



La gastronomía como parte del patrimonio inmaterial nacional y europeo





Contenido

La gastronomía como parte del patrimonio inmaterial nacional y europeo

¿Sabes qué es el patrimonio cultural inmaterial?	10
Patrimonio gastronómico y beneficios para la comunidad local	15
Preservando y promoviendo nuestro patrimonio gastronómico	19
Estudios de casos	25
<u>Bibliografía</u>	29



Co-funded by
the European Union

Financiado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en este documento son, sin embargo, los de los autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea o la Agencia Ejecutiva Europea en el Ámbito Educativo y Cultural (EACEA). Ni la Unión Europea ni la EACEA se hacen responsables de las mismas.



CAPÍTULO 2

¿Sabes qué es el patrimonio cultural inmaterial?

El patrimonio gastronómico es una parte indispensable del patrimonio cultural inmaterial, tanto nacional como europeo. Desempeña un papel importante en la conservación de la identidad de una región, una nación y una sociedad.

La gastronomía es un componente importante del patrimonio cultural inmaterial, que incluye tradiciones, prácticas y conocimientos transmitidos de generación en generación. A nivel local, nacional y europeo, la gastronomía desempeña un papel importante en la configuración de las identidades culturales y la preservación del patrimonio. En esta sección de la guía, exploraremos cómo contribuye la gastronomía al patrimonio inmaterial, mostrando su importancia para preservar la identidad cultural y fomentar el diálogo entre diferentes culturas.

La gastronomía en nuestro patrimonio

¿Has notado alguna vez cómo la comida nos lleva de regreso a nuestras raíces? La gastronomía no se trata solo de cocinar; es un puente hacia la sabiduría y las historias de nuestros antepasados.

Desde la elección de los ingredientes hasta los rituales que rodean la preparación y el consumo de alimentos, la gastronomía encarna valores culturales, creencias y costumbres sociales.

Además, en el ámbito de la gastronomía existe una gran riqueza de conocimientos tradicionales que se transmiten de generación en generación, desde las tradiciones culinarias indígenas hasta las técnicas artesanales. La preservación de estos valiosos conocimientos es esencial para la continuidad y la sostenibilidad cultural. La gastronomía forma parte de nuestro patrimonio.

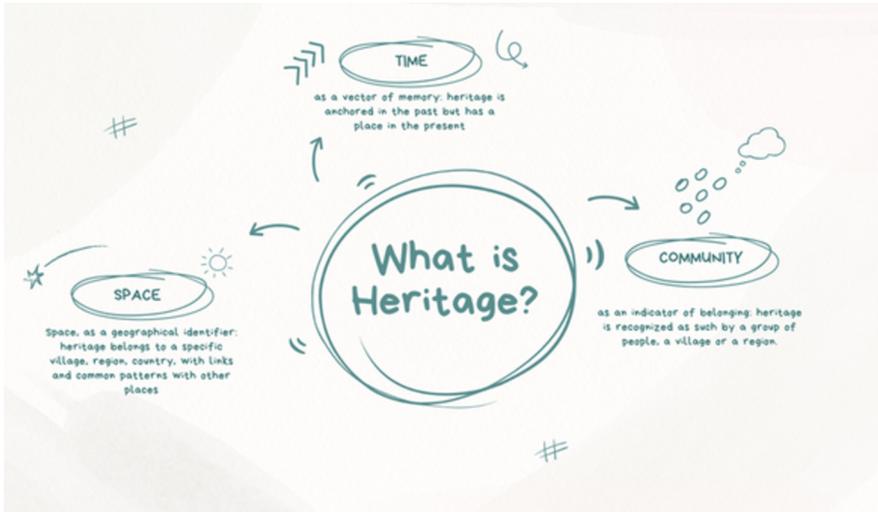
Tres elementos contribuyen a identificar lo que forma parte de nuestro patrimonio:

- El tiempo como vector de la memoria: el patrimonio está anclado en el pasado pero tiene un lugar en el presente;
- El espacio, como identificador geográfico: el patrimonio pertenece a un pueblo, región, país específico, con vínculos y patrones comunes con otros lugares;
- Comunidad, como indicador de pertenencia: el patrimonio es reconocido como tal por un grupo de personas, un pueblo o una región.



