



Η γαστρονομία ως μέρος της άυλης εθνικής & ευρωπαϊκής κληρονομιάς



Περιεχόμενα



Η γαστρονομία ως μέρος της άυλης εθνικής & ευρωπαϊκής κληρονομιάς

Γνωρίζετε τι είναι η άυλη πολιτιστική κληρονομιά;	10
Γαστρονομική κληρονομιά και οφέλη για την τοπική κοινωνία	15
Διατήρηση και προβολή της γαστρονομικής μας κληρονομιάς	19
Μελέτη περίπτωσης	24
Βιβλιογραφία	28



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

Γνωρίζετε τι είναι η άυλη πολιτιστική κληρονομιά;

Η γαστρονομική κληρονομιά είναι αναπόσπαστο μέρος της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς – εθνικής και ευρωπαϊκής. Διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στη διατήρηση της ταυτότητας μιας περιοχής, ενός έθνους ή μιας κοινωνίας.

Η γαστρονομία είναι σημαντικό συστατικό της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, συμπεριλαμβανομένων των παραδόσεων, των πρακτικών και της γνώσης που μεταδίδονται από γενιά σε γενιά. Σε τοπικό, εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο, η γαστρονομία διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στη διαμόρφωση των πολιτιστικών ταυτοτήτων και στη διατήρηση της κληρονομιάς. Σε αυτήν την ενότητα του οδηγού, θα διερευνήσουμε πώς η γαστρονομία συμβάλλει στην άυλη κληρονομιά, δείχνοντας τη σημασία της για τη διατήρηση της πολιτιστικής ταυτότητας και την ενθάρρυνση των συνομιλιών μεταξύ διαφορετικών πολιτισμών.

Η γαστρονομία στην κληρονομιά μας

Έχετε παρατηρήσει ποτέ πώς το φαγητό μας φέρνει πίσω στις ρίζες μας; Η γαστρονομία δεν είναι μόνο η μαγειρική. Είναι μια γέφυρα προς τη σοφία και τις ιστορίες των προγόνων μας.

Από την επιλογή των συστατικών έως τις τελετουργίες που αφορούν την προετοιμασία και την κατανάλωση φαγητού, η γαστρονομία ενσωματώνει πολιτιστικές αξίες, πεποιθήσεις και κοινωνικά έθιμα.

Επιπλέον, στη γαστρονομία, υπάρχει ένας πλούτος παραδοσιακής γνώσης που μεταδίδεται προφορικά από τη μια γενιά στην άλλη. Από τις γηγενείς γαστρονομικές παραδόσεις έως τις χειροτεχνικές τεχνικές, η διατήρηση αυτής της πολύτιμης γνώσης είναι απαραίτητη για την πολιτιστική συνέχεια και τη βιωσιμότητα.

Η γαστρονομία ανήκει στην κληρονομιά μας.

Τρία στοιχεία συμβάλλουν στον προσδιορισμό του τι αποτελεί μέρος της κληρονομιάς μας:

Ο χρόνος, ως φορέας μνήμης: η κληρονομιά είναι αγκυροβολημένη στο παρελθόν αλλά έχει θέση στο παρόν.

Ο τόπος, ως γεωγραφικός προσδιοριστής: η κληρονομιά ανήκει σε ένα συγκεκριμένο χωριό, περιοχή, χώρα, με δεσμούς και κοινές παραδόσεις με άλλα μέρη.

Κοινότητα, ως δείκτης του ανήκειν: η κληρονομιά αναγνωρίζεται ως τέτοια από μια ομάδα ανθρώπων, ένα χωριό ή μια περιοχή.

Η γαστρονομία στην κληρονομιά μας



Η μαγειρική μας ως άυλη κληρονομιά χαρακτηρίζεται από τη σχέση της με αυτά τα τρία βασικά στοιχεία:

Οι γαστρονομικές παραδόσεις χρησιμεύουν ως δοχείο μνήμης, γεφυρώνοντας το παρελθόν και το παρόν διατηρώντας γαστρονομικές πρακτικές και συνταγές (Χρόνος). Η γαστρονομική άυλη κληρονομιά είναι στενά συνδεδεμένη με συγκεκριμένες γεωγραφικές τοποθεσίες, αντανακλώντας τις μοναδικές γαστρονομικές ταυτότητες κοινοτήτων και περιοχών, ενώ μοιράζεται επίσης συνδέσεις με παρόμοιες γαστρονομικές παραδόσεις παγκοσμίως (Τόπος). Η γαστρονομική κληρονομιά καλλιεργεί την αίσθηση του ανήκειν και της ταυτότητας μεταξύ των κοινοτήτων (Κοινότητα).

Ας ορίσουμε την άυλη κληρονομιά!

Η πλήρης κατανόηση της έννοιας της άυλης κληρονομιάς είναι το κλειδί για την αποτελεσματική επικοινωνία αυτής της έννοιας στους επισκέπτες σας.

Σε αντίθεση με την υλική κληρονομιά, η οποία περιλαμβάνει φυσικά αντικείμενα, κτίρια, αντικείμενα, όπως συντριβάνια, γέφυρες και μύλους, ή ακόμα και τοποθεσίες, η άυλη κληρονομιά περιλαμβάνει τεχνογνωσία, τελετουργίες, μουσική, χορό, ιστορίες και άλλες πολιτιστικές εκφράσεις που διαμορφώνουν τη συλλογική μας ταυτότητα.

Η UNESCO (Εκπαιδευτική, Επιστημονική και Πολιτιστική Οργάνωση των Ηνωμένων Εθνών) στη «Σύμβαση για τη Διαφύλαξη της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς» (2003) ορίζει την άυλη πολιτιστική κληρονομιά ως:

«Οι πρακτικές, οι αναπαραστάσεις, οι εκφράσεις, οι γνώσεις, οι δεξιότητες – καθώς και τα όργανα, τα αντικείμενα, τα τεχνουργήματα και οι πολιτιστικοί χώροι που συνδέονται με αυτά – που οι κοινότητες, οι ομάδες και σε ορισμένες περιπτώσεις τα άτομα αναγνωρίζουν ως μέρος της πολιτιστικής τους κληρονομιάς.

