



Persbericht, juli 2013

Eerste highlights programma bekend

Ontdek, proef en probeer alles over eten in Rotterdam

Het World Food Festival presenteert van 18 september t/m 27 oktober 2013 de Rotterdamse wereldkeuken. Van gehaktbal tot culinair huzarenstuk en van stadsboer en streetfood tot voedsel van de toekomst. Ruim vijf weken lang laten horeca, voedselproducenten, wetenschappers en topchefs zien, horen en proeven wat de stad schaft. De eerste highlights zijn bekend:

Innovatie en design in het Future Food House



Marije Vogelzang, foto: Lucas Hardonk

Het Future Food House in het Museumpark is het kloppend hart van het World Food Festival en biedt een blik op de toekomst van voedsel, culinaire trends en ontwikkelingen. 'Eet-ontwerper' Marije Vogelzang is curator van het Future Food House en samensteller van een interactieve tentoonstelling met binnen- en buitenlandse fooddesigners en wetenschappers. Ontdek wat mogelijk is met de 3D printer of voedsel dat je alleen kunt inademen - zodat je wel de smaaksensatie ervaart, maar niet de calorieën binnen krijgt. Eten we in de toekomst nog een lapje vlees of gaan we massaal over op labvlees of faked meat? Kortom: wat eten we in de toekomst?

Culinaire grootmeesters

Meer dan twintig (inter)nationale topkoks gaan culinair 'jammen' in het Future Food House. Zoals de grote vernieuwers in de gastronomie: François Geurds van FG (Rotterdam) en Moshik Roth van @samhoud places (Amsterdam). Maar ook sterrenkoks als Jonnie Boer, samen met Therese (De Librije, Zwolle), Edwin en Blanche Vinke (De Kromme Watergang, Hoofdplaat), Mario Ridder (De Zwethheul, Schipluiden), Erik van Loo (Parkheuvel, Rotterdam) en andere uit de regio Rotterdam afkomstige chefs. Andere bekende gezichten: Robert Kranenburg (Topchef, RTL), Alain Caron

(MasterChef, Net 5) en Angelique Schmeinck (24Kitchen). Ook uit Spanje en Scandinavische landen komen chefs naar Rotterdam, onder wie een van de grondleggers van het Nordic Food Lab.



Revital Cohen - Artificial biological clock

De veelzijdige Rotterdamse keuken

Tijdens het World Food Festival kan worden geproefd van zowel de wereld- als de Rotterdamse keuken. Evenementen als het Rotterdamse Oogstfestival en de speciale food-editie van de Swan Market laten bezoekers van het World Food Festival kennismaken met lokale producten die 'om de hoek' worden

geproduceerd. Het nieuwe festival Rotterdamse Kost, van 3 t/m 5 oktober, is een eerbetoon aan Rotterdamse horeca-klassiekers. Met, in de hoofdrol: de beste bal van de stad, de mini-Kapsalon, de McJenny en vele andere hoogtepunten uit het snackrepertoire.

Expedities



Fruit port, foto: Bas Czerwinski Fotografie

Echte foodies en andere nieuwsgierigen gaan mee op ontdekkingstocht bij foodbedrijven of op plekken waar je normaal gesproken niet makkelijk komt. Vijftien verschillende expedities bieden een kijkje in de keuken bij de meest bijzondere Rotterdamse bedrijven uit de foodsector. Speciaal voor zoetekauwen is er een bezoek aan een chocoladefabriek. Benieuwd hoe een vis van de zee op je bord belandt of hoe de meest bijzondere groenten soorten worden gekweekt? De excursies geven antwoord op veel vragen.

Randprogrammering

Naast het uitgebreide hoofdprogramma zijn er nog tientallen kleine foodevenementen zoals markten, proeverijen, workshops en tentoonstellingen. Ook duiken in de hele stad pop-up restaurants op. Rotterdamse winkels, restaurants, cafés en hotels doen elk op geheel eigen wijze mee met een exclusief World Food Festival-aanbod.

Wanneer?

18 september t/m 27 oktober 2013

Waar?

Door de hele stad. Hoofdlocaties: Museumpark, de haven, het gebied rond de Hofbogen en het Schieblock

Meer weten?

Worldfoodfestival.nl

[Facebook.com/WFFRotterdam](https://www.facebook.com/WFFRotterdam)

[Twitter.com/WFFRotterdam](https://twitter.com/WFFRotterdam)



Dit festival is onderdeel van de agenda van Rotterdam Festivals. Kijk voor het complete overzicht op www.rotterdamfestivals.nl

Noot voor de redactie: Voor meer informatie en het opvragen van beeldmateriaal kunt u contact opnemen met Brand! communicatie via pers@worldfoodfestival.nl of telefonisch met Femke Cuijpers via 010 43 33 500 of 06 51 55 69 93.