



Пътеводител за гастрономия и културно наследство



Co-funded by
the European Union

Номер на проекта 2022-1-FR01-KA220-VET-
000086243



Кулинарията като част от нематериалното национално и европейско наследство



Цели

- [illegible]



Съдържание

Кулинарията като част от нематериалното национално и европейско наследство

Знаете ли какво е нематериално културно наследство?	10
Кулинарно наследство и ползи за местната общност	15
Съхраняване и популяризиране на нашето гастрономическо наследство	19
Примери	25
Библиография	29



Co-funded by
the European Union

Финансиран от Европейския съюз. Изразените възгледи и мнения обаче са само на автора(ите) и не отразяват непременно тези на Европейския съюз или Европейската изпълнителна агенция за образование и култура (EACEA). Нито Европейският съюз, нито EACEA могат да носят отговорност за тях.



ГЛАВА 2

Знаете ли какво е нематериално културно наследство?

Кулинарното наследство е неизменна част от нематериалното културно наследство – както национално, така и европейско. Играе важна роля в запазването на идентичността на регион, нация и общество.

Гастрономията служи като важен компонент на нематериалното културно наследство, включително традиции, практики и знания, предавани от поколения. На местно, национално и европейско ниво гастрономията играе важна роля за оформянето на културни идентичности и опазването на наследството. В този раздел на ръководството ще проучим как гастрономията допринася за нематериалното наследство, показвайки значението му за запазване на културната идентичност и насърчаване на разговорите между различни култури.

Гастрономията в нашето наследство

Забелязвали ли сте как храната ни връща към корените ни? Гастрономията не е само готвене; това е мост към мъдростта и историите на нашите предци.

От избора на съставки до ритуалите около приготвянето и консумацията на храната, гастрономията въплъщава културни ценности, вярвания и социални обичаи.

Освен това в гастрономията има богатство от традиционни знания, предавани устно от едно поколение на друго. От местните кулинарни традиции до занаятчийски техники, запазването на това ценно знание е от съществено значение за културната приемственост и устойчивост. Гастрономията е част от нашето наследство.

Три елемента допринасят за идентифицирането на това, което е част от нашето наследство:

Времето като вектор на паметта: наследството е закотвено в миналото, но има място в настоящето;

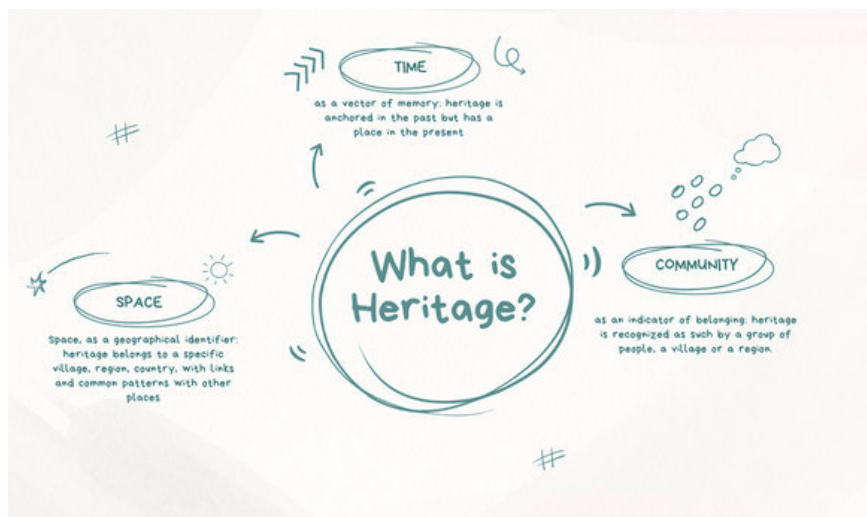
Пространство, като географски идентификатор: наследството принадлежи на конкретно село, регион, държава, с връзки и общи модели с други места;

Общността, като индикатор за принадлежност: наследството се признава като такова от група хора, село или регион.



Знаете ли какво е нематериално културно наследство?