Αυτή η άυλη πολιτιστική κληρονομιά, που μεταδίδεται από γενιά σε γενιά, αναδημιουργείται συνεχώς από τις κοινότητες και τις ομάδες ως απάντηση στο περιβάλλον τους, την αλληλεπίδρασή τους με τη φύση και την ιστορία τους, και τους παρέχει μια αίσθηση ταυτότητας και συνέχειας, ενισχύοντας έτσι τον σεβασμό για την πολιτιστική ποικιλομορφία και ανθρώπινη δημιουργικότητα».

Η άυλη κληρονομιά είναι η ζωντανή έκφραση!

Η άυλη κληρονομιά, συμπεριλαμβανομένης της γαστρονομίας, είναι η ζωντανή έκφραση της πολιτιστικής μας ταυτότητας. Αποτελείται από παραδόσεις, γνώσεις και πρακτικές που μεταβιβάζονται προφορικά, βιωματικά και μέσω κοινωνικών εθίμων.

Το παράδειγμα της Καστανιάς: Θρυλικό φρούτο μέρος της ανθρώπινης κουλτούρας και πρακτικών από αιώνες!

Θρύλος: Πολλοί θρύλοι και εκφράσεις συνδέονται με τα κάστανα. Στη γαλλική λαϊκή γλώσσα, «châtaigne» (κάστανο) σημαίνει γροθιά ή ηλεκτροπληξία. Στην Ελλάδα, η τοπωνυμία φανερώνει τη σημασία των καστανιώνων: υπάρχουν πολλά χωριά που ονομάζονται Καστανιά. Ομοίως, στην Κορσική, πολλά χωριά ονομάζονται «castagnetu» (περιβόλι καστανιάς).

Εορταστικές εκδηλώσεις: Τα κάστανα ήταν μέρος διαφόρων παραδόσεων και τελετουργιών, όπως η προσφορά τους σε γάμους ή κατά τη διάρκεια τελετών κηδείας. Στη νότια Γαλλία, την Ισπανία και την Ιταλία, ψητά κάστανα συμπεριλήφθηκαν στο παραδοσιακό γεύμα για την Ημέρα των Αγίων Πάντων.

Τεχνογνωσία: Οι παραδοσιακές μέθοδοι καλλιέργειας, οι τεχνικές ξήρανσης και η παραγωγή προϊόντων που προέρχονται από κάστανο είναι βαθιά ριζωμένες στην τεχνογνωσία των αγροτών και των τεχνιτών, αποτελώντας αναπόσπαστο μέρος της πολιτιστικής κληρονομιάς.

Γαστρονομία: Συχνά αναφέρεται ως το «ψωμί των φτωχών» και σεβαστό ως το φρούτο που έσωσε τις κοινότητες από την πείνα, τα γλυκά κάστανα χρησιμοποιούνταν ως η κύρια πηγή υδατανθράκων μέχρι τον 19ο αιώνα σε διάφορες ευρωπαϊκές περιοχές όπου ευδοκίμούν. Έκτοτε έχουν γίνει ένα διαρκές μέρος των γαστρονομικών παραδόσεων και χρησιμοποιούνται σε διάφορες μορφές, όπως ψητά, βραστά ή σε επεξεργασμένα προϊόντα όπως αλεύρι από γλυκό κάστανο, κρέμες, ολόκληρα αποφλοιωμένα κάστανα, «marrons glacés» (ζαχαρωμένα κάστανα), μέλι και μπισκότα. Είναι αναπόσπαστο μέρος των γαστρονομικών πρακτικών και πρόσφατα έχουν κερδίσει δημοτικότητα στις δίαιτες χωρίς γλουτένη.

Η άυλη κληρονομιά χρησιμεύει ως γέφυρα μεταξύ των προηγούμενων, των παρόντων και των μελλοντικών μας γενεών. Εμπλουτίζει τη ζωή μας με νόημα και σύνδεση, καλλιεργώντας μια βαθύτερη εκτίμηση για την πολιτιστική μας κληρονομιά. Είναι ευθύνη μας να διατηρήσουμε και να μεταδώσουμε αυτούς τους πολιτιστικούς θησαυρούς για μελλοντική απόλαυση και κατανόηση. Το να μοιραζόμαστε την κληρονομιά μας είναι επίσης ένας τρόπος επικοινωνίας με τους επισκέπτες, καθώς εκφράζει ένα κομμάτι του εαυτού μας χωρίς λέξεις και γλώσσες και μπορεί να δημιουργήσει μια γέφυρα σε άλλους πολιτισμούς και προσωπικότητες. Μοιραζόμενοι με τους επισκέπτες αυτές τις σημαντικές πτυχές του πολιτισμού μας, διασφαλίζουμε τη συνεχή ζωτικότητα και συνάφειά τους στην κοινωνία μας.

Τελευταίο αλλά εξίσου σημαντικό, η γαστρονομική κληρονομιά είναι μια ανεξάντλητη πηγή γνώσης σχετικά με την προετοιμασία και την επεξεργασία των τροφίμων, τα γηγενή συστατικά, τις διάφορες τεχνικές συντήρησης, τους τρόπους συνδυασμού των τροφίμων κλπ. Η γαστρονομική κληρονομιά είναι ένα «θησαυροφυλάκιο» που δεν κρατά μόνο τις παραδόσεις και τις γνώσεις του παρελθόντος, αλλά αποτελεί πηγή έμπνευσης για νέες γαστρονομικές δημιουργίες, συνταγές και γαστρονομικές καινοτομίες για τους σημερινούς τουρίστες και τις μελλοντικές γενιές.

Ευρωπαϊκή γαστρονομική κληρονομιά: Ένας υπέροχος περίπατος στους αιώνες

Η γαστρονομική κληρονομιά της Ευρώπης είναι ένα ζωντανό μωσαϊκό γεύσεων, γεύσεων, τεχνικών και παραδόσεων που εκτείνεται σε χιλιετίες. Η εξέλιξη του αφηγείται μια συναρπαστική ιστορία που ξεκινά από τους αρχαίους πολιτισμούς και εξελίσσεται στην εκλεπτυσμένη υψηλή κουζίνα της σύγχρονης εποχής. Το σημερινό ευρωπαϊκό γαστρονομικό τοπίο είναι μια αληθινή απόδειξη της πλούσιας ιστορίας, των διαφορετικών πολιτισμών και των μοναδικών terroirs της ηπείρου.