¿Sabes qué es el patrimonio cultural inmaterial?

La gastronomía en nuestro patrimonio



Nuestro patrimonio culinario inmaterial se caracteriza por su relación con estos tres elementos clave:

Las tradiciones gastronómicas actúan como un vehículo de la memoria, conectando el pasado con el presente al preservar prácticas culinarias y recetas (Tiempo). El patrimonio culinario inmaterial está estrechamente vinculado a ubicaciones geográficas específicas, reflejando las identidades culinarias únicas de comunidades y regiones, al tiempo que comparte conexiones con tradiciones gastronómicas similares en todo el mundo (Espacio). El patrimonio culinario fomenta un sentido de pertenencia e identidad entre las comunidades (Comunidad).



¿Sabes qué es el patrimonio cultural inmaterial?

¡Definamos el patrimonio inmaterial!

Comprender completamente el concepto de patrimonio inmaterial es clave para comunicar eficazmente esta noción a sus visitantes.

A diferencia del patrimonio tangible, que incluye objetos físicos, edificios, elementos como fuentes, puentes y molinos o incluso sitios, el patrimonio inmaterial abarca conocimientos técnicos, rituales, música, danza, historias y otras expresiones culturales que dan forma a nuestra identidad colectiva.

La UNESCO (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura) en la "Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial" (2003) define el patrimonio cultural inmaterial como:

"Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –así como los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales asociados a ellos– que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconocen como parte de su patrimonio cultural.

Este patrimonio cultural inmaterial, transmitido de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y los grupos en respuesta a su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, y les proporciona un sentido de identidad y continuidad, fomentando así el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana."



CAPÍTULO 2

¿Sabes qué es el patrimonio cultural inmaterial?

¡El patrimonio inmaterial es su expresión viva!

El patrimonio inmaterial, incluida la gastronomía, es la expresión viva de nuestra identidad cultural. Está constituido por tradiciones, conocimientos y prácticas que se transmiten de forma oral, vivencial y mediante costumbres sociales.

El ejemplo de la castaña: ¡fruto legendario que forma parte de la cultura y las prácticas humanas desde tiempos inmemoriales!

Leyenda: Existen numerosas leyendas y expresiones relacionadas con las castañas. En el habla popular francesa, *châtaigne* (castaña) significa puñetazo o descarga eléctrica. En Grecia, la toponimia revela la importancia de los huertos de castaños: hay muchos pueblos llamados *Kastania* (castañas). Del mismo modo, en Córcega, muchos pueblos se llaman *castagnetu* (huerto de castaños).

Eventos festivos: Las castañas formaban parte de diversas tradiciones y rituales, como su ofrenda en bodas o durante ceremonias funerarias. En el sur de Francia, España e Italia, las castañas asadas formaban parte de la comida tradicional del Día de Todos los Santos.

Saber hacer: Los métodos tradicionales de cultivo, las técnicas de secado y la producción de productos derivados de la castaña están profundamente arraigados en el saber hacer de los agricultores y artesanos, formando parte integrante del patrimonio cultural.

Gastronomía: Las castañas, a menudo denominadas el "pan de los pobres" y veneradas como la fruta que salvó a las comunidades de la hambruna, sirvieron como fuente principal de carbohidratos hasta el siglo XIX en varias regiones europeas donde prosperan. Desde entonces, se han convertido en una parte duradera de las tradiciones culinarias y se utilizan en diversas formas, incluso a la parrilla, hervidas o en productos procesados como harina de castañas, cremas, castañas enteras peladas, "marrons glacés" (castañas confitadas), miel y galletas. Son parte integral de las prácticas culinarias y recientemente han ganado popularidad en las dietas sin gluten.

