

Cibo, cultura e turismo

Un legame forte e virtuoso unisce i luoghi, le persone e le loro tradizioni gastronomiche. Da Parma l'Unesco ricorda che è a tavola che si riscopre l'identità culturale e si possono mettere in atto comportamenti davvero indirizzati alla sostenibilità, al riciclo e all'educazione. Anche e soprattutto in viaggio **testo e foto di Barbara Ainis**

Nel cuore della nostra Food Valley, nella città di Parma si sono riuniti lo scorso settembre circa 150 esperti internazionali per discutere di cibo. Non si è trattato di un incontro di alta cucina (anche se la tradizione gastronomica è stata egregiamente rappresentata negli spazi eleganti dell'Auditorium Toscanini e in quelli magnifici del Palazzo della Pilotta), ma piuttosto di un simposio culturale che ha visto intervenire da tutto il mondo rappresentanti di istituzioni e ONG, docenti universitari e professionisti visionari ed entusiasti che nel buon cibo e nel buon bere, nelle tradizioni gastronomiche e nelle loro evoluzioni mo-

derne hanno visto elementi di identità capaci di risolvere le sorti di intere popolazioni, strumenti per comunicare e trasmettere cultura e autenticità, nel rispetto dell'ambiente e delle persone, opportunità di trasformazione e sviluppo sociale. E proprio dal IV Forum Mondiale Unesco su Cultura e Cibo è arrivata, assieme alle molte interessanti testimonianze, la "Dichiarazione di Parma": un documento sottoscritto da tutti i partecipanti, che detta le linee di comportamento per il futuro del binomio "cibo e cultura", sulla scorta delle indicazioni dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile.

Il Messico tutela e valorizza la propria tradizione gastronomica, patrimonio immateriale UNESCO.

Mexico protects and enhances its gastronomic tradition, UNESCO intangible heritage



Le priorità glocal

Fondata su principi della tutela del patrimonio culturale, della valorizzazione della creatività e dell'identità culturale del singolo e della comunità, oltre che della sostenibilità ambientale e del benessere collettivo, la "Dichiarazione di Parma" mira a essere punto di riferimento globale per le future politiche di sostenibilità, suggerendo i principi e le priorità che sono la base di un processo di trasformazione positiva della società, a tutti i livelli, locali e globali.

- **Miglior integrazione** della cultura nelle politiche e strategie di sviluppo sostenibile, nel rispetto dei diritti umani, della diversità culturale e della responsabilità ambientale
- **Promozione** di una cooperazione trasversale tra i settori della cultura, dell'educazione e della scienza, per affrontare le sfide alimentari con il coinvolgimento di tutti gli attori sociali e istituzionali
- **Interrelazione** tra cultura, cibo ed educazione, unitamente all'**evoluzione** dei modelli di sicurezza alimentare
- **Sostegno** dei metodi di produzione e consumo più rispettosi delle comunità, del loro patrimonio culturale e ambientale
- **Sviluppo** di sistemi educativi per la ricerca di nuove strategie e politiche che garantiscano salubrità alimentare, sicurezza e benessere
- **Promozione**, attraverso l'educazione e la consapevolezza, del valore positivo dei conocimientos e delle pratiche tradizionali, mediante la progettazione di specifici curriculum e la preparazione degli insegnanti
- **Identificazione** di nuovi business model e forme di creatività che rinforzino l'apprendimento all'interno delle comunità locali, l'innovazione e lo sviluppo di processi in ambito nutrizionale
- **Adeguamento** degli strumenti di sviluppo urbano ai contesti locali, