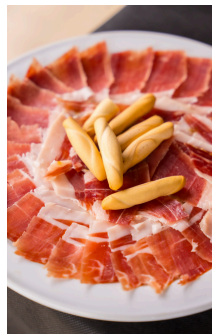




# Προστασία της «διατροφικής κληρονομιάς» από την Ε.Ε.



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

# Στόχοι

- Παρουσίαση της γαστρονομίας ως άυλης κληρονομιάς της ανθρωπότητας από την UNESCO
- Παρουσίαση της εξέλιξης της γαστρονομικής κληρονομιάς στην Ευρώπη από τους αιώνες έως τη σύγχρονη εποχή
- Παρουσίαση των μέτρων προστασίας που εφαρμόζει η Ευρωπαϊκή Ένωση για τη διαφύλαξη της γαστρονομικής κληρονομιάς - Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη. Γεωγραφικές Ενδείξεις
- Προβολή επιτυχημένων παραδειγμάτων σχετικά με τρόπους διατήρησης της τοπικής και εθνικής γαστρονομικής κληρονομιάς



# Περιεχόμενα



## Προστασία της «διατροφικής κληρονομιάς» από την Ε.Ε.

Η γαστρονομία ως άυλη κληρονομιά της ανθρωπότητας από την UNESCO	81
Μέτρα της ΕΕ για την προστασία της γαστρονομικής κληρονομιάς	86
Πρακτικά παραδείγματα	88
Βιβλιογραφία	91

# Η γαστρονομία ως άυλη κληρονομιά της ανθρωπότητας από την UNESCO

Η άυλη πολιτιστική κληρονομιά περιλαμβάνει ζωντανές πρακτικές και εκφράσεις που κληρονομήσαμε από τους προγόνους μας και μεταδόθηκαν στις νέες γενεές, όπως προφορικές παραδόσεις, τέχνες του θεάματος, κοινωνικές πρακτικές, τελετουργίες, εορταστικές εκδηλώσεις, γνώσεις και πρακτικές που αφορούν τη φύση και το σύμπαν και γνώσεις και δεξιότητες που συνδέονται με παραδοσιακές τέχνες.



Η Σύμβαση για τη Διαφύλαξη της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς, που εγκρίθηκε από τη Γενική Διάσκεψη του Οργανισμού στην 32η σύνοδό της τον Οκτώβριο του 2003 και τέθηκε σε ισχύ στις 20 Απριλίου 2006, άνοιξε μια νέα φάση στην προστασία αυτής της κληρονομιάς. Μεταξύ των στόχων της είναι:

Η διαφύλαξη της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς

Σεβασμός στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά κοινοτήτων, ομάδων και ατόμων.

Ευαισθητοποίηση σε τοπικό, εθνικό και διεθνές επίπεδο για την άυλη πολιτιστική κληρονομιά

Αμοιβαία αναγνώριση της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς μεταξύ των χωρών και διεθνής συνεργασία και βοήθεια.

Η Σύμβαση αναγνωρίζει ως στοιχεία της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς:

Προφορικές παραδόσεις και εκφράσεις, συμπεριλαμβανομένης της γλώσσας ως φορέα υλικής πολιτιστικής κληρονομιάς

1. Παραστατικές τέχνες

Κοινωνικές πρακτικές, τελετουργίες και εορταστικές εκδηλώσεις

Γνώσεις και πρακτικές που σχετίζονται με τη φύση και το σύμπαν.

Παραδοσιακές τεχνικές χειροτεχνίας

## Για μεγαλύτερη προβολή της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, η Σύμβαση θεσπίζει ένα σύστημα δύο καταλόγων:

- Αντιπροσωπευτικός Κατάλογος της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας: αποτελείται από εκφράσεις που απεικονίζουν την ποικιλομορφία της άυλης κληρονομιάς και συμβάλλουν στη μεγαλύτερη συνειδητοποίηση της σημασίας της και θεωρείται το αντίστοιχο του Καταλόγου Παγκόσμιας Κληρονομιάς.
- Κατάλογος Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς που Χρειάζεται Επείγουσα Διασφάλιση: αποτελείται από στοιχεία άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς που οι κοινότητες και τα Κράτη Μέρη θεωρούν ότι χρειάζονται επείγοντα μέτρα διασφάλισης για να διασφαλιστεί η μετάδοσή τους. Οι εγγραφές σε αυτόν τον Κατάλογο συμβάλλουν στην κινητοποίηση διεθνούς συνεργασίας και βοήθειας για να μπορέσουν οι ενδιαφερόμενοι φορείς να λάβουν τα κατάλληλα μέτρα διασφάλισης.