El patrimonio inmaterial sirve de puente entre las generaciones pasadas, presentes y futuras. Enriquece nuestras vidas con significado y conexión, fomentando una apreciación más profunda de nuestro patrimonio cultural. Es nuestra responsabilidad preservar y transmitir estos tesoros culturales para su disfrute y comprensión en el futuro. Compartir nuestro patrimonio es también una forma de comunicarnos con los visitantes, ya que expresa una parte de nosotros mismos sin palabras ni idiomas, y puede crear un puente hacia otras culturas e individualidades. Al compartir con los visitantes estos aspectos importantes de nuestra cultura, garantizamos su vitalidad y relevancia continuas en nuestra sociedad.

Por último, pero no por ello menos importante, el patrimonio gastronómico es una fuente inagotable de conocimientos sobre la preparación y el procesamiento de los alimentos, los ingredientes autóctonos, las diversas técnicas de conservación, las formas específicas de combinación de los alimentos, etc. El patrimonio gastronómico es un "cofre del tesoro" que no solo contiene las tradiciones y los conocimientos del pasado, sino que también es una fuente de inspiración para nuevas creaciones culinarias, recetas e innovaciones gastronómicas para los turistas actuales y las generaciones futuras.



CAPÍTULO 2

¿Sabes qué es el patrimonio cultural inmaterial?

Patrimonio gastronómico europeo: un delicioso paseo a través de los siglos

El patrimonio gastronómico de Europa es un mosaico vibrante de sabores, gustos, técnicas y tradiciones que abarca milenios. Su evolución cuenta una historia fascinante que comienza con las civilizaciones antiguas y evoluciona hasta la alta cocina sofisticada de la era moderna. El panorama gastronómico europeo actual es un verdadero testimonio de la rica historia del continente, sus diversas culturas y sus terroirs únicos.

El origen de la cocina europea se remonta a los antiguos griegos y romanos. Los griegos “inventaron” el equilibrio de los cinco sabores fundamentales e introdujeron la elaboración del vino, una tradición profundamente arraigada en todas las culturas europeas actuales. Los romanos, con su vasto imperio, trajeron un mundo de sabores a la mesa europea, incluidos métodos de conservación de alimentos, como el ahumado y la salazón. Fueron ellos quienes crearon e introdujeron platos sofisticados utilizando especias exóticas e ingredientes de sus lejanos territorios.

La Edad Media estuvo marcada principalmente por el desarrollo de cocinas más regionales y por la fuerte influencia de la iglesia cristiana y su doctrina. La imposición de días sin carne condujo a la introducción del pescado y las verduras. Mientras tanto, las Cruzadas abrieron una nueva puerta culinaria hacia Oriente Medio, introduciendo en la cocina europea hierbas y especias como el azafrán, la canela y el clavo.

El Renacimiento, a menudo considerado como el período del renacimiento de la cultura europea, tuvo un impacto significativo también en la cocina. El descubrimiento del Nuevo Mundo introdujo tomates, patatas, pimientos y otros ingredientes que se convertirían en elementos esenciales de las cocinas europeas en los siglos siguientes. Este período también estimuló la aparición de chefs profesionales y los primeros libros de cocina, transformando la cocina de una tarea doméstica a una forma de arte respetada.

La Revolución Industrial de los siglos XVIII y XIX trajo consigo nuevos cambios en la cocina europea. La mecanización de las granjas aumentó la producción de alimentos, mientras que el desarrollo de nuevas técnicas de conservación prolongó la vida útil de los alimentos. La mejora del transporte hizo posible la importación y exportación de alimentos, lo que dio lugar a una mayor variedad de ingredientes en la dieta existente. La aparición de restaurantes y la profesionalización de los chefs desempeñaron un papel importante en el desarrollo de la cocina europea moderna.

En la actualidad, la cocina europea sigue evolucionando, **combinando tradición e innovación**. Los movimientos slow food y de la granja a la mesa ponen énfasis en los ingredientes locales y de temporada, celebrando los sabores únicos de cada región. La evolución de la cocina europea es una fascinante odisea culinaria que refleja la historia y la diversidad cultural del continente y crea un vasto patrimonio gastronómico que debería preservarse y desarrollarse en los siglos venideros.



