

De heer Tanguy Veys  
Provincieraadslid

Burgstraat 19  
9000 Gent

uw brief : 18 mei 2006  
uw kenmerk :  
ons kenmerk : 101/HDP/sdr/2006/brieven/vrg  
bijlagen : /  
betreft : **Schriftelijke vraag provincieraad**  
inlichtingen : Hedwig De Pauw  
tel. : 09-267 86 82  
fax : 09-267 86 98  
e-mail : provincie@oost-vlaanderen.be

10e Directie  
Dienst 101  
**Economie**

Gent, 22 juni 2006

Geacht Raadslid,

De missie naar Pistoia vloeit voort uit reeds bestaande contacten en eerdere missies van delegaties uit Oost-Vlaanderen naar Pistoia en van Pistoia naar Oost-Vlaanderen. Deze missies beogen de samenwerking te bevorderen op het vlak van de sierteelt en andere regionale producten. De beide provincies zijn beiden sterk in deze sectoren en de samenwerking biedt dan ook behoorlijk wat perspectieven voor inzonderheid KMO's actief in de betrokken sectoren. Het concrete programma van de missie gaat in bijlage.

Aan de missie die georganiseerd werd door de Erov namen, naast 30 deelnemers uit het bedrijfsleven, ook 2 gedeputeerden deel die tevens bestuurders zijn van de Erov en gelet op het economisch belang van de missie namen, op verzoek en in overleg met de directie van de Erov, ook 2 andere gedeputeerden deel aan de missie van 24 t/m 26 mei.

Hoogachtend  
Namens de Bestendige Deputatie  
de Provinciegriffier

de Gouverneur-Voorzitter

(get.) Albert De Smet

(get.) André Denys

PROVINCIEHUIS  
Gouvernementstraat 1  
9000 Gent  
Tel. (09)267 80 00  
Fax (09)267 80 99

KANTOREN TOEGANKELIJK  
Werkdagen van 9 tot 12 uur  
Woensdag van 14 tot 16.30 uur

BRIEFWISSELING  
Aan de bestendige deputatie  
van de provincie Oost-Vlaanderen  
Gouvernementstraat 1  
9000 Gent

**Economische missie naar Pistoia (Italië)  
met producenten van Oost-Vlaamse  
streekproducten  
i.s.m. Syntra Midden-Vlaanderen**

**23-29 mei 2006**

## I. Doelstelling

De Economische Raad voor Oost-Vlaanderen ontwikkelt sinds 1990 een actie ter promotie en imago-ondersteuning van Oost-Vlaamse streekproducten. Het betreft vooral producten uit de voedingssector en uit de sierteeltsector; in bijkomende orde de textiel- en kledingsector en de bouw.

In het kader van de campagne voor de voedingssector; die o.m. leidde tot de uitbouw van het Promotiecentrum voor Oost-Vlaamse streekproducten – het Groot Vleeshuis in 2002, wordt sinds 2000 tweejaarlijks een meerdaagse studiereis ondernomen met als partner Syntra Midden-Vlaanderen en telkens vergezeld van een 10-tal producenten van streekproducten – voeding.

De missies laten toe om kennis te nemen van nieuwe promotionele en productietechnieken.

Gelet op de uitbouw van de actie ter promotie van Oost-Vlaamse streekproducten en o.m. de dichte band met de producenten die in het PPS-initiatief Groot Vleeshuis participeren werd voor 2006 een economische missie gepland; opnieuw in samenwerking met Syntra Midden-Vlaanderen.

Producenten van streekproducten legden er contacten met producenten van Pistoia, regio Toscane, een regio die rijk is aan vooral kleinschalige initiatieven die zowel naar producten, productietechnieken en, commercialisering hun belang en uitstraling hebben bewezen. De contacten verliepen via voorbereide bedrijfsbezoeken waarna een toelichting van de bedrijfsleider en een bespreking was voorzien.

Is de provincie Pistoia zoals vele Italiaanse regio's bekend van de streekproducten en de gastronomie; zij is het des te meer als centrum van boomkwekerij in Italië en in Europa. Op 14 november 2003 sloot de EROV een memorandum tot samenwerking af met het oog op informatie-uitwisseling, samenwerking op het vlak van Europese projecten en in het kader van de promotie- en imago-ondersteuning voor de sierteeltsector en de streekproducten.

In dit kader ondernam de EROV in juni 2003 met de sierteeltsector een economische missie naar Pistoia waaraan 14 bedrijven uit de sector, Export Vlaanderen en het VIZO deelnamen. De provincie Pistoia zelf was 10 en 11 november 2004 te gast met streekproducten op de winterjaarmarkt van Sint-Lievens-Houtem, deelname die de Italiaanse delegatie achteraf zeer positief beoordeelde. Ook nam de provincie Pistoia vorig jaar, in mei 2005, deel met een stand aan de Gentse Floralieën.

De doelgroep van de thans geplande economische missie was expliciet de voedingssector; hoewel ook andere sectoren – a fortiori sierteelt – welkom waren.

Het programma, dat in bijlage wordt toegevoegd bevatte overigens een bezoek aan het belangrijkste boomkwekerijbedrijf Vannucci Pianti te Pistoia.

De economische missie ging door van 23 tem. 29 mei 2006. 36 personen uit 14 bedrijven namen eraan deel. Bedrijven die hiervoor in aanmerking kwamen, werd aangeraden een beroep te doen op de provinciale toelage voor exportbevorderende initiatieven.