Προβλέπει επίσης την περιοδική επιλογή και προώθηση εθνικών ή περιφερειακών προγραμμάτων, έργων και δραστηριοτήτων για τη διαφύλαξη της κληρονομιάς που αντικατοπτρίζουν καλύτερα τις αρχές και τους στόχους της Σύμβασης.

Υπάρχουν επί του παρόντος 192 στοιχεία εγγεγραμμένα στον Αντιπροσωπευτικό Κατάλογο, 35 στον Κατάλογο Επείγουσας Διασφάλισης και 11 προγράμματα, έργα και δραστηριότητες για τη διαφύλαξη της Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς.

Υπάρχουν αυτή τη στιγμή 6 γαστρονομικά στοιχεία στη λίστα Άυλης Κληρονομιάς της Ανθρωπότητας:

Η μεσογειακή διατροφή. Αυτό το είδος διατροφής είναι ευρέως διαδεδομένο σε πολλές χώρες και πολιτισμούς όπως η Ελλάδα, η Ιταλία, η Ισπανία, η Κροατία, η Κύπρος, το Μαρόκο και η Πορτογαλία. Γνωστή παγκοσμίως ως υγιεινή και φιλική προς τη μακροζωία επιλογή, καθώς και για τα φρέσκα και ποιοτικά συστατικά του όπως φρέσκο ψάρι, ελαιόλαδο ή παραδοσιακά τυριά. Αυτός ο τύπος δίαιτας βασίζεται σε ένα σύνολο παραδόσεων που σχετίζονται με την προετοιμασία και την παραγωγή, καθώς και την κοινή χρήση του φαγητού. Το ότι τρώμε μαζί (οικογένεια, φίλοι...) αποτελεί βασικό συστατικό της πολιτιστικής ταυτότητας των μεσογειακών χωρών.



Φωτογραφία - σύνδεσμος

# Η γαστρονομία ως άυλη κληρονομιά της ανθρωπότητας από την UNESCO

Γαλλική γαστρονομία. Η UNESCO επισημαίνει ότι η γαλλική γαστρονομία είναι μια κοινωνική πρακτική για τον εορτασμό σημαντικών στιγμών στη ζωή ατόμων και ομάδων και τόνισε τη σημασία της συνοχής γύρω από ένα τραπέζι σε ειδικές περιστάσεις. Η έννοια του repas gastronomique αναφέρεται στην προσεκτική επιλογή συνδυασμών και συνταγών, των καλύτερων γαλλικών κρασιών, της διακόσμησης του σκηνικού... πολύ περισσότερο από τις νόστιμες και ξεχωριστές γεύσεις που υπάρχουν σε αυτή τη φανταστική γαστρονομία. (φωτογραφία – σύνδεσμος)



Μεξικάνικο φαγητό σε συλ Michoacán. Αυτά τα παραδοσιακά μεξικάνικα πιάτα μπήκαν στη λίστα επειδή θεωρούνται ένα αναπόσπαστο πολιτιστικό μοντέλο που περιλαμβάνει πτυχές όπως η παραδοσιακή γεωργία, τα έθιμα της προγονικής κοινότητας και οι τελετουργικές πρακτικές. Αυτά τα πιάτα δεν ξεχωρίζουν μόνο για τα πιο γνωστά συστατικά τους όπως το τσίλι, τα φασόλια ή το καλαμπόκι, αλλά και για τις μεθόδους καλλιέργειάς τους όπως το milpas (χωράφια αφιερωμένα στην καλλιέργεια καλαμποκιού και άλλων σπόρων), τα chinampas τους (τεχνητό σύστημα καλλιέργειας στο νερό εκτάσεις) ή nixtamalisation, που είναι η μέθοδος επεξεργασίας με την οποία αυξάνεται η θρεπτική αξία του καλαμποκιού. (φωτογραφία – σύνδεσμος)

