

Wat brengt de toekomst op ons bord?

Bijgedragen door Alec Boswijk
donderdag 31 januari 2008
Laatst geupdate op dinsdag 09 december 2008

Wordt het fast, slow, prefab of raw? 'Ik zou alleen maar eten wat je overgrootmoeder zou herkennen als eten', zegt de gezaghebbende Amerikaanse journalist prof. Michael Pollan, auteur van de bestseller *The Omnivore's Dilemma*.

Als centrale spreker schetst hij de ontwikkeling van voedsel en voedselproductie in de Westerse wereld en laat zien waarom de VS hopelijk níet model staan voor de toekomstige voedselvoorziening in Europa. Gefascineerd door de vraag hoe we in de toekomst de groeiende wereldbevolking gaan voeden, gaat regisseur IJsbrand van Veelen op zoek naar de mensen die werken aan het voedsel van morgen. Ligt de oplossing in de traditie, zoals de SlowFood-beweging beweert? Of moeten we vertrouwen op de moderne laboratoria van de voedselindustrie? Een beeldverslag uit de werelden van de traditioneel gerookte prosciutto én de vleesvervangers, van Chianti Classico én de magere mayonaise die volvet smaakt. Samenstelling en regie: IJsbrand van Veelen. Vooral de slow-food opmerking tegen het eind over proeven, begrijpen, zelfstandig nadenken en de bedreigde kinderziel, verdient nadrukkelijk aandacht. Dit programma was maandag 28 jan op VPROTegenlicht en is beschikbaar via: <http://www.uitzendinggemist.nl/>

Wilt u meer weten over duurzame of gezonde voeding, neem dan contact op met Energieregie .