De delegatie verbleef in hotel Il Convento te Pistoia. Het hotel Il Convento ligt op enkele kilometer buiten Pistoia, het is een oud Benedictijnenklooster tot prachtig hotel omgebouwd met een panoramisch zicht op de stad Pistoia ([www.ilconventohotel.com](http://www.ilconventohotel.com)).

Lokale partner is derhalve de provincie Pistoia, vertegenwoordigd door Gianfranco Venturi, presidente en dr. Renato Ferretti, directeur bij het provinciebestuur.

Een delegatie van de Bestendige Deputatie nam van 23 t.e.m. 25 mei deel aan de economische missie. Zij werd ontvangen door de president van Pistoia, de heer Gianfranco Venturi, de heer Nicola Risaliti, gedeputeerde voor Toerisme en Promotie en door de heer Gianti, voorzitter van de provincieraad. Tevens was zij te gast in de stad Pescia op uitnodiging van burgemeester Antonio Abenante, voormalig gedeputeerde. De Oost-Vlaamse delegatie bestond uit de gedeputeerden A. Vercamer, M. De Buck, F. Van Gaeveren en C. Van Cauter.

Bijlagen :

1. Programma van de economische missie (NL / E/ IT)
2. Deelnemerslijst (CG : députés in de lijst zetten) (NL / IT)
3. Tekst : de stichting Slow Food
4. Tekst : Agrotourisme
5. Tekst : Slow Food beweging
6. Toespraak gedeputeerde A. Vercamer in de provincieraadzaal van Pistoia – 24 mei 2006

## II. Verslag van besprekingen en bezoeken

### **1. Verslag van de ontvangst door de president van Pistoia, Mr. Gianfranco Venturi op 23 mei 2006**

Agenda :

1. Verwelkoming door de heer Gianfranco Venturi, president van de provincie Pistoia
2. Doel van de missie en bespreking van de samenwerking door gedeputeerde A.Vercamer
3. Toeristische mogelijkheden in Pistoia door de heer Nicola Risaliti, gedeputeerde voor Toerisme en Promotie van de provincie Pistoia
4. Bespreking met de leden van de provincieraad o.l.v. de heer Gianti, voorzitter van de provincieraad.

1. De heer president G.Venturi wijst op het belang van de sierteelt in zijn provincie, 75 % van de productie van Toscane, 25 % van Italië en 5 % van Europa. Hij verwijst naar het met EROV afgesloten memorandum van 14 november 2003 en benadrukt dat de beide provincies partners zijn en zeker geen concurrenten. Onderzoekscentra zijn belangrijk. Een plant of bloem dient in het landschap geplaatst en niet op zich verkocht.

In juni 2007 gaat te Pistoia een congres door met als thema: landschapsinrichting met als deelnemers telers, architecten, verantwoordelijken van organisaties.

Hij nodigt EROV uit om deel uit te maken van het wetenschappelijk comité. Verder wijst de president erop dat Pistoia alle typische producten uit de sector Boomkwekerij en Voeding voortbrengt.

De heer Venturi dringt aan om de samenwerking met EROV verder structureel uit te bouwen, met de steun van het bedrijfsleven.

2. Gedeputeerde A.Vercamer dankt de provincie Pistoia voor het onthaal en voor de inrichting van de economische missie. De tekst van gedeputeerde A.Vercamer gaat in bijlage.

3. Gedeputeerde Nicola Risaliti, provincie Pistoia, gedeputeerde voor Toerisme en Promotie, beschrijft de toeristische sector.

Er zijn 500 verblijfplaatsen; 2,5 miljoen overnachtingen per jaar; waarvan 1,7 miljoen uit het buitenland.

Belangrijkste aspecten zijn Montecatine Terme, Collodi – Pinocchio en de Middeleeuwse stad Pistoia.

De heer Risaliti wenst dat journalisten uit Oost-Vlaanderen zijn regio zouden bezoeken om media-aandacht te vragen.

4. Hierna wordt een vragenuurtje ingelast o.l.v. de voorzitter van de provincieraad, de heer Gianti. Er heerst algehele tevredenheid bij de raadsleden van de provincie Pistoia over de samenwerking. 11 raadsleden van de 24 zijn aanwezig.

Aandacht wordt gevraagd voor leefmilieu en landbouw, nieuwe technologieën, samenwerking natuur en milieu en ontwikkelingssamenwerking.

De Oost-Vlaamse gedeputeerden beantwoorden de tussenkomsten.

## **2. Ontmoeting met afgevaardigden van de Associazione Vivaisti Pistoiesi – Vereniging van Boomkwekers te Pistoia.**

De vergadering wordt voorgezeten door president G. Venturi.

De afgevaardigden van de Associazione Vivaisti Pistoiesi lichten toe dat de vereniging recent is opgericht ter promotie van de sector. Zij vragen aandacht voor de Europese ontwikkelingen op het vlak van Kennisuitwisseling en Promotie en Commercieel beleid.

Gedeputeerde A.Vercamer licht de inspanningen van EROV toe en nodigt de president en de sector uit voor een tegenbezoek, mogelijk een economische missie naar Oost-Vlaanderen.

Er dient een gemeenschappelijke missie ontwikkeld waarbij de sterke punten van beide regio's gekoppeld worden.

Afgesproken wordt dat een samenwerking zou worden opgestart in het kader van een Europees programma. In het verleden werden de krachtlijnen van een programma uitgewerkt.