Η γένεση της ευρωπαϊκής κουζίνας εντοπίζεται στους αρχαίους Έλληνες και Ρωμαίους. Οι Έλληνες «επινόησαν» την ισορροπία των πέντε θεμελιωδών γεύσεων και εισήγαγαν την οινοποίηση, μια παράδοση βαθιά ενσωματωμένη σε όλους τους ευρωπαϊκούς πολιτισμούς σήμερα. Οι Ρωμαίοι, με την τεράστια αυτοκρατορία τους, έφεραν ένα νέο κόσμο γεύσεων στο ευρωπαϊκό τραπέζι και μεθόδους συντήρησης τροφίμων, όπως το κάπνισμα και το αλάτισμα. Ήταν αυτοί που δημιούργησαν και εισήγαγαν εκλεπτυσμένα πιάτα, χρησιμοποιώντας εξωτικά μπαχαρικά και υλικά από μακρινές περιοχές.

Ο Μεσαίωνας χαρακτηρίστηκε κυρίως από την ανάπτυξη περισσότερων τοπικών κουζινών και την ισχυρή επιρροή της χριστιανικής εκκλησίας και του δόγματός της. Οι επιβεβλημένες νηστείες οδήγησαν στην εισαγωγή των ψαριών και των λαχανικών. Εν τω μεταξύ, οι Σταυροφορίες άνοιξαν μια νέα γαστρονομική πύλη στη Μέση Ανατολή, εισάγοντας την ευρωπαϊκή κουζίνα σε βότανα και μπαχαρικά όπως σαφράν, κανέλα και γαρούφαλλο.

Η Αναγέννηση, που συχνά αναφέρεται ως η περίοδος της αναγέννησης του ευρωπαϊκού πολιτισμού, είχε σημαντικό αντίκτυπο και στην κουζίνα. Η ανακάλυψη του Νέου Κόσμου εισήγαγε ντομάτες, πατάτες, πιπεριές και άλλα συστατικά που θα γίνουν απαραίτητα στις ευρωπαϊκές κουζίνες τους επόμενους αιώνες. Αυτή η περίοδος τόνωσε επίσης την εμφάνιση επαγγελματιών σεφ και τα πρώτα βιβλία μαγειρικής, μετατρέποντας τη μαγειρική από οικιακή δουλειά σε σεβαστή μορφή τέχνης.

Η Βιομηχανική Επανάσταση τον 18ο και 19ο αιώνα έφερε νέες αλλαγές στην ευρωπαϊκή κουζίνα. Η εκμηχάνιση στα αγροκτήματα αύξησε την παραγωγή τροφίμων, ενώ η ανάπτυξη νέων τεχνικών συντήρησης παρέτεινε τη διάρκεια ζωής των τροφίμων. Η βελτιωμένη δυνατότητα μεταφορών κατέστησε δυνατή την εισαγωγή και εξαγωγή τροφίμων, με αποτέλεσμα μεγαλύτερη ποικιλία συστατικών στην υπάρχουσα διατροφή. Η εμφάνιση των εστιατορίων και ο επαγγελματισμός των σεφ έπαιξαν σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη της σύγχρονης ευρωπαϊκής κουζίνας.

Σήμερα, η ευρωπαϊκή κουζίνα συνεχίζει να εξελίσσεται, συνδυάζοντας την παράδοση με την καινοτομία. Το αργό φαγητό και τα κινήματα “από το αγρόκτημα στο τραπέζι” δίνουν έμφαση στα τοπικά, εποχιακά υλικά, επιδιώκοντας τις μοναδικές γεύσεις κάθε περιοχής. Η εξέλιξη της ευρωπαϊκής κουζίνας είναι μια συναρπαστική γαστρονομική οδύσσεια που αντικατοπτρίζει την ιστορία και την πολιτιστική ποικιλομορφία της ηπείρου και δημιουργεί μια τεράστια γαστρονομική κληρονομιά που θα πρέπει να διατηρηθεί και να αναπτυχθεί περαιτέρω στους επόμενους αιώνες.

Γαστρονομική κληρονομιά και οφέλη για την τοπική κοινωνία

Όπως αναφέρθηκε από τον J. S Mulcahy (2019), «Ανθρωπολόγοι όπως ο Claude Lévi-Strauss (1968) έχουν τονίσει ότι το φαγητό δεν είναι μόνο μια βασική σωματική ανάγκη, αλλά επίσης, και ίσως πρωτίστως, ένας δείκτης κοινωνικού και πολιτιστικού ανήκειν».

Η γαστρονομία είναι μέρος της ταυτότητας της κοινότητας

Το κυριακάτικο οικογενειακό γεύμα στη Νάπολη, ο «ελληνικός καφές» στην πλατεία του χωριού, η γαλλική σαμπάνια για τον εορτασμό των εκδηλώσεων... η διατροφική κληρονομιά περικλείει κοινές κοινωνικές πρακτικές και ενισχύει το αίσθημα του ανήκειν. Υπό αυτή την έννοια, ενισχύει τη συνοχή της κοινότητας, όπως μπορούν να καταδείξουν τα φεστιβάλ και οι εορτασμοί φαγητού.

Η γαστρονομική κληρονομιά είναι επίσης σημαντική για τη διασφάλιση της βιωσιμότητας της τοπικής κοινότητας ή περιοχής. Καθώς οι παραδοσιακές συνταγές βασίζονται στον τοπικό κύκλο παραγωγής και στη χρήση τοπικών και εποχιακών συστατικών, ενθαρρύνουν μια πιο βιώσιμη προσέγγιση στην προετοιμασία των τροφίμων. Μαζί με τη γνώση των τροφίμων και τις μαγειρικές δεξιότητες, οι τοπικές παραγωγές τροφίμων θεωρούνται από τις κοινότητες ως η συλλογική τους κληρονομιά.

Είναι επίσης μια καταχώρηση για τον καθορισμό της επωνυμίας και της εικόνας μιας περιοχής που μπορεί να είναι χρήσιμη για την προώθηση των τοπικών παραγωγών και του τουρισμού.



φωτογραφία: Pexels

Η γαστρονομία προωθεί τον διαπολιτισμικό διάλογο

Το φαγητό ήταν πάντα ένας κοινός τρόπος σύνδεσης ανθρώπων από διαφορετικούς πολιτισμούς. Μπορεί να ενώσει τους ανθρώπους, να τους βοηθήσει να κατανοήσουν ο ένας τον άλλον και να δημιουργήσει συνδέσεις μεταξύ διαφορετικών κοινοτήτων. Στον παγκοσμιοποιημένο κόσμο μας, όπου είναι απαραίτητο να επικοινωνούμε μεταξύ των πολιτισμών, το φαγητό παίζει σημαντικό ρόλο στην ενθάρρυνση της πολιτιστικής ανταλλαγής και εκτίμησης.

