

PERSUITNODIGING

2 oktober 2018

Rijn IJssel Vakschool Wageningen presenteert:

Waardevol wild op Food Professional Day 2018

Op maandag 8 oktober 2018 vindt de Food Professional Day plaats in Theater Junushoff in Wageningen. Het thema is waardevol wild. Want wild is dé basis voor een gerecht met een verhaal. Zeker als het van Nederlandse bodem komt. Steeds meer mensen zijn op zoek naar het verhaal achter hun eten en kiezen daarom voor lokaal en authentiek voedsel. Dit verhaal staat centraal op de achtste Food Professional Day. Wij nodigen u graag uit dit evenement bij te wonen. De dag begint om 9.30 en eindigt om 17.00 uur.

Programma

Culinair columnist en restaurantrecensent Joël Broekaert gaat samen met hoogleraar Voedselauthenticiteit en Integriteit dr. ir. Saskia van Ruth in op de regionale smaak van wild. Ook zullen diverse chefs vertellen én laten proeven hoe zij wild gebruiken in hun gerechten. Onder meer de chef-koks Jarno Eggen (De Groene Lantaarn**), Estée Strooker ('t Amusement), Bjorn Massop (Villa Ruimzicht), Kenneth Tjong Ayong (Kom Eten) en oud-chef van de Echoput en wildexpert Theus de Kok. Verder zal gastvrouw Cindy Borger haar verhaal aan tafel bij de wildgerechten van De Groene Lantaarn vertellen. Kijk hier voor het [programma](#).

Het verhaal van de jager

Wetenschappers van Wageningen University & Research gaan in op de nieuwste inzichten rond de ecologische kant van wild, bereidingstechnieken, kwaliteit, voedselveiligheid en de communicatie over wild. Daarnaast komt ook het verhaal van de jager aan bod. Bovendien zijn er masterclasses van dé wildleveranciers van Nederland, met Hanos, Hollands Wild, Pieter van Meel, Slagerij G. ter Weele & Zoon, Jan Ruig en W&G Brinkhorst.

De Food Professional Day is een initiatief van Rijn IJssel Vakschool Wageningen in samenwerking met Wageningen University & Research en de Koninklijke Nederlandse Jagersvereniging. Het Gastronomisch Gilde, Euro-Toques Nederland, Dutch Cuisine en Slow Food Youth Network zijn belangrijke partners. De Food Professional Day draait om vakmanschap en wetenschap rondom voedsel. Het is voor chefs dé dag om nieuwe kennis op te doen én hun kennis en ervaring te delen.

Informatie

Locatie: Theater Junushoff, Plantsoen 3, 6701 AS Wageningen

Programma: www.foodprofessionalday.nl

Aanmelden pers: Mirna Balk (adviseur communicatie), m.balk@rijnijssel.nl, tel. 06 30801503

Informatie: Rudolf Barkhuijsen (projectleider), r.barkhuijsen@rijnijssel.nl, tel. 06 14341905

- Rijn IJssel geeft middelbaar beroepsonderwijs en educatie in de regio rond Arnhem aan ongeveer 12.000 studenten. Rijn IJssel bouwt aan Rijk Onderwijs: toekomstbestendig onderwijs dat studenten een rijke, beroepsechte leeromgeving biedt met flexibele leerroutes, mogelijkheden tot excelleren, versnellen of verbreden, intensieve begeleiding en het gebruik van veelzijdige bronnen. Wie een diploma van Rijn IJssel heeft, is klaar voor een vervolgstudie of om op de arbeidsmarkt aan de slag te gaan.