Гастрономията в нашето наследство



Нашето кулинарно нематериално наследство се характеризира с връзката си с тези три ключови елемента:

Гастрономическите традиции служат като съд на паметта, свързвайки миналото и настоящето чрез запазване на кулинарни практики и рецепти (Време). Кулинарното нематериално наследство е тясно свързано със специфични географски местоположения, отразявайки уникалната кулинарна идентичност на общности и региони, като същевременно споделя връзки с подобни гастрономически традиции по света (Космос). Кулинарното наследство насърчава чувството за принадлежност и идентичност сред общностите (Community).



Знаете ли какво е нематериално културно наследство?

Нека дефинираме нематериалното наследство!

Пълното разбиране на концепцията за нематериално наследство е от ключово значение за ефективното предаване на това понятие на вашите посетители.

За разлика от материалното наследство, което включва физически обекти, сгради, предмети като фонтани, мостове и мелници или дори обекти, нематериалното наследство включва ноу-хау, ритуали, музика, танци, истории и други културни изрази, които оформят нашата колективна идентичност.

ЮНЕСКО (Организацията на Обединените нации за образование, наука и култура) в „Конвенцията за опазване на нематериалното културно наследство“ (2003 г.) дефинира нематериалното културно наследство като:

„Практиките, представянията, изразите, знанията, уменията – както и инструментите, предметите, артефактите и културните пространства, свързани с тях – които общностите, групите и в някои случаи индивидите разпознават като част от своето културно наследство.

Това нематериално културно наследство, предавано от поколение на поколение, непрекъснато се пресъздава от общности и групи в отговор на тяхната среда, тяхното взаимодействие с природата и тяхната история и им осигурява чувство за идентичност и приемственост, като по този начин насърчава уважението към културното многообразие и човешкото творчество.“



ГЛАВА 2

Знаете ли какво е нематериално културно наследство?

Нематериалното наследство е живият израз!

Нематериалното наследство, включително гастрономията, е живият израз на нашата културна идентичност. Състои се от традиции, знания и практики, предавани устно, чрез опит и чрез социални обичаи.

Примерът с Кестен: легендарният плод, част от човешката култура и практики от векове!

Легенда: Много легенди и изрази са свързани с кестените. Във френската популярна реч „châtaigne“ (кестен) означава удар с юмрук или електрически шок. В Гърция топонимията разкрива значението на кестеновите градини: има много села, наречени Кастания (Кестени). По подобен начин в Корсика много села са наречени „castagnetu“ (овощна градина с кестени).

Празнични събития: Кестените са били част от различни традиции и ритуали, като например предлагането им на сватби или по време на погребални церемонии. В южната част на Франция, Испания и Италия печените кестени бяха включени в традиционната трапеза за Деня на всички светии.

Ню-хау: Традиционните методи на отглеждане, техниките за сушене и производството на продукти, получени от кестени, са дълбоко вкоренени в опита на фермерите и занаятчиите, образувайки неразделна част от културното наследство.

Гастрономия: Често наричани „хлябът на бедните“ и почитани като плод, който спасява общностите от глад, сладките кестени са служили като основен източник на въглехидрати до 19 век в различни европейски региони, където процъфтяват. Оттогава те са се превърнали в трайна част от кулинарните традиции и се използват в различни форми, включително печени на скара, варени или в преработени продукти като брашно от сладки кестени, кремове, цели белени кестени, „marrons glacés“ (захаросани кестени), мед и бисквити. Те са неразделна част от кулинарните практики и напоследък придобиха популярност в диетите без глутен.

Нематериалното наследство служи като мост между нашите минали, настоящи и бъдещи поколения. То обогатява живота ни със смисъл и връзка, насърчавайки по-дълбоко оценяване на нашето културно наследство. Наша отговорност е да запазим и предадем тези културни съкровища за бъдещо удоволствие и разбиране. Споделянето на нашето наследство също е начин за общуване с посетителите, тъй като изразява част от нас без думи и езици и може да създаде мост към други култури и индивидуалности. Като споделяме с посетителите тези важни аспекти от нашата култура, ние гарантираме тяхната продължителна жизненост и значение в нашето общество.

Не на последно място, гастрономическото наследство е неизчерпаем източник на знания за приготвянето и обработката на храната; местните съставки; различните техники за съхранение; специфичните начини на съчетаване на храните и т.н. Гастрономическото наследство е „съкровищница“, която съхранява не само традициите и знанията от миналото. Освен това е източник на вдъхновение за нови кулинарни творения, рецепти и гастрономически иновации за настоящите туристи и бъдещите поколения.



