



Protección del «legado alimentario» por parte de la UE



CAPÍTULO 5

Objetivos

- Presentar la gastronomía como patrimonio inmaterial de la humanidad por la UNESCO
- Presentar la evolución del patrimonio gastronómico en Europa a través de los siglos hasta los tiempos modernos.
- Presentar las medidas de protección implementadas por la Unión Europea para salvaguardar el patrimonio gastronómico – Denominación de Origen Protegida; Indicación Geográfica Protegida; Indicaciones Geográficas
- Mostrar historias de éxito sobre formas de preservar el patrimonio gastronómico local y nacional

Requisitos

- Entendiendo la definición de gastronomía de la UNESCO
- Interés en explorar la historia gastronómica de Europa.
- Conocimientos básicos de la estructura y el mecanismo operativo de la UE
- Voluntad y deseo de aprender más sobre el tema.





Contenido

Protección del «legado alimentario» por parte de la UE

La gastronomía como patrimonio inmaterial de la humanidad según la UNESCO	81
Medidas de la UE para la protección del patrimonio gastronómico	86
Ejemplos prácticos	88
Bibliografía	91



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.



La gastronomía como patrimonio inmaterial de la humanidad según la UNESCO

El patrimonio cultural inmaterial incluye las prácticas y expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como las tradiciones orales, las artes del espectáculo, los usos sociales, los rituales, los actos festivos, los conocimientos y prácticas relacionados con la naturaleza y el universo y los conocimientos y técnicas vinculados a las técnicas artesanales tradicionales.



Foto - enlace

La Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, adoptada por la Conferencia General de la Organización en su 32ª reunión en octubre de 2003 y que entró en vigor el 20 de abril de 2006, abrió una nueva etapa en la protección de este patrimonio. Entre sus objetivos figuran:

1. La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial
2. Respeto al patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos.
3. Sensibilización a nivel local, nacional e internacional sobre el patrimonio cultural inmaterial
4. Reconocimiento mutuo del patrimonio cultural inmaterial entre países y cooperación y asistencia internacionales.

La Convención reconoce como elementos del Patrimonio Cultural Inmaterial: Tradiciones y expresiones orales, incluida la lengua como vehículo del patrimonio cultural tangible

1. Artes escénicas
2. Prácticas sociales, rituales y actos festivos
3. Conocimientos y prácticas relacionados con la naturaleza y el universo.
4. Técnicas artesanales tradicionales



CAPÍTULO 5

La gastronomía como patrimonio inmaterial de la humanidad según la UNESCO

Para dar mayor visibilidad al patrimonio cultural inmaterial, la Convención establece un sistema de dos listas:

- **Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad:** está integrada por expresiones que ilustran la diversidad del patrimonio inmaterial y contribuyen a una mayor conciencia de su importancia y se considera el equivalente a la Lista del Patrimonio Mundial.
- **Lista del patrimonio cultural inmaterial que requiere medidas urgentes de salvaguardia:** está formada por elementos del patrimonio cultural inmaterial que las comunidades y los Estados Partes consideran que requieren medidas urgentes de salvaguardia para garantizar su transmisión. Las inscripciones en esta Lista contribuyen a movilizar la cooperación y la asistencia internacionales para que los actores interesados puedan adoptar medidas de salvaguardia adecuadas.

También prevé la selección y promoción periódica de programas, proyectos y actividades nacionales, subregionales o regionales de salvaguardia del patrimonio que mejor reflejen los principios y objetivos de la Convención.

Actualmente hay 192 elementos inscritos en la Lista Representativa, 35 en la Lista de Salvaguardia Urgente y 11 programas, proyectos y actividades para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Actualmente hay 6 elementos gastronómicos en la lista del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad:

- **Dieta mediterránea.** Este tipo de dieta está muy extendida en varios países y culturas como Grecia, Italia, España, Croacia, Chipre, Marruecos y Portugal. Conocida mundialmente como una opción saludable y longeva, este tipo de dieta se basa en un conjunto de tradiciones que están relacionadas con la preparación y producción, así como con el compartir de los alimentos, ya que comer juntos (familia, amigos...) es un componente básico de la identidad cultural de los países mediterráneos. Así como por sus ingredientes frescos y de calidad como el pescado fresco, el aceite de oliva o los quesos tradicionales.



Foto - enlace



CAPÍTULO 5

La gastronomía como patrimonio inmaterial de la humanidad según la UNESCO

- **Gastronomía francesa.** La UNESCO señala que la gastronomía francesa es una práctica social para celebrar momentos importantes en la vida de individuos y grupos, y destaca la importancia de la cohesión en torno a una mesa en ocasiones especiales. El concepto de repas gastronomique hace referencia a la cuidadosa selección de maridajes y recetas, los mejores vinos franceses, la decoración, el entorno... mucho más que los deliciosos y distintos sabores que existen dentro de esta fantástica gastronomía. (foto – [enlace](#))



- **Comida mexicana al estilo Michoacán.** Estos platillos tradicionales mexicanos han llegado a la lista por considerarse un modelo cultural integral que engloba aspectos como la agricultura tradicional, las costumbres comunitarias ancestrales y las prácticas rituales. Estos platos no sólo destacan por sus ingredientes más conocidos como el chile, el frijol o el maíz, sino también por sus métodos de cultivo como las milpas (campos dedicados al cultivo de maíz y otras semillas), sus chinampas (sistema de cultivo artificial en zonas de agua) o la nixtamalización, que es el método de procesamiento mediante el cual se incrementa el valor nutricional del maíz. (foto – [link](#))





La gastronomía como patrimonio inmaterial de la humanidad según la UNESCO

- **Kimchi.** Posiblemente sea la receta de col más popular de Corea. La UNESCO ha tenido en cuenta tanto la preparación de Corea del Sur como la de Corea del Norte, que son muy similares, pero presentan algunas diferencias, siendo la preparación del norte menos picante y de color más blanco. El motivo de la inclusión de esta receta en la lista es su preparación, ya que mezcla diferentes tradiciones: se elabora en verano en comunidad para ahorrar el máximo de provisiones para los largos inviernos coreanos. Foto - [enlace](#)



- **Café turco.** Este plato se incluye no tanto por su sabor sino por la forma de prepararlo. Para su elaboración se utilizan diferentes técnicas de maceración y reposo, que se consideran un ritual. Se prepara en ollas de cobre sobre un fuego y el resultado es un café espeso, espumoso y dulce que se sirve en tazas pequeñas. El ritual es un símbolo de hospitalidad y amistad, lo que lo convierte en un elemento ceremonial único. Foto - [enlace](#)

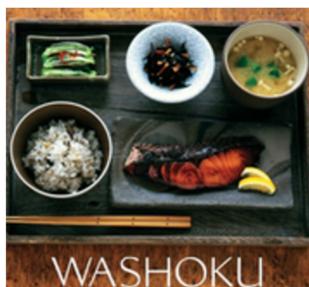




CAPÍTULO 5

Gastronomía como patrimonio inmaterial de la humanidad según la UNESCO

- **Washoku.** El término se traduce como cocina japonesa y la UNESCO destacó su espíritu esencial de respeto por la naturaleza, que está estrechamente relacionado con el uso sostenible de los recursos naturales. La cocina tradicional japonesa se basa en ingredientes locales como arroz, pescado, verduras y plantas comestibles propias de las diferentes regiones japonesas. Foto - [enlace](#)



La inclusión de los alimentos en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO es un gran paso hacia un futuro mejor. La forma de preparar los platos transmite mucha información sobre una cultura, sus valores y su historia. Como seres humanos, también nos apegamos emocionalmente a las comidas tradicionales. Son símbolos de nuestra infancia, de nuestra familia y de nuestra patria. Por eso, es sumamente importante cultivar las tradiciones culinarias y no olvidarlas entre las nuevas tendencias de la gastronomía.

La UNESCO también mantiene un **Registro de Buenas Prácticas de Salvaguardia** que permite a los Estados Partes, las comunidades y otras partes interesadas compartir experiencias de salvaguardia exitosas y ejemplos de cómo superaron los desafíos que se les presentaron en la transmisión de su patrimonio vivo, sus prácticas y conocimientos a las generaciones futuras. Estos métodos y enfoques deberían ser útiles como lecciones y modelos que puedan adaptarse a otras circunstancias, incluidas las de los países en desarrollo.

En caso de estar interesado en consultar las Listas de Patrimonio Cultural Inmaterial y el Registro de buenas prácticas de salvaguardia, puede hacerlo a través de este [enlace](#)

Si bien la UNESCO **no cuenta con normas o etiquetas específicas para los productos alimenticios**, su enfoque en la protección comunitaria permite a las comunidades locales asumir un papel activo en la preservación de su patrimonio gastronómico para las generaciones futuras. Sin embargo, la UNESCO organiza **talleres y programas de capacitación** para ayudar a las comunidades a documentar su patrimonio cultural inmaterial, incluido su patrimonio gastronómico. Esto permite a las comunidades apropiarse de su patrimonio y desarrollar planes de protección eficaces.

La UNESCO también trabaja para **concienciar al público sobre** la importancia del patrimonio cultural inmaterial, incluida la importancia de las tradiciones gastronómicas, lo que fomenta el aprecio por la diversidad cultural y promueve el respeto por la gastronomía tradicional.



Medidas de la UE para la protección del patrimonio gastronómico

El patrimonio inmaterial europeo de la alimentación es una expresión de nuestra identidad y diversidad cultural. El patrimonio gastronómico inspira continuamente la creatividad y la innovación humanas, que a su vez pueden impulsar cambios en las políticas y abordar cuestiones sociales clave, como el cambio climático y la inclusión social.

La diversidad de alimentos constituye un patrimonio único y valioso: diversidad genética, pero también cultural, social y económica. Será un activo clave para la recuperación socioeconómica y la resiliencia de Europa, ya que contribuye a la protección de la biodiversidad, el desarrollo local sostenible, el turismo cultural sostenible, la cohesión social y la inclusión. El patrimonio gastronómico debe considerarse:

- clave para preservar la biodiversidad y luchar contra el cambio climático;
- Clave para el desarrollo local sostenible;
- clave para un turismo cultural sostenible;
- clave para la cohesión social y la inclusión.

Los regímenes de calidad de la UE ayudan a proteger el patrimonio del sector agrícola europeo y mejoran el reconocimiento por parte de los consumidores de los productos de calidad en todo el mundo.

Las indicaciones geográficas se aplican a diversos productos alimenticios, productos agrícolas, vinos y bebidas espirituosas producidos en regiones determinadas. Protegen la reputación de nombres de productos específicos, los procesos de producción regionales y tradicionales u otros elementos esenciales (como razas locales o variedades de plantas) que conforman el patrimonio culinario en toda Europa.



Foto
enlace



Medidas de la UE para la protección del patrimonio gastronómico

Los productos agroalimentarios y los vinos pueden protegerse como Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP), y las bebidas espirituosas como Indicaciones Geográficas (IG). Se han establecido símbolos de la UE para dar publicidad a estos productos. Estos símbolos aparecen en los envases de los productos, lo que facilita su identificación en el mercado. Garantizan que un producto de la UE es auténtico, no una imitación o falsificación, y sirven para reforzar su reconocimiento nacional e internacional. Puede encontrar más información sobre DOP, IGP e IG en el Módulo 8 del curso de formación. También se puede encontrar información más detallada sobre las DOP, IGP e IG aquí: [Indicaciones geográficas para alimentos y bebidas](#) (artículo en línea, 2023)

La Unión Europea también ha introducido la etiqueta de “Especialidades Tradicionales Garantizadas” (ETG). Las ETG son nombres de productos registrados y protegidos en toda la UE para salvaguardar los métodos de producción y las recetas tradicionales.

eAmbrosia es un registro legal de los nombres de productos agrícolas y alimenticios, vinos y bebidas espirituosas registrados y protegidos en toda la UE. Proporciona acceso directo a la información sobre todas las indicaciones geográficas registradas, incluidos los instrumentos jurídicos de protección y las especificaciones de los productos. También muestra fechas clave y enlaces para solicitudes y publicaciones antes de que se registren las indicaciones geográficas.



El motor de búsqueda de productos protegidos eAmbrosia está disponible aquí.

La Unión Europea también ofrece ayuda financiera a proyectos que promuevan y protejan el patrimonio gastronómico. Esto puede incluir iniciativas para documentar recetas tradicionales, apoyar programas educativos sobre la cultura alimentaria y promover mercados alimentarios locales.

La UE también fomenta y financia la investigación sobre los métodos e ingredientes tradicionales de producción de alimentos. Este conocimiento puede utilizarse para salvaguardar tradiciones alimentarias en peligro de extinción y desarrollar prácticas sostenibles para el futuro.