Το να μοιράζεστε ένα γεύμα με τους ντόπιους όταν ταξιδεύετε είναι ο καλύτερος τρόπος για να γνωρίσετε τον πολιτισμό τους και να «ζήσετε σαν ντόπιοι». Μια τέτοια εμπειρία προάγει την ανεκτικότητα και το σεβασμό για την πολιτιστική πολυμορφία και εμπλουτίζει τη συλλογική μας εμπειρία.

Γι' αυτό και η γαστρονομία μπορεί να βοηθήσει τους πρόσφυγες να ενσωματωθούν σε μια νέα χώρα. Το Refugee Food Festival ιδρύθηκε από την ένωση Food Sweet Food, με την υποστήριξη της Ύπατης Αρμοστείας των Ηνωμένων Εθνών για τους Πρόσφυγες (UNHCR). Η ιδέα του φεστιβάλ είναι τα εστιατόρια να ανοίξουν τις κουζίνες τους στους πρόσφυγες σεφ, επιτρέποντάς τους να μοιραστούν γευστικές και ενωτικές στιγμές.



φωτογραφία: Pexels του Askar Abayev

Η γαστρονομική κληρονομιά υποστηρίζει την τοπική βιώσιμη οικονομία

Η διατήρηση της γαστρονομικής κληρονομιάς αποτελεί ουσιαστικό παράγοντα για τη διασφάλιση και τη στήριξη της τοπικής οικονομίας.

Σε πολλές περιοχές, η γαστρονομία χρησιμοποιείται για την προώθηση της βιώσιμης γεωργίας, τη διατήρηση των παραδοσιακών πρακτικών τροφίμων και την υποστήριξη των τοπικών κοινοτήτων. Δεν είναι περίεργο που η γαστρονομία χρησιμεύει ως μέσο για την προσέλκυση τουριστών και αντιπροσωπεύει ένα εδαφικό κεφάλαιο που φέρνει μεγάλα κοινωνικά, οικολογικά και οικονομικά οφέλη. Πολλές τουριστικές τοποθεσίες και εγκαταστάσεις φιλοξενίας έχουν αναγνωρίσει τη σημασία του γαστρονομικού δυναμικού για την τουριστική ανάπτυξη και έχουν αρχίσει να προωθούν και να προσφέρουν τα δικά τους αυθεντικά και παραδοσιακά προϊόντα (βλ. μελέτες περιπτώσεων).

Η βάση του τουρισμού στα τοπικά τρόφιμα σημαίνει διατήρηση της πολιτιστικής και φυσικής κληρονομιάς που τον υποστηρίζει. Βοηθά στη διατήρηση των παραδοσιακών συνταγών και των γαστρονομικών πρακτικών που κληρονομούνται από τη μια γενιά στην άλλη, διατηρώντας έτσι μια μοναδική πολιτιστική ταυτότητα κάθε περιοχής. Αυτές οι συνταγές βασίζονται σε τοπικά προϊόντα, τα οποία με τη σειρά τους θα διατηρηθούν. Με αυτόν τον τρόπο, τοπικά φυτά και ζωικά είδη θα διατηρηθούν για το καλό της βιοποικιλότητας.

Η γαστρονομική κληρονομιά υποστηρίζει την τοπική βιώσιμη οικονομία

Η προσέλκυση τουριστών σημαίνει πρόσθετους πιθανούς πελάτες και πηγή εσόδων. Ο γαστρονομικός τουρισμός ενθαρρύνει την ανάπτυξη των τοπικών βιομηχανικών τροφίμων. Δεν θα δημιουργήσει μόνο ευκαιρίες απασχόλησης στον τομέα του τουρισμού (εστιατόρια, ξενοδοχεία, κ.λπ.), αλλά θα ωφελήσει ακόμη ντόπιους αγρότες, τοπικούς παραγωγούς προϊόντων (κονσέρβες, γλυκά, κρασί κ.λπ.) και διανομείς (καταστήματα τροφίμων, αγορές κ.λπ.).

Κατά τη διάρκεια της 8ης έκδοσης του Παγκόσμιου Φόρουμ Τουρισμού του ΟΗΕ για το γαστρονομικό τουρισμό στο Σαν Σεμπασιάν της Ισπανίας, ο UNWTO αποφάσισε να τονίσει το ρόλο του γαστρονομικού τουρισμού στη διατήρηση των τοπικών εδαφών και στην προώθηση βιώσιμων πρακτικών. Ο Joxe Mari Aizega, Γενικός Διευθυντής του Basque Culinary Centre δήλωσε ότι «η επικράτεια, η καινοτομία και η δημιουργικότητα είναι το κλειδί για την επιτυχημένη μετάβαση προς ένα νέο σενάριο στο οποίο θα προωθηθεί ένα μοντέλο υπεύθυνου γαστρονομικού τουρισμού που επικεντρώνεται στη φροντίδα για τους ανθρώπους και το περιβάλλον. Είναι απαραίτητο για την προώθηση βιώσιμων πρακτικών (...)».

Ακολουθώντας αυτή την προσέγγιση, το ελληνικό Υπουργείο Τουρισμού επιθυμεί να αναπτύξει τον αγροτουρισμό και το γαστρονομικό τουρισμό ως βασικό μέρος της στρατηγικής του. Κύρια δράση του είναι η ανάπτυξη ενός δικτύου διασύνδεσης αγροδιατροφής-γαστρονομίας-τουρισμού που θα λειτουργεί ως θεματικός Οργανισμός Διαχείρισης Προορισμού (DMO). Για την αύξηση της προβολής της Ελλάδας ως γαστρονομικού τουριστικού προορισμού, προβλέπει τη χαρτογράφηση των υφιστάμενων τουριστικών προϊόντων και υπηρεσιών γαστρονομίας που παρέχονται (όπως, αγροτουριστικές μονάδες, οινοποιεία, ελαιολιβεύματα, επιχειρήσεις εστίασης), γαστρονομικές εμπειρίες (όπως οργάνωση θεματικών διαδρομών, τοπικά διαδραστικά εργαστήρια, επισκέψεις σε τοπικούς παραγωγούς αγροτικών προϊόντων και κρασιού κ.λπ.) καθώς και η ψηφιακή απεικόνιση των παραπάνω.