Volgende thema's kunnen erin aan bod komen :

- informatie-uitwisseling; strategiebepaling met sterkte-zwakteanalyse
- landschapsarchitectuur als onderdeel van een totaalconcept : aankleden van het landschap
- promotionele activiteiten voor de verspreiding van planten en bloemen in tuinen en arboretums.
- focus op jongplanten : streekeigen planten propageren volgens Oost-Vlaamse systemen : verdere opkweek in Italië
- samenwerking met PCS

(zie ook denkpistes door EROV geformuleerd in 2003)

Als mogelijke partner wordt de Hongaarse provincie Vas (Szombathely) bevestigd.

Tevens wordt het programma Visie- en Trendsontwikkeling in de sierteelt aangehaald als onderdeel van Vormings – en begeleidingsprogramma's in de sierteelt.

De Italiaanse delegatie drukt erop dat een totale visie van aanvang van het productieproces (jongplanten) tot commercialisering dient uitgewerkt. Ook de vormings- en begeleidingsprogramma's van de EROV kunnen in een Europees programma worden geïntegreerd.

Het geheel wordt in de uitdagingen van Europa en de globalisering geprojecteerd.

Na deze ontmoeting werd een stadsbezoek o.l.v. een gids gebracht aan de historische stad Pistoia, waarna het diner werd aangeboden door de provincie Pistoia in restaurant La Bottegaia; gekend voor streekgerechten.

## **3. Ontvangst in de stad Pescia**

De delegatie werd ontvangen door burgemeester Antonio Abenante, voormalig gedeputeerde van de provincie Pistoia op de site van Collodi; met name in de historische tuinen van Garzoni in het Pinocchio park.

Het betreft twee toeristische parken die elk in bezit zijn van private stichtingen.

In de tuinen van Giardoni loopt van 20 t.e.m. 28 mei 2006 de tentoonstelling Citromania – tuindecoratie bestaande uit configuraties van citroenen en sinaasappelen.

Alhoewel het park, inzonderheid de beelden, aan renovatie toe zijn zijn de tuinen van Collodi, met oplopende trappen, de waterval en de romantische paden, een mooie verpozing.

Het park bevat een kasteel uit 1633 dat eveneens gerenoveerd wordt. Collodi (Carlo Lorenzini) is de auteur van het verhaal van Pinocchio. Het gelijknamige park beeldt het verhaal uit met houten en bronzen beelden en sites. Voor kinderen is het de visualisering van een sprookje, voor volwassenen een aangename visualisering van een gekend verhaal, geplaatst in een groen wandelkader.

De Oost-Vlaamse delegatie werd er rondgeleid door de burgemeester. 's Avonds werd door de stad Pistoia een diner aangeboden in een typisch restaurant, lid van de Agrotourisme en van de Slow Food beweging met name Il Montatone, Sorana (Fagiolo di Sorana – bonen). De burgemeester en de schepen voor Toerisme waren er aanwezig.

#### **4. Bezoek aan de overdekte voedingsmarkt te Firenze**

De delegatie bracht een bezoek aan de overdekte markt met streekproducten te Firenze. Toelichting werd er rondgeleid en nam er een walking dinner. Daarna werd de stad bezocht met gids. Tevens werd Siena heel kort bezocht.

#### **5. Verslagen bedrijfsbezoeken en besprekingen 25/05 – 29/05**

##### **donderdag 25 mei 2006**

Ontvangst van de delegatie bedrijfsleiders en vertegenwoordigers Syntra Midden-Vlaanderen in het hotel Il Convento te Pistoia. Toespraak door gedeputeerde Alexander Vercamer betreffende de doelstelling van de economische missie en voorstelling van de aanwezige gedeputeerden.

##### **vrijdag 26 mei 2006**

###### **1. Chocoladeverwerker Roberto Catinari in Agliana (provincie Pistoia)**

Roberto Catinari, een opvallende man met lange grijze baard, ontving de delegatie in zijn atelier. Hij ging als jonge leerling in Zwitserland kennis vergaren over chocolade en chocoladeverwerking en startte zijn eigen bedrijf in de jaren'70.

Thans runt hij een atelier samen met zijn vrouw en 10 werknemers. Allen zijn reeds lang in het bedrijf werkzaam en de filosofie (zoals ook op de mooie folder en website vermeld) is : kwaliteit vóór alles!

Dit wordt duidelijk als men de werkwijze in het atelier bekijkt, alsook bij de keuze van de grondstoffen. De cacaobonen zijn zorgvuldig geselecteerd en de cacao wordt in het atelier verwerkt tot chocolade via een dubbel maalsysteem.

De heer Catinari kan als kunstenaar beschouwd worden, hij maakt unieke creaties en geeft zijn vakmanschap door aan de werknemers, die dezelfde passie voor chocolade delen.

Er zijn geen uitbreidingsplannen, hij verkoopt in een eigen winkel in Pistoia en de bestaande klanten zijn in de omgeving gevestigd. Export is zo goed als uitgesloten, gezien de prijs die voor het product gevraagd wordt en waarvan -zelfs voor grote hoeveelheden- niet afgeweken wordt. Voor opvolging is voorlopig niet gezorgd, er is wel mogelijkheid dat binnen de werknemers een opvolger wordt aangeduid. Het is voor de heer Catinari echter geen bekommernis. Hij is tevreden met de stand van zaken en fier op zijn product.

[www.robortocatinari.it](http://www.robortocatinari.it)

## 2. Boomkwekerij Vannucci

De belangrijkste industriële sector binnen de provincie Pistoia is de boomkwekerij. Hier is het grootste productiecentrum voor gans Europa en mogelijks voor de wereld aanwezig. Dit heeft te maken met de ideale klimatologische en bodemeigenschappen. Het klimaat is perfect en de bodem is samengesteld uit klei en zand van vulkanische oorsprong.

