



La gastronomia come patrimonio immateriale nazionale ed Europeo





Contenuti

La gastronomia come parte del patrimonio immateriale nazionale ed Europeo

<u>Sai cos'è il patrimonio culturale immateriale?</u>	10
<u>Patrimonio gastronomico e benefici per la comunità locale</u>	15
<u>Preservare e promuovere il nostro patrimonio gastronomico</u>	19
<u>Casi studio</u>	25
<u>Bibliografia</u>	29



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. I punti di vista e le opinioni espresse sono tuttavia quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi.



CAPITOLO 2

Sai cos'è il patrimonio culturale immateriale?

Il patrimonio gastronomico è una parte indispensabile del patrimonio culturale immateriale, sia a livello nazionale che europeo. Esso svolge un ruolo fondamentale nella preservazione dell'identità di una regione, di una nazione e della società.

La gastronomia rappresenta un elemento significativo del patrimonio culturale immateriale, comprendendo tradizioni, pratiche e conoscenze tramandate di generazione in generazione. A livello locale, nazionale ed europeo, essa contribuisce a definire le identità culturali e a conservare il patrimonio storico. In questa sezione della guida, esploreremo in che modo la gastronomia arricchisce il patrimonio immateriale, sottolineando la sua importanza nella salvaguardia dell'identità culturale e nel favorire il dialogo tra diverse culture.

La gastronomia nel nostro patrimonio

Ti sei mai accorto di come il cibo ci riporti alle nostre radici? La gastronomia non è solo cucinare; è un ponte verso la saggezza e le storie dei nostri antenati.

Dalla scelta degli ingredienti ai rituali legati alla preparazione e al consumo del cibo, la gastronomia racchiude valori culturali, credenze e usanze sociali.

Inoltre, all'interno della gastronomia esiste un ricco patrimonio di conoscenze tradizionali tramandate oralmente di generazione in generazione. Dalle tradizioni culinarie indigene alle tecniche artigianali, preservare questo prezioso sapere è essenziale per garantire la continuità culturale e la sostenibilità. La gastronomia fa parte del nostro patrimonio.

Tre elementi contribuiscono a identificare ciò che fa parte del nostro patrimonio:

1. Tempo, come vettore della memoria: il patrimonio è radicato nel passato, ma ha un posto nel presente.
2. Spazio, come identificatore geografico: il patrimonio appartiene a un villaggio, una regione, un paese specifico, con legami e modelli comuni con altri luoghi.
3. Comunità, come indicatore di appartenenza: il patrimonio è riconosciuto come tale da un gruppo di persone, un villaggio o una regione.



CAPITOLO 2

Sai cos'è il patrimonio culturale immateriale?

La gastronomia nel nostro patrimonio



Il nostro patrimonio gastronomico immateriale è caratterizzato dalla sua relazione con questi tre elementi chiave:

Le tradizioni gastronomiche fungono da veicolo della memoria, collegando il passato e il presente attraverso la preservazione delle pratiche culinarie e delle ricette (Tempo). Il patrimonio gastronomico immateriale è strettamente legato a specifiche località geografiche, riflettendo le identità culinarie uniche delle comunità e delle regioni, pur mantenendo connessioni con tradizioni gastronomiche simili a livello mondiale (Spazio). Il patrimonio culinario promuove un senso di appartenenza e di identità tra le comunità (Comunità).



CAPITOLO 2

Sai cos'è il patrimonio culturale immateriale?

Definiamo il patrimonio immateriale!

Comprendere completamente il concetto di patrimonio immateriale è fondamentale per comunicare efficacemente questa nozione ai tuoi visitatori.

A differenza del patrimonio tangibile, che include oggetti fisici, edifici, elementi come fontane, ponti e mulini o anche siti, il patrimonio immateriale comprende saperi, rituali, musica, danza, storie e altre espressioni culturali che plasmano la nostra identità collettiva.

L'UNESCO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura) nella "Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale" (2003) definisce il patrimonio culturale immateriale come:

"Le pratiche, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, le abilità - così come gli strumenti, gli oggetti, gli artefatti e gli spazi culturali ad essi associati - che le comunità, i gruppi e, in alcuni casi, gli individui riconoscono come parte del loro patrimonio culturale.

Questo patrimonio culturale immateriale, trasmesso di generazione in generazione, è costantemente ricreato dalle comunità e dai gruppi in risposta al loro ambiente, alla loro interazione con la natura e alla loro storia, e offre loro un senso di identità e continuità, promuovendo così il rispetto per la diversità culturale e la creatività umana."