Κίμτσι. Αυτή είναι ίσως η πιο δημοφιλής συνταγή λάχανου της Κορέας. Η UNESCO έχει εξετάσει τόσο τα παρασκευάσματα της Νότιας όσο και της Βόρειας Κορέας, τα οποία μοιάζουν πολύ, αλλά έχουν κάποιες διαφορές, με παρασκεύασμα στο βορρά να είναι λιγότερο πικάντικο και πιο λευκό στο χρώμα. Ο λόγος για τη συμπερίληψη αυτής της συνταγής στη λίστα είναι η προετοιμασία της, καθώς αναμειγνύει διαφορετικές παραδόσεις: φτιάχνεται το καλοκαίρι στην κοινότητα προκειμένου να εξοικονομηθούν όσο το δυνατόν περισσότερες προμήθειες για τους μακρινούς χειμώνες της Κορέας.

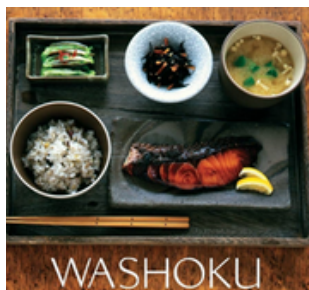


ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ - ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ

Τουρκικός καφές. Περιλαμβάνεται όχι τόσο για τη γεύση του όσο για τον τρόπο παρασκευής του. Για την κατασκευή του χρησιμοποιούνται διάφορες τεχνικές εκχύλισης και βρασμού, που θεωρούνται τελετουργία. Παρασκευάζεται σε χάλκινα σκεύη και το αποτέλεσμα είναι ένας πηχτός καφές που σερβίρεται σε μικρά φλιτζάνια. Το τελετουργικό είναι σύμβολο φιλοξενίας και φιλίας, καθιστώντας το μοναδικό τελετουργικό στοιχείο.



Washoku. Ο όρος μεταφράζεται ως ιαπωνική κουζίνα και η UNESCO τόνισε το ουσιαστικό πνεύμα του σεβασμού προς τη φύση, το οποίο συνδέεται στενά με την αειφόρο χρήση των φυσικών πόρων. Η παραδοσιακή ιαπωνική κουζίνα βασίζεται σε τοπικά συστατικά όπως ρύζι, ψάρι, λαχανικά και βρώσιμα φυτά, χαρακτηριστικά των διαφόρων ιαπωνικών περιοχών.



Η εγγραφή τροφίμων στον Κατάλογο Παγκόσμιας Κληρονομιάς της UNESCO είναι ένα σπουδαίο βήμα προς ένα φωτεινότερο μέλλον. Η μέθοδος παρασκευής των πιάτων περιέχει πολλές πληροφορίες για έναν πολιτισμό, τις αξίες και την ιστορία του. Ως άνθρωποι, δεσμευόμαστε επίσης έντονα συναισθηματικά με τα παραδοσιακά γεύματα. Είναι σύμβολα της παιδικής σας ηλικίας, των οικογενειών και της πατρίδας σας. Ως εκ τούτου, είναι εξαιρετικά σημαντικό να καλλιεργούμε γαστρονομικές παραδόσεις και να μην τις ξεχνάμε.

Η UNESCO διατηρεί επίσης Μητρώο Καλών Πρακτικών Διασφάλισης που επιτρέπει στα Συμβαλλόμενα Κράτη, τις κοινότητες και άλλους ενδιαφερόμενους φορείς να μοιράζονται επιτυχημένες εμπειρίες διασφάλισης και παραδείγματα για το πώς ξεπέρασαν τις προκλήσεις που αντιμετώπισαν για τη μετάδοση της ζωντανής κληρονομιάς, της πρακτικής και της μετάδοσης της γνώσης στην επόμενη γενιά. Αυτές οι μέθοδοι και οι προσεγγίσεις θα πρέπει να είναι χρήσιμες ως μαθήματα και μοντέλα που μπορούν να προσαρμοστούν σε άλλες συνθήκες, συμπεριλαμβανομένων εκείνων των αναπτυσσόμενων χωρών.