90% van de bebouwbare oppervlakte voor boomkwekerijen is geconcentreerd in de vallei van de rivier Ombrone. Ongeveer 50% van de productie wordt geëxporteerd, men telt een tewerkstelling van 6000 personen waarbij nog eens 3500 personen dienen bijgeteld voor afgeleide activiteiten binnen de sector.

In 1937 stichtte Vannino Vannucci Senior de boomkwekerij Vannucci. Hij startte met het telen van dennen, ceders, cypressen, groene eiken en palmbomen. Ondertussen worden duizenden variëteiten gekweekt en zetten zoon Moreno en kleinzoon Vannino Junior in dezelfde filosofie het beleid verder.

Prioriteit is de beste service verlenen aan de klant door het voorbereiden van de bestellingen (stockage-laden), het transport naar de cliënt en de commercialisatie van het product.

Dankzij de constante bewaking van de Europese markt werd een assortiment uitgewerkt dat voldoet aan de wensen van de klanten (boomkwekerij-grossist-doorverkoper-tuinarchitect-aankoopcentrale-tuinaanlegbedrijven). De ervaring en investering op lange termijn (veel planten zijn 5 à 10jaar oud) zorgen ervoor dat de concurrentie ondanks de globalisering van de wereld nog niet echt bedreigend is. Toch blijft het een constante bekommernis om steeds de juiste soorten te telen en de meer dan 350 medewerkers motiveren om de beste kwaliteit te garanderen.

Dit jaar werd een unieke showroom geïnstalleerd waar de klant een staal van alle bestaande variëteiten kan aanschouwen. In dit unieke kader werd de delegatie na een rondleiding in de boomkwekerij ontvangen door de heer Vannucci en door de heer Nicola Risaliti, provincieraadslid voor toerisme en promotie.

## 3. Koekjesbedrijf Bargilli in Montecatini

Dit specifieke, exclusieve koekje met ronde vorm ("Cialde" genaamd) en schild van Montecatini (in reliëf) wordt gemaakt op basis van bloem, volle melk, verse eieren, suiker en amandelnoten en voldoet aan strenge kwaliteitseisen. Ook de verpakking is zorgvuldig uitgedacht, in een blikken of ceramieken doos. De verkoopprijs is hoog en hierdoor is export heel gering, er worden geen toegevingen gedaan op de prijszetting. Er wordt in de plaatselijke winkel in Montecatini verkocht alsook aan winkels in de nabije omgeving. De productiehal werd niet getoond omwille van bedrijfsgeheim. De vulling bestaat uit een amandelgel, waarbij de amandelen uit de regio Puglia komen en een laag zuurtegehalte hebben. De zaakvoerder, Paolo Bargilli zette de traditie van zijn vader (start in 1936) verder en runt het bedrijf samen met zijn vrouw en 5 werknemers. Er is niet aan opvolging gedacht. Tenzij er een goed bod zou komen, zal de zaak stopgezet worden bij pensioen van de zaakvoerder.



4. Montecatini thermen

Ontvangst en rondleiding door de heer Taddei, toeristisch promotie-agentschap van de thermen. Montecatini telt 600 jaar traditie, 9 thermen en 1,7 miljoen bezoekers per jaar. Bezoek werd gebracht aan één van de negen thermen die de stad rijk is, "il Tettuccio", ook wel tempel van de Europese thermen genoemd. De naam verwijst naar het dak, beschildert met mooie taferelen. Het is de oudste van de bronnen en het gebouw heeft een indrukwekkende architectuur die, zoals we ze nu zien, in 1919 werd voltooid.

De meeste badinrichtingen zijn gekend voor hun wellness-aanbod, de bron die de delegatie bezocht, biedt enkel een kuur met drinken van mineraal water. Het dagelijks drinken van dit water op nuchtere maag is efficiënt voor de spijsvertering en voor het behandelen van leveraandoeningen.

5. Diner "Poggio dé Papi in Montalbano

De avond werd afgerond in Poggio dé Papi, hoevertoerisme met een unieke ligging en met panoramisch zicht op het Valdinievole gebied met wijngaarden en olijfbomen. De boerderij bestaat reeds 300 jaar en is gelegen in de groene bergen van Montalbano. Er zijn mogelijkheden tot sporten zoals wandelen, paardrijden, mountain-bike en er is een zwembad. De keuken is typisch Toscaans en maakt gebruik van producten die op de boerderij worden gemaakt : wijn, olijfolie en honing.

Het agrotourisme wordt in de Provincie Pistoia op een kaart voorgesteld met in totaal 108 deelnemende boerderijen. Het netwerk is heel sterk ontwikkeld, alle bedrijven hebben een prachtige ligging in de natuur en bieden hun gasten de typische Toscaanse keuken, ook met als basis de eigen producten. Hiertoe behoren charcuterie (salami, ham), kaas en brood zonder zout, olijfolie, honing en wijn.

