



Tutela del "patrimonio alimentare" da parte dell'UE



CAPITOLO 5

Obiettivi

- Presentazione della gastronomia come patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO
- Presentare l'evoluzione del patrimonio gastronomico in Europa attraverso i secoli fino ai tempi moderni
- Presentare le misure di tutela messe in atto dall'Unione Europea per salvaguardare il patrimonio gastronomico - Denominazione di Origine Protetta; Indicazione Geografica Protetta; Indicazioni Geografiche
- Presentare storie di successo sui modi per preservare il patrimonio gastronomico locale e nazionale

Requisiti

- Comprendere la definizione UNESCO di gastronomia
- Interesse a esplorare la storia gastronomica dell'Europa
- Conoscenza di base della struttura e del meccanismo operativo dell'UE
- Disponibilità e voglia di approfondire l'argomento





Contenuti

Tutela del "patrimonio alimentare" da parte dell'UE

<u>La gastronomia come patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO</u>	81
<u>Misure dell'UE per la tutela del patrimonio gastronomico</u>	86
<u>Esempi pratici</u>	88
<u>Bibliografia</u>	91



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.



La gastronomia come patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO

Il patrimonio culturale immateriale comprende pratiche ed espressioni viventi ereditate dai nostri antenati e trasmesse ai nostri discendenti, come le tradizioni orali, le arti dello spettacolo, le pratiche sociali, i rituali, gli eventi festivi, le conoscenze e le pratiche riguardanti la natura e l'universo, nonché le conoscenze e le abilità legate all'artigianato tradizionale.



Photo - [link](#)

La Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, adottata dalla Conferenza Generale dell'Organizzazione nella sua 32a sessione nell'ottobre 2003 ed entrata in vigore il 20 aprile 2006, ha aperto una nuova fase nella protezione di questo patrimonio. Tra i suoi obiettivi ci sono:

1. La salvaguardia del patrimonio culturale immateriale
2. Rispetto del patrimonio culturale immateriale delle comunità, dei gruppi e degli individui.
3. Sensibilizzazione a livello locale, nazionale e internazionale sul patrimonio culturale immateriale
4. Riconoscimento reciproco del patrimonio culturale immateriale tra i paesi e cooperazione e assistenza internazionali.

La Convenzione riconosce come elementi del Patrimonio Culturale Immateriale:

1. Tradizioni ed espressioni orali, inclusa la lingua come veicolo di patrimonio culturale tangibile.
2. Arti dello spettacolo.
3. Pratiche sociali, rituali ed eventi festivi.
4. Conoscenze e pratiche relative alla natura e all'universo.
5. Tecniche artigianali tradizionali.



La gastronomia come patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO

Per una maggiore visibilità al patrimonio culturale immateriale, la Convenzione istituisce un sistema di due elenchi:

- **Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità:** è composta da espressioni che illustrano la diversità del patrimonio immateriale e contribuiscono a una maggiore consapevolezza della sua importanza ed è considerata l'equivalente della Lista del Patrimonio Mondiale.
- **Elenco del patrimonio culturale immateriale che necessita di urgente salvaguardia:** è costituito da elementi del patrimonio culturale immateriale che le comunità e gli Stati parti considerano bisognosi di misure di salvaguardia urgenti per garantirne la trasmissione. Le iscrizioni in questo elenco aiutano a mobilitare la cooperazione e l'assistenza internazionale per consentire agli attori interessati di adottare misure di salvaguardia adeguate.

Prevede inoltre la periodica selezione e promozione di programmi, progetti e attività nazionali, subregionali o regionali per la salvaguardia del patrimonio che meglio riflettono i principi e gli obiettivi della Convenzione.

Attualmente sono 192 gli elementi iscritti nella Lista Rappresentativa, 35 nella Lista di Salvaguardia Urgente e 11 programmi, progetti e attività per la salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale.