Patrimonio gastronómico y beneficios para la comunidad local

Como menciona J. S Mulcahy (2019), “Antropólogos como Claude Lévi-Strauss (1968) han enfatizado que comer no es solo una necesidad física básica, sino también, y quizás principalmente, un marcador de pertenencia social y cultural”.

La gastronomía es parte de la identidad de la comunidad

El almuerzo familiar del domingo en Nápoles, el “café griego” en la plaza del pueblo, el champán francés para celebrar acontecimientos... el patrimonio alimentario engloba prácticas sociales comunes y fortalece el sentimiento de pertenencia. En este sentido, fortalece la cohesión comunitaria, como pueden demostrar los festivales y las celebraciones gastronómicas.

El patrimonio gastronómico también es importante para garantizar la sostenibilidad de la comunidad o región local. Como las recetas tradicionales se basan en el ciclo de producción local y en el uso de ingredientes de temporada y de origen local, fomentan un enfoque más sostenible de la preparación de los alimentos. Junto con el conocimiento de los alimentos y las habilidades culinarias, las producciones alimentarias locales son consideradas por las comunidades como su legado colectivo.

Es también una entrada para definir la marca y la imagen de un territorio que puede ser útil para promocionar las producciones locales y el turismo.



crédito de la foto: Pexels



Patrimonio gastronómico y beneficios para la comunidad local

La gastronomía promueve el diálogo intercultural

La comida siempre ha sido una forma habitual de comunicación entre personas de distintas culturas. Puede unir a las personas, ayudarlas a entenderse entre sí y crear conexiones entre distintas comunidades. En nuestro mundo globalizado, donde es esencial comunicarse entre culturas, la comida desempeña un papel importante a la hora de fomentar el intercambio y la apreciación cultural.

Compartir una comida con gente local cuando viajas es la mejor manera de conocer su cultura y “vivir como un local”. Esta experiencia promueve la tolerancia y el respeto por la diversidad cultural y enriquece nuestra experiencia colectiva.

Por eso, la gastronomía también puede ayudar a los refugiados a integrarse en un nuevo país. El Refugee Food Festival es un proyecto itinerante liderado por ciudadanos y fundado por la asociación Food Sweet Food, con el apoyo del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Refugiados (ACNUR). La idea del festival es que los restaurantes abran sus cocinas a los chefs refugiados, permitiéndoles compartir momentos deliciosos y unificadores.



Foto: Pexels de Askar Abayev



Patrimonio gastronómico y beneficios para la comunidad local

El patrimonio gastronómico apoya la economía local sostenible

Preservar el patrimonio gastronómico es un factor esencial para asegurar y apoyar la economía local.

En muchas regiones, la gastronomía se utiliza para promover la agricultura sostenible, preservar las prácticas alimentarias tradicionales y apoyar a las comunidades locales. No es de extrañar que la gastronomía sirva como un medio para atraer turistas y represente un capital territorial que aporta grandes beneficios sociales, ecológicos y económicos. Muchas localidades turísticas y establecimientos de hostelería han reconocido la importancia del potencial gastronómico para el desarrollo turístico y han comenzado a promover y ofrecer sus propios productos auténticos y tradicionales (véanse los estudios de caso).

Basar el turismo en la gastronomía local significa preservar el patrimonio cultural y natural que lo sustenta.

- Contribuye a preservar recetas y prácticas culinarias tradicionales para que se transmitan de generación en generación, manteniendo así una identidad cultural única de cada zona.
- Estas recetas se basan en productos locales, que a su vez se conservarán. De esta forma, se conservarán especies vegetales y animales locales en beneficio de la biodiversidad.



Patrimonio gastronómico y beneficios para la comunidad local

El patrimonio gastronómico apoya la economía local sostenible

La atracción de turistas supone la creación de nuevos clientes potenciales y una fuente de ingresos. El turismo gastronómico favorece el desarrollo de las industrias alimentarias locales. No sólo creará oportunidades de empleo en el sector turístico (restaurantes, hoteles, etc.), sino que también beneficiará a los agricultores locales, a los fabricantes de productos locales (conservas, dulces, vino, etc.) y a los distribuidores (tiendas de alimentación, mercados, etc.).