**Zaterdag 27 mei 2006**

6. Bezoek aan kaasmakerij "Innocenti Renzo" in Piteglio

Kaasmakerij waar pecorino en ricotta worden gemaakt. Dit bedrijf maakt deel uit van een presidium van de Slow Food beweging. Presidia van Slow Food zijn kleine projecten, opgezet om producenten te helpen, en de idee is in 1999 ontstaan. Doel blijft : het stimuleren van ambachtelijke producten, samen met producenten kwaliteitsnormen vastleggen waardoor de kwaliteit gewaarborgd wordt en zorgen dat er toekomst is voor voedsel met een traditie. De Slow Food beweging zelf is opgericht in 1986 in Italië en als internationale non-profi organisatie officieel geregistreerd in 1989. Slow Food wil het plezier van lekker eten combineren met bewust en verantwoord leven. Het is een reactie op een wereld waarin alles snel moet gaan : gewoonten worden op hun kop gezet, privé-leven wordt aangetast, productiviteit en efficiëntie gaan voor alles, we eten Fast Food. Slow Food wil zorgen voor een betere toekomst : met behoud van biodiversiteit, het aanleren van smaakbewustzijn en het bijeenbrengen van producenten en consumenten. Symbool is het slakje, omdat de slak geen haast heeft en zich kalmpjes een weg eet door het leven.

De boerderij maakt deel uit van een Consortium "Montagne e Valli di Pistoia", zijnde het Presidio Slow Food, bestaande uit 22 deelnemende bedrijven die alle in de regio gevestigd zijn en produceren volgens welbepaalde criteria. Het Consortium zorgt voor de controle op de productie van melk en kaas en er worden gezamenlijke promotionele acties gevoerd (folder, markten...). De Kamer van Koophandel huisvest de directeur van het Consortium.

Pecorino is een verzamelnaam voor kazen die alleen van schapenmelk zijn gemaakt. Ze zijn elk karakteristiek voor een bepaalde streek of een bepaald schapenras. De schapen "Massese" genaamd, zijn een zwart ras en worden nog door een herdershond van en naar de weide gebracht. De rauwe melk (ong. 45l) wordt verwarmd tot max 39°C en hiervan gaat 20% na toevoeging van gist (gemaakt uit de maag van de lammetjes) de pecorino vormen, een vaste kaas. De kazen worden in vormen gebracht en rusten nadien in een kelder die een constante temperatuur heeft (ong. 20 dagen).

De overgebleven melk wordt opnieuw gebruikt voor het maken van de ricotta. Hier wordt de melk gekookt en met de hand wordt een grote bal kaas gevormd die nadien in vormen worden geduwd. Kaas en vorm worden aan de klant mee verkocht en telkens gerecupereerd. De kaas wordt vaak gebruikt als vulling voor pasta en bij desserts. Vakmanschap bij de productie van beide kazen is primordiaal want er zijn geen toestellen aanwezig die temperatuur en tijd meten, het oog van de producent is bepalend.

Er wordt voornamelijk op bestelling gewerkt en steeds voor klanten uit de buurt.

7. Lunch in boerderij "Podere Montaglioni" in San Marcello Pistoiese

Het hoevertoerisme "Podere Montaglioni" is gelegen vlakbij het dorp San Marcello. Gelegen op de top vande Pistoiese bergen en omgeven door een prachtig landschap wordt hier een typisch Toscaanse keuken geserveerd. Ook hier worden producten van de boerderij aangeboden en wordt het koeienras Chianina (witte koeien) gekweekt.

8. Ontvangst en bezoek bergdorpje Cutigliano

Officiële ontvangst in het Gemeentehuis van Cutigliano door de burgemeester mw. Marina Lauri. Zij stelde het dorp en de omgeving voor en vergastte ons buiten op de specialiteit van de streek : Neccio" een soort pannenkoek met deeg van kastanjemeel en meestal gevuld met ricotta kaas.

Cutigliano bestaat uit kleine smalle straatjes, oude gebouwen en monumenten en wordt zowel in de zomer als winter (ski-oord) druk bezocht. De Florentijnsedominantie is zichtbaar oa via het schild van de Medici's boven de ingangsdeur van het gemeentehuis.

### Zondag 28 mei 2006

#### 9. Geleid bezoek aan de stad Pistoia

Deze stad is van origine Romeins. Centraal punt (Forum Romanum) is de piazza del Duomo. De cultuur van de bedevaart (vnl. voor St.Jacques) heeft de geschiedenis van Pistoia sterk gekarakteriseerd. Tussen de 12<sup>de</sup> en 14<sup>de</sup> eeuw kende de stad haar grootste bloei (handelsactiviteiten, artisanale producten en ambachten). Eén van de te bewonderen gebouwen is het hospitaal Ceppo, in 1277 gebouwd en later uitgebreid. In de 16<sup>de</sup> eeuw werd het ziekenhuis versierd met een unieke fries die de 7 werken van barmhartigheid voorstelt en werd uitgevoerd door de gebroeders Della Robbia. Dit enige werk is gemaakt uit geëmailleerd aardewerk

#### 10. Geleid bezoek aan Firenze

Er werd een kort geleid bezoek gebracht aan deze prachtige stad. De drie eeuwen bijna ononderbroken heerschappij van de machtige Famiglia di Medici heeft ervoor gezorgd dat Firenze tot ongeveer het jaar 1730 het culturele en intellectuele hart van Europa was. Zij waren de opdrachtgevers voor ontelbare, nu klassieke, renaissancekunstwerken.

Ook hebben ze aan de wieg gestaan van het ontstaan van banken als kredietverleners. De belangrijkste bezienswaardigheden, inclusief de veelkleurige duomo (de kathedraal) en de Uffizi-galerij liggen op de noordelijke oever van de Arno. De studentenwijk Santa Croce, in het oosten, dankt haar naam aan de plaatselijke parochiekerk. Via de Ponte Vecchio met zijn vele piepkleine juwelierswinkeltjes kom je in de wijk Oltrarno (aan de andere kant van de Arno). Vroeger zaten op de brug kleine leerlooierijen die, doordat ze met hun achterzijde boven de Arno zweven, gemakkelijk hun afvalwater konden lozen direct in de Arno.