Attualmente sono 6 gli elementi gastronomici iscritti nella lista del Patrimonio Immateriale dell'Umanità:

- **Dieta mediterranea.** Questo tipo di dieta è diffusa in diversi paesi e culture come Grecia, Italia, Spagna, Croazia, Cipro, Marocco e Portogallo. Conosciuto in tutto il mondo come un'opzione salutare e favorevole alla longevità, questo tipo di dieta si basa su un insieme di tradizioni legate alla preparazione e produzione, nonché alla condivisione del cibo, poiché mangiare insieme (famiglia, amici...) è una componente fondamentale dell'identità culturale dei paesi del Mediterraneo. Oltre che per i suoi ingredienti freschi e di qualità come il pesce fresco, l'olio d'oliva o i formaggi tradizionali.



• Foto - [link](#)



La gastronomia come patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO

- **Gastronomia francese.** L'UNESCO indica la gastronomia francese come una pratica sociale per celebrare momenti importanti nella vita di individui e gruppi, e sottolinea l'importanza della coesione attorno a una tavola in occasioni speciali. Il concetto di repas gastronomique si riferisce all'attenta selezione di abbinamenti e ricette, ai migliori vini francesi, alle decorazioni, all'ambientazione... molto più che ai sapori deliziosi e distinti che esistono all'interno di questa fantastica gastronomia. (Foto – [link](#))



- **Cibo messicano** in stile Michoacán. Questi piatti tradizionali messicani sono entrati nella lista perché sono considerati un modello culturale integrale che comprende aspetti come l'agricoltura tradizionale, i costumi della comunità ancestrale e le pratiche rituali. Questi piatti si distinguono non solo per gli ingredienti più conosciuti come il peperoncino, i fagioli o il mais, ma anche per i metodi di coltivazione come la milpas (campi dedicati alla coltivazione del mais e di altri semi), il chinampas (sistema di coltivazione artificiale in zone acquatiche) o la nixtamalizzazione, che è il metodo di lavorazione con cui si aumenta il valore nutritivo del mais. (photo – [link](#))





La gastronomia come patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO

- **Kimchi.** Questa è forse la ricetta del cavolo più popolare della Corea. L'UNESCO ha preso in considerazione sia la preparazione della Corea del Sud che quella della Corea del Nord, che sono molto simili, ma presentano alcune differenze, con la preparazione settentrionale che è meno piccante e di colore più bianco. Il motivo dell'inclusione di questa ricetta nell'elenco è la sua preparazione, poiché mescola tradizioni diverse: viene preparata in estate in comunità per risparmiare quante più provviste possibile per i lunghi inverni coreani. Foto - [link](#)



- **Caffè turco.** Questo piatto è incluso non tanto per il suo gusto quanto per il modo in cui viene preparato. Per realizzarlo si utilizzano diverse tecniche di macerazione e macerazione, considerate un rito. Si prepara in pentole di rame su fornelli e il risultato è un caffè denso, schiumoso e dolce servito in tazzine. Il rito è simbolo di ospitalità e amicizia, rendendolo un elemento cerimoniale unico. Foto - [link](#)

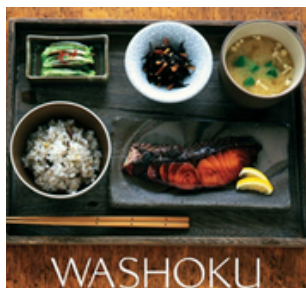




La gastronomia come patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO

- **Washoku.** Il termine si traduce come cucina giapponese e l'UNESCO ne ha sottolineato lo spirito essenziale di rispetto per la natura, che è strettamente correlato all'uso sostenibile delle risorse naturali. La cucina tradizionale giapponese si basa su ingredienti locali come riso, pesce, verdure e piante commestibili tipiche delle diverse regioni giapponesi.

Foto - [link](#)



Iscrivere il cibo nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO è un grande passo verso un futuro migliore. Il metodo di preparazione dei piatti porta molte informazioni su una cultura, i suoi valori e la sua storia. Come esseri umani, siamo anche fortemente attaccati emotivamente ai pasti tradizionali. Sono simboli della tua infanzia, delle famiglie e della patria. Pertanto, è estremamente importante coltivare le tradizioni culinarie e non dimenticarle tra le nuove tendenze della gastronomia.