Σε περίπτωση που ενδιαφέρεστε να περιηγηθείτε στους Καταλόγους Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς και στο Μητρώο καλών πρακτικών διαφύλαξης, μπορείτε να το κάνετε μέσω αυτού του συνδέσμου.

Ενώ η UNESCO δεν έχει συγκεκριμένους κανονισμούς ή ετικέτες για τα προϊόντα διατροφής, η εστίασή της στην προστασία δίνει τη δυνατότητα στις τοπικές κοινότητες να αναλάβουν ενεργό ρόλο στη διατήρηση της γαστρονομικής τους κληρονομιάς για τις επόμενες γενιές. Ωστόσο, η UNESCO διοργανώνει εργαστήρια και προγράμματα κατάρτισης για να βοηθήσει τις κοινότητες να τεκμηριώσουν την άυλη πολιτιστική τους κληρονομιά, συμπεριλαμβανομένης της γαστρονομικής. Αυτό δίνει τη δυνατότητα στις κοινότητες να αναδείξουν την κληρονομιά τους και να αναπτύξουν αποτελεσματικά σχέδια προστασίας.

Η UNESCO εργάζεται επίσης για την ευαισθητοποίηση του κοινού σχετικά με τη σημασία της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς, συμπεριλαμβανομένης της σημασίας των γαστρονομικών παραδόσεων. Αυτό ενθαρρύνει την εκτίμηση για την πολιτιστική ποικιλομορφία και προωθεί το σεβασμό για την παραδοσιακή γαστρονομία.



# Μέτρα της ΕΕ για την προστασία της γαστρονομικής κληρονομιάς

Η ευρωπαϊκή άυλη κληρονομιά αποτελεί έκφραση της πολιτιστικής μας ταυτότητας και ποικιλομορφίας. Η γαστρονομική κληρονομιά εμπνέει συνεχώς την ανθρώπινη δημιουργικότητα και καινοτομία, η οποία με τη σειρά της μπορεί να οδηγήσει στην αλλαγή πολιτικής και να αντιμετωπίσει βασικά κοινωνικά ζητήματα, όπως η κλιματική αλλαγή και η κοινωνική ένταξη.

Η ποικιλομορφία των τροφίμων αποτελεί μια μοναδική και πολύτιμη κληρονομιά: γενετική ποικιλότητα, αλλά και πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική. Θα αποτελέσει βασικό πλεονέκτημα για την κοινωνικοοικονομική ανάκαμψη και ανθεκτικότητα της Ευρώπης, καθώς συμβάλλει στην προστασία της βιοποικιλότητας, της βιώσιμης τοπικής ανάπτυξης, του βιώσιμου πολιτιστικού τουρισμού, της κοινωνικής συνοχής και της ένταξης. Η γαστρονομική κληρονομιά πρέπει να θεωρηθεί ως:

→ κλειδί για τη διατήρηση της βιοποικιλότητας και την καταπολέμηση της κλιματικής αλλαγής.

→ Κλειδί για τη βιώσιμη τοπική ανάπτυξη.

→ κλειδί για τον βιώσιμο πολιτιστικό τουρισμό.

→ κλειδί για την κοινωνική συνοχή και ένταξη.

Τα συστήματα ποιότητας της ΕΕ συμβάλλουν στην προστασία της κληρονομιάς του γεωργικού τομέα της Ευρώπης και ενισχύουν την αναγνώριση των ποιοτικών προϊόντων από τους καταναλωτές σε όλο τον κόσμο.

**Οι γεωγραφικές ενδείξεις ισχύουν για διάφορα τρόφιμα, γεωργικά προϊόντα, κρασιά και αλκοολούχα ποτά που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές. Προστατεύουν τη φήμη συγκεκριμένων ονομάτων προϊόντων, τις περιφερειακές και παραδοσιακές διαδικασίες παραγωγής ή άλλα βασικά στοιχεία (όπως τοπικές φυλές ή ποικιλίες φυτών) που διαμορφώνουν τη γαστρονομική κληρονομιά σε όλη την Ευρώπη.**