CAPITOLO 2

Sai cos'è il patrimonio culturale immateriale?

Il patrimonio immateriale è l'espressione vivente!

Il patrimonio immateriale, compresa la gastronomia, è l'espressione viva della nostra identità culturale. Consiste in tradizioni, conoscenze e pratiche tramandate oralmente, esperienzialmente e attraverso costumi sociali.

L'esempio della Castagna: frutto leggendario parte della cultura e delle pratiche umane da secoli!

Leggenda: Molte leggende ed espressioni sono legate alle castagne. Nella lingua popolare francese, 'châtaigne' (castagna) significa un pugno o una scossa elettrica. In Grecia, la toponomastica rivela l'importanza dei castagneti: ci sono molti villaggi chiamati Kastania (Castagne). Allo stesso modo, in Corsica, molti villaggi sono chiamati 'castagnetu' (castagneto).

Eventi festivi: Le castagne facevano parte di varie tradizioni e rituali, come offrirle durante i matrimoni o nelle cerimonie funebri. Nel sud della Francia, in Spagna e in Italia, le castagne arrostiti erano incluse nel pasto tradizionale per la Festa di Ognissanti.

Saper fare: I metodi tradizionali di coltivazione, le tecniche di essiccazione e la produzione di prodotti derivati dalla castagna sono profondamente radicati nell'esperienza degli agricoltori e degli artigiani, formando una parte integrante del patrimonio culturale.

Gastronomia: Spesso chiamate il "pane dei poveri" e venerata come il frutto che ha salvato le comunità dalla fame, le castagne dolci erano la principale fonte di carboidrati fino al XIX secolo in varie regioni europee dove prosperano. Da allora sono diventate una parte duratura delle tradizioni culinarie e sono utilizzate in diverse forme, tra cui arrostiti, bollite o in prodotti trasformati come farina di castagne dolci, creme, castagne sgusciate, 'marrons glacés' (castagne candite), miele e biscotti. Sono parte integrante delle pratiche culinarie e recentemente hanno guadagnato popolarità nelle diete senza glutine.

Il patrimonio immateriale funge da ponte tra il nostro passato, presente e le generazioni future. Arricchisce le nostre vite con significato e connessione, promuovendo una maggiore comprensione del nostro patrimonio culturale. È nostra responsabilità preservare e trasmettere questi tesori culturali per il godimento e la comprensione delle generazioni future. Condividere il nostro patrimonio è anche un modo per comunicare con i visitatori, poiché esprime una parte di noi stessi senza parole e lingue, e può creare un ponte verso altre culture e individualità. Condividendo con i visitatori questi aspetti importanti della nostra cultura, garantiamo la loro vitalità e rilevanza continua nella nostra società.

Ultimo ma non meno importante, il patrimonio gastronomico è una fonte inesauribile di conoscenze sulla preparazione e lavorazione del cibo; gli ingredienti indigeni; le varie tecniche di conservazione; i modi specifici di combinazione degli alimenti, ecc. Il patrimonio gastronomico è una "scatola del tesoro" che non contiene solo le tradizioni e le conoscenze passate. È anche una fonte di ispirazione per nuove creazioni culinarie, ricette e innovazioni gastronomiche per i turisti attuali e per le generazioni future.



CAPITOLO 2

Sai cos'è il patrimonio culturale immateriale?

Il patrimonio gastronomico europeo: una deliziosa passeggiata attraverso i secoli

Il patrimonio gastronomico europeo è un mosaico vibrante di sapori, gusti, tecniche e tradizioni che abbraccia millenni. La sua evoluzione racconta una storia affascinante che parte dalle antiche civiltà fino ad arrivare alla sofisticata haute cuisine dell'era moderna. L'attuale panorama gastronomico europeo è una vera testimonianza della ricca storia del continente, delle sue culture diverse e dei suoi terroir unici.

La genesi della cucina europea può essere fatta risalire agli antichi Greci e Romani. I Greci "invennero" l'equilibrio dei cinque gusti fondamentali e introdussero la vinificazione, una tradizione che è profondamente radicata in tutte le culture europee di oggi. I Romani, con il loro vasto impero, portarono un mondo di sapori sulla tavola europea, inclusi i metodi di conservazione del cibo, come l'affumicatura e la salatura. Furono loro a creare e introdurre piatti sofisticati usando spezie e ingredienti esotici provenienti dai loro lontani territori.