CAPÍTULO 5

Ejemplos prácticos

Italia, ejemplo de inscripción en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO

Italia es un ejemplo de cómo la gastronomía puede beneficiar a las comunidades locales. En 2017, el arte de hacer pizza al estilo napolitano, conocido como el Pizzaiolo napolitano, fue inscrito en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. Esta no fue la única vez que la comida italiana captó la atención de la UNESCO. El gobierno italiano ha nominado oficialmente la cocina del país para su inclusión en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO. Esta nominación refleja el reconocimiento por parte de las autoridades de la importancia de la gastronomía y su impacto en las comunidades locales. Tal reconocimiento puede beneficiar a las comunidades locales al preservar las tradiciones culinarias e impulsar el turismo.

El expediente de candidatura destaca el papel significativo que ha desempeñado la cocina italiana en la configuración de la diversidad biocultural del país. La cocina italiana se describe como "un conjunto de prácticas sociales, ritos y gestos basados en los numerosos conocimientos locales que, sin jerarquías, la identifican y connotan". Esta definición destaca la conexión integral entre las tradiciones locales y el panorama culinario general de Italia, subrayando la importancia de la diversidad regional en la cultura alimentaria de la nación.

Muchas zonas de Italia son famosas por sus recetas o ingredientes locales. Por ejemplo, los viñedos y olivares de la Toscana son un símbolo de su identidad. Las comunidades locales fortalecen sus vínculos sociales utilizando productos como el vino y el aceite de oliva para celebrar festivales gastronómicos, como el Festival del Vino de Chianti y la Sagra del Tartufo (festival de la trufa), junto con los visitantes.

Consulte la "Guía de viaje de la Toscana": <https://untolditaly.com/tuscany-travel-guide/>

El Festival de la Calabaza en Bulgaria

Cada año, en octubre, en la ciudad de Sevlievo se celebra el "Festival de la Calabaza". El primer "Festival de la Calabaza" se celebró en 2006. Desde entonces, este festival es una tradición en la ciudad. El motivo de su origen es que la región de Sevlievo es famosa por la producción de calabazas, e incluso la población local la llama en broma "la ciudad de las calabazas". Cada año, en Sevlievo se celebra el Festival de la Calabaza, un festival culinario de fiestas tradicionales locales, deliciosas y artesanías creadas en la capital de la calabaza, Sevlievo.

En la plaza frente a la Casa de la Cultura se celebran diversos concursos de calabazas bonitas, en los que participan productores locales con sus productos. Se celebran concursos para la calabaza más pesada, la más larga, la más pequeña, la más inusual, la más bellamente decorada, etc.





CAPÍTULO 5

Ejemplos prácticos

Otro evento durante el festival es la exposición culinaria "Delicias de calabaza", donde se presentan diversas especialidades de calabaza: calabaza rellena con carne, barquitos de calabaza al horno con carne picada, postres de calabaza, etc. Se ha convertido en una tradición preparar y comer cada año la tarta de calabaza más grande (en búlgaro se llama tukvenik). Esta tradicional tarta de calabaza cuadrada mide más de 200 metros de largo. Los niños también participan en el festival ofreciendo un recital de poesía con poemas y canciones dedicados a la calabaza y participan en exposiciones competitivas con sus dibujos.



Festival del queso casero en Bulgaria

A finales de septiembre se organiza en el pueblo de Cherni Vit, en Teteven, el Festival del Queso Casero. En el Festival se presentan quesos caseros de diferentes regiones de Bulgaria, quesos de pequeñas queserías, pan, miel y vino. Se organizan demostraciones, presentaciones, degustaciones y encuentros con gente interesante. La presentación de investigaciones científicas sobre productos tradicionales y enfoques innovadores es especialmente valiosa.

Los organizadores del Festival son el Municipio de Teteven y el Ayuntamiento de Cherni Vit.



CAPÍTULO 5



Ejemplos prácticos

¡El evento está dirigido a personas que quieran conocer los quesos tradicionales búlgaros!

Denominación de Origen Protegida: Bulgarsko byalo salamureno sirene (Българско бяло саламурено сирене)



Puedes consultar la información del producto en eAmbrosia aquí:

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

Puede consultar el Diario Oficial de la Unión Europea sobre la inscripción de un nombre en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas aquí:

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

Puede consultar el Diario Oficial de la Unión Europea sobre la publicación de una solicitud de registro de un nombre de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 aquí:

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:52023XC0413\(04\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:52023XC0413(04))

CAPÍTULO 5

Bibliografía

- 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>