Durante la octava edición del Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la ONU, que se celebra en San Sebastián (España), la OMT ha querido destacar el papel del turismo gastronómico en la preservación de los territorios locales y la promoción de prácticas sostenibles. Joxe Mari Aizega, Director General de Basque Culinary Center, ha afirmado que “el territorio, la innovación y la creatividad son claves para avanzar con éxito hacia un nuevo escenario en el que impulsar un modelo de turismo gastronómico responsable y centrado en el cuidado de las personas y del medio ambiente. Es imprescindible promover prácticas sostenibles (...)”.

Siguiendo este enfoque, el Ministerio de Turismo griego quiere desarrollar el agroturismo y el turismo gastronómico como parte esencial de su estrategia. Su principal acción es el desarrollo de una red de interfaz agroalimentaria-gastronomía-turismo que funcione como una Organización de Gestión de Destinos (OGD) temática. Para aumentar la visibilidad de Grecia como destino turístico gastronómico, prevé el mapeo de los productos y servicios de turismo gastronómico existentes (como unidades de agroturismo, bodegas,almazaras, empresas de catering), experiencias gastronómicas (como organización de itinerarios temáticos, talleres interactivos locales, visitas a productores locales de productos agrícolas y vino, etc.) y experiencias gastronómicas (como organización de rutas temáticas, talleres interactivos locales, visitas a productores locales de productos agrícolas y vino, etc.), así como la visualización digital de lo anterior.



Preservando y promoviendo nuestro patrimonio gastronómico

Sin embargo, en la era moderna, mantener y desarrollar las tradiciones culinarias es un desafío importante, considerando la globalización, la modernización y los cambios en el estilo de vida que pueden amenazar la continuidad de estas tradiciones. Por ello, registrar recetas, técnicas de cocina, historias detrás de los alimentos e información histórica relacionada con las tradiciones culinarias y gastronómicas son pasos esenciales para preservar este patrimonio.

Un reconocimiento europeo

En los últimos años, el patrimonio cultural ha ganado importancia en el ámbito de las políticas de la UE. Ya en 2014, el Parlamento Europeo reconoció los aspectos culturales y educativos de la gastronomía. En su Informe sobre el patrimonio gastronómico europeo (Parlamento Europeo, 2014), el Parlamento Europeo destaca la importancia de identificar, catalogar, transmitir y difundir la riqueza cultural de la gastronomía europea. Además, aboga por la creación de un observatorio europeo de la gastronomía que celebre y preserve las tradiciones culinarias y fomente el entendimiento intercultural a través de las fronteras europeas.

Más recientemente, el vínculo entre la alimentación, la cultura, el patrimonio y el turismo fue reconocido en la Comunicación de la Comisión Europea sobre turismo y transporte en 2020 y en adelante.

La gastronomía a nivel europeo actúa como una fuerza unificadora, reflejando la rica diversidad cultural del continente.

La estandarización e industrialización de las cadenas alimentarias ha provocado el declive de las pequeñas explotaciones agrícolas, del empleo rural y de las instalaciones de procesamiento regionales, poniendo en peligro nuestro patrimonio gastronómico.

Empoderar y alentar a las comunidades locales para que preserven y protejan sus tradiciones gastronómicas regionales puede ayudarlas a sentir que desempeñan un papel importante en la preservación de su patrimonio cultural. Enseñar a las generaciones más jóvenes los valores tradicionales y las técnicas culinarias es también un paso importante para garantizar que el patrimonio gastronómico se preserve y se transmita.