Διατήρηση και προβολή της γαστρονομικής μας κληρονομιάς

Στη σύγχρονη εποχή, ωστόσο, η διατήρηση και η ανάπτυξη των γαστρονομικών παραδόσεων είναι μια σημαντική πρόκληση, λαμβάνοντας υπόψη την παγκοσμιοποίηση, τον εκσυγχρονισμό και τις αλλαγές στον τρόπο ζωής που μπορούν να απειλήσουν τη συνέχεια αυτών των παραδόσεων. Έτσι, η καταγραφή συνταγών, τεχνικών μαγειρικής, ιστοριών πίσω από φαγητό και ιστορικών πληροφοριών που σχετίζονται με γαστρονομικές και γαστρονομικές παραδόσεις είναι απαραίτητα βήματα για τη διατήρηση αυτής της κληρονομιάς.

Μια ευρωπαϊκή αναγνώριση

Τα τελευταία χρόνια, η πολιτιστική κληρονομιά έχει αποκτήσει σημασία σε επίπεδο ευρωπαϊκής πολιτικής. Ήδη το 2014, το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο αναγνώρισε τις πολιτιστικές και εκπαιδευτικές πτυχές της γαστρονομίας. Στην Έκθεσή του για την Ευρωπαϊκή Γαστρονομική Κληρονομιά (Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο 2014), το Ε.Κ. τονίζει τη σημασία του εντοπισμού, της καταλογογράφησης, της μετάδοσης και της διάδοσης του πολιτιστικού πλούτου της ευρωπαϊκής γαστρονομίας. Επιπλέον, υποστηρίζει την ίδρυση ενός ευρωπαϊκού παρατηρητηρίου για τη γαστρονομία που θα γιορτάζει και θα διατηρεί τις γαστρονομικές παραδόσεις ενισχύοντας παράλληλα τη διαπολιτισμική κατανόηση πέρα από τα ευρωπαϊκά σύνορα.

Πιο πρόσφατα, η σύνδεση μεταξύ τροφίμων, πολιτισμού, κληρονομιάς και τουρισμού αναγνωρίστηκε στην ανακοίνωση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για τον τουρισμό και τις μεταφορές το 2020 και μετά.

Η γαστρονομία σε ευρωπαϊκό επίπεδο λειτουργεί ως ενοποιητική δύναμη, αντανακλώντας την πλούσια πολιτιστική ποικιλομορφία της ηπείρου.

Η τυποποίηση και η εκβιομηχάνιση των τροφικών αλυσίδων είχε ως αποτέλεσμα την παρακμή των μικρών αγροκτημάτων, της αγροτικής απασχόλησης και των περιφερειακών εγκαταστάσεων επεξεργασίας, θέτοντας σε κίνδυνο τη γαστρονομική μας κληρονομιά.

Η ενδυνάμωση και η ενθάρρυνση των τοπικών κοινοτήτων να διατηρήσουν και να προστατεύσουν τις περιφερειακές γαστρονομικές παραδόσεις τους μπορεί να τις βοηθήσει να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στη διατήρηση της πολιτιστικής τους κληρονομιάς. Η διδασκαλία της νεότερης γενιάς σχετικά με τις παραδοσιακές αξίες και τις τεχνικές μαγειρικής είναι επίσης ένα σημαντικό βήμα για τη διασφάλιση της διατήρησης και της μετάδοσης της γαστρονομικής κληρονομιάς.

Πολλές πρωτοβουλίες έχουν αναπτυχθεί στην Ευρώπη για τη διατήρηση της γαστρονομικής κληρονομιάς

- Η Διεθνής Ένωση για την Προστασία της Γαστρονομικής Κληρονομιάς γεννήθηκε το 2021 με στόχο τη λήψη των κατάλληλων και απαραίτητων μέτρων για τη διατήρηση της παραδοσιακής γαστρονομικής κουλτούρας κάθε χώρας, κοινότητας ή γεωγραφικής περιοχής. Το όργανο για την αξιολόγηση και την πιστοποίηση της Προστατευόμενης Γαστρονομικής Κληρονομιάς είναι το ομώνυμο Ινστιτούτο που έχει δημιουργήσει επίσης ένα διεθνές δίκτυο για να διευρύνει το αποτύπωμά τους παγκοσμίως.

Ελέγξτε στον παρακάτω σύνδεσμο για περισσότερες πληροφορίες (στα Ισπανικά): <https://patrimoniogastronomicoprotegido.org/>

- Η Ευρωπαϊκή Περιφέρεια Γαστρονομίας

Αυτή η εκδήλωση προωθεί τη συνεργασία μεταξύ ευρωπαϊκών πόλεων και περιφερειών, προωθώντας τη γαστρονομική κληρονομιά ως μοχλό αειφόρου ανάπτυξης και πολιτιστικού τουρισμού.

Η Ευρωπαϊκή Περιφέρεια Γαστρονομίας είναι ένας σημαντικός τίτλος που απονέμεται ετησίως σε μία ή περισσότερες πόλεις ή περιοχές της Ευρώπης. Αυτή η σημαντική αναγνώριση δίνεται από το Διεθνές Ινστιτούτο Γαστρονομίας, Πολιτισμού, Τεχνών και Τουρισμού (IGCAT).

Το βραβείο είναι μια συλλογική προσπάθεια και οι περιοχές που το λαμβάνουν εντάσσονται σε μια Παγκόσμια Πλατφόρμα βραβευμένων και υποψήφιων Περιφερειών Γαστρονομίας.

Main goals of the European Region of Gastronomy program

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

Καλές πρακτικές για τη διατήρηση και την προώθηση της γαστρονομικής κληρονομιάς

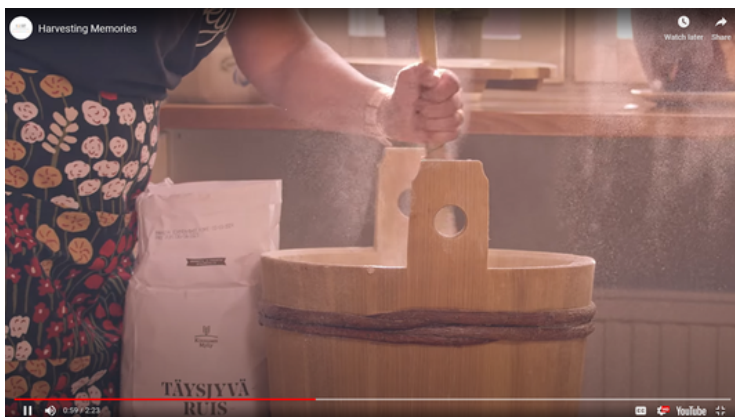
- **Αυξήστε τις γνώσεις σας για τη δική σας γαστρονομική κληρονομιά**

Ελάτε σε επαφή με ντόπιους μάγειρες! Μπορείτε να επικοινωνήσετε με σεφ, γιαγιάδες και τεχνίτες τροφίμων για να οργανώσετε στους επισκέπτες σας πρακτικά εργαστήρια μαγειρικής. Οι συμμετέχοντες μπορούν να μάθουν παραδοσιακές τεχνικές, όπως ζύμωση, τεχνικές συντήρησης ή ψήσιμο ψωμιού. Αυτά τα εργαστήρια όχι μόνο διδάσκουν πρακτικές δεξιότητες αλλά ενθαρρύνουν επίσης την αίσθηση της συνέχειας με το παρελθόν.

