

'Dus dat je bij wijze  
van spreken vanaf de  
Foppenplas een rondje door  
de kern kunt varen.'  
pagina 8

# Midden-Delfland® 2025

Juni 2008, editie 6

*Midden-Delfland eerste Nederlandse gemeente met internationaal keurmerk*

## Cittaslow: het nieuwe bewustzijn

*Op 28 juni zal Midden-Delfland als eerste Nederlandse gemeente het Cittaslow-certificaat verwerven. Cittaslow is het internationale keurmerk voor gemeenten met minder dan 50.000 inwoners die op het gebied van natuur, landschap, bewuste voeding, streekproducten, cultuurhistorie en gastvrijheid tot de top behoren.*

In een tijdperk van verstedelijking, globalisering en veralgemenisering staat dit keurmerk tevens voor de verankering van een kwalitatief hoogstaande leefcultuur, alsmede voor behoud en versterking van de eigen lokale identiteit.

En die impuls van A-kwaliteit is precies waar het in de Gebiedsvisie Midden-Delfland® 2025 mede om begonnen was. Een open agrarisch cultuurlandschap, een oase van rust en ruimte te midden van het verstedelijkte gebied, waar mensen nog de tijd voor je nemen, waar je kaas, vlees en fruit kunt kopen bij de boer, waar je volop kunt genieten van de aanwezige natuur, en waar bewust wordt omgegaan met het milieu.

### *Slowfood*

Met het Cittaslow-keurmerk wil Midden-Delfland zich richten op

de kwaliteit van de leefomgeving zoals een gezond milieu, een goede infrastructuur en het promoten van plaatselijke en regionale streekproducten. Daarbij horen ook een gastvrij onthaal van de bezoekers, het versterken van de landschappelijke kwaliteiten en koestering van het cultuurhistorisch erfgoed. De term 'slow' moet in verband worden gebracht met de zorgvuldigheid waarmee met al dit soort zaken wordt omgegaan.

De Cittaslow-gemeenschap vond haar oorsprong in Italië, waar ze vanouds nauw gelieerd is met

de Slowfood-beweging die zich sterk maakt voor het behoud van regionale gerechten en ambachtelijk geproduceerd voedsel. In 1999 werden de Italiaanse stadjes Orvieto, Bra, Positano en Greve in Chianti de eerste Cittaslow-gemeenten. Vervolgens ging het snel. Er ontstond een landelijk netwerk van tientallen dorpen en stadjes die het keurmerk Cittaslow verwierven. Daarna vonkte het Cittaslow-elan over naar tal van andere landen.

### *'Cittaslow-hoofdstad'*

Momenteel zijn er ook Cittaslow-gemeenten in Engeland, >>



Foto: Bosch Slabbers

## Inhoud

- |   |  |    |   |    |  |
|---|--|----|---|----|--|
| 1 | Cittaslow: het nieuwe bewustzijn                     | 8  | 'De afslag naar Midden-Delfland is niet te missen'            | 17 | Commissie Mooi Delfland adviseert over 'groene parel' van de zuidelijke Randstad |
| 2 | 'De gast is de grote winnaar'                        | 10 | Elk recreantenprofiel komt aan z'n trekken in Midden-Delfland | 18 | 'Nieuwe hoogspanningsverbinding Delfland ondergronds aanleggen'                  |
| 4 | Zeven toegangspoorten en een uniek informatiecentrum | 13 | 'We zijn op de goede weg met elkaar'                          | 20 | Overzicht projecten en initiatieven Midden-Delfland® 2025                        |
| 7 | Resultaten Groenfonds worden goed zichtbaar          | 15 | Het LOP is nu volop in de maak                                |    |  |

EDITIE

6

Duitsland, Oostenrijk, Noorwegen, Denemarken, Spanje, België, Polen en zelfs in Australië, Nieuw Zeeland en Zuid-Korea. Cittaslow streeft ernaar in elk land een nationaal netwerk te creëren. Het initiatief hiervoor ligt bij de eerst aangesloten gemeente die in het desbetreffende land 'Cittaslow-hoofdstad' wordt en onder andere tot taak heeft andere gemeenten in hun aanvragen toelatingsprocedure te ondersteunen. Midden-Delfland wordt met haar aanstaande certificering dus tevens 'Cittaslow-hoofdstad' van Nederland.

Op 17, 18 en 19 april vond in Midden-Delf-

land een uitgebreide toetsing plaats door het bestuur van Cittaslow, dat zetelt in het Italiaanse Orvieto. De Italiaanse delegatie was zeer onder de indruk van de gebiedskwaliteiten en alle andere

aspecten waarop de toetsing had plaatsgevonden. Ze liet bij haar vertrek weten dat Midden-Delfland 'kan worden gezien als voorbeeld voor alle Cittaslow-gemeenten in het mondiale netwerk,' waarmee de mondelinge toekenning van het keurmerk in feite al binnen was.

