

PERSBERICHT

OOK NEDERLANDER BIJ HET WERELDKAMPIOENSCHAP MELKEN MET DE HAND

20 September Lenna (BG) (Bergamo-Lombardije-Italië)

Naast inschrijvingen uit heel Italië (uit 10 verschillende regio's) zijn er voor het Wereldkampioenschap Melken met de hand inschrijvingen vanuit Nederland, India en Roemenië. Op zondag 20 september wordt in bij Agriturismo Ferdy in Lenna (Valle Brembana, Noord Italië) voor de 2e keer het wereldkampioenschap melken met de hand georganiseerd. Een 40-tal deelnemers gaan strijden om het kampioenschap. Het evenement heeft vorig jaar, bij de eerste editie, al veel aandacht gekregen bij de nationale (Italiaanse) en internationale pers.

Iedere deelnemer krijgt in deze wedstrijd 2 minuten de tijd, om zoveel mogelijk melk te melken als mogelijk. Sommige melkers hebben hun eigen koe meegebracht, anderen krijgen een koe ter beschikking van de organisatie. Titelverdediger is de Italiaanse Gianmario Ghirardi uit Malone (Brescia) die vorig jaar 8,7 liter in twee minuten molk en de winnaar was van de "Gouden Emmer" .

Nederland wordt vertegenwoordigd door Jan Roelof Spijkervet (80) uit Schiphorst. De heer Spijkervet was tijdens zijn arbeidszaam leven veefokker en fokte met Fries-Hollands stamboek vee. In 1954 is hij al Overijssels kampioen melken met de hand geweest, hij molk toen 8 liter in 2 minuten. Daarnaast heeft hij in voormalig Joegoslavië meegedaan aan een internationale wedstrijd zeis maaien. Deze heeft hij toen gewonnen. Tegenwoordig heeft hij paarden en rijdt hij met een tweespan Gelderse volbloeds door de bossen rond Staphorst en met antieke koetsen voor bruiloften en partijen.

"Het kampioenschap is een eerbetoon aan een eeuwenoude traditie", legt organisator Francesco Maroni uit. Deze ambachtelijke manier van werken zorgt ook tegenwoordig voor gezonde en duurzame landbouw. De koeien, melkers en de kazen zijn de belangrijkste voortrekkers van deze traditie, die in de Valle Brembana* nog tot het dagelijks leven behoort. Het kampioenschap is gewijd aan de kazen "Principles Orobica", de kwaliteitskazen uit de Orobische Alpen (Strachitunt, Val Taleggio, Formai de mut, Bitto Storico, Branzi Ftb, Stracchino all'antica, Agri di Valtorta e formaggi di Capra Orobica) en wordt gesponsord door het Italiaanse paviljoen van Expo.

Dit jaar maakt het kampioenschap onderdeel uit van een 2-daags evenement, gewijd aan de biodiversiteit van de Orobische Alpen, met een ruim aanbod van smaken en tradities. Dit "Festival van de biodiversiteit Orobica" vindt ook bij Agriturismo Lenna (Bergamo) plaats op zaterdag 19 september gedurende de hele dag.

Het evenement wordt gesteund door de rasvereniging Alpine Brown, de rasvereniging Capra Orobica en oorspronkelijke maïs uit Bergamo.

* Meer informatie over de Valle Brembana en de Orobische Alpen www.italiadesso.nl

Bergamo, 16 september 2015