Preservando y promoviendo nuestro patrimonio gastronómico

Un reconocimiento europeo

En Europa se han desarrollado varias iniciativas para preservar el Patrimonio Gastronómico

- **La Asociación Internacional para la Protección del Patrimonio Gastronómico** nació en 2021 con el objetivo de tomar las medidas adecuadas y necesarias para la preservación de la cultura gastronómica tradicional de cada país, comunidad o área geográfica. El instrumento para evaluar y certificar el Patrimonio Gastronómico Protegido es el Instituto homónimo que, además, ha establecido una red internacional para ampliar su presencia en todo el mundo.

Para más información consultar el siguiente enlace: <https://patrimoniogastronomicoprotegido.org/>

- **La región europea de la gastronomía**

Este evento fomenta la colaboración entre ciudades y regiones europeas, promoviendo el patrimonio gastronómico como motor del desarrollo sostenible y el turismo cultural.

La Región Europea de la Gastronomía es un prestigioso título que se otorga anualmente a una o más ciudades o regiones de Europa. Este importante reconocimiento lo otorga el Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo (IGCAT).

El premio es un esfuerzo colaborativo, y las regiones que lo reciben se unen a una Plataforma Mundial de Regiones de Gastronomía premiadas y candidatas.



Preservando y promoviendo nuestro patrimonio gastronómico

Un reconocimiento europeo

Main goals of the European Region of Gastronomy program

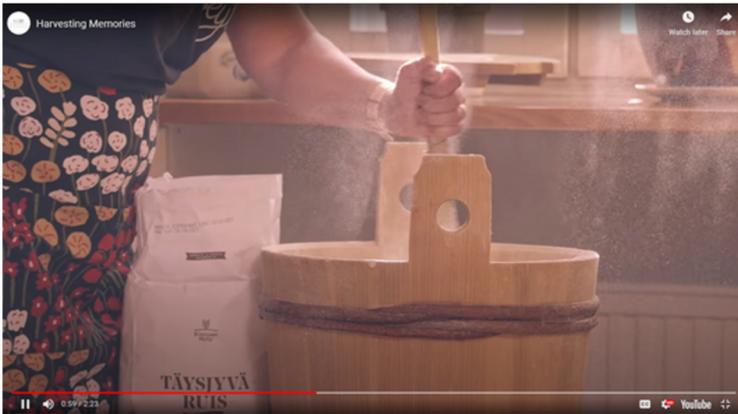
<p>1</p> <p>Stimulating creativity and gastronomic innovation</p> <p>The program encourages creativity and innovation in gastronomy.</p>	
	<p>2</p> <p>Culinary education</p> <p>It promotes culinary education for both children and adults.</p>
<p>3</p> <p>Sustainable tourism standards</p> <p>The regions work toward improving sustainable tourism practices/standards.</p>	
	<p>4</p> <p>Circular economies</p> <p>Efforts are made to strengthen circular economies in both urban and rural locations.</p>
<p>5</p> <p>Community and environmental well-being</p> <p>The program support community well-being and environmental health.</p>	

CAPÍTULO 2



Preservando y promoviendo nuestro patrimonio gastronómico

Un reconocimiento europeo



Menú de Cine Gastronómico 2023 - IGCAT - Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Artes y Turismo



Preservando y promoviendo nuestro patrimonio gastronómico

Buenas prácticas para preservar y promover el patrimonio gastronómico

- **Aumenta tu conocimiento sobre tu propio patrimonio gastronómico**

¡Contacta con cocineros locales! Puedes ponerte en contacto con chefs, abuelas y artesanos de la comida para organizar talleres prácticos de cocina para tus visitantes. Los participantes pueden aprender técnicas tradicionales, como la fermentación, el encurtido o la elaboración del pan. Estos talleres no solo enseñan habilidades prácticas, sino que también fomentan un sentido de continuidad con el pasado.

Puede realizar entrevistas a miembros mayores de la comunidad que poseen conocimientos culinarios valiosos. Pregúnteles sobre recetas familiares, prácticas estacionales y costumbres relacionadas con la comida. Registre estos conocimientos en forma escrita o en audio.

- **Comparte tu patrimonio gastronómico con los demás**

Para los agricultores o las pequeñas empresas turísticas, existen diferentes maneras de ayudar a los visitantes a comprender que la gastronomía refleja la identidad cultural única de una ciudad, una región o un país. En el cuadro siguiente se proponen varias prácticas:



CAPÍTULO 2

Preservando y promoviendo nuestro patrimonio gastronómico

Action	Expected impact
<ul style="list-style-type: none">Encourage the chef in your restaurant/facility and in local restaurants you collaborate with to <p>- document and share traditional recipes and cooking techniques (even if they keep the secret of the final touch!).</p> <p>- mention in their menu the traditional character of the dishes they propose</p>	<ul style="list-style-type: none">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.
<ul style="list-style-type: none">You can organize gastronomic events and festivals that celebrate local specialties. Through food fairs, street food festivals, or themed dinners.	<ul style="list-style-type: none">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.
<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">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 visitor better relate to your cultural identity.
<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">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.
<ul style="list-style-type: none">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.	<ul style="list-style-type: none">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.
<ul style="list-style-type: none">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. <p>Engage the local authorities in the development of the project.</p>	<ul style="list-style-type: none">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.



Estudios de caso

Desarrollar un negocio turístico en torno a una producción emblemática:

La iniciativa "Messinian Story" muestra el compromiso de la familia Bousdoukas en Korifasio, Messinia, de promover y preservar las tradiciones locales y diversificar su actividad agrícola con el agroturismo. Construido sobre el olivar familiar, un hermoso lugar recibe visitantes desde 2019. Los visitantes tienen la oportunidad de descubrir los conceptos básicos de la producción de aceite de oliva y participar en una clase de cocina. Una vez preparada, la comida se cocinará en el horno de leña y se disfrutará juntos en el hermoso patio, a la sombra de los olivos. Estas iniciativas no solo preservan el patrimonio cultural de Messinia, sino que también contribuyen a preservar la identidad culinaria única de Grecia frente a las presiones de la modernización, asegurando que las tradiciones gastronómicas del país sigan prosperando para las generaciones futuras.

Consulta: [Messinian Story - Aceite de oliva y experiencia gastronómica](#)



Fotos: Historia de Messina



CAPÍTULO 2

Estudios de caso

2. Promoción de la gastronomía como patrimonio cultural de un país en Grecia

En Grecia, la gastronomía es un activo clave del sector turístico nacional, capaz de generar importantes beneficios económicos y sociales. Añade un valor significativo al destino, aumentando su atractivo para los visitantes.

Convencidos de este enfoque, algunos organismos públicos y privados han desarrollado sitios web para promover algo más que la clásica musaka y la ensalada griega. Quieren ofrecer la oportunidad de descubrir las numerosas particularidades de la gastronomía de las regiones e islas griegas. Destacan estas especificidades, basadas en la calidad de los productos utilizados en los platos, el saber hacer de los habitantes locales, sean o no cocineros profesionales, y las tradiciones culinarias ancestrales.

A continuación se presentan dos ejemplos de sitios web desarrollados para promover la cocina griega a través de un enfoque territorial, vinculando la comida y las comunidades locales. Recomiendan lugares de interés gastronómico y crean rutas para explorar para visitantes nacionales o internacionales.

¡La guía de la gastronomía griega!

La Guía de gastronomía griega en línea es un delicioso viaje a través de los sabores, la gente y los paisajes de Grecia. Fue desarrollada por dos amantes y expertos de la gastronomía griega, George Pittas y Bilio Tsoukalas.

Celebra la rica cultura culinaria del país, destacando sus tesoros gastronómicos únicos y centrándose en las comunidades detrás de ellos.