's Avonds werd nog halt gehouden aan de piazzale Michelangelo met een prachtig panoramisch zicht op Firenze by night.

### Maandag 29 mei 2006

#### 11. Wijnmakerij Marini

Dit familiebedrijf geleid door Marini Giuseppe is gesitueerd op de heuvels die de stad Pistoia omringen. Specialiteit is de productie van Toscaanse kwaliteitswijnen, olijfolie en Grappa. Paradepaardjes zijn de typische Vin Santo gemaakt van Chianti en de extra-virgin olijfolie. Het bedrijf telt 20 ha (10 in eigendom en 10 in huur) en er worden ook enkele planten gekweekt voor tuinaleg. Geleide bezoeken voor groepen zijn mogelijk.

De druiven voor de Vin Santo laat men op rekken met stro indrogen. Ruim 3 maanden na de oogst, met name in december, worden de druiven geperst en gevinifieerd. De druiven hebben dan zo'n 60% water verloren, en het restsuiker is vrij hoog. Vervolgens wordt de wijn ten minste 3 jaar in houten vaten bewaard. Omdat de vaten niet helemaal afgevuld worden en de omgevingstemperatuur wisseld, maderiseert de wijn en krijgt de Vin Santo zijn goudgele kleur. De smaak varieert van droog tot zoet. Het alcoholgehalte ligt tussen de 14% en 17%. Een droge Vin Santo is een uitgerijpte wijn die als aperitief wordt gedronken.

Er wordt niet gedacht aan verdere uitbreiding, kwaliteit van het product gaat voor.

12. Bezoek museum van broderie in Casalguidi

Eind 19<sup>de</sup> eeuw bloeide een nieuwe vorm van broderie in de vlakte van Pistoia waarvan vakmanschap en heel veel geduld de ingrediënten zijn. Om de traditie in stand te houden, werd een museum ingericht in een ruimte van het gemeentehuis van Casalguidi waar nog steeds les kan gevolgd worden op ambachtelijke wijze "Punto di Casalguidi". De club del Ricamo di Casale is een culturele vereniging die zich inzet voor het behoud en de revalorisatie van deze broderietechniek.

Een gids werd aan de delegatie overhandigd waarin de Toscaanse artistieke en traditionele ambachten zijn opgenomen. In één overzichtelijke gids worden vernoemd : ceramiek; smeedwerk, houtbewerking, goudsmeedkunst, textiel, kant en streekproducten (voeding en drank). Bedoeling is om niet 1 activiteit of sector te promoten maar de volledige culturele context, een levenswijze. Door het bijeenbrengen van alle bronnen van een regio in een netwerk van culturele en traditionele aspecten worden deze versterkt. In dit perspectief vormen kunst, toerisme en streekproducten een middel om sectoren te promoten zoals traditionele ambachten, die meestal minder bekend zijn bij het publiek. Ook multisectorale evenementen moeten bijdragen tot deze kruisbestuiving.

13. Bezoek aan textielbedrijf Cianchi Fiorello in Casalguidi

De bedrijfsleider dhr. Mazzei van het bedrijf Cianchi Fiorello (merk Dreams) gaf een rondleiding in dit textielbedrijf waar tafelkleden en beddegoed worden gemaakt. De grondstof (meestal linnen of menging linnen/katoen) wordt aangekocht en gepersonaliseerd met typische versieringen uit de streek. De tekeningen worden exclusief gemaakt op vraag van de klant en heel kleine reeksen zijn mogelijk. Op deze manier wordt het hoofd geboden aan de concurrentie vnl. uit China. De heer Mazzei is lid van de kunst- en ambachtenvereniging Confartigianato.

14. Afsluitend woord en lunch in Pistoia

Het typisch Toscaanse eethuis La Bottegaia in Pistoia vormde het decor voor de afsluitende toespraak door de heer Daniël De Steur, directeur EROV en delegatieleider, de heer Bernard Strosse, directeur Syntra Midden-Vlaanderen en de heer Renato Ferretti, directeur dienst ruimtelijke ordening, landbouw, toerisme en promotie van de provincie Pistoia. De afspraken tussen de beide regio's werden bevestigd en de Italiaanse delegatie werd bedankt voor de uitstekende voorbereiding en uitwerking van deze economische missie. Een mand met Oost-Vlaamse streekproducten werd als passend geschenk overhandigd.

15. Vrij bezoek aan Pisa

Gezien de vlucht van Ryanair in Pisa vertrekt, kon nog een bezoek gebracht worden aan de scheve toren van Pisa op het plein "piazza dei Miracoli".

## 6. Algemeen besluit

De economische missie heeft effecten opgeleverd in het kader van de samenwerking EROV – provincie Pistoia en voor de deelnemers – bedrijven van de missie.