L'UNESCO tiene inoltre un **Registro delle Buone pratiche di Salvaguardia** che consente agli Stati parti, alle comunità e ad altri soggetti interessati di condividere esperienze di salvaguardia di successo ed esempi di come hanno superato le sfide affrontate nella trasmissione del loro patrimonio vivente, delle sue pratiche e conoscenze alla generazione futura. Questi metodi e approcci dovrebbero essere utili come lezioni e modelli che possono essere adattati ad altre circostanze, comprese quelle dei paesi in via di sviluppo.

Se sei interessato a consultare le Liste dei Beni Culturali Immateriali e il Registro delle buone pratiche di tutela, puoi farlo attraverso questo [link](#)

Sebbene l'UNESCO non disponga di normative o etichette specifiche per i prodotti alimentari, la sua attenzione alla salvaguardia a livello comunitario consente alle comunità locali di assumere un ruolo attivo nel preservare il proprio patrimonio gastronomico per le generazioni future. Tuttavia, l'UNESCO organizza **workshop e programmi di formazione** per aiutare le comunità a documentare il proprio patrimonio culturale immateriale, compreso il patrimonio gastronomico. Ciò consente alle comunità di assumersi la responsabilità del proprio patrimonio e di sviluppare piani di salvaguardia efficaci.

L'UNESCO lavora anche per **sensibilizzare l'opinione pubblica** sull'importanza del patrimonio culturale immateriale, compreso il significato delle tradizioni gastronomiche. Ciò incoraggia l'apprezzamento per la diversità culturale e promuove il rispetto per la gastronomia tradizionale.



Misure dell'UE per la tutela del patrimonio gastronomico

Il patrimonio immateriale alimentare europeo è espressione della nostra identità e diversità culturale. Il patrimonio gastronomico ispira continuamente la creatività e l'innovazione umana, che a loro volta possono guidare il cambiamento delle politiche e affrontare questioni sociali chiave, come il cambiamento climatico e l'inclusione sociale.

La diversità alimentare costituisce un patrimonio unico e prezioso: diversità genetica, ma anche culturale, sociale ed economica. Sarà una risorsa fondamentale per la ripresa socioeconomica e la resilienza dell'Europa poiché contribuisce a proteggere la biodiversità, lo sviluppo locale sostenibile, il turismo culturale sostenibile, la coesione sociale e l'inclusione. Il patrimonio gastronomico va visto come:

- fondamentale per preservare la biodiversità e combattere il cambiamento climatico;
- chiave per lo sviluppo locale sostenibile;
- chiave per il turismo culturale sostenibile;
- chiave per la coesione e l'inclusione sociale.

I regimi di qualità dell'UE contribuiscono a proteggere il patrimonio del settore agricolo europeo e a migliorare il riconoscimento dei prodotti di qualità da parte dei consumatori in tutto il mondo.

Le **indicazioni geografiche** si applicano a vari prodotti alimentari, prodotti agricoli, vini e bevande spiritose prodotti in regioni determinate. Proteggono la reputazione di nomi di prodotti specifici, processi di produzione regionali e tradizionali o altri elementi essenziali (come razze locali o varietà vegetali) che plasmano il patrimonio culinario in tutta Europa.



Photo - [link](#)



Misure dell'UE per la tutela del patrimonio gastronomico

I prodotti agroalimentari e i vini possono essere protetti come Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP), e le bevande spiritose come Indicazioni Geografiche (IG). Sono stati istituiti simboli UE per pubblicizzare questi prodotti. Questi simboli compaiono sulla confezione dei prodotti, facilitando l'identificazione di questi prodotti sul mercato. Garantiscono che un prodotto dell'UE è autentico, non un'imitazione o una contraffazione, e servono a rafforzarne il riconoscimento nazionale e internazionale. Maggiori informazioni su DOP, IGP e IG sono disponibili nel Modulo 8 del corso di formazione. Informazioni più dettagliate su DOP, IGP e IG possono essere trovate anche qui: [Geographical indications for foods and drinks](#) (online article, 2023)

L'Unione Europea ha inoltre introdotto il marchio "Specialità Tradizionali Garantite" (STG). Le STG sono nomi di prodotti, registrati e protetti in tutta l'UE per salvaguardare metodi di produzione e ricette tradizionali.

eAmbrosia è un registro legale dei nomi di prodotti agricoli e alimentari, vino e bevande alcoliche registrati e protetti in tutta l'UE. Fornisce un accesso diretto alle informazioni su tutte le indicazioni geografiche registrate, compresi gli strumenti giuridici di protezione e le specifiche del prodotto. Visualizza inoltre le date principali e i collegamenti per le domande e le pubblicazioni prima della registrazione delle indicazioni geografiche.



Il motore di ricerca dei prodotti protetti eAmbrosia è disponibile qui.

L'Unione Europea fornisce anche aiuti finanziari a progetti che promuovono e tutelano il patrimonio gastronomico. Ciò può includere iniziative per documentare le ricette tradizionali, sostenere programmi educativi sulla cultura alimentare e promuovere i mercati alimentari locali.

L'UE incoraggia e finanzia inoltre la ricerca sui metodi e sugli ingredienti tradizionali di produzione alimentare. Questa conoscenza può essere utilizzata per salvaguardare le tradizioni alimentari in via di estinzione e sviluppare pratiche sostenibili per il futuro.



CAPITOLO 5

Esempi pratici

L'Italia, un esempio di iscrizione nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO

L'Italia è un esempio di come la gastronomia possa apportare benefici alle comunità locali. Nel 2017 l'arte della pizza alla napoletana, conosciuta come il Pizzaiolo Napoletano, è stata iscritta nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO. Questa non è stata l'unica volta in cui il cibo italiano ha attirato l'attenzione dell'UNESCO. Il governo italiano ha ufficialmente candidato la cucina nazionale per l'inclusione nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO. Questa nomina riflette il riconoscimento da parte delle autorità dell'importanza della gastronomia e del suo impatto sulle comunità locali. Tale riconoscimento può avvantaggiare le comunità locali preservando le tradizioni culinarie e stimolando il turismo.

Il dossier di nomina sottolinea il ruolo significativo che la cucina italiana ha avuto nel plasmare la diversità bioculturale del Paese. La cucina italiana viene descritta come "un insieme di pratiche, riti e gesti sociali basati sui molteplici saperi locali che, senza gerarchie, la identificano e connotano". Questa definizione evidenzia la connessione integrale tra le tradizioni locali e il panorama culinario complessivo dell'Italia, sottolineando l'importanza della diversità regionale nella cultura alimentare della nazione.

Molte zone in Italia sono famose per le loro ricette o ingredienti locali. Ad esempio, i vigneti e gli oliveti della Toscana sono emblematici della sua identità. Le comunità locali rafforzano i loro legami sociali utilizzando prodotti come vino e olio d'oliva per celebrare feste gastronomiche, come il Festival del vino del Chianti e la Sagra del Tartufo, insieme ai visitatori. Consulta la "Guida Turistica della Toscana": <https://untolditaly.com/tuscany-travel-guide/>

La Festa della Zucca in Bulgaria

La "Festa della zucca" si tiene nella città di Sevlievo ogni anno nel mese di ottobre. La prima "festa della zucca" si è tenuta nel 2006. Da allora la festa è diventata tradizionale per la città. Il motivo della sua origine è che la regione di Sevlievo è famosa per la produzione di zucche, e anche la cittadina viene scherzosamente chiamata PumpkinVille dalla popolazione locale. Ogni anno a Sevlievo si tiene un festival della zucca, un festival culinario di feste tradizionali locali, prelibatezze e artigianato, creato nella capitale della zucca - Sevlievo.

Nella piazza antistante la Casa della Cultura si svolgono diversi concorsi di zucche attraenti, a cui partecipano i produttori locali con i loro prodotti. Ci sono gare per la zucca più pesante, la zucca più lunga, la zucca più piccola, la zucca più insolita, la zucca più splendidamente decorata, ecc.





Esempi pratici

Un altro evento durante il festival è la mostra culinaria "Delizie di zucca", dove vengono presentate varie specialità di zucca: zucca ripiena con carne, barchette di zucca al forno con carne macinata, dolci di zucca, ecc. È diventata una tradizione preparare e mangiare ogni anno la più grande torta quadrata di zucca (in bulgaro chiamata tukvenik). Questa tradizionale torta quadrata di zucca è lunga più di 200 metri.

Anche i bambini partecipano alla festa regalando un recital con poesie e canzoni dedicate alla zucca e partecipano a mostre competitive con i loro disegni.



Festival del formaggio fatto in casa in Bulgaria

Alla fine di settembre viene organizzato il Festival del formaggio fatto in casa nel villaggio di Cherni Vit a Teteven. Al Festival verranno presentati formaggi fatti in casa provenienti da diverse regioni della Bulgaria, formaggi di piccoli caseifici, pane, miele, vino. Ci sono dimostrazioni, presentazioni, degustazioni e incontri con persone interessanti. Particolarmente preziosa è la presentazione della ricerca scientifica sui prodotti tradizionali e sugli approcci innovativi.

Gli organizzatori del Festival sono il Comune di Teteven e il Municipio di Cherni Vit.





CAPITOLO 5

Esempi pratici

L'evento è destinato a coloro che vogliono conoscere i formaggi tradizionali bulgari!

Denominazione di Origine Protetta del Bulgarsko byalo salamureno sirene (Българско бяло саламурено сирене)



Puoi controllare le informazioni sul prodotto in eAmbrosia qui:

<https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/details/EUGI00000017826>

Puoi consultare la Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea per l'iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette qui:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32023R1571#d1e106-11-1>

Puoi consultare la Gazzetta ufficiale dell'Unione europea sulla pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 qui:

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52023XCO413\(04\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52023XCO413(04))

CAPITOLO 5

Bibliografia

- Aulia, O., (2023) Culinary Traditions as Cultural Heritage: Maintaining and Developing Them in the Modern Era, online article, available: <https://medium.com/@oniaulia/culinary-traditions-as-cultural-heritage-maintaining-and-developing-them-in-the-modern-era-787f5aea0433>, last accessed on 09/05/2024
- Barska, A.; Wojciechowska-Solis, J. (n.d.) Traditional and regional food as seen by consumers—research results: The case of Poland. *Br. Food, J.* 2018, 120, 1994–2004
- Kalenjuk Pivarski B. et al., (n.d.) The Sustainability of Gastronomic Heritage and Its Significance for Regional Tourism Development. *Heritage.* 2023; 6(4):3402–3417, <https://doi.org/10.3390/heritage6040180>, last accessed on 09/05/2024
- İl.May, Şener A. (n.d.) From Hearth to Haute Cuisine: The Fascinating Evolution of European Gastronomy, *EuropeLifestyle*, online article: <https://www.smartinvestmentfund.com/fund-blog/the-fascinating-evolution-of-european-gastronomy>, last accessed on 09/05/2024
- Manon R. and Coste M. (2020) Food is Culture, online article: https://multimediar.k.slowfood.com/wp-content/uploads/2020/10/1_Policy_Brief.pdf, last accessed on 09/05/2024
- Directorate-General for Agriculture and Rural Development (2023) Protecting local food and drinks: 3 500 geographical indications registered, online article: https://agriculture.ec.europa.eu/news/protecting-local-food-and-drinks-3-500-geographical-indications-registered-2023-02-23_en, last accessed on 09/05/2024
- The Pumpkin Festival (n.d.): <https://fest-bg.com/event/%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BD%D0%B8%D0%BA-%D0%BD%D0%B0-%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%B0/>, last accessed on 09/05/2024
- UNWTO (n.d.) Gastronomy. <https://www.unwto.org/gastronomy>.

