Guida sulla gastronomia e sul patrimonio culturale

Co-funded by the European Union

Project number 2022-1-FR01-KA220-VET-000086243

Contenuti

Introduzione	7
La gastronomia come patrimonio immateriale nazionale ed Europeo	7
Origini e storia della gastronomia	30
La gastronomia moderna nell'UE	57
Tutela del patrimonio gastronomico da parte dell'EU	78
Gastronomia e turismo	92
Gastronomia ed economia locale	104
Dieta mediterranea	122
Conosci le persone del posto!	138
Conclusioni e raccomandazioni	163

Co-funded by the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. I punti di vista e le opinioni espresse sono tuttavia quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia esecutiva europea per l'istruzione e la cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi.

CAPITOLO UNO

Introduzione

CAPITOLO 1

Introduzione

La gastronomia è un'espressione culturale che riflette la storia, il patrimonio e le tradizioni delle comunità. Attraverso questa guida, i lettori intraprenderanno un viaggio che collega i sapori delle nostre cucine con la ricchezza del nostro patrimonio culturale.

Questo progetto non solo esplora le origini della gastronomia, ma anche il modo in cui la cultura alimentare si è evoluta e continua ad oggi a essere preservata e protetta. La guida sottolinea l'importanza di salvaguardare e promuovere la gastronomia, non solo come eredità culturale, ma anche come motore del turismo e delle economie locali.

In queste pagine, i lettori troveranno una prospettiva completa sul ruolo della gastronomia in Europa, con un'attenzione particolare alle politiche dell'Unione Europea per la protezione e la promozione del suo patrimonio gastronomico. Le ricette, i casi studio e gli esempi pratici si concentrano principalmente sui sei paesi che partecipano a questo progetto: Francia, Bulgaria, Grecia, Italia, Spagna e Portogallo.

CAPITOLO 1

Descrizione del capitolo

Questa guida è strutturata per offrire un'esplorazione completa ma accessibile di come l'Unione Europea abbia abbracciato e tutelato il suo ricco patrimonio gastronomico. Nei capitoli successivi, i lettori scopriranno quanto segue:

2. La gastronomia come parte del patrimonio immateriale nazionale e europeo
Questo capitolo fornisce uno spunto sulle origini della gastronomia, ripercorrendo le sue radici nelle culture antiche e come ha plasmato le civiltà nel corso della storia.

3. Origini e storia della gastronomia
In questo capitolo, i lettori esploreranno come la gastronomia si sia evoluta nell'Europa contemporanea, mettendo in evidenza le innovazioni e le tendenze emerse, pur mantenendo legami con la tradizione.

4. Gastronomia moderna
Questa sezione descrive il profondo legame tra cibo e identità culturale, discutendo come la gastronomia costituisca una parte integrante del patrimonio culturale e il suo ruolo nel plasmare la memoria collettiva.

5. La protezione dell'eredità gastronomica da parte dell'UE
I lettori apprenderanno le diverse politiche e iniziative intraprese dall'Unione Europea per tutelare le tradizioni culinarie e proteggere l'autenticità dei cibi locali, garantendo che vengano tramandati alle future generazioni.

CAPITOLO 1

Descrizione del capitolo

6. Gastronomia e turismo
Questo capitolo evidenzia il ruolo della gastronomia come componente chiave del turismo culturale, mostrando come le esperienze culinarie attraggano i visitatori e contribuiscano allo sviluppo di un turismo sostenibile.

7. Gastronomia ed economia locale
In questa sezione, viene esaminato l'impatto economico della gastronomia, dimostrando come le tradizioni culinarie locali e le industrie alimentari supportino le economie regionali e favoriscano la crescita delle comunità.

8. Dieta mediterranea
Questo capitolo si concentra sulla dieta mediterranea, riconosciuta a livello mondiale per i suoi benefici sulla salute e il suo significato culturale, sottolineando il suo ruolo come pilastro della gastronomia mediterranea.

9. Conosci le persone del posto!
I lettori sono invitati a interagire con le comunità locali e le loro tradizioni culinarie, scoprendo ricette tipiche delle tradizioni pasquali e natalizie di ciascun paese.

10. Conclusioni e raccomandazioni
La guida si conclude con una riflessione sul futuro del patrimonio gastronomico e offre raccomandazioni pratiche per preservare e promuovere le tradizioni culinarie.