



Пътеводител за гастрономия и културно наследство



Co-funded by
the European Union

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



Защита на „хранителното наследство“ от ЕС



Цели

- # Изисквания

-



Съдържание

Защита на „хранителното наследство“ от ЕС

Гастрономията като нематериално наследство на ЮНЕСКО на човечеството	81
Мерки на ЕС за опазване на гастрономическото наследство	86
Практически примери	88
Библиография	91



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 5

Гастрономията като нематериално наследство на ЮНЕСКО на човечеството

Нематериалното културно наследство включва живи практики и изрази, наследени от нашите предци и предадени на нашите потомци, като устни традиции, сценични изкуства, социални практики, ритуали, празнични събития, знания и практики, свързани с природата и вселената, както и знания и умения, свързани с традиционните занаяти.



Снимка
връзка

Конвенцията за опазване на нематериалното културно наследство, приета от Генералната конференция на Организацията на нейната 32-ра сесия през октомври 2003 г. и влязла в сила на 20 април 2006 г., откри нов етап в защитата на това наследство. Сред неговите цели са:

Опазването на нематериалното културно наследство

Уважение към нематериалното културно наследство на общности, групи и индивиди.

Повишаване на осведомеността на местно, национално и международно ниво за нематериалното културно наследство

Взаимно признаване на нематериалното културно наследство между страните и международно сътрудничество и помощ.

Конвенцията признава като елементи на нематериалното културно наследство:

Устни традиции и изрази, включително езика като средство за материално културно наследство

1. Сценични изкуства

Социални практики, ритуали и празнични събития

Знания и практики, свързани с природата и вселената.

Традиционни занаятчийски техники



ГЛАВА 5

Гастрономията като нематериално наследство на ЮНЕСКО на човечеството

За по-голяма видимост на нематериалното културно наследство, Конвенцията установява система от два списъка:

Представителен списък на нематериалното културно наследство на човечеството: съставен е от изрази, които илюстрират многообразието на нематериалното наследство и допринасят за по-голяма осведоменост за неговото значение и се счита за еквивалент на Списъка на световното наследство.

Списък на нематериалното културно наследство, нуждаещо се от спешна защита: състои се от елементи от нематериалното културно наследство, които общностите и държавите страни считат за нуждаещи се от спешни мерки за защита, за да се гарантира предаването им. Вписванията в този списък помагат за мобилизиране на международното сътрудничество и помощ, за да се даде възможност на засегнатите участници да предприемат подходящи защитни мерки.

Той също така предвижда периодичен подбор и насърчаване на национални, подрегионални или регионални програми, проекти и дейности за опазване на наследството, които най-добре отразяват принципите и целите на Конвенцията.

Към настоящия момент има вписани 192 елемента в Представителния списък, 35 в Списъка за неотложна защита и 11 програми, проекти и дейности за опазване на нематериалното културно наследство.

В момента има 6 гастрономически елемента в списъка на нематериалното наследство на човечеството:

Средиземноморска диета. Този тип диета е широко разпространена в няколко страни и култури като Гърция, Италия, Испания, Хърватия, Кипър, Мароко и Португалия. Известен в целия свят като здравословен и благоприятен за дълголетието вариант, този тип диета се основава на набор от традиции, които са свързани с приготвянето и производството, както и споделянето на храна, тъй като храненето заедно (семейство, приятели...) е основен компонент на културната идентичност на средиземноморските страни. Както и заради пресните и качествени съставки като прясна риба, зехтин или традиционни сирена.





ГЛАВА 5

Гастрономията като нематериално наследство на ЮНЕСКО на човечеството

Френска гастрономия. ЮНЕСКО посочва, че френската гастрономия е социална практика за отбелязване на важни моменти от живота на отделни хора и групи и подчертава значението на сплотеността около масата при специални поводи. Концепцията за *gastronomique heras* се отнася до внимателния подбор на съчетания и рецепти, най-добрите френски вина, декорациите, обстановката... много повече от вкусните и различни вкусове, които съществуват в тази фантастична гастрономия. (снимка – линк)



Мексиканска храна в стил Мичоакан. Тези традиционни мексикански ястия са попаднали в списъка, защото се считат за интегрален културен модел, който обхваща аспекти като традиционно земеделие, обичаи на общността на предците и ритуални практики. Тези ястия се отличават не само с най-известните си съставки като лют червен пипер, боб или царевица, но и с методите си на отглеждане като *milpas* (полета, предназначени за отглеждане на царевица и други семена), техните *chinampas* (система за изкуствено култивиране във водни площи) или никстамализация, което е методът на обработка, чрез който се увеличава хранителната стойност на царевицата. (снимка – линк)





ГЛАВА 5

Гастрономията като нематериално наследство на ЮНЕСКО на човечеството

Кимчи. Това е може би най-популярната рецепта за зеле в Корея. ЮНЕСКО е разгледал както южнокорейските, така и севернокорейските препарати, които са много сходни, но имат някои разлики, като северният препарат е по-малко пикантен и по-бял на цвят. Причината за включването на тази рецепта в списъка е нейното приготвяне, тъй като смесва различни традиции: прави се през лятото като общност, за да се спестят колкото се може повече провизии за дългите корейски зими.