ГЛАВА 2

Знаете ли какво е нематериално културно наследство?

Европейско гастрономическо наследство: Вкусна разходка през вековете

Гастрономическото наследство на Европа е жива мозайка от аромати, вкусове, техники и традиции, която обхваща хилядолетия. Неговата еволюция разказва завладяваща история, започваща от древните цивилизации и еволюирайки до изтънчената висша кухня на съвременната епоха. Настоящият европейски гастрономически пейзаж е истинско свидетелство за богатата история на континента, разнообразните култури и уникалните тероари.

Генезисът на европейската кухня може да бъде проследен до древните гърци и римляни. Гърците „изобретиха“ баланса на петте основни вкуса и въведоха винопроизводството, традиция, дълбоко вградена във всички европейски култури днес. Римляните, със своята обширна империя, донесоха свят от вкусове на европейската трапеза, вкл. методи за консервиране на храни, като опушване и осоляване. Те са тези, които създават и представят изискани ястия, използвайки екзотични подправки и съставки от техните далечни територии.

Средновековието е белязано главно от развитието на повече регионални кухни и силното влияние на християнската църква и нейната доктрина. Наложените безмесни дни доведоха до въвеждането на риба и зеленчуци. Междувременно кръстоносните походи отварят нова кулинарна врата към Близкия изток, представяйки европейската кухня на билки и подправки като шафран, канела и карамфил.

Ренесансът, често наричан период на възрождане на европейската култура, оказва значително влияние и върху кулинарута. Откриването на Новия свят въвежда домати, картофи, чушки и други съставки, които ще станат основни в европейските кухни през следващите векове. Този период също така стимулира появата на професионални готвачи и първите готварски книги, превръщайки готвенето от домашна работа в уважавана форма на изкуство.

Индустриалната революция през 18-ти и 19-ти век донесе нови промени в европейската кухня. Механизацията във фермите увеличи производството на храни, докато разработването на нови техники за консервиране удължи срока на годност на храните. Подобрият транспорт направи възможно вноса и износа на храна, което доведе до по-голямо разнообразие от съставки в съществуващата диета. Появата на ресторантите и професионализацията на готвачите изиграха значителна роля в развитието на съвременната европейска кухня.

Днес европейската кухня продължава да се развива, съчетавайки традиции с иновации. Бавното хранене и движенията от ферма до маса наблягат на местните, сезонни съставки, празнувайки уникалните вкусове на всеки регион. Еволюцията на европейската кухня е завладяваща кулинарна одисея, която отразява историята и културното многообразие на континента и създава огромно гастрономическо наследство, което трябва да бъде съхранено и доразвито през идните векове.



Кулинарно наследство и ползи за местната общност

Както се споменава от J. S Mulcahy (2019), „Антрополози като Клод Леви-Строс (1968) подчертават, че храненето е не само основна физическа потребност, но също, и може би преди всичко, маркер за социална и културна принадлежност.“

Гастрономията е част от идентичността на общността

Неделният семеен обяд в Неапол, „гръцкото кафе“ на селския площад, френското шампанско за празнуване на събития... хранителното наследство обхваща общи социални практики и засилва чувството за принадлежност. В този смисъл той укрепва сплотеността на общността, както могат да демонстрират фестивалите и празненствата за храна.

Гастрономическото наследство също е важно за гарантиране на устойчивостта на местната общност или регион. Тъй като традиционните рецепти се основават на местния производствен цикъл и използването на местни и сезонни съставки, те насърчават по-устойчив подход към приготвянето на храната. Заедно със знанията за храната и кулинарните умения, местните хранителни продукти се разглеждат от общностите като тяхно колективно наследство.

Това също е вход за определяне на марката и имиджа на дадена територия, които могат да бъдат полезни за насърчаване на местното производство и туризма.



снимка кредит: Pexels



Кулинарно наследство и ползи за местната общност

Гастрономията насърчава межкултурния диалог

Храната винаги е била общ начин за свързване на хора от различни култури. Може да обедини хората, да им помогне да се разберат и да създаде връзки между различни общности. В нашия глобализиран свят, където е от съществено значение да общуваме между културите, храната играе важна роля за насърчаване на културния обмен и признателност.