Μπορείτε να πραγματοποιήσετε συνεντεύξεις με μεγαλύτερα μέλη της κοινότητας που διαθέτουν πολύτιμες γαστρονομικές γνώσεις. Ρωτήστε για οικογενειακές συνταγές, εποχιακές πρακτικές και έθιμα που σχετίζονται με τα τρόφιμα. Αποτυπώστε αυτές τις πληροφορίες σε γραπτή ή ακουστική μορφή

Μοιραστείτε τη γαστρονομική σας κληρονομιά με άλλους

Για τους αγρότες ή τις μικρές τουριστικές επιχειρήσεις, υπάρχουν διάφοροι τρόποι για να βοηθήσουν τους επισκέπτες να κατανοήσουν ότι η γαστρονομία αντανακλά τη μοναδική πολιτιστική ταυτότητα μιας πόλης, μιας περιοχής ή μιας χώρας. Στον παρακάτω πίνακα προτείνονται διάφορες πρακτικές:



[Δείτε τα Food Film Menu 2023 - IGCAT - Διεθνές Ινστιτούτο Γαστρονομίας, Πολιτισμού, Τεχνών και Τουρισμού](#)



Διατήρηση και προβολή της γαστρονομικής μας κληρονομιάς

Δράση	Αναμενόμενο αποτέλεσμα
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ενθαρρύνετε τον σεφ του εστιατορίου/ της εγκατάστασής σας και των τοπικών εστιατορίων με τα οποία συνεργάζεστε - να καταγράφουν και να μοιράζονται παραδοσιακές συνταγές και τεχνικές μαγειρέματος (ακόμη και αν κρατούν το μυστικό της τελικής πινελιάς!). - να αναφέρουν στο μενού τους τον παραδοσιακό χαρακτήρα των πιάτων που προτείνουν 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Αυτές οι μαγειρικές πρακτικές ενσωματώνουν πολιτιστικές αξίες, ιστορικές συνδέσεις και κοινωνικά έθιμα. Διατηρώντας και προωθώντας αυτές τις γαστρονομικές παραδόσεις, οι κοινότητες προστατεύουν την πολιτιστική τους ταυτότητα από την ομογενοποίηση και την παγκοσμιοποίηση.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Μπορείτε να οργανώσετε γαστρονομικές εκδηλώσεις και φεστιβάλ που γιορτάζουν τις τοπικές σπεσιαλιτέ. Για παράδειγμα, εκθέσεις τροφίμων, φεστιβάλ φαγητού δρόμου ή θεματικά δείπνα. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Αυτές οι συγκεντρώσεις επιτρέπουν στους ανθρώπους να βιώσουν τις γεύσεις και τις ιστορίες πίσω από τα πιάτα. ✓ Δίνουν επίσης την ευκαιρία για συνεργασία μεταξύ τοπικών εστιατορίων, αγορών, παραγωγών τροφίμων και τουριστικών επιχειρήσεων.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Προσκαλέστε ηλικιωμένους και μέλη της κοινότητας στις εγκαταστάσεις/τον οργανισμό σας για να μοιραστούν τις αναμνήσεις και τις ιστορίες τους που σχετίζονται με το φαγητό. ✓ Μπορείτε να καταγράψετε αυτές τις αφηγήσεις, να τις απομαγνητοφωνήσετε και να τις υπερλάβετε στον οδηγό σας, στον ιστότοπό σας, ή στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Οι ηλικιωμένοι και τα μέλη της κοινότητας μοιράζονται πολύτιμες γνώσεις σχετικά με την τοπική κουζίνα, τη διατήρηση των παραδόσεων και τη σύνδεση του παρελθόντος με το παρόν, μέσω των εμπειριών τους. Προσκαλώντας τους να μοιραστούν τις εμπειρίες τους σχετικά με το φαγητό, διασφαλίζουμε ότι αυτές οι προφορικές παραδόσεις παραμένουν ζωντανές. ✓ Η ανάδειξη των συναισθηματικών συνδέσεων που έχουν οι άνθρωποι με ορισμένα τρόφιμα θα βοηθήσει τον επισκέπτη να συνδεθεί καλύτερα με την πολιτιστική σας ταυτότητα.

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Μπορείτε επίσης να αναπτύξετε περιηγητικές διαδρομές φαγητού οδηγώντας τους επισκέπτες σε ιστορικές γειτονιές, αγορές και εστιατόρια. Εξηγήστε την πολιτιστική σημασία, τονίζοντας πώς το φαγητό που σερβίρεται εκεί συμβάλλει στην τοπική ταυτότητα. ✓ Μπορείτε να παρέχετε πρακτικούς χάρτες και διαδρομές για να περιηγηθούν οι τουρίστες μόνοι τους. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Οι περιηγητικές διαδρομές φαγητού επιτρέπουν στους επισκέπτες να εμπλακούν στην τοπική αστρονομική σκηνή και να μάθουν άμεσα για τη γαστρονομική κληρονομιά. ✓ Η εξήγηση της πολιτιστικής σημασίας δίνει περιεχόμενο στο φαγητό, επειδή οι επισκέπτες εκτιμούν όχι μόνο αυτό που βρίσκεται στο πιάτο τους αλλά και τις ιστορίες που συνέβησαν στο περιβάλλον αυτό. ✓ Τα μονοπάτια αυτά μπορούν να δώσουν στους επισκέπτες την ευκαιρία να αγοράσουν τοπικά προϊόντα και να συναντήσουν τους παραγωγούς.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Τι είναι πιο συναρπαστικό από το να εργάζεσαι με τη νεολαία; ✓ Μπορείτε να έρθετε σε επαφή με εκπαιδευτικούς ή εκπροσώπους σχολείων για να οργανώσετε εργαστήρια για να διδάξετε στους μαθητές τις τοπικές διατροφικές παραδόσεις, την επιστήμη της μαγειρικής και τις πολιτιστικές ιστορίες πίσω από τα συστατικά. Οργανώστε εκδρομές σε αγορές τροφίμων, αγροκτήματα και ιστορικές κουζίνες. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Θα βοηθήσετε τα σχολεία και τα εκπαιδευτικά ιδρύματα να ενσωματώσουν τη γαστρονομία στο πρόγραμμα σπουδών τους. ✓ Και θα ενθαρρύνετε τη μελλοντική γενιά να διατηρήσει τη γαστρονομική παράδοση γνωρίζοντας την ιστορία της.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Μια καινοτόμος ιδέα για να αναδείξετε στους επισκέπτες σας τους δεσμούς μεταξύ γαστρονομίας και παραδοσιακής γνώσης είναι η δημιουργία ενός κοινωτικού κήπου όπου καλλιεργούνται παραδοσιακά υλικά. ✓ Εμπλέξτε τις τοπικές αρχές στην ανάπτυξη του έργου. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Θα σας βοηθήσει να εξηγήσετε το ιστορικό πλαίσιο κάθε φυτού ή βοτάνου. ✓ Ενθαρρύνετε τα σχολεία και τις οικογένειες να συμμετέχουν στη διατήρηση αυτών των κήπων. ✓ Παρέχετε προϊόντα για τοπικά εστιατόρια ή εκδηλώσεις τροφίμων που οργανώνονται σε τοπικό επίπεδο.

Μελέτες περιπτώσεων

1. Ανάπτυξη μιας τουριστικής επιχείρησης γύρω από μια εμβληματική παραγωγή:

Η πρωτοβουλία «Messinian Story» προβάλλει τη δέσμευση της οικογένειας Μπουσδούκα στο Κορυφάσιο Μεσσηνίας να προωθήσει και να διατηρήσει τις τοπικές παραδόσεις και να διαφοροποιήσει την αγροτική της δραστηριότητα με τον αγροτουρισμό. Χτισμένο πάνω στον οικογενειακό ελαιώνα, ένα ωραίο μέρος υποδέχεται επισκέπτες από το 2019. Οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να ανακαλύψουν τα βασικά της παραγωγής ελαιολάδου και να συμμετάσχουν σε ένα μάθημα μαγειρικής. Μόλις ετοιμαστεί το γεύμα, θα μαγειρευτεί στον ξυλόφουρνο και θα το απολαύσουμε μαζί στην υπέροχη αυλή, στη σκιά των ελαιόδεντρων! Αυτές οι πρωτοβουλίες όχι μόνο διατηρούν την πολιτιστική κληρονομιά της Μεσσηνίας, αλλά συμβάλλουν στη διατήρηση της μοναδικής γαστρονομικής ταυτότητας της Ελλάδας ενάντια στις πιέσεις του εκσυγχρονισμού, διασφαλίζοντας ότι οι γαστρονομικές παραδόσεις της χώρας θα συνεχίσουν να ευδοκιμούν για τις επόμενες γενιές.

Δείτε: [Messinian Story – Olive Oil & Gastronomic Experience](#)



Φωτογραφίες: @MessinianStory

2. Προβολή της Γαστρονομίας ως πολιτιστικού αγαθού μιας χώρας, στην Ελλάδα

Στην Ελλάδα, η γαστρονομία αποτελεί βασικό πλεονέκτημα του εθνικού τουριστικού τομέα, ικανό να προσφέρει ουσιαστικά οικονομικά και κοινωνικά οφέλη. Προσθέτει σημαντική αξία στον προορισμό, ενισχύοντας την ελκυστικότητά του στους επισκέπτες.

Πεπεισμένοι από αυτή την προσέγγιση, ορισμένοι ιδιωτικοί και δημόσιοι οργανισμοί έχουν αναπτύξει ιστοσελίδες για να προωθήσουν κάτι περισσότερο από τον κλασικό «μουσακά» και την «ελληνική σαλάτα»! Θέλουν να προσφέρουν την ευκαιρία να ανακαλύψουν τα πολλά ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της γαστρονομίας των ελληνικών περιοχών και νησιών. Αναδεικνύουν αυτές τις ιδιαιτερότητες, με βάση την ποιότητα των προϊόντων που χρησιμοποιούνται στα πιάτα, την τεχνογνωσία των ντόπιων, είτε είναι επαγγελματίες μάγειρες είτε όχι, και τις προγονικές γαστρονομικές παραδόσεις.

Ακολουθούν δύο παραδείγματα ιστοσελίδων που αναπτύχθηκαν για την προώθηση της ελληνικής κουζίνας μέσω μιας προσέγγισης που συνδέει το φαγητό με τις τοπικές κοινότητες. Προτείνουν μέρη γαστρονομικού ενδιαφέροντος, δημιουργώντας διαδρομές για εξερεύνηση για έλληνες ή ξένους επισκέπτες.

Ο Οδηγός Ελληνικής Γαστρονομίας!

Ο διαδικτυακός Οδηγός Ελληνικής Γαστρονομίας είναι ένα απολαυστικό ταξίδι στις γεύσεις, τους ανθρώπους και τα τοπία της Ελλάδας. Αναπτύχθηκε από δύο λάτρεις και ειδικούς της ελληνικής γαστρονομίας, τον Γιώργο Πίττα και την Μπήλιω Τσουκαλά.

Παρουσιάζει την πλούσια γαστρονομική κουλτούρα της χώρας, αναδεικνύοντας τους μοναδικούς γαστρονομικούς θησαυρούς της και εστιάζοντας στις κοινότητες πίσω από αυτούς.

Η τοπική κουζίνα παρουσιάζεται μέσω:

- Μέρη και τοπία: οι ιστοσελίδες σας βοηθούν να εξερευνήσετε τις διάφορες περιοχές της Ελλάδας, καθεμία από τις οποίες αποτελεί ένα γαστρονομικό προορισμό.
- Προϊόντα και παραγωγοί: μπορείτε να μάθετε για τα τοπικά συστατικά, τα βιοτεχνικά προϊόντα και τους παθιασμένους παραγωγούς πίσω από αυτά.
- Ιστορία και Παράδοση: θα βουτήξετε στο ιστορικό πλαίσιο του ελληνικού φαγητού και θα ανακαλύψετε παλιές συνταγές και γαστρονομικά έθιμα.
- Εκδηλώσεις και τελετουργίες: για να μάθετε για φεστιβάλ, τελετουργίες και γιορτές που σχετίζονται με το φαγητό.
- Γαστρονομικές Κοινότητες: για να ανακαλύψετε επαγγελματίες στον τομέα της γεωργίας, της μεταποίησης, της εστίασης και της φιλοξενίας που συνθέτουν τις «Γαστρονομικές Κοινότητες»

Visit Greece

Το Visit Greece έχει αναπτυχθεί από τον Ελληνικό Εθνικό Οργανισμό Τουρισμού, ένα δημόσιο φορέα που είναι υπεύθυνος για την προώθηση του τουρισμού στην Ελλάδα. Ο χώρος προωθεί διάφορους προορισμούς, την πολιτιστική και περιβαλλοντική κληρονομιά, αλλά και... τη γαστρονομία, ως μέρος του!

Ο ιστότοπος παρέχει πληροφορίες για:

Παραδοσιακή κουζίνα

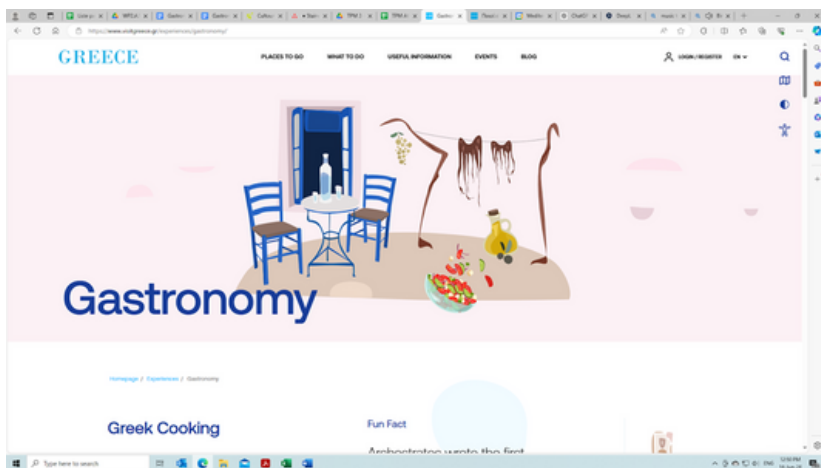
Παραδοσιακά προϊόντα

Ελληνικά κρασιά και άλλα ποτά

Κάθε πληροφορία συνδέεται με ένα συγκεκριμένο μέρος της Ελλάδας και αποτελεί πρόσκληση για επίσκεψη.

Δείτε περισσότερα στο:

- Οδηγός Ελληνικής Γαστρονομίας <https://www.greekgastronomyguide.gr/>
- Επισκεφθείτε την Ελλάδα, Γαστρονομία <https://www.visitgreece.gr/experiences/gastronomy/>

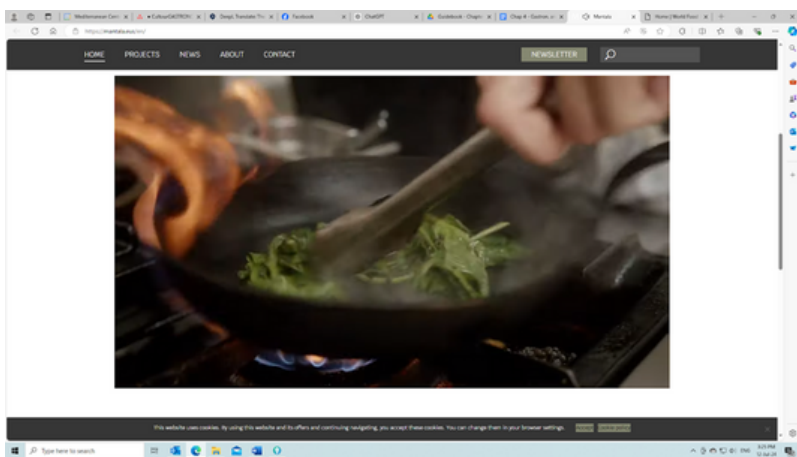


Πηγή: www.visitgreece.gr

3. Στην Ισπανία: η Mantala Basque Gastronomy

Η Mantala Basque Gastronomy είναι μια πρωτοβουλία που στοχεύει στην προώθηση και ανάπτυξη της βασκικής γαστρονομίας, ενισχύοντας τις ανταλλαγές γνώσης και τη συνδημιουργία. Το Mantala είναι το αποτέλεσμα μιας συνεργασίας που υποστηρίζεται μεταξύ άλλων από το Basque Culinary Center και το Hazi Fundazioa. Ο κύριος σκοπός του είναι να διατηρήσει και να εξασφαλίσει τη θέση της βασκικής γαστρονομίας μέσω έργων, ανάπτυξης γνώσης και περιεχομένου, καθώς και έρευνας.

Περισσότερες πληροφορίες στο σύνδεσμο: <https://mantala.eus/en/>



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

Βιβλιογραφία

- Romanioli Marco (2019) Στοιχεία γαστρονομικής κληρονομιάς στην UNESCO: προβλήματα, προβληματισμοί και ερμηνείες μιας νέας κατηγορίας κληρονομιάς, *International Journal of Intangible Heritage* 14
- Ευρωπαϊκή Επιτροπή (2020) Ανακοίνωση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για τον τουρισμό και τις μεταφορές το 2020 και μετά.
- Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο (2014) ΕΚΘΕΣΗ σχετικά με την ευρωπαϊκή γαστρονομική κληρονομιά: πολιτιστικές και εκπαιδευτικές πτυχές | A7-0127/2014 | Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο (europa.eu)
- ΕΥΡΩΠΑΪΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ (europeanregionofgastronomy.org)
- Mulcahy John D (2019) Historical Evolution of Gastronomic Tourism, In *Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*, Routledge
- IGCAT (2022) Παγκόσμια Περιοχή Γαστρονομίας, Ενδυνάμωση κοινοτήτων https://www.europeanregionofgastronomy.org/wp-content/uploads/2022/03/World_Region_of_Gastronomy_EN_2022_v3.pdf
- Σύμβαση της UNESCO (2003) για τη διαφύλαξη της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, νομικές υποθέσεις