### *A-kwaliteit benadrukken*

Enkele weken daaraan voorafgaand gaf burgemeester Arnoud Rodenburg een presentatie voor de gemeenteraad in het Oude Raadhuis van Maasland. Daarbij ging hij uitgebreid in op de vele aspecten waarmee

de gemeente Midden-Delfland - samen met haar bewoners - vanuit een nieuw Cittaslow-bewustzijn het begrip A-kwaliteit wil benadrukken.

Zoals eerder gezegd gaat het dan met name om de kwaliteit van landschap en leefomgeving, streekproducten, gastvrijheid, milieu, infrastructuur, cultuur-historische waarden en de eigen identiteit (tevens de aspecten waarop Midden-Delfland voor certificering door Cittaslow werd getoetst). Een groot aantal zaken kwam daarbij aan de orde, zoals het nieuwe dienstverlenings-concept, het jeugdbeleid, de welstandsnota, het Groenbeleidsplan, het Groenfonds Midden-Delfland, de vergoeding voor groene diensten, de promotie van streekpro-



## Topkok Mario Ridder (De Zwethheul): 'De gast is de grote winnaar'

*Aanschouwelijker kon het Cittaslow-gevoel voor het Midden-Delflandgebied niet worden overgebracht. Tijdens de presentatie van burgemeester Arnoud Rodenburg (op 25 maart j.l. in het Oude Raadhuis van Maasland) konden de aanwezigen proeven uit een keur van streekgerechten, bedacht en gemaakt door niemand minder dan de chef-kok Mario Ridder van restaurant De Zwethheul (twee Michelinsterren) in Schipluiden/De Zweth.*

Ongekunsteld, puur, klassiek van toon, met telkens een verrassend persoonlijk accent - zo valt de stijl van Mario Ridder het best samen te vatten. Of, zoals hij zelf zegt: 'Perfectie zonder poespas.' Toch is zijn stijl verre van minimalistisch. Integendeel, Mario Ridder (35) bewijst elke dag opnieuw dat eenvoud en raffinement heel goed samen kunnen gaan. Binnen die klassieke context is hij continu op zoek naar de essentie van smaak. Zijn streven is om die essentie optimaal tot haar recht te laten komen en subtiel te benadrukken. Daarbij is eenvoud het toverwoord. 'Wat er op het bord ligt moet perfect zijn, bordvullend en verrassend.'

### *Menukaart*

Welnu, het was zeker verrassend, bordvullend en perfect van smaak wat Mario Ridder zijn publiek in de vorm van vijf streekgerechten voorzette. Ziehier de menukaart tijdens de Cittaslow-presentatie:

*Gepocheerde Delflandse eidooier met gerookte  
Maaspaling en lavendelroom*

*Hoewe Biesland rund als carpaccio geserveerd, met  
oude kaas van Van Winden uit Schipluiden en  
Vlaardingse mosterd dressing*

*Westlandse kasperges met huisgemaakte  
lamsham en grasboter van Van Winden*

*Rundersukade van Hoewe Biesland (Delfgauw)  
met aardappelpuree en truffel*

*Schipluidense boerenroomtaart met kwarksorbet en  
appelpompote*

Mario Ridder vindt het een feest om met hoogwaardige streekproducten te kunnen werken. Hij kan lyrisch spreken over de kwaliteit van Westlandse druiven, over de boter en de room van zuivelboerderij Van Winden in Schipluiden, over de gastronomische kruiden en 'micro-vegetables' van Koppert Cress in Monster, over de honing van lokale imkers, enzovoort.

### *Eén maar...*

Mario Ridder: 'We moeten dit soort streekproducten waar mogelijk zeker aan ons assortiment toevoegen en het ook promoten. Het is dubbel en dwars de moeite waard om ermee te werken. Kijk naar chef-kok Jonnie Boer van de Librije in Zwolle. Eén van zijn top-

ducten, het toeristisch beleid, de herkenbare bewegwijzering naar historische centra, uiteraard ook de Gebiedsvisie Midden-Delfland® 2025, het daaraan gekoppelde Landschapsontwikkelingsplan (LOP) en de in ontwikkeling zijnde recreatieve toegangspoorten. Op milieugebied noemde hij onder andere het duurzaam bouwen beleid, met als treffend Cittaslow-voorbeeld de nieuwe Multifunctionele Accommodatie (MFA)school Het Lint in Den Hoorn, onder andere voorzien van een energiezuinige klimaatbeheersing.