Споделянето на храна с местните жители, когато пътувате, е най-добрият начин да се запознаете с тяхната култура и да „живеете като местните“. Такъв опит насърчава толерантността и уважението към културното многообразие и обогатява нашия колективен опит.

Ето защо гастрономията също може да помогне на бежанците да се интегрират в нова страна. Фестивалът на бежанската храна е пътуващ проект, ръководен от граждани и основан от асоциацията Food Sweet Food, с подкрепата на Върховния комисариат на ООН за бежанците (ВКБООН). Идеята на фестивала е ресторантите да отворят кухните си за готвачи бежанци, което им позволява да споделят вкусни и обединяващи моменти.



снимка: Pexels от Аскар Абаев



Кулинарно наследство и ползи за местната общност

Кулинарното наследство подкрепя местната устойчива икономика

Опазването на гастрономическото наследство е съществен фактор за осигуряване и подпомагане на местната икономика.

В много региони гастрономията се използва за насърчаване на устойчиво земеделие, запазване на традиционни хранителни практики и подкрепа на местните общности. Не е чудно, че гастрономията служи като средство за привличане на туристи и представлява териториален капитал, който носи големи социални, екологични и икономически ползи. Много туристически места и заведения за гостоприемство признаха важноста на гастрономическия потенциал за развитието на туризма и започнаха да популяризират и предлагат свои собствени автентични и традиционни продукти (вижте казусите).

Базирането на туризма на местната храна означава запазване на културното и природно наследство, което го поддържа.

Той помага да се запазят традиционните рецепти и кулинарни практики, които да бъдат наследени от едно поколение на следващото, като по този начин се поддържа уникалната културна идентичност на всяка област.

Тези рецепти са базирани на местни продукти, които от своя страна ще бъдат запазени. Правейки това, това са местни растения и животински видове, които ще бъдат запазени за доброто на биоразнообразието.



Кулинарно наследство и ползи за местната общност

Кулинарното наследство подкрепя местната устойчива икономика

Привличането на туристи означава допълнителни потенциални клиенти и източник на приходи. Гастрономическият туризъм насърчава развитието на местната хранително-вкусова промишленост. То не само ще създаде възможности за работа в туристическия сектор (ресторанти, хотели и т.н.), но също така ще бъде от полза за местните фермери, местните производители на продукти (консерви, сладкиши, вино и т.н.) и дистрибуторите (магазини за хранителни стоки, пазари и т.н.).

По време на 8-ото издание на световния туристически форум на ООН за гастрономическия туризъм в Сан Себастиан, Испания, UNWTO реши да подчертае ролята на гастрономическия туризъм в опазването на местните територии и насърчаването на устойчиви практики. Хоксе Мари Айзег, генерален директор на Баския кулинарен център, заяви, че „Територията, иновациите и креативността са ключови за успешното придвижване към нов сценарий, в който да се популяризира модел на отговорен гастрономически туризъм, фокусиран върху грижата за хората и околната среда. Важно е да се насърчават устойчиви практики (...)“

Следвайки този подход, гръцкото министерство на туризма иска да развие агротуризма и гастрономическия туризъм като съществена част от своята стратегия. Основното му действие е разработването на интерфейсна мрежа за агро-храни-гастрономия-туризъм, която да функционира като тематична организация за управление на дестинация (DMO). За да се повиши видимостта на Гърция като гастрономическа туристическа дестинация, той предвижда картографиране на съществуващите предлагани гастрономически туристически продукти и услуги (като единици за агротуризм, винарни, мелници за зехтин, предприятия за кетъринг), гастрономически преживявания (като организиране на тематични маршрути, местни интерактивни семинари, посещения на местни производители на селскостопански продукти и вино и др.) и гастрономически преживявания (като организиране на тематични маршрути, местни интерактивни работилници, посещения на местни производители на селскостопански продукти и вино и т.н. и т.н.), както и дигитална визуализация на горното.