De effecten van de samenwerking EROV – provincie kunnen als volgt worden samengevat :

1. De samenwerking met de provincie Pistoia zal, met als basis het memorandum van 14 november 2003 worden verdergezet.
2. De provincie Pistoia wordt uitgenodigd om, met een missie of een delegatie van de sierteelt, de provincie Oost-Vlaanderen te bezoeken.
3. De EROV zal het initiatief nemen, in overleg met de provincies Pistoia (IT) en Vas (H) om een Europees project tot samenwerking op het vlak van sierteelt te formuleren. De krachtlijnen zijn hiervoor bekend. Overleg zal worden georganiseerd met de 10<sup>e</sup> directie-dienst Land-en tuinbouw.
4. De provincie Pistoia zal de EROV uitnodigen als lid van het wetenschappelijk comité voor de organisatie van een congres over Paesaggio in juni 2007. Overleg zal gepleegd worden met de 10<sup>e</sup> Directie – dienst Land-en tuinbouw.
5. De provincie Pistoia vraagt om, na een eerste succesvolle ervaring, opnieuw naar de winterjaarmarkt van Sint-Lievens-Houtem te komen met streekproducten. De EROV zal hierover de gemeente informeren.
6. De provincie Pistoia nodigt EROV uit om zijn stand met slow food streekproducten; in casu opgebouwd rond Faggiolobonen en Pecorino-kaas te bezoeken op de voedingsbeurs van Turijn in oktober 2006; desgevallend om op hun stand Oost-Vlaamse streekproducten te integreren.
7. De provincie Pistoia wenst journalisten uit Oost-Vlaanderen uit te nodigen om over de provincie te schrijven. Toerisme Oost-Vlaanderen wordt hiervan op de hoogte gesteld.

De economische missie zal worden geëvalueerd aan de hand van een enquête bij de deelnemers omtrent de contacten, besprekingen en ervaringen. Het verslag hiervan zal begin september 2006 worden voorgesteld.

Gent, 22 juni 2006

Chantal Gheysen  
directieadviseur

Daniël De Steur  
directeur

### Inschrijvingen voor de economische missie (streekproducten) naar de provincie Pistoia (regio Toscane) van 25-29 mei 2006

nr	bedrijf	naam	familienaam	adres	gemeente	tel/gsm	fax	e-mail	product	p.
1	Agaric	Cécile	Haegeman	Lembergsesteenweg 160	9820 Merelbeke	09 252 49 10 0477 78 97 97	09 252 49 10	<a href="mailto:Agaric@pandora.be">Agaric@pandora.be</a>	traiteur	2
2	Agaric	John	Vandenabeele							
3	Straalbronnen	Louis-Philippe	Van der Donckt	Bronnenstraat 1	9681 Maarkedal	055 311 959	055 30 01 96	<a href="mailto:straal.vanderdonckt@scarlet.be">straal.vanderdonckt@scarlet.be</a>	bronwater; limonade	2
4	Straalbronnen	An-Sylvie	Steenhoudt							
5	Syntra	Roger	De Baere	Maenhoutstraat 15	9830 St. Martens Latem	09 282 61 01			opleidings- centrum	2
6	Syntra	Rita	Goeman							
7	bvba Baele Jozeph	Jozeph	Baele	Industrie Park 17	9820 Merelbeke	09 252 23 55	09 252 52 95		roomijs	2
8	bvba Baele Jozeph	Marian	Baele							
9	Syntra	Jan	Vallaey	Hutsepotstraat 3	9052 Gent	09 222 85 88	09 245 08 72	<a href="mailto:j.vallaey@pandora.be">j.vallaey@pandora.be</a>	opleidings- centrum	2
10	Syntra	Lucie	Van De Veegaete							
11	Brouwerij Van Den Bossche	Ignace	Van Den Bossche	St.Lievensplein 16	9550 Herzele	054 50 04 11	054 50 04 06	<a href="mailto:brouwerijvandebossche@skynet.be">brouwerijvandebossche@skynet.be</a>	streek- bieren	2
12	Brouwerij Van Den Bossche	Claire	Colle							
13	Nectaria	Regine	Mortier	Brusselsepoortstraat 107	9000 Gent	09 225 80 47	09 233 42 09		jenever	1
14	Leon C. Morel	Leon	Morel	Ter Ramenlaan 10	9070 Destelbergen	09 228 12 25	09 238 32 20		verzekering en	1
15	Kapas	Kris	Verhofstede	Doornpark 9	9120 Beveren	03 77 51 800	03 77 56 888	<a href="mailto:info@kapsbeveren.be">info@kapsbeveren.be</a>	chocokaas	1
16	nv Bruggeman	Eric	Van Schoonenberghe	Wiedauwkaai 56	9000 Gent	09 282 44 91		<a href="mailto:eric.vanschoonenberghe@skynet.be">eric.vanschoonenberghe@skynet.be</a>	jenever	2
17	nv Bruggeman	Cecile	Everaert							
18	Boomkwekerijen Van Kerckhove A.	Etienne	Van Kerckhove	Oordegemsesteenweg 179	9230 Wetteren	09 369 16 91	09 369 56 03	<a href="mailto:info@vankerckhove.be">info@vankerckhove.be</a>	boom- kwekerij	1
19	C R V PLANTS	Bart	Lampaert	Postbus 90	9230 WETTEREN				boomkwe- kerij	1
20	Wijnhuis Bollaert	Willy	Van Ruyskensvelde	Hundelgemsesteenweg 286	9820 Merelbeke	09 230 70 56 0498 923 001	09 231 93 02	<a href="mailto:willys.distillery@pandora.be">willys.distillery@pandora.be</a>	jenever, advocaat	2

### Inschrijvingen voor de economische missie (streekproducten) naar de provincie Pistoia (regio Toscane) van 25-29 mei 2006

