

Meer exclusieve workshops op Food Film Festival

Het Food Film Festival presenteert een groter workshopprogramma komende editie 16, 17 en 18 maart in Studio/K in Amsterdam. Bekende sterrenchefs en bijzondere workshopleiders zoals Ricardo van Ede, Harold Hamersma, Yolanda van der Jagt en Jean Beddington verzorgen in totaal twaalf, op de films geïnspireerde workshops. Onder de workshops onder meer: Hollandse sushi met verantwoorde vis, ontdekken van bijzondere aardappelrassen, koken met restproducten van het festival en bereiden van Indiase lunchboxen. Het festival hoopt dat mensen bewuster met voedsel omgaan door plezier te beleven aan de bereiding ervan en door kennis op te doen over de herkomst van producten.

Bewuste omgang met voedsel

Het Food Film Festival draait drie dagen lang om één ding: eten. In de films komen zowel de liefde voor eten als problemen in het internationale voedsellandschap naar voren. De op de films geïnspireerde kookworkshops brengen de onderwerpen van het witte doek naar de keukentafel van de bezoekers. Volgens het festival begint een beter voedselsysteem met bewustwording over de herkomst en bereiding van eten en vooral door er van te genieten.

Exclusieve kookworkshops met bijzondere chefs en producenten

Vorig jaar waren de workshops binnen een aantal uur uitverkocht, daarom zijn er dit jaar meer georganiseerd. Alle workshops zijn exclusief tijdens het Food Film Festival te bezoeken.

In de workshop *Sterren koken* laat topchef **Ricardo van Ede** van restaurant Neva in de Hermitage zien hoe je eigenhandig een sterwaardig gerecht kunt maken. Ricardo van Ede was op zijn eenentwintigste de jongste chef ooit die een Michelinster ontving.

Speciale aandacht is er tijdens het festival voor sushi. Door overbevissing staat een van de belangrijkste ingrediënten - de blauwvintonijn - op uitsterven. In de workshop *Waddenzee & Wasabi* toont chefkok **Iwan Driessen** hoe ook Hollandse vis uitstekend gebruikt wordt om zelf sushi te maken. In deze workshop wordt er duurzaam gevangen seizoensvis gebruikt van de **Goede Vissers**. Ook is er aandacht voor sushi in de films *Jiro Dreams of Sushi* en *Sushi: the Global Catch*.

Nieuw dit jaar zijn workshops die ingaan basisvaardigheden in de keuken: *FFF Basics*. Bakkerij **Hartog** uit Amsterdam verzorgt in de bakkerij een workshop brood bakken. **Rob van Gelder** (de Brouwmarkt), **Eke Mariën** (Boerenjongens Eetwinkel), **Janine Bruinooge (Jammie)**, **Cokkie van Leeuwen** (Frutti Confetti) en **Baaf Vonk** (BAAF) geven een workshop *Wecken & inmaken*.

Harold Hamersma de vaste wijschrijver van *NRC Handelsblad* en *Het Parool* proeft biologische en eerlijke wijnen en vertelt meer over wijnkeurmerken.

Na afloop van de documentaire *The Lunchbox Miracle* over lunch box bezorgers in Mumbai leert **Jean Beddington** deelnemers zelf Indiaas koken tijdens de workshops *Mumbai Dabawalla*.

Yolanda van der Jagt laat in de workshop *Aardappeleters* zien welke variaties er zijn op de rassen en bereiding van aardappelen. Gebaseerd op de documentaire *De Aardappeleters*.

Berdiën Siere geeft de workshop *Kleur op je bord*. In deze workshop voor de internationale vrijwilligers van het festival wordt gekookt met restproducten uit overige workshops. Naast

een strak inkoopbeleid en restverwerking wil het festival op deze manier voedselverspilling tegen gaan. Berdien Siere laat zien hoe je los van strakke recepturen met natuurlijke producten als groenten, fruit en kruiden bijzondere smaakcombinaties maakt.

Over het Food Film Festival

Het Food Film Festival brengt het belang van gezond, eerlijk en goed eten onder de aandacht en stelt actuele voedselvraagstukken aan de kaak. Tijdens het festival zijn er meer dan twintig speelfilms, documentaires en korte films te zien over eten. Verder biedt het programma kunst- en design, voedseldebatten, een ambachtelijke markt, muziek, een kinderprogramma, een festivalshop, een eigen restaurant en kookworkshops.

Voor meer informatie en het volledige festivalprogramma zie: www.foodfilmfestival.nl. Kaarten zijn vanaf **maandag 27 februari 12.00 uur** online verkrijgbaar. Het Food Film Festival is een initiatief de Youth Food Movement (YFM).

De Youth Food Movement

De Youth Food Movement (YFM) is een jongeren netwerk dat kennis verspreidt en actie voert onder Nederlandse jongeren ter promotie van een *good, clean & fair* voedselsysteem. Dat houdt in dat ons voedsel in de toekomst milieuvriendelijk geproduceerd wordt, voor een eerlijke prijs verhandeld wordt en bovenal lekker en gezond is. Het netwerk bestaat uit jonge consumenten, chefs, boeren, producenten, studenten en beleidsmakers. YFM Nederland is opgericht in 2009 gebaseerd op de principes van Slow Food en maakt onderdeel uit van de gelijknamige internationale beweging.

De kookworkshops op het Food Film Festival worden georganiseerd in samenwerking met foodmagazine **delicious**. Overige hoofdsponsors van het festival zijn: de **Rabobank** en **Oxfam Novib**.

Noot voor de redactie (niet voor publicatie)

Voor interview aanvragen, meer informatie, beeldmateriaal en accreditatie kunt u contact opnemen met Jorn Matena, tel. 06.46223153 of jorn@foodfilmfestival.nl.

Zie hier onze persmap: <http://www.foodfilmfestival.nl/nl/pers.html>