Съхраняване и популяризиране на нашето гастрономическо наследство

В съвременната епоха обаче поддържането и развитието на кулинарните традиции е важно предизвикателство, като се има предвид глобализацията, модернизацията и промените в начина на живот, които могат да застрашат приемствеността на тези традиции. По този начин записването на рецепти, техники за готвене, истории зад храната и историческа информация, свързана с кулинарни и гастрономически традиции, са основни стъпки за запазване на това наследство.

Европейско признание

През последните години културното наследство придоби все по-голямо значение на политическо ниво на ЕС. Още през 2014 г. Европейският парламент призна културните и образователни аспекти на гастрономията. В своя доклад за европейското гастрономическо наследство (Европейски парламент 2014 г.), Е.Р. подчертава значението на идентифицирането, каталогизирането, предаването и разпространението на културното богатство на европейската гастрономия. Освен това се застъпва за създаването на Европейска обсерватория за гастрономия, която да празнува и съхранява кулинарните традиции, като същевременно насърчава межкултурното разбиране отвъд европейските граници.

Съвсем наскоро връзката между храната, културата, наследството и туризма беше призната в съобщението на Европейската комисия относно туризма и транспорта през 2020 г. и след това.

Гастрономията на европейско ниво служи като обединяваща сила, отразявайки богатото културно многообразие на континента.

Стандартизацията и индустриализацията на хранителните вериги доведе до упадък на малките ферми, заетостта в селските райони и регионалните преработвателни съоръжения, застрашвайки нашето гастрономическо наследство.

Овластяването и насърчаването на местните общности да съхраняват и защитават своите регионални гастрономически традиции може да им помогне да почувстват, че играят важна роля в опазването на тяхното културно наследство. Обучението на по-младото поколение за традиционните ценности и техники за готвене също е важна стъпка за гарантиране, че гастрономическото наследство ще бъде запазено и предадено.



Съхраняване и популяризиране на нашето гастрономическо наследство

Европейско признание

В Европа са разработени няколко инициативи за запазване на гастрономическото наследство

Международната асоциация за защита на гастрономическото наследство е родена през 2021 г. с цел да предприеме подходящи и необходими мерки за запазване на традиционната гастрономическа култура на всяка страна, общност или географска област. Инструментът за оценка и сертифициране на защитеното гастрономическо наследство е омонимът Institute, който също е създал международна мрежа, за да разшири своя отпечатък в световен мащаб.

Вижте връзката по-долу за повече информация (на испански): <https://patrimoniogastronomicoprotegido.org/>

Европейският регион на гастрономията

Това събитие насърчава сътрудничеството между европейските градове и региони, популяризирайки гастрономическото наследство като двигател на устойчивото развитие и културния туризъм.

Европейският регион на гастрономията е уважавана титла, присъждана ежегодно на един или повече градове или региони в Европа. Това важно признание се дава от Международния институт по гастрономия, култура, изкуства и туризъм (IGCAT).

Наградата е съвместно усилие и регионите, които я получават, се присъединяват към световна платформа от наградени и кандидатстващи региони на гастрономията.



Съхраняване и популяризиране на нашето гастрономическо наследство

Европейско признание

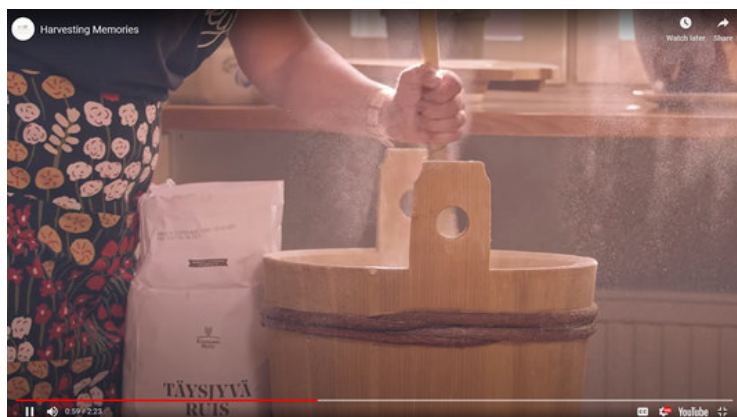
Main goals of the European Region: of Gastronomy program





Съхраняване и популяризиране на нашето гастрономическо наследство

Европейско признание



Меню на филм за храна 2023 – IGCAT – Международен институт по гастрономия, култура, изкуства и туризъм



Съхраняване и популяризиране на нашето гастрономическо наследство

Добри практики за запазване и популяризиране на гастрономическото наследство

Увеличете знанията си за собственото си гастрономическо наследство

Свържете се с местни готвачи! Можете да се свържете с готвачи, баби и майстори на храни, за да организирате за посетителите си практически семинари по готвене. Участниците могат да научат традиционни техники, като ферментиране, ецване или печене на хляб. Тези семинари не само преподават практически умения, но също така насърчават чувството за приемственост с миналото.