21	Wijnhuis Bollaert	Odette	Van Austrève							
22		Roland	De Mey	Duimenstraat 290 bus 3.1	8450 Bredene	059 26 76 40	idem	de.mey.roland@scarlet.be	wijnmeters- gilde	1
23	EROV	Daniël	De Steur	Seminariestraat 2	9000 Gent	09 267 86 06	09 267 86 95	daniel.de.steur@oost-vlaanderen.be		2
24	Eterna	Rita	Verdievel							
25	EROV	Chantal	Gheysen	Seminariestraat 2	9000 Gent	09 267 86 12 0475 98 32 68	09 267 86 95	chantal.gheysen@oost-vlaanderen.be		2
26	Bloso	Alexis	De Clercq							
27	Syntra Midden-Vlaanderen	Bernard	Strosse	Steenweg van Grembergen 1	9200 Dendermonde	052 25 09 70	052 250 971	<a href="mailto:bernard.strosse@syntra-mvl.be">bernard.strosse@syntra-mvl.be</a>	opleidings- centrum	2
28		Adriana	Lehotska							
29	Desomville NV	André	Van der Elst	Veldstraat 9	9300 Aalst			andrevanderelst@vdelst.be	groothandel verswaren	2
30	Desomville NV	Monique	Buys							
31	Zwijnaarde Castle Catering nv	Jean- Benoit	Turcksin	J.Schayckstraat 6	9052 Zwijnaarde	09/222 13 34	09/221 73 19	j.turcksin@skynet.be	Kasteel van Zwijnaarde, catering	1
32	LWB	Ludovic	Walthoff-Borm	G.Callierlaan 66	9000 Gent	09/224 19 75	idem	lwb@belgacom.net	verzekering en	1
33	Rimbaut en Zn bvba	Kurt	De Vuyst	Dendermondsesteen weg 114	9260 Schellebelle	09/369 08 43	09/368 21 30	<a href="mailto:info@rimbaut.be">info@rimbaut.be</a> <a href="mailto:devuyst.kurt@belgacom.net">devuyst.kurt@belgacom.net</a>	boom- kwekerij	1
34	EROV	Lieselotte	Volckaert					lieselotte_volckaert@yahoo.com	tolk/gids	1
35	Denis Plants	René	Denis	Bochtenstraat 6	9080 Beervelde	09/355.12.55	09/355.56.21	<a href="mailto:rene@denis-plants.com">rene@denis-plants.com</a>	jonge planten	1
36	Denis Plants	Solange	Declercq							1

## Programma Pistoia economische missie EROV-streekproducten 23-29 mei 2006

### **Dinsdag 23 mei 2006**

19u05 : vertrek vlucht 3745 : Charleroi (Brussels South)-Pisa (confirmatienummer H6MSLH)

20h40 : Afhaling aan luchthaven Pisa en overbrenging hotel

21h40 : avondeten in Hotel Il Convento ([www.ilconventohotel.com](http://www.ilconventohotel.com))

Voorstelling van het programma door de Italiaanse delegatie (de heer R. Ferretti, directeur Provinciebestuur van Pistoia).

### **Woensdag 24 mei 2006**

9u30 : afhaling delegatie in hotel

10u officiële ontvangst van de Oost-Vlaamse delegatie Gedeputeerden op Palazzo Bali (provincieraadszaal) met de presidente van de provincie Pistoia Sig. Gianfranco Venturi, gedeputeerde voor Toerisme, de heer Nicola Risaliti en de president van de Provincieraad Giunti in aanwezigheid van voltallig uitgenodigde provincieraad.

12u ontmoeting Vereniging boomkwekerijen en Presidente van de provincie Pistoia

13u verwelkomingslunch in "La Bottegaia" restaurant met Toscaanse specialiteiten in Pistoia (Piazza del Duomo)

14u45-16u15 : bijeenkomst aan het Battistero van Pistoia en start geleid bezoek aan historisch centrum van Pistoia

16u30 vertrek naar Pescia

17u ontmoeting met burgemeester Pescia dr. Antoinio Abenante en bezoek aan de tentoonstelling "Citromania" (= citrusvruchten als versiering) de tuinen van Villa Garzoni in Collodi en het park Pinocchio.

20u30 avondeten met streekproducten

22u terug in hotel

### **Donderdag 25 mei 2006**

9u30 : vertrek naar Firenze

11u-13u : bezoek Firenze met gids (Italiaans-Frans) einde aan hotel Lungarno Zecca

13u : bezoek aan de overdekte voedingsmarkt te Firenze met aansluitend walking dinner.

16u45 : vertrek naar Siena

18u-19u : bezoek Siena met gids (Italiaans – Frans)

21u40 : terug hotel en diner samen met delegatie missie die aangekomen is (36 personen)

Voorstelling van de Oost-Vlaamse economische missie aan de gedeputeerden en toelichting van het programma.

### **Vrijdag 26 mei 2006 : aansluiten bij de volledige groep**

9u : vertrek per bus

9u30 : bezoek aan de vermaarde artisanale chocoladeverwerker "Catinari" in Agliana

10u45 : vertrek per bus

11u15 : geleid bezoek aan boomkwekerijen "Vannucci" te Pistoia.

13u : lunch aangeboden door boomkwekerijen Vannucci

14u30 : vertrek naar kuuroord "Montecatini Terme"

15u : bezoek aan bedrijf "Bargigli" : een typisch koekje van Montecatini met specifieke vorm

16u : geleid bezoek aan één van de oudste thermaalbaden van Montecatini Terme

17u : vertrek naar Pisa per taxi (of via hotel)

20u : luchthaven Pisa

21u05 : vlucht naar Charleroi (Brussels South) vlucht 3746

22u50 : aankomst luchthaven Charleroi