- Снимка – връзка



турско кафе. Това ястие е включено не толкова заради вкуса, колкото заради начина на приготвяне. За направата му се използват различни техники за накисване и накисване, които се считат за ритуал. Приготвя се в медни съдове на готварска печка и резултатът е гъсто, пенливо, сладко кафе, сервирано в малки чаши. Ритуалът е символ на гостоприемство и приятелство, което го прави уникален обреден елемент.

- Снимка – връзка



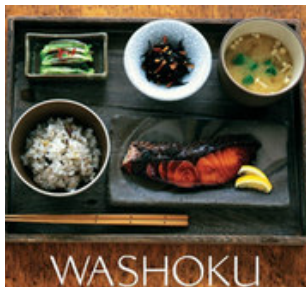


ГЛАВА 5

Гастрономията като нематериално наследство на ЮНЕСКО на човечеството

Уашоку. Терминът се превежда като японска кухня и ЮНЕСКО изтъква нейния основен дух на уважение към природата, който е тясно свързан с устойчивото използване на природните ресурси. Традиционната японска кухня се основава на местни продукти като ориз, риба, зеленчуци и ядливи растения, характерни за различните японски региони.

- Снимка – връзка



Вписването на храната в списъка на ЮНЕСКО за световно наследство е голяма стъпка към по-светло бъдеще. Методът на приготвяне на ястията носи много информация за една култура, нейните ценности и история. Като хора, ние също силно се привързваме емоционално към традиционните ястия. Те са символи на вашето детство, семейства и родина. Затова е изключително важно да култивираме кулинарните традиции и да не ги забравяме сред новите тенденции в гастрономията

ЮНЕСКО също поддържа Регистър на добрите практики за опазване, който позволява на държавите страни, общностите и други заинтересовани страни да споделят успешен опит в опазването и примери за това как са преодолели предизвикателствата, пред които са изправени при предаването на тяхното живо наследство, неговите практики и знания на бъдещото поколение. Тези методи и подходи трябва да бъдат полезни като уроци и модели, които могат да бъдат адаптирани към други обстоятелства, включително тези в развиващите се страни. Ако проявявате интерес да разгледате Списъците на нематериалното културно наследство и Регистъра на добрите практики за опазване, можете да го направите от този линк

Въпреки че ЮНЕСКО няма специфични разпоредби или етикети за хранителни продукти, нейният фокус върху защитата на базата на общността дава възможност на местните общности да поемат активна роля в запазването на своето гастрономическо наследство за бъдещите поколения. Въпреки това ЮНЕСКО организира семинари и програми за обучение, за да помогне на общностите да документират своето нематериално културно наследство, включително тяхното гастрономическо наследство. Това дава възможност на общностите да поемат собственост върху своето наследство и да разработят ефективни планове за опазване.

ЮНЕСКО също така работи за повишаване на обществената осведоменост относно значението на нематериалното културно наследство, включително значението на гастрономическите традиции. Това насърчава оценяването на културното многообразие и насърчава уважението към традиционната гастрономия.



Мерки на ЕС за опазване на гастрономическото наследство

Европейското нематериално наследство на храните е израз на нашата културна идентичност и многообразие. Гастрономическото наследство непрекъснато вдъхновява човешката креативност и иновации, което от своя страна може да доведе до промяна на политиката и да се справи с ключови обществени въпроси, като изменението на климата и социалното включване.

Разнообразието от храни представлява уникално и ценно наследство: генетично разнообразие, но също така културно, социално и икономическо. Това ще бъде ключов актив за социално-икономическото възстановяване и устойчивост на Европа, тъй като допринася за опазването на биоразнообразието, устойчивото местно развитие, устойчивия културен туризъм, социалното сближаване и приобщаването. Гастрономическото наследство трябва да се разглежда като:

- ключ за опазване на биоразнообразието и борба с изменението на климата;
- Ключ за устойчиво местно развитие;
- ключ за устойчив културен туризъм;
- ключ за социално сближаване и включване.

