormen een netwerk omdat ze voedsel willen hebben dat met respect voor natuur, mens, milieu, gezondheid en producent is geproduceerd. In dit filmpje is te zien wat een GAS netwerk is:

<https://www.youtube.com/watch?v=uBSmamomMZA>

GAS omgeving Milaan: <http://gaslola.zz.mu/index.php>

Bij beide boerderijen is een tolk aanwezig.

Op woensdag en donderdagavond eten we bij:

<http://www.agriturismoriazzolo.com/wp/index.php/it/home/>

Programma Vrijdag 25 september 2015

7:00 uur	Ontbijt
8:30	Naar World Expo
10:30	Discussie Korte Ketens rond Rotterdam. Ondernemers en wethouders gaan met elkaar in discussie over de potentie van Korte Ketens in de regio Rotterdam. Met wethouders Jan Vente, Albert Abee, Govert van Oord, Maarten Struijvenberg.
12:00	Lunch
13:00	Vrij rondlopen
16:45	Vertrek naar vliegveld
21:30	Aankomst op Schiphol

Op deze dag gaan we opnieuw naar de Expo. 's ochtends hebben we ontmoeting met vier wethouders van de gemeenten die de Masterclass financieel mogelijk hebben gemaakt. Jullie gaan met ze in gesprek over de potentie van Korte Ketens in de regio Rotterdam. Wat zijn jullie bevindingen tot nu toe en hoe kunnen de gemeenten jou helpen bij het ondernemen. Wellicht dat er nog andere genodigden uit Nederland aanwezig zijn. Na de lunch is er tijd om vrij rond te lopen op het terrein en enkele paviljoens te bezoeken.



<http://worldexpomilaan2015.nl/nl/>



Praktische informatie

Verzamelen op Schiphol

We verzamelen om 6:00 uur bij incheckbalie van de KLM in vertrekhal 2.

Heenreis: KL1619 vertrek: 8:25 uur, aankomst 10:05 uur. Terugreis KL1622 vertrek: 19:40 uur, aankomst 21:30 uur

Adres accommodatie:

Cascina La Palazzina

Via Palazzina 1

20080 Albeirate

<http://www.agriturismocascinalapalazzina.it/home.htm>

Kamer indeling

Zoals eerder vermeld slapen jullie met twee tot vier personen op een kamer. Wij hebben een kamerindeling gemaakt zodat niemand een kamer hoeft te delen met een deelnemer van het andere geslacht.

Bagage

Je mag één stuks handbagage aan boord meenemen. De afmetingen zijn maximaal 55 x 25 x 35 (l x b x h). De handbagage inclusief accessoires mag maximaal 12 kilo wegen. Een accessoire is bijvoorbeeld een handtas, aktetas, camera, kleine laptop of een ander gelijk voorwerp van gelijk of kleiner formaat. Je mag één stuks ruim bagage meenemen. Dit mag maximaal 23 kg wegen.

In je handbagage mag je vloeistoffen vervoeren. Op de website van Schiphol kun je lezen wat de regels hiervoor zijn:

<http://www.schiphol.nl/reizigers/opschiphol/bagage/regelshandbagage.htm>

Telefoonnummers:

Amelia Oei: 061003561

Elly den Uyl: 0610393336

Samir Amghar: 0630352200

Henny de Jong: 0657598299

Frans Pijls: 0624251824

Peter van Arkel: 0611760969

Verzekering

Je bent zelf verantwoordelijk voor het afsluiten van een reisverzekering (ongevallen, medische zorg).

Noodnummer thuisfront

We zouden graag een naam en telefoonnummer willen ontvangen van een achterblijver aan het thuisfront. Aub mailen naar foodcluster@rotterdam.nl

Praktische informatie

Voedselallergieën

Als je voedselallergieën hebt horen we dat graag. Dat geven we door aan de restaurants waar we eten.

Wat mee te nemen

Comfortabele schoenen

Camera

Trui of jas voor de avonden

Zakgeld. Een beperkt aantal drankjes is inbegrepen bij lunch en diner. Als meer of wat anders wilt, is dat voor eigen rekening.

Een handdoek is niet nodig, de boerderij voorziet ons daarin.

Foto's en filmpjes

We zouden het leuk vinden als jullie heel veel foto's en filmpjes maken. Deze kunnen we gebruiken voor het verslag over de gehele Masterclass.

Cadeautjes

Wellicht is het leuk om de boeren die ons ontvangen een klein cadeautje te geven uit Nederland. Zeker Inge de Boer van Old Milano Food tour verdient een bedankje. Zonder haar zou het programma niet tot stand zijn gekomen. Degenen die iets willen meenemen kunnen dit doorgeven via foodcluster@rotterdam.nl. Dat weten we precies of we genoeg hebben.

Social media

Ga je twitteren over de Masterclass? Gebruik dan #korteketensRdam

Checklist

Stuur de volgende informatie z.s.m. naar foodcluster@rotterdam.nl o.v.v. studiereis

- Of je voedselallergieën hebt
- Je voorkeur voor een groep op 22 september. Geef de volgorde van voorkeur aan. Bijv. groep 3,1,2 Wij zullen zoveel mogelijk rekening houden met je voorkeur, maar bij elke groep is een beperkt aantal plekken beschikbaar
- Je voorkeur voor een groep op 23 september.
- Noodnummer thuisfront
- Of je cadeautjes meebrengt. Wat en hoeveel.