Il **Medioevo** fu principalmente segnato dallo sviluppo di cucine più regionali e dalla forte influenza della chiesa cristiana e della sua dottrina. I giorni senza carne portarono all'introduzione del pesce e delle verdure. Nel frattempo, le Crociate aprirono una nuova porta culinaria verso il Medio Oriente, introducendo nella cucina europea erbe e spezie come zafferano, cannella e chiodi di garofano.

Il **Rinascimento**, spesso definito come il periodo della rinascita della cultura europea, ebbe un impatto significativo anche sulla cucina. La scoperta del Nuovo Mondo introdusse pomodori, patate, peperoni e altri ingredienti che sarebbero diventati essenziali nelle cucine europee nei secoli successivi. Questo periodo stimolò anche l'emergere di cuochi professionisti e dei primi libri di cucina, trasformando la preparazione dei cibi da una faccenda domestica a una forma d'arte rispettata.

La **Rivoluzione Industriale** dei secoli XVIII e XIX portò nuovi cambiamenti alla cucina europea. La meccanizzazione nelle fattorie aumentò la produzione alimentare, mentre lo sviluppo di nuove tecniche di conservazione allungò la durata di conservazione degli alimenti. Il miglioramento dei trasporti rese possibile l'importazione e l'esportazione di cibi, con conseguente maggiore varietà di ingredienti nella dieta esistente. L'avvento dei ristoranti e la professionalizzazione dei cuochi giocarono un ruolo significativo nello sviluppo della cucina europea moderna.

Oggi, la cucina europea continua ad evolversi, **mescolando tradizione e innovazione**. I movimenti slow food e farm-to-table enfatizzano ingredienti locali e stagionali, celebrando i sapori unici di ogni regione. L'evoluzione della cucina europea è una affascinante odissea culinaria che riflette la storia e la diversità culturale del continente, creando un vasto patrimonio gastronomico che dovrebbe essere preservato e ulteriormente sviluppato nei secoli a venire.



Il patrimonio gastronomico e i benefici per la comunità locale

Come affermato da J. S. Mulcahy (2019), "Gli antropologi come Claude Lévi-Strauss (1968) hanno sottolineato che mangiare non è solo un bisogno fisico fondamentale, ma anche, e forse principalmente, un segno di appartenenza sociale e culturale."

La gastronomia è parte dell'identità della comunità.

Il pranzo familiare della domenica a Napoli, il "caffè greco" nella piazza del paese, lo champagne francese per celebrare eventi... il patrimonio gastronomico include pratiche sociali comuni e rafforza il senso di appartenenza. In questo senso, esso rafforza la coesione della comunità, come dimostrano i festival gastronomici e le celebrazioni.

Il patrimonio gastronomico è anche fondamentale per garantire la sostenibilità della comunità o della regione locale. Poiché le ricette tradizionali si basano sul ciclo di produzione locale e sull'uso di ingredienti stagionali e provenienti dalla zona, queste promuovono un approccio più sostenibile alla preparazione del cibo. Insieme alla conoscenza degli alimenti e alle competenze culinarie, la produzione alimentare locale è considerata dalle comunità come un patrimonio collettivo.

Inoltre, rappresenta una porta d'ingresso per definire il marchio e l'immagine di un territorio, utile per promuovere le produzioni locali e il turismo.



credito fotografico: Pexels



Il patrimonio gastronomico e i benefici per la comunità locale

La gastronomia promuove il dialogo interculturale

Il cibo è sempre stato un modo comune per le persone di culture diverse per connettersi. Può unire le persone, aiutarle a capirsi e creare legami tra diverse comunità. Nel nostro mondo globalizzato, dove è essenziale comunicare tra culture, il cibo svolge un ruolo importante nell'incoraggiare lo scambio culturale e l'apprezzamento reciproco.

Condividere un pasto con i locali quando si viaggia è il modo migliore per conoscere la loro cultura e "vivere come i locali". Questa esperienza promuove la tolleranza e il rispetto per la diversità culturale, arricchendo la nostra esperienza collettiva.

Per questo motivo, la gastronomia può anche aiutare i rifugiati a integrarsi in un nuovo paese. Il Refugee Food Festival è un progetto itinerante guidato da cittadini e fondato dall'associazione Food Sweet Food, con il supporto dell'Alto Commissariato delle Nazioni Unite per i Rifugiati (UNHCR). L'idea del festival è che i ristoranti aprano le loro cucine ai cuochi rifugiati, permettendo loro di condividere momenti deliziosi e unificanti.