Τα αγροδιατροφικά προϊόντα και τα κρασιά μπορούν να προστατεύονται ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) και Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) και τα αλκοολούχα ποτά ως Γεωγραφικές Ενδείξεις (ΓΕ). Τα σύμβολα της ΕΕ έχουν καθιερωθεί για τη δημοσιοποίηση αυτών των προϊόντων. Αυτά τα σύμβολα εμφανίζονται στη συσκευασία του προϊόντος, διευκολύνοντας την αναγνώριση αυτών των προϊόντων στην αγορά. Εγγυούνται ότι ένα προϊόν της ΕΕ είναι αυθεντικό, όχι απομίμηση, και συμβάλλουν στην ενίσχυση της εθνικής και διεθνούς αναγνώρισής του. Περισσότερες πληροφορίες για ΠΟΠ, ΠΓΕ & ΓΕ μπορείτε να βρείτε στην Ενότητα 8.

Για αναλυτικότερες πληροφορίες για την ΠΟΠ, ΠΓΕ & ΓΕ: Γεωγραφικές ενδείξεις για τρόφιμα και ποτά (διαδικτυακό άρθρο, 2023)

Η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει επίσης εισαγάγει την ετικέτα «Εγγυημένο παραδοσιακό προϊόν» (TSG). Είναι ονομασίες προϊόντων που έχουν καταχωριστεί και προστατεύονται σε όλη την ΕΕ για τη διαφύλαξη των παραδοσιακών μεθόδων παραγωγής και συνταγών.

Το eAmbrosia είναι ένα νομικό μητρώο ονομάτων γεωργικών προϊόντων και τροφίμων, κρασιού και αλκοολούχων ποτών που είναι καταχωρημένα και προστατεύονται σε ολόκληρη την ΕΕ. Παρέχει άμεση πρόσβαση σε πληροφορίες για όλες τις καταχωρημένες γεωγραφικές ενδείξεις, συμπεριλαμβανομένων των νομικών μέσων προστασίας και των προδιαγραφών των προϊόντων. Εμφανίζει επίσης βασικές ημερομηνίες και συνδέσμους για αιτήσεις και δημοσιεύσεις πριν από την καταχώριση των γεωγραφικών ενδείξεων.



Η Ευρωπαϊκή Ένωση παρέχει επίσης οικονομική αρωγή σε έργα που προωθούν και προστατεύουν τη γαστρονομική κληρονομιά. Η βοήθεια αυτή μπορεί να περιλαμβάνει πρωτοβουλίες για την τεκμηρίωση παραδοσιακών συνταγών, την υποστήριξη εκπαιδευτικών προγραμμάτων σχετικά με την κουλτούρα των τροφίμων και την προώθηση των τοπικών αγορών τροφίμων.

Η ΕΕ ενθαρρύνει και χρηματοδοτεί επίσης την έρευνα για τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής τροφίμων και υλικών. Αυτή η γνώση μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διαφύλαξη των διατροφικών παραδόσεων που απειλούνται με εξαφάνιση και την ανάπτυξη βιώσιμων πρακτικών για το μέλλον.

# Πρακτικά παραδείγματα

## Ιταλία, ένα παράδειγμα εγγραφής στον κατάλογο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της ανθρωπότητας της UNESCO

Η Ιταλία αποτελεί παράδειγμα για το πώς η γαστρονομία μπορεί να ωφελήσει τις τοπικές κοινωνίες. Το 2017, η τέχνη της ναπολιτάνικης πίτσας, γνωστή ως ναπολιτάνικη Pizzaiolo, εγγράφηκε στον κατάλογο της UNESCO για την Άυλη Πολιτιστική Κληρονομιά της Ανθρωπότητας. Η ιταλική κυβέρνηση την υπέδειξε για συμπερίληψη στον κατάλογο της άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς της UNESCO. Αυτή η υποψηφιότητα αντικατοπτρίζει την αναγνώριση από τις αρχές της σημασίας της γαστρονομίας και των επιπτώσεών της στις τοπικές κοινωνίες. Μια τέτοια αναγνώριση μπορεί να ωφελήσει τις τοπικές κοινότητες διατηρώντας τις γαστρονομικές παραδόσεις και ενισχύοντας τον τουρισμό.