Можете да провеждате интервюта с по-възрастни членове на общността, които притежават ценни кулинарни познания. Попитайте за семейни рецепти, сезонни практики и обичаи, свързани с храната. Уловете тези прозрения в писмена или аудио форма

Споделете вашето гастрономическо наследство с други

За фермерите или малките туристически фирми има различни начини да помогнат на посетителите да разберат, че гастрономията отразява уникалната културна идентичност на град, регион или държава. В таблицата по-долу са предложени няколко практики:



ГЛАВА 2

Съхраняване и популяризиране на нашето гастрономическо наследство

Action	Expected impact
- Encourage the chef in your restaurant/facility and in local restaurants you collaborate with to - document and share traditional recipes and cooking techniques (even if they keep the secret of the final touch!). - mention in their menu the traditional character of the dishes they propose	These culinary practices embody cultural values, historical connections, and social customs. By preserving and promoting these gastronomic traditions, communities protect their cultural identity against homogenization and globalization.
You can organize gastronomic events and festivals that celebrate local specialties. Through food fairs, street food festivals, or themed dinners.	- These gatherings allow people to experience the flavors and stories behind the dishes. - It also gives opportunity for collaboration among local restaurants, markets, food producers and tourism businesses.
- Invite elders and community members to your facility/organization to share their food-related memories and stories. - You can record these narratives, transcribe them, and include them in your guidebook, website, social media or other dissemination tool.	- Elders and community members share valuable insights on local cuisine, preserving traditions and connecting past to present through their experiences. By inviting them to share their food-related experiences, we ensure that these oral traditions remain alive. Highlighting the emotional connections people have with certain foods will help visitors better relate to your cultural identity.
You can also develop guided food trails that take visitors through historical neighborhoods, markets, and cafés/restaurants. Explain to them the cultural significance of each stop, emphasizing how the food served there contributes to the local identity. You can provide practical maps and itineraries for tourists to explore on their own.	Guided food trails allow visitors to engage themselves in the local gastronomic scene and learn directly about the culinary heritage. - Explaining the cultural significance of each stop gives context to the food, because visitors appreciate not only what's on their plate but also the stories that happened in the surroundings. - Such trails can be the opportunity for visitors to buy local products and meet producers.
What is more exciting than working with youth? You can contact teachers or representatives from schools to organize workshops to teach students about local food traditions, the science of cooking, and the cultural stories behind ingredients. Arrange field trips to food markets, farms, and historical kitchens.	- You will help schools and educational institutions to integrate gastronomy into their curriculum. - And encourage future generation to maintain culinary tradition with deep knowledge on its background.
An innovative idea to highlight to your visitors the connections between gastronomy and traditional knowledge is through establishing a community garden where traditional ingredients are grown. Engage the local authorities in the development of the project.	- It will help explain the historical context of each plant or herb. - Encourage schools and families to participate in maintaining these gardens. - Provide produce for local restaurants or food events that are locally organized.



Казуси

Развитие на туристически бизнес около емблематична продукция:

Инициативата „Историята на Месиния“ демонстрира ангажимента на семейство Бусдукас в Корифасио, Месиния, за насърчаване и запазване на местните традиции и разнообразяване на земеделската им дейност с агротуризъм. Построено върху семейната маслинова горичка, хубаво място посреща посетители от 2019 г. Посетителите имат възможност да открият основите на производството на зехтин и да участват в клас по готвене. Веднъж приготвено, ястието ще бъде приготвено в пещ на дърва и ще се насладите заедно в прекрасния двор, в сянката на маслиновите дървета! Тези инициативи не само запазват културното наследство на Месиния, но също така допринасят за запазването на уникалната кулинарна идентичност на Гърция срещу натиска на модернизацията, като гарантират, че гастрономическите традиции на страната продължават да процъфтяват за бъдещите поколения.