Foto: Pexels by Askar Abayev



Il patrimonio gastronomico e i benefici per la comunità locale

Il patrimonio gastronomico supporta l'economia locale sostenibile.

La preservazione del patrimonio gastronomico è un fattore essenziale per garantire e sostenere l'economia locale.

In molte regioni, la gastronomia viene utilizzata per promuovere l'agricoltura sostenibile, preservare le pratiche alimentari tradizionali e sostenere le comunità locali. Non c'è da stupirsi che la gastronomia venga utilizzata come mezzo per attirare turisti e rappresenti un capitale territoriale che porta grandi benefici sociali, ecologici ed economici. Molte località turistiche e strutture ricettive hanno riconosciuto l'importanza del potenziale gastronomico per lo sviluppo del turismo e hanno iniziato a promuovere e offrire i propri prodotti autentici e tradizionali (vedi i casi studio).

Basare il turismo sul cibo locale significa preservare il patrimonio culturale e naturale che lo supporta.

- Aiuta a preservare ricette tradizionali e pratiche culinarie da tramandare di generazione in generazione, mantenendo così una cultura unica e identitaria di ogni area.
- Queste ricette sono basate su prodotti locali, che a loro volta saranno preservati. In questo modo, sono le piante e le specie animali locali a essere protette per il bene della biodiversità.



Il patrimonio gastronomico e i benefici per la comunità locale

Il patrimonio gastronomico supporta l'economia locale sostenibile.

Attrarre turisti significa aumentare il numero di clienti potenziali e fonti di reddito. Il turismo gastronomico incoraggia lo sviluppo delle industrie alimentari locali. Non solo crea opportunità di lavoro nel settore turistico (ristoranti, hotel, ecc.), ma beneficia anche gli agricoltori locali, i produttori di prodotti tipici locali (conserve, dolci, vino, ecc.) e i distributori (negozi alimentari, mercati, ecc.).

Durante l'8ª edizione del Forum Mondiale del Turismo delle Nazioni Unite sul Turismo Gastronomico a San Sebastián, in Spagna, l'UNWTO ha deciso di mettere in evidenza il ruolo del turismo gastronomico nella preservazione dei territori locali e nella promozione di pratiche sostenibili. Joxe Mari Aizega, Direttore Generale del Basque Culinary Center, ha dichiarato che "Territorio, innovazione e creatività sono la chiave per andare verso con successo uno scenario in cui promuovere un modello di turismo gastronomico responsabile focalizzato sulla cura delle persone e dell'ambiente. È essenziale promuovere pratiche sostenibili (...)."

Seguendo questo approccio, il Ministero del Turismo greco desidera sviluppare l'agroturismo e il turismo gastronomico come parte fondamentale della sua strategia. La sua azione principale è lo sviluppo di una rete di interfacce agri-alimentare-gastronomico-turistiche per fungere da Destination Management Organization (DMO) tematica. Per aumentare la visibilità della Grecia come destinazione turistica gastronomica, prevede la mappatura dei prodotti e servizi gastronomici esistenti (come unità di agroturismo, cantine, frantoi, attività di ristorazione), esperienze gastronomiche (come organizzazione di itinerari tematici, workshop interattivi locali, visite a produttori locali di prodotti agricoli e vini, ecc.) e la digitalizzazione di tutto ciò sopra menzionato.



Preservare e promuovere il nostro patrimonio gastronomico

Nell'era moderna, tuttavia, il mantenimento e lo sviluppo delle tradizioni culinarie rappresenta una sfida importante, considerando la globalizzazione, la modernizzazione e i cambiamenti dello stile di vita che possono minacciare la continuità di queste tradizioni. Pertanto, registrare ricette, tecniche di cucina, storie dietro il cibo e informazioni storiche legate alle tradizioni culinarie e gastronomiche sono passi essenziali per preservare questo patrimonio.

Un riconoscimento europeo

Negli ultimi anni, il patrimonio culturale ha acquisito sempre maggiore importanza a livello di politiche dell'UE. Già nel 2014, il Parlamento Europeo ha riconosciuto gli aspetti culturali ed educativi della gastronomia. Nel suo Rapporto sul Patrimonio Gastronomico Europeo (Parlamento Europeo 2014), il P.E. sottolinea l'importanza di identificare, catalogare, trasmettere e diffondere la ricchezza culturale della gastronomia europea. Inoltre, sostiene la creazione di un osservatorio europeo sulla gastronomia che celebrerebbe e preserverebbe le tradizioni culinarie, favorendo al contempo la comprensione interculturale oltre i confini europei.

Più recentemente, il legame tra cibo, cultura, patrimonio e turismo è stato riconosciuto nella Comunicazione della Commissione Europea sul turismo e i trasporti per il 2020 e oltre.

La gastronomia a livello europeo svolge un ruolo unificante, riflettendo la ricca diversità culturale del continente.

La standardizzazione e l'industrializzazione delle catene alimentari hanno portato al declino delle piccole aziende agricole, dell'occupazione rurale e degli impianti di lavorazione regionali, mettendo a rischio il nostro patrimonio gastronomico.

Rafforzare e incoraggiare le comunità locali a preservare e proteggere le loro tradizioni gastronomiche regionali può aiutarle a sentirsi parte importante nella conservazione del loro patrimonio culturale. Insegnare alle giovani generazioni i valori tradizionali e le tecniche culinarie è anche un passo fondamentale per garantire che il patrimonio gastronomico venga preservato e tramandato.



Preservare e promuovere il nostro patrimonio gastronomico

Un riconoscimento europeo

Alcune iniziative sono state sviluppate in Europa per preservare il patrimonio gastronomico.

- **L'Associazione Internazionale per la Protezione del Patrimonio Gastronomico** è nata nel 2021 con l'obiettivo di adottare le misure appropriate e necessarie per la preservazione della tradizionale cultura gastronomica di ogni paese, comunità o area geografica. Lo strumento per valutare e certificare il Patrimonio Gastronomico Protetto è l'omonimo Istituto, che ha anche creato una rete internazionale per ampliare la loro presenza a livello globale.

Per maggiori informazioni, consulta il link qui sotto (in spagnolo):

<https://patrimoniogastronomicoprotegido.org/>

- **La Regione Europea della Gastronomia**

Questo evento favorisce la collaborazione tra le città e le regioni europee, promuovendo il patrimonio gastronomico come motore dello sviluppo sostenibile e del turismo culturale.

La Regione Europea della Gastronomia è un titolo stimato assegnato ogni anno a uno o più città o regioni in Europa. Questo importante riconoscimento viene dato dall'Istituto Internazionale di Gastronomia, Cultura, Arti e Turismo (IGCAT).

Il premio è uno sforzo di collaborazione e le regioni che lo ricevono aderiscono a una piattaforma mondiale delle Regioni della Gastronomia premiate e candidate.



Preservare e promuovere il nostro patrimonio gastronomico

Un riconoscimento europeo

Main goals of the European Region: of Gastronomy program

1
Stimulating creativity and gastronomic Innovation
The program encourages creativity and Innovation in gastronomy.



2
Culinary education
It promotes culinary education for both children and adults.

3
Sustainable tourism standards
The regions work toward improving sustainable tourism practices/standards.



4
Circular economies
Efforts are made to strengthen circular economies in both urban and rural locations.

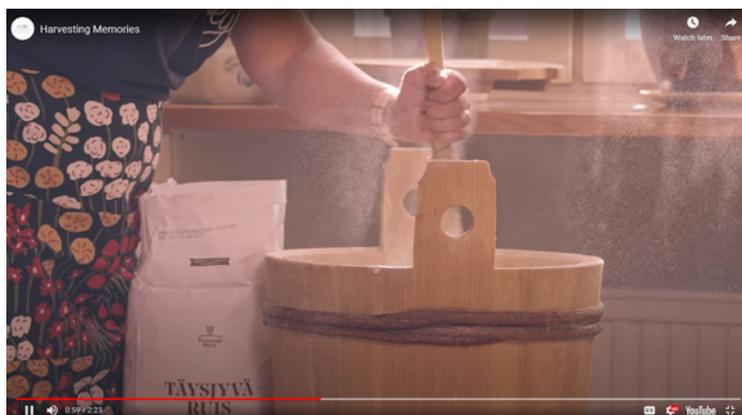
5
Community and environmental well-being
The program support community well-being and environmental health.





Preservare e promuovere il nostro patrimonio gastronomico

Un riconoscimento europeo



Food Film Menu 2023 - IGCAT - International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism



Preservare e promuovere il nostro patrimonio gastronomico

Buone pratiche per preservare e promuovere il patrimonio gastronomico

- **Accrescere la conoscenza del proprio patrimonio gastronomico.**

Entra in contatto con i cuochi locali! Puoi contattare chef, nonne e artigiani del cibo per organizzare laboratori pratici di cucina per i tuoi visitatori. I partecipanti possono apprendere tecniche tradizionali, come la fermentazione, la marinatura o la cottura del pane. Questi laboratori non solo insegnano abilità pratiche ma promuovono anche un senso di continuità con il passato.

Puoi condurre interviste con i membri più anziani della comunità che possiedono preziose conoscenze culinarie. Chiedi informazioni sulle ricette di famiglia, sulle pratiche stagionali e sulle usanze legate al cibo. Cattura queste informazioni in forma scritta o audio

- **Condividi il tuo patrimonio gastronomico con gli altri.**

Per gli agricoltori o le piccole imprese turistiche, esistono diversi modi per aiutare i visitatori a comprendere che la gastronomia riflette l'identità culturale unica di una città, una regione o un paese. Nella tabella seguente vengono proposte diverse pratiche:



CAPITOLO 2

Preservare e promuovere il nostro patrimonio gastronomico

Azioni	Aspettative
<p>Incoraggiare lo chef del vostro ristorante/struttura e dei ristoranti locali con cui collaborate a:</p> <ul style="list-style-type: none">• Documentare e condividere ricette tradizionali e tecniche di cucina (anche se mantengono il segreto del tocco finale)• Menzionare nel menu il carattere tradizionale dei piatti che propongono	<ul style="list-style-type: none">• Queste pratiche culinarie incarnano valori culturali, legami storici e usanze sociali. Preservando e promuovendo queste tradizioni gastronomiche, le comunità proteggono la loro identità culturale dall'omogeneizzazione e dalla globalizzazione.
<ul style="list-style-type: none">• Organizzare eventi e festival gastronomici che celebrano le specialità locali attraverso fiere alimentari, festival di cibo da strada o cene a tema	<ul style="list-style-type: none">• Questi incontri permettono alle persone di sperimentare i sapori e le storie dietro i piatti.• Offre anche l'opportunità di collaborazione tra ristoranti locali, mercati, produttori alimentari aziende turistiche.
<ul style="list-style-type: none">• Invitare anziani e membri della comunità presso la vostra struttura/organizzazione per condividere i loro ricordi e le storie legate al cibo.• Registrare queste narrazioni, trascriverle e includerle nella vostra guida, sito web, social media o altro strumento di diffusione.	<ul style="list-style-type: none">• Gli anziani e i membri della comunità condividono preziose informazioni sulla cucina locale, preservando le tradizioni e collegando il passato al presente attraverso le loro esperienze. Invitandoli a condividere le loro esperienze legate al cibo, ci assicuriamo che queste tradizioni orali rimangano vive.• Evidenziare i legami emotivi che le persone hanno con determinati alimenti aiuterà i visitatori a relazionarsi meglio con la vostra identità culturale.
<ul style="list-style-type: none">• Sviluppare percorsi gastronomici guidati che portano i visitatori attraverso quartieri storici, mercati e caffè/ristoranti. Spiegare loro il significato culturale di ogni tappa, sottolineando come il cibo servito li contribuisce all'identità locale. Fornire mappe e itinerari pratici per i turisti da esplorare in autonomia.	<ul style="list-style-type: none">• I percorsi gastronomici guidati consentono ai visitatori di immergersi nella scena gastronomica locale e di conoscere direttamente il patrimonio culinario.• Spiegare il significato culturale di ogni tappa dà un contesto al cibo, perché i visitatori apprezzano non solo ciò che hanno nel piatto, ma anche le storie accadute nei dintorni.• Tali percorsi possono essere l'occasione per i visitatori di acquistare prodotti locali e incontrare i produttori.
<ul style="list-style-type: none">• Cosa c'è di più entusiasmante che lavorare con i giovani!? Potete contattare insegnanti o rappresentanti di scuole per organizzare laboratori per insegnare agli studenti le tradizioni alimentari locali, la scienza della cucina e le storie culturali dietro gli ingredienti. Organizzare gite didattiche a mercati alimentari, fattorie e cucine storiche.	<ul style="list-style-type: none">• Aiuterete le scuole e gli istituti scolastici a integrare la gastronomia nel loro curriculum.• Incoraggerete le generazioni future a mantenere la tradizione culinaria con una profonda conoscenza del suo background.
<ul style="list-style-type: none">• Un'idea innovativa per evidenziare ai vostri visitatori i legami tra gastronomia e conoscenza tradizionale è creare un orto comunitario dove vengono coltivati ingredienti tradizionali. <p>Coinvolgere le autorità locali nello sviluppo del progetto.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Aiuterà a spiegare il contesto storico di ogni pianta o erba.• Incoraggiate scuole e famiglie a partecipare alla manutenzione di questi orti.• Fornirete prodotti per ristoranti locali o eventi gastronomici organizzati a livello locale.