La gastronomía local se presenta a través de:

- Lugares y paisajes: las páginas web te ayudan a explorar las diversas regiones de Grecia, cada una de las cuales constituye un destino gastronómico.
- Productos y productores: podrás aprender sobre los ingredientes locales, los productos artesanales y los apasionados productores detrás de ellos.
- Historia y Tradición: te sumergirás en el contexto histórico de la comida griega y descubrirás recetas y costumbres culinarias ancestrales.
- Eventos y Rituales: para aprender sobre festivales, rituales y celebraciones relacionados con la comida.
- Comunidades Gastronómicas: para descubrir a los profesionales de la agricultura, la transformación, la restauración y la hostelería que componen las “Comunidades Gastronómicas”

CAPÍTULO 2



Estudios de caso

2. Promoción de la gastronomía como patrimonio cultural de un país en Grecia

Visit Greece Visit Greece ha sido desarrollado por la Organización Nacional de Turismo de Grecia, un organismo público encargado de la promoción del turismo en Grecia. El sitio promueve diversos destinos, el patrimonio cultural y medioambiental, y también... ¡la gastronomía, como parte de ello!

El sitio proporciona información sobre:

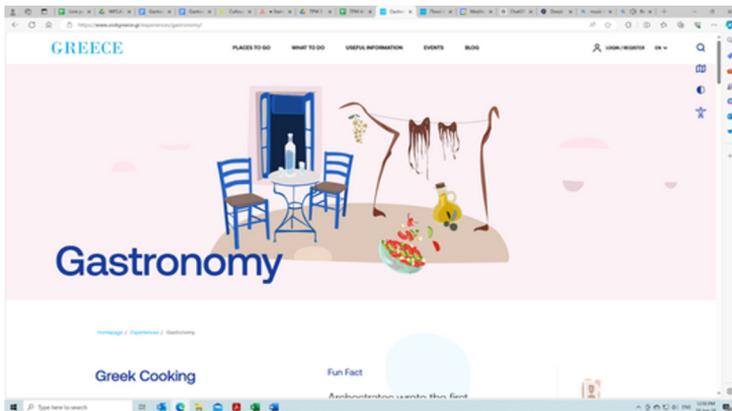
- Cocina tradicional
- Productos tradicionales
- Vinos griegos y otras bebidas

Cada información está vinculada a un lugar específico de Grecia y es una invitación a visitarlo.

Ver más en:

La guía de la gastronomía griega <https://www.greekgastronomyguide.gr/es/>

Visita Grecia, Gastronomía <https://www.visitgreece.gr/experiences/gastronomy/>



Fuente: www.visitgreece.gr

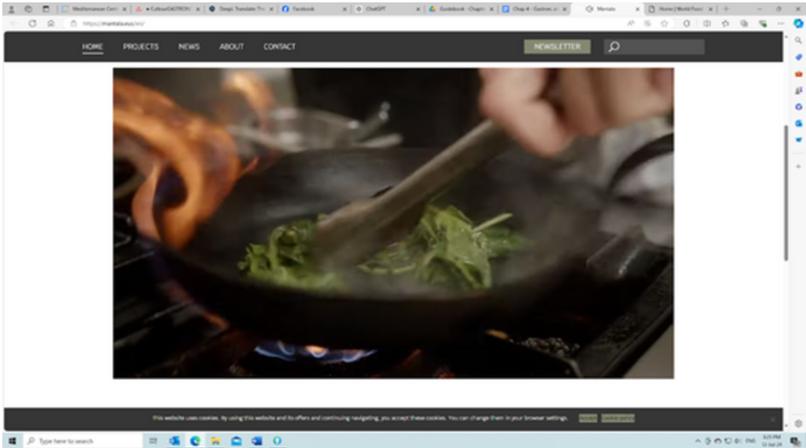


Estudios de caso

3. En España: la Mantala Gastronomía Vasca

Mantala Basque Gastronomy es una iniciativa que tiene como objetivo promover y desarrollar la gastronomía vasca, fomentando el intercambio de conocimiento y la co-creación. Mantala es el resultado de una colaboración público-privada impulsada por Basque Culinary Center y Hazi Fundazioa entre otros. Su principal objetivo es mantener y afianzar la posición de la gastronomía vasca a través de proyectos, desarrollo de conocimiento y contenidos, así como investigación.

Para más información consultar el siguiente enlace: <https://mantala.eus/es/>



CAPÍTULO 2

Bibliografía

- 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