Вижте: Messinian Story – зехтин и гастрономическо изживяване



Снимки: Messinian Story



ГЛАВА 2

Казуси

2. Популяризиране на гастрономията като културно богатство на страна в Гърция

В Гърция гастрономията е ключов актив на националния туристически сектор, способен да осигури значителни икономически и социални ползи. Той добавя значителна стойност към дестинацията, повишавайки нейната привлекателност за посетителите.

Убедени в този подход, някои частни и обществени организации разработиха уебсайтове, за да популяризират нещо повече от класическата „мусака“ и „гръцка салата“! Те искат да предложат шанс да открият многото отличителни черти на гастрономията на гръцките региони и острови. Те подчертават тези специфики, базирани на качеството на продуктите, използвани в ястията, ноу-хаута на местните жители, независимо дали са професионални готвачи или не, и кулинаруните традиции на предците.

Ето два примера за уебсайтове, разработени за популяризиране на гръцката кухня чрез териториален подход, свързващ храната и местните общности. Те препоръчват места с гастрономически интерес, създавайки маршрути за разглеждане за национални или международни посетители.

Гръцкият гастрономически справочник!

Онлайн ръководството за гръцка гастрономия е едно прекрасно пътешествие из вкусовете, хората и пейзажите на Гърция. Разработен е от двама любители и експерти на гръцката гастрономия, Джордж Питас и Билио Цукалас.

Той празнува богатата кулинаруна култура на страната, подчертавайки нейните уникални гастрономически съкровища и фокусирайки се върху общностите зад тях.

Местната кухня се представя чрез:

Места и пейзажи: уеб страниците ви помагат да изследвате разнообразните региони на Гърция, всеки от които представлява гастрономическа дестинация.

Продукти и производители: можете да научите за местните съставки, занаятчийски продукти и страстните производители зад тях.

История и традиция: ще се потопите в историческия контекст на гръцката храна и ще откриете вековни рецепти и кулинаруни обичаи.

Събития и ритуали: за да научите за фестивали, ритуали и празненства, свързани с храната.

Гастрономически общности: да откриете професионалисти в селското стопанство, преработката, кетъринга и гостоприемството, съставляващи „Гастрономическите общности“

ГЛАВА 2



Казуси

2. Популяризиране на гастрономията като културно богатство на страна в Гърция

Посетете Гърция Посетете Гърция е разработено от Гръцката национална туристическа организация, публичен орган, отговарящ за насърчаването на туризма в Гърция. Сайтът популяризира различни дестинации, културно и екологично наследство, а също и... гастрономия, като част от него!

Сайтът предоставя информация за:

Традиционна кухня

Традиционни продукти

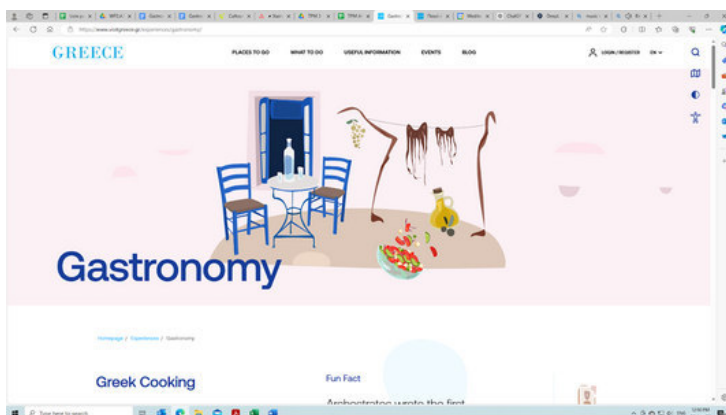
Гръцки вина и други напитки

Всяка информация е свързана с конкретно място в Гърция и е поканата да го посетите.

