**PERSBERICHT**

*Land van Cuijk, 10 oktober 2021*

**Grave, Gassel, Velp en Escharen afsluiters van de Land van Cuijk Foodtour!**

 **Stichting Een Goei Leven startte deze zomer met de eerste échte Land van Cuijk Foodtour. De Smaakwagen van Martien Bos toerde langs 33 kernen met een heleboel vrijwilligers en een 100% Land van Cuijks hapje. Het doel: praten over wat het leven hier fijn maakt, wat er beter zou kunnen, lijntjes leggen en genieten van lokaal eten. De Foodtour startte op 27 augustus in Groeningen en sluit dit weekend af in Grave, Gassel, Velp en Escharen.**

**Land van Cuijkenaren**

Vanaf 2022 zijn we allemaal Land van Cuijkenaren, dat zal best een beetje wennen zijn. Zo goed kennen we mekaar eigenlijk nog niet. Terwijl we samen zoveel meer zijn en kunnen. Het grote voordeel wat wij nu hebben, is dat we mee mogen denken over de toekomst! We kunnen meebouwen door onze goeie ideeën te delen met elkaar. De dingen waar jij trots op bent in jouw dorp, initiatieven en verbeteringen, daar kunnen ze in een ander dorp veel van leren en hun voordeel meedoen. En andersom ook.

**Het bourgondische Goeie Leven**

Chef-kok Martien Bos is één van de initiatiefnemers van de Foodtour, samen met het bestuur van stichting Een Goei Leven Land van Cuijk. Tijdens de Foodtour serveert hij elke dag een klein gerechtje dat helemaal gemaakt is van producten van boeren en telers van hier. Denk aan alpenpasta van de Aalsof met een schuimpje van paling van Bardoel, zoete walnoten uit de gaard van La Tertulia met een gehaktballetje van de Lamperse Hei en paprikacaramel van de paprika’s van Delpeut. Hij laat je letterlijk proeven wat voor moois we hier hebben. Om trots op te zijn. Samen met koks-leerlingen van De Leijgraaf uit Cuijk serveert Martien de hapjes gratis vanuit de Smaakwagen.

**Ideeën uitwisselen en plannen smeden**

Behalve alle koks gaan er ook nog boeren en telers met de Foodtour mee, alle ambassadeurs van Een Goei Leven en andere betrokken burgers. Ze hebben bierviltjes bij zich met vragen als waar je trots op bent, maar ook wat jij nog mist. Wat heb je nodig om te blijven of wat zou de boel net even iets leuker maken? Terwijl jij lekker aan het proeven bent kun je ondertussen meedenken over een mooie toekomst voor onze nieuwe gemeente. De Foodtour is er om te luisteren naar jouw verhalen en ideeën, en om verbindingen te leggen. Er zijn de afgelopen weken al heel veel inspirerende voorbeelden en ideeën opgehaald! Die worden na de tour uitgezocht en gepresenteerd aan gemeentebestuur en inwoners.

**Dit mag je niet missen**

De Foodtour is een unieke kans om je te laten horen, om mee te bouwen aan jouw toekomst in het Land van Cuijk. Daarom mag je hem eigenlijk niet missen. Dit weekend zijn we nog in Grave, Gassel, Velp en Escharen en dan zit de Foodtour erop. Iedereen is van harte uitgenodigd om te komen proeven en buurten. Kom maar op met je mooie plannen! Of kom gewoon luisteren en genieten. Dit zijn de locaties en tijden:

**Escharen**: vrijdag 15 oktober, Meester Bongaardsweg van 17:30 tot 19:30 uur

**Gassel**: zaterdag 16 oktober, Dorpstraat van 10:00 tot 12:00 uur

**Grave**: zaterdag 16 oktober, Lunette van 13:30 tot 15:30 uur

**Velp**: zaterdag 16 oktober, Vlashofstraat van 17:00 tot 19:00 uur

**Mogelijk gemaakt door**

De Foodtour krijgt hulp van vrijwilligers van Verrassend PlatteLand van Cuijk, Boert Bewust, het Smaakcentrum en De Leijgraaf opleidingen Cuijk. Meer weten over de stichting Een Goei Leven? Check [www.goeileven.nl](http://www.goeileven.nl) of facebook.com/goeileven.

De Foodtour Land van Cuijk is mede mogelijk gemaakt door de community **Leefbaarheid in Dorpen**, onderdeel van de Regiodeal Noordoost Brabant. Leefbaarheid in Dorpen ondersteunt, versnelt en vermenigvuldigt initiatieven van onderop door kennis en ervaring te delen. Ook Bouwteams en Sociom dragen een steentje bij.

**EINDE PERSBERICHT**

Noot voor redactie:

**Voor meer informatie over dit persbericht kunt u contact opnemen met bestuur van Een Goei Leven , hiervoor 06-24363307 (Ad Berends) of 06-51375787 (Martien Bos)**

**De foto’s zijn van Kristel Beelen, graag naamsvermelding bij gebruik.**