Схемите на ЕС за качество спомагат за опазването на наследството на европейския селскостопански сектор и повишават разпознаването на качествени продукти от потребителите по целия свят.

Географските указания се прилагат за различни хранителни продукти, селскостопански продукти, вина и спиртни напитки, произведени в определени региони. Те защитават репутацията на специфични имена на продукти, регионалните и традиционни производствени процеси или други основни елементи (като местни породи или сортове растения), които оформят кулинарното наследство в цяла Европа.



Снимка -
вързка



Мерки на ЕС за опазване на гастрономическото наследство

Хранително-вкусовите продукти и вината могат да бъдат защитени като защитено наименование за произход (ЗНП) и защитено географско указание (ЗГУ), а спиртните напитки като географски указания (ГУ). Създадени са символи на ЕС за рекламиране на тези продукти. Тези символи се появяват върху опаковката на продукта, което улеснява идентифицирането на тези продукти на пазара. Те гарантират, че даден продукт на ЕС е автентичен, а не имитация или фалшификат, и служат за укрепване на националното и международното му признание. Повече информация за ЗНП, ЗГУ и ГУ можете да намерите в Модул 8 на курса за обучение.

По-подробна информация за ЗНП, ЗГУ и ГУ можете да намерите и при нея: Географски указания за храни и напитки (онлайн статия, 2023 г.)

Европейският съюз също така въведе етикета „Гарантирани традиционни специалитети“ (TSG). TSG са имена на продукти, регистрирани и защитени в целия ЕС, за да се защитят традиционните методи на производство и рецепти.

eAmbrosia е правен регистър на имената на селскостопански продукти и храни, вина и спиртни напитки, които са регистрирани и защитени в целия ЕС. Осигурява директен достъп до информация за всички регистрирани географски означения, включително правните инструменти за закрила и продуктовете спецификации. Той също така показва ключови дати и връзки за приложения и публикации преди географските означения да бъдат регистрирани.



Търсачката за защитени продукти eAmbrosia е достъпна тук.

Европейският съюз също предоставя финансова помощ за проекти, които насърчават и защитават гастрономическото наследство. Това може да включва инициативи за документиране на традиционни рецепти, подкрепа на образователни програми за хранителна култура и насърчаване на местните хранителни пазари.

ЕС също така насърчава и финансира изследвания на традиционните методи и съставки за производство на храни. Това знание може да се използва за запазване на застрашени хранителни традиции и разработване на устойчиви практики за бъдещето.



Практически примери

Италия, пример за регистрация в списъка на ЮНЕСКО за нематериално културно наследство на човечеството

Италия е пример как гастрономията може да бъде от полза за местните общности. През 2017 г. изкуството на приготвяне на пица в неаполитански стил, известно като неаполитанското пицайоло, беше вписано в списъка на ЮНЕСКО за нематериално културно наследство на човечеството. Това не беше единственият път, когато италианската храна привлече вниманието на ЮНЕСКО. Италианското правителство официално номинира националната кухня за включване в списъка на ЮНЕСКО за нематериално културно наследство. Тази номинация отразява признанието на властите за значението на гастрономията и нейното въздействие върху местните общности. Такова признание може да бъде от полза за местните общности чрез запазване на кулинарните традиции и насърчаване на туризма.

Досието за номинация подчертава значителната роля, която италианската кухня изигра за оформянето на биокултурното разнообразие на страната. Италианската кухня се описва като „набор от социални практики, обреди и жестове, базирани на многото местни знания, които без йерархии я идентифицират и конотират“. Това определение подчертава интегралната връзка между местните традиции и цялостния кулинарен пейзаж на Италия, подчертавайки значението на регионалното разнообразие в хранителната култура на нацията.

Много области в Италия са известни със своите местни рецепти или съставки. Например лозята и маслиновите горички на Тоскана са емблематични за нейната идентичност. Местните общности укрепват социалните си връзки, като използват продукти като вино и зехтин, за да отпразнуват заедно с посетителите празници на храната, като фестивала на виното Chianti и Sagra del Tartufo (фестивал на трюфела).

Вижте „Пътеводител за Тоскана“: <https://untolditaly.com/tuscany-travel-guide/>

Празникът на тиквата в България

Всяка година през месец октомври в град Севлиево се провежда "Празник на тиквата". Първият "празник на тиквата" се провежда през 2006 г. Оттогава празникът е традиционен за града. Причината за възникването му е, че районът на Севлиево е известен с производството на тикви и дори градът е наричан на шега от местното население Тиквеното село. Всяка година в Севлиево се провежда Празник на тиквата – кулинарен празник на местни традиционни гозби, лакомства и занаяти, създадени в столицата на тиквата – Севлиево.

На площада пред Дома на културата се провеждат различни състезания за атрактивни тикви, в които местни производители участват със своя продукция. Има състезания за най-тежка тиква, най-дълга тиква, най-малка тиква, най-нестандартна тиква, най-красиво украсена тиква и др.





Практически примери

Друго събитие по време на фестивала е кулинарното изложение „Тиквени изкушения“, където се представят различни тиквени специалитети – пълнена тиква с месо, печени тиквени лодки с кайма, тиквени десерти и др. Стана традиция всяка година да се приготвя и хапва най-голямата тиквена квадратна баница (на български туквеник). Този традиционен тиквен квадратен пай се прави с дължина над 200 метра.

Във фестивала участват и деца, които изнасят поетичен рецитал със стихове и песни, посветени на тиквата и участват в конкурсни изложби със свои рисунки.



Фестивал на домашното сирене в България

Фестивал на домашното сирене в тетевенското село Черни Вит се организира в края на септември. На Фестивала ще бъдат представени домашни сирена от различни региони на България, сирена от малки мандри, хляб, мед, вина. Има демонстрации, презентации, дегустации и срещи с интересни хора. Особено ценно е представянето на научни изследвания на традиционни продукти и иновативни подходи.

Организатори на фестивала са Община Тетевен и Кметство Черни Вит.

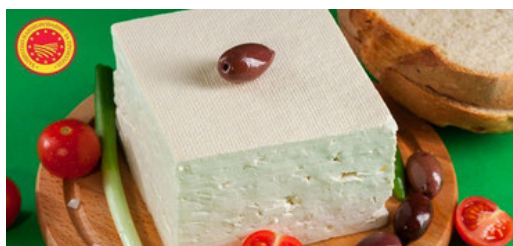




Практически примери

Събитието е предназначено за хора, които искат да опознаят българските традиционни сирена!

Защитено наименование за произход на Bulgarian Siren (Българско бяло саламурено сирене)



Можете да проверите информацията за продукта в eAmbrosia тук:

- <https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/details/EUGI00000017826>
- Можете да проверите Официален вестник на Европейския съюз за вписване на име в регистъра на защитените наименования за произход и защитените географски указания тук:
- <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32023R1571#d1e106-11-1>
- Можете да проверите Официален вестник на Европейския съюз за публикуване на заявление за регистрация на име съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 тук:
- [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52023XC0413\(O4\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52023XC0413(O4))

ГЛАВА 5

Библиография

- Aulia, O., (2023) Кулинарни традиции като културно наследство: Поддържането и развитието им в модерната ера, онлайн статия, достъпна: <https://medium.com/@oniaulia/culinary-traditions-as-cultural-heritage-maintaining-and-developing-them-in-the-modern-era-787f5aea0433>, последна достъпен на 09/05/2024
- Барска, А.; Wojciechowska-Solis, J. (n.d.) Традиционна и регионална храна, както се вижда от потребителите – резултати от изследване: Случаят на Полша. бр. Храна, J. 2018, 120, 1994–2004
- Kalenjuk Pivarski B. et al., (n.d.) Устойчивостта на гастрономическото наследство и неговото значение за регионалното развитие на туризма. Наследство. 2023 г.; 6(4):3402–3417, <https://doi.org/10.3390/heritage6040180>, последен достъп на 09/05/2024
- 11. май, Şener A. (n.d.) From Hearth to Haute Cuisine: The Fascinating Evolution of European Gastronomy, EuropeLifestyle, онлайн статия: <https://www.smartinvestmentfund.com/fund-blog/the-fascinating-evolution-of-european-gastronomy>, последен достъп на 09/05/2024
- Манон Р. и Косте М. (2020) Храната е култура, онлайн статия: https://multimediar.k.slowfood.com/wp-content/uploads/2020/10/1_Policy_Brief.pdf, последен достъп на 05.09.2024 г.
- Генерална дирекция за земеделие и развитие на селските райони (2023 г.) Защита на местните храни и напитки: 3 500 регистрирани географски означения, онлайн статия: https://agriculture.ec.europa.eu/news/protecting-local-food-and-drinks-3-500-geographical-indications-registered-2023-02-23_en, последен достъп на 05.09.2024 г
- Фестивалът на тиквата (n.d.): <https://fest-bg.com/event/%D0%BF%D1%80%D0%BO%D0%B7%D0%BD%D0%B8%D0%BA-%D0%BD%D0%BO-%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B2%D0%BO%D1%82%D0%BO/>, последно посетено на 05.09.2024 г
- UNWTO (n.d.) Гастрономия. <https://www.unwto.org/gastronomy>



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.