Ο φάκελος υποψηφιοτήτων υπογραμμίζει το σημαντικό ρόλο που έπαιξε η ιταλική κουζίνα στη διαμόρφωση της βιοπολιτισμικής ποικιλομορφίας της χώρας. Η ιταλική κουζίνα περιγράφεται ως «ένα σύνολο κοινωνικών πρακτικών που βασίζονται στις πολλές τοπικές γνώσεις που, χωρίς ιεραρχίες, την προσδιορίζουν και την υποδηλώνουν». Αυτός ο ορισμός υπογραμμίζει την αναπόσπαστη σύνδεση μεταξύ των τοπικών παραδόσεων και του συνολικού γαστρονομικού τοπίου της Ιταλίας, υπογραμμίζοντας τη σημασία της περιφερειακής ποικιλομορφίας στη διατροφική κουλτούρα του έθνους.

Πολλές περιοχές στην Ιταλία φημίζονται για τις τοπικές συνταγές ή τα υλικά τους. Για παράδειγμα, οι αμπελώνες και οι ελαιώνες της Τοσκάνης είναι εμβληματικά της ταυτότητάς της. Οι τοπικές κοινότητες ενισχύουν τους κοινωνικούς δεσμούς τους χρησιμοποιώντας προϊόντα όπως το κρασί και το ελαιόλαδο για να γιορτάσουν φεστιβάλ φαγητού, όπως το Φεστιβάλ Κρασιού Chianti και το Sagra del Tartufo (φεστιβάλ τρούφας), μαζί με τους επισκέπτες.

Δείτε τον «Ταξιδιωτικό Οδηγό Τοσκάνης»: <https://untolditaly.com/tuscany-travel-guide/>

## Φεστιβάλ κολοκύθας στη Βουλγαρία

Το «Φεστιβάλ κολοκύθας» πραγματοποιείται στην πόλη Sevlievo κάθε χρόνο τον Οκτώβριο. Η πρώτη «γιορτή κολοκύθας» έγινε το 2006. Έκτοτε το φεστιβάλ αφορά όλη την πόλη. Η περιοχή του Sevlievo φημίζεται για την παραγωγή κολοκύθας, και ακόμη και η πόλη ονομάζεται χαριτολογώντας PumpkinVille από τον ντόπιο πληθυσμό. Έτσι κάθε χρόνο πραγματοποιείται ένα γαστρονομικό φεστιβάλ τοπικών παραδοσιακών γιορτών, λιχουδιών και χειροτεχνιών, που δημιουργήθηκε στην πρωτεύουσα της κολοκύθας - Sevlievo.

Στην πλατεία μπροστά από το Σπίτι του Πολιτισμού γίνονται διάφοροι διαγωνισμοί για ελκυστικές κολοκύθες στους οποίους συμμετέχουν ντόπιοι παραγωγοί με τα προϊόντα τους. Γίνονται διαγωνισμοί για την πιο βαριά κολοκύθα, τη μακρύτερη κολοκύθα, τη μικρότερη κολοκύθα, την πιο ασυνήθιστη κολοκύθα, την πιο όμορφα διακοσμημένη κολοκύθα κ.λπ.



Μια άλλη εκδήλωση κατά τη διάρκεια του φεστιβάλ είναι η γαστρονομική έκθεση «Rumrkin delights», όπου παρουσιάζονται διάφορες σπεσιαλιτέ κολοκύθας - γεμιστή κολοκύθα με κρέας, κολοκυθάκια φούρνου με κιμά, επιδόρπια κολοκύθας κ.λπ. Έχει γίνει παράδοση η παρασκευή και η κατανάλωση της μεγαλύτερης τετράγωνης πίτας κολοκύθας (στα βουλγαρικά λέγεται tukvenik) κάθε χρόνο. Αυτή η παραδοσιακή τετράγωνη πίτα κολοκύθας είναι φτιαγμένη για να έχει μήκος πάνω από 200 μέτρα. Τα παιδιά συμμετέχουν επίσης στο φεστιβάλ δίνοντας ρεσιτάλ ποιήσης με ποιήματα και τραγούδια αφιερωμένα στην κολοκύθα και συμμετέχουν σε διαγωνιστικές εκθέσεις με τις ζωγραφιές τους.



### **Φεστιβάλ σπιτικού τυριού στη Βουλγαρία**

Το φεστιβάλ σπιτικού τυριού στο χωριό Cherni Vit στο Teteven διοργανώνεται στα τέλη Σεπτεμβρίου. Στο Φεστιβάλ θα παρουσιαστούν σπιτικά τυριά από διάφορες περιοχές της Βουλγαρίας, τυριά από μικρά γαλακτοκομεία, ψωμί, μέλι, κρασί. Γίνονται επιδείξεις, παρουσιάσεις, γευσιγνωσίες και συναντήσεις με ενδιαφέροντα άτομα. Η παρουσίαση επιστημονικών ερευνών για παραδοσιακά προϊόντα και καινοτόμες προσεγγίσεις είναι ιδιαίτερα πολύτιμη. Διοργανωτές του Φεστιβάλ είναι οι Δήμοι Teteven και Cherni Vit.



# Πρακτικά παραδείγματα

Για αυτούς που θέλουν να γνωρίσουν τα βουλγαρικά παραδοσιακά τυριά!

**Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Bulgarsko byalo salamureno sirene (Bulgarsko byalo salamureno sirene)**



Μπορείτε να ελέγξετε τις πληροφορίες για το προϊόν στο eAmbrosia εδώ:  
<https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/details/EUGI00000017826>

Μπορείτε να ελέγξετε την Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την καταχώριση ενός ονόματος στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων εδώ:  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32023R1571#d1e106-11-1>

Μπορείτε να ελέγξετε την Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με τη δημοσίευση αίτησης για καταχώριση ονόματος σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 εδώ:  
[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52023XC0413\(04\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:52023XC0413(04))

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

# Βιβλιογραφία

- Aulia, O., (2023) Οι μαγειρικές παραδόσεις ως πολιτιστική κληρονομιά: Διατήρηση και ανάπτυξή τους στη σύγχρονη εποχή, ηλεκτρονικό άρθρο, διαθέσιμο: <https://medium.com/@oniaulia/culinary-traditions-as-cultural-heritage-maintaining-and-developing-them-in-the-modern-era-787f5aea0433>, τελευταία πρόσβαση στις 09/05/2024
- Barska, A., Wojciechowska-Solis, J. (n.d.) Παραδοσιακά και περιφερειακά τρόφιμα όπως τα βλέπουν οι καταναλωτές - αποτελέσματα έρευνας: Η περίπτωση της Πολωνίας. *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 (Η βιωσιμότητα της γαστρονομικής κληρονομιάς και η σημασία της για την ανάπτυξη του περιφερειακού τουρισμού). *Heritage.* 2023; 6(4):3402-3417, <https://doi.org/10.3390/heritage6040180>, τελευταία πρόσβαση στις 09/05/2024
- Il.May, Şener A. (n.d.) From Hearth to Haute Cuisine: The Fascinating Evolution of European Gastronomy, *EuropeLifestyle*, ηλεκτρονικό άρθρο: <https://www.smartinvestmentfund.com/fund-blog/the-fascinating-evolution-of-european-gastronomy>, τελευταία πρόσβαση στις 09/05/2024
- Manon R. and Coste M. (2020) Food is Culture, ηλεκτρονικό άρθρο: [https://multimediar.k.slowfood.com/wp-content/uploads/2020/10/1\\_Policy\\_Brief.pdf](https://multimediar.k.slowfood.com/wp-content/uploads/2020/10/1_Policy_Brief.pdf), τελευταία πρόσβαση στις 09/05/2024
- Γενική Διεύθυνση Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης (2023) Προστασία των τοπικών τροφίμων και ποτών: , ηλεκτρονικό άρθρο: [https://agriculture.ec.europa.eu/news/protecting-local-food-and-drinks-3-500-geographical-indications-registered-2023-02-23\\_en](https://agriculture.ec.europa.eu/news/protecting-local-food-and-drinks-3-500-geographical-indications-registered-2023-02-23_en), τελευταία πρόσβαση στις 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%BO-%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B2%D0%B0%D1%82%D0%BO/>, τελευταία πρόσβαση στις 09/05/2024
- UNWTO (n.d.) Γαστρονομία. <https://www.unwto.org/gastronomy>