Вижте повече на:

Гръцкото гастрономическо ръководство <https://www.greekgastronomyguide.gr/en/>

Посетете Гърция, гастрономия <https://www.visitgreece.gr/experiences/gastronomy/>



Източник: www.visitgreece.gr



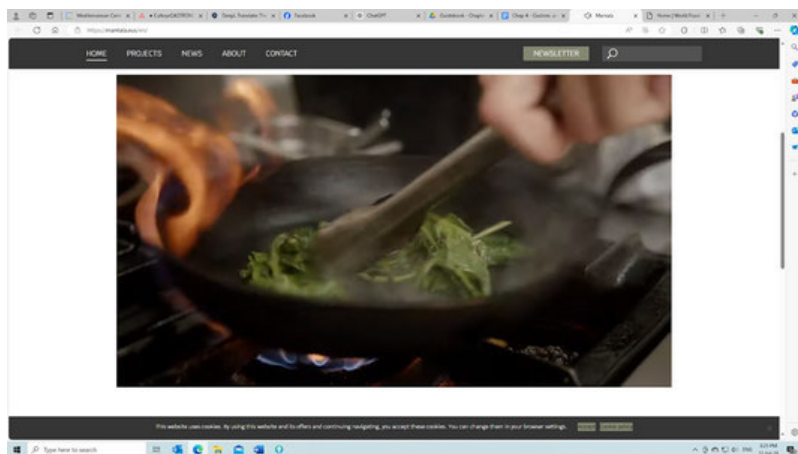
ГЛАВА 2

Казуси

3. В Испания: баската гастрономия Мантала

Mantala Basque Gastronomy е инициатива, която има за цел да популяризира и развие баската гастрономия, като насърчава обмена на знания и съвместното творчество. Mantala е резултат от публично-частно сътрудничество, подкрепено от баския кулинарен център и Hazi Fundazioa между другото. Основната му цел е да поддържа и осигурява позицията на баската гастрономия чрез проекти, развитие на знания и съдържание, както и изследвания.

Вижте връзката по-долу за повече информация: <https://mantala.eus/en/>



ГЛАВА 2

Библиография

- Романиоли Марко (2019) Елементи на гастрономическото наследство в ЮНЕСКО: проблеми, размисли и интерпретации на нова категория наследство, Международен журнал за нематериално наследство 14
- Европейска комисия (2020 г.) Съобщение на Европейската комисия относно туризма и транспорта през 2020 г. и след това.
- ДОКЛАД на Европейския парламент (2014 г.) относно европейското гастрономическо наследство: културни и образователни аспекти | A7-0127/2014 | Европейски парламент (europa.eu)
- ЕВРОПЕЙСКИ РЕГИОНИ НА ГАСТРОНОМИЯТА (europeanregionofgastronomy.org)
- Romagnoli Marco (2019) Елементи на гастрономическото наследство в ЮНЕСКО: проблеми, размисли и интерпретации на нова категория наследство. Международен журнал за нематериално наследство
- Mulcahy John D (2019) Historical Evolution of Gastronomic Tourism, In Routledge Handbook of Gastronomic Tourism, Routledge
- IGCAT (2022) Световен регион на гастрономията, Овластяване на общностите
- https://www.europeanregionofgastronomy.org/wp-content/uploads/2022/03/World_Region_of_Gastronomy_EN_2022_v3.pdf
- Конвенция на ЮНЕСКО (2003 г.) за опазване на нематериалното културно наследство, правни въпроси



Партньорството CultourGastronomy



PETRA
PATRIMONIA



UNIVERSIDAD
DE SALAMANCA



POLI
TÉCNICO
GUARDA

**Намерете повече на CultourGastronomy.eu
или в нашите акаунти във Facebook и
Instagram в социалните медии.**



**Co-funded by
the European Union**

Финансиран от Европейския съюз. Изразените възгледи и мнения обаче са само на автора(ите) и не отразяват непременно тези на Европейския съюз или Европейската изпълнителна агенция за образование и култура (EACEA). Нито Европейският съюз, нито EACEA могат да носят отговорност за тях.

Номер на проекта 2022-1-FR01-KA220-VET-
000086243



Cultour

Gastronomy



Co-funded by
the European Union

Финансиран от Европейския съюз. Изразените възгледи и мнения обаче са само на автора(ите) и не отразяват непременно тези на Европейския съюз или Европейската изпълнителна агенция за образование и култура (EACEA). Нито Европейският съюз, нито EACEA могат да носят отговорност за тях.