### Bevestiging

Burgemeester Rodenburg: 'Als Cittaslow-hoofdstad van Nederland wil Midden-Delfland mét haar inwoners vanuit een nieuw bewustzijn aan de slag om de

hoge leefkwaliteit - die er nu al is - waar mogelijk ook nog eens te versterken en te verbeteren. Cittaslow is immers de bevestiging van de unieke identiteit van Midden-Delfland binnen haar stedelijke context. En het is ook een katalysator, in die zin dat het een positieve flow met zich meebrengt waardoor iedereen wordt uitgenodigd dat karakter, die identiteit nog verder uit te bouwen en ook uit te dragen.'

'We zitten bij de top, en dat zal ook heel veel positiefs genereren bij de ondernemers. Die zullen zich meer dan ooit bewust worden van het enorme marketingeffect dat van een Cittaslow-gemeente uitgaat. Het besef dat we iets unieks hebben wat anderen niet hebben. Dat we op

een verantwoorde manier met de natuur en onze cultuurhistorie omgaan, dat we topproducten leveren, dat we de boel hier netjes opruimen en dat ook laten zien. Het is tevens een stimulans om te investeren in gastvrijheid, want met dit keurmerk zullen er zeker meer bezoekers gaan komen.'

'Het is juist de verbinding tussen de landschapsbeleving en de vitale dorpen die Midden-Delfland tot Cittaslow-gemeente maakt. Zo is het ook neergelegd in de Gebiedsvisie Midden-Delfland® 2025, namelijk het uitnodigende landschap en het streven naar A-kwaliteit. Daarin past ook een imago dat aansluit bij de Slowfood-beweging en de Cittaslow-gemeenschap. Door alle intensieve voorwerkzaamheden

is dat aspect aanvankelijk even blijven hangen, totdat we vorig jaar augustus met het Vitale-Dorpenproject aan de slag gingen. Dat leek het juiste moment om Cittaslow nu eens daadwerkelijk op te pakken, juist in relatie met onze vitale dorpen.'

### Lobbyen

'Daarnaast sluit ik niet uit dat je vanuit het internationale Cittaslow-netwerk straks ook gemakkelijker kunt lobbyen in Brussel, net zoals grote steden dat weer op hun eigen manier doen. Als je samen met andere Cittaslow-gemeenten uit diverse landen aanklopt voor het financieren van projecten die met rust, ruimte en leefkwaliteit te maken hebben, dan kan ik me voorstellen dat men ten overstaan van zo'n internatio-

nale gemeenschap eerder bereid is met geld over de brug te komen. Ook in dát opzicht verwacht ik een positieve flow.'



Foto: Gemma van Winden



gerechten is bijvoorbeeld snoekbaars uit de regio. Dat zet zo'n gebied toch op de kaart. Er is echter één maar, want wat is nu eigenlijk precies een streekproduct in Nederland? Op culinair gebied zie ik heel Nederland eigenlijk als één regio, zeker in vergelijking tot bijvoorbeeld een groot land als Frankrijk waar in veel hogere mate sprake is van diversiteit in streekgerechten.'

'Ik sta persoonlijk op het standpunt dat een streekproduct beter moet zijn dan waar het in de rest van de wereld te krijgen is. Want alleen het beste is immers goed genoeg. Zo moet ik ook oog hebben voor het vermeerde biologische Premium Black Angus rundvlees van de Creekstone slachterijen uit Texas, zonder groeibevorderaars en antibiotica - werkelijk van topkwaliteit. Dat geldt al evenzeer voor het lamsvlees uit de Lozère. Het is dus een verhaal van én/én, in plaats van én/of.'

### Win-winsituatie

'Ik ben uiteraard een aanhanger van de Slowfood-beweging. Het is voor elke topkok één groot feest dat steeds meer mensen zich bewust

worden van de achtergronden van hun voeding. Dat men bereid is voor een betere kwaliteit iets meer te betalen. Dat men bijvoorbeeld bewust kiest voor wilde zalm in plaats van kweekzalm. Voor een Oosterscheldekreeft in plaats van een willekeurige Canadese. Om dezelfde reden spreekt ook het Cittaslow-idee mij zeer aan, en daar zullen we samen met de gemeente zeker op inhaken om voor beide partijen een win-winsituatie te creëren.'

Foto: Willem Schrama



'Dit is uiteraard nog maar het beginstadium, maar we zijn wakker geschud en we zullen ons er zeker in gaan verdiepen. Er is natuurlijk nog veel méér te halen uit deze regio, denk maar eens aan de prachtige kazen van lokale zuivelboerderijen, groente en fruit

uit het Westland, en wat al niet meer. Maar het moet ook logistiek mogelijk zijn, want in sommige gevallen is het wenselijk dat een product ook nog eens 365 dagen per jaar verkrijgbaar kan zijn. Maar als dit alles leidt tot die grote verscheidenheid die zich binnen de Nederlandse horeca ontwikkelt, dan kom je tot de conclusie dat de gast de grote winnaar is.'

Topkok Mario Ridder: 'Het is voor elke topkok één groot feest dat steeds meer mensen zich bewust worden van de achtergronden van hun voeding.'