Casi studio

1. Sviluppare un business turistico attorno ad una produzione emblematica:

L'iniziativa "Messinian Story" testimonia l'impegno della famiglia Bousdoukas di Korifasio, Messenia, nel promuovere e preservare le tradizioni locali e diversificare la propria attività agricola con l'agriturismo. Costruito sull'oliveto di famiglia, un bel posto accoglie i visitatori dal 2019. I visitatori hanno l'opportunità di scoprire le basi della produzione di olio d'oliva e partecipare a un corso di cucina. Una volta preparato, il pasto verrà cotto nel forno a legna e gustato insieme nel grazioso cortile, nella all'ombra degli ulivi! Queste iniziative non solo preservano il patrimonio culturale della Messenia, ma contribuiscono anche a preservare l'identità culinaria unica della Grecia contro le pressioni della modernizzazione, garantendo che le tradizioni gastronomiche del paese continuino a prosperare per le generazioni future.

Check: [Messinian Story - Olive Oil & Gastronomic Experience](#)



Foto: Messinian Story



CAPITOLO 2

Casi studio

2. Promozione della Gastronomia come bene culturale di un Paese in Grecia

In Grecia, la gastronomia è una risorsa fondamentale del settore turistico nazionale, in grado di fornire sostanziali benefici economici e sociali. Aggiunge un valore significativo alla destinazione, aumentandone l'attrattiva per i visitatori.

Convinte di questo approccio, alcune organizzazioni pubbliche e private hanno sviluppato siti web per promuovere qualcosa di più della classica "moussaka" e "insalata greca"! Vogliono offrire la possibilità di scoprire le numerose caratteristiche distintive della gastronomia delle regioni e delle isole greche. Mettono in risalto queste specificità, basate sulla qualità dei prodotti utilizzati nei piatti, sul know-how della gente del posto, cuochi professionisti o meno, e sulle tradizioni culinarie ancestrali.

Ecco due esempi di siti web sviluppati per promuovere la cucina greca attraverso un approccio territoriale, collegando cibo e comunità locali. Consigliano luoghi di interesse gastronomico, creando percorsi da esplorare per visitatori nazionali o internazionali.

La guida alla gastronomia greca!

La Guida alla Gastronomia Greca online è un delizioso viaggio attraverso i sapori, le persone e i paesaggi della Grecia. È stato sviluppato da due amanti ed esperti della gastronomia greca, George Pittas e Bilio Tsoukalas.

Celebra la ricca cultura culinaria del paese, evidenziando i suoi tesori gastronomici unici e concentrandosi sulle comunità dietro di essi.

La cucina locale viene presentata attraverso:

- Luoghi e Paesaggi: le pagine web aiutano ad esplorare le diverse regioni della Grecia, ognuna delle quali costituisce una destinazione gastronomica.
- Prodotti e produttori: puoi conoscere gli ingredienti locali, i prodotti artigianali e gli appassionati produttori dietro di essi.
- Storia e tradizione: ti immergerai nel contesto storico della cucina greca e scoprirai ricette e usanze culinarie secolari.
- Eventi e Ritualità: per conoscere sagre, rituali e celebrazioni legate al cibo.
- Comunità Gastronomiche: per scoprire i professionisti dell'agricoltura, della trasformazione, della ristorazione e dell'ospitalità che compongono le "Comunità Gastronomiche"



Casi studio

2. Promozione della Gastronomia come bene culturale di un Paese in Grecia

Visit Greece

Visit Greece è stato sviluppato dall'Organizzazione Nazionale Greca per il Turismo, un ente pubblico incaricato della promozione del turismo in Grecia. Il sito promuove diverse destinazioni, il patrimonio culturale e ambientale, ma anche... la gastronomia, come parte di esso!

Il sito fornisce informazioni su:

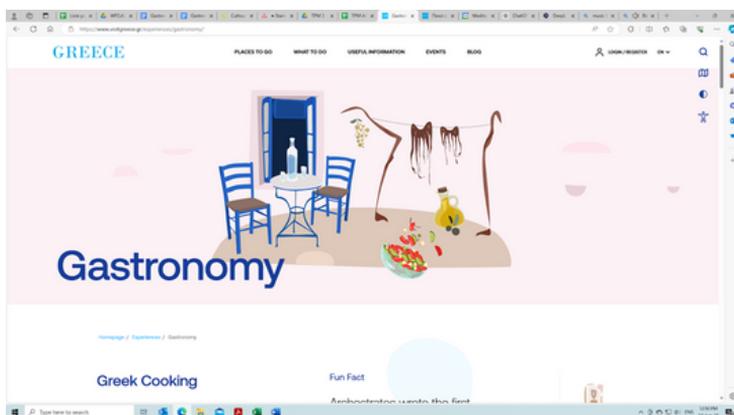
- Cucina tradizionale
- Prodotti tradizionali
- Vini greci e altre bevande

Ogni informazione è collegata ad un luogo specifico della Grecia, ed è un invito a visitarlo.

Vedi di più su:

The Greek Gastronomy Guide <https://www.greekgastronomyguide.gr/en/>

Visit Greece, Gastronomy <https://www.visitgreece.gr/experiences/gastronomy/>



Fonte: www.visitgreece.gr

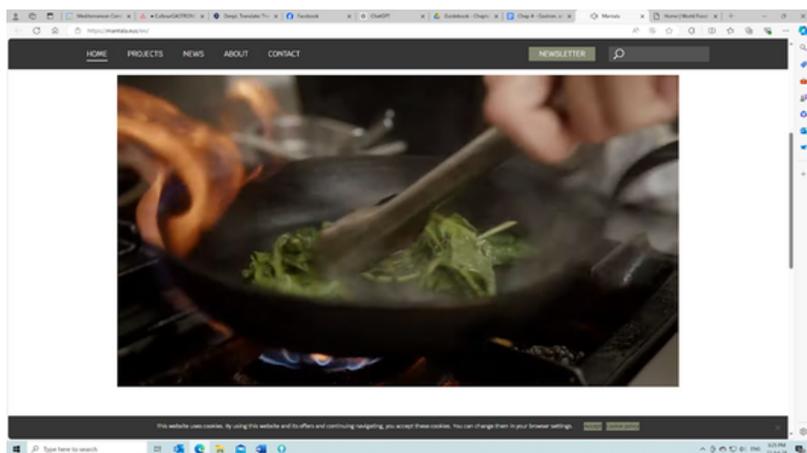


Casi studio

3. In Spagna: la Gastronomia Basca Mantala

La Gastronomia Basca Mantala è un'iniziativa che mira a promuovere e sviluppare la gastronomia basca, favorendo scambi di conoscenze e co-creazione. Mantala è il risultato di una collaborazione pubblico-privata supportata, tra gli altri, dal Basque Culinary Center e dalla Hazi Fundazioa. Il suo scopo principale è mantenere e garantire la posizione della gastronomia basca attraverso progetti, sviluppo di conoscenze e contenuti, nonché ricerca.

Controlla il link sottostante per maggiori informazioni: <https://mantala.eus/en/>



CAPITOLO 2

Bibliografia

- Romanioli Marco (2019) *Gastronomic heritage elements at UNESCO: problems, reflections on and interpretations of a new heritage category*, International Journal of Intangible Heritage 14
- European Commission (2020) *European Commission's Communication on tourism and transport in 2020 and beyond*.
- European Parliament (2014) REPORT on the European gastronomic heritage: cultural and educational aspects | A7-0127/2014 | European Parliament (europa.eu)
- EUROPEAN REGIONS OF GASTRONOMY (europeanregionofgastronomy.org)
- Romagnoli Marco (2019) Gastronomic heritage elements at UNESCO: problems, reflections on and interpretations of a new heritage category. International Journal of Intangible Heritage
- Mulcahy John D (2019) Historical Evolution of Gastronomic Tourism, In Routledge Handbook of Gastronomic Tourism, Routledge
- IGCAT (2022) World Region of Gastronomy, Empowering communities
- https://www.europeanregionofgastronomy.org/wp-content/uploads/2022/03/World_Region_of_Gastronomy_EN_2022_v3.pdf
- UNESCO (2003) Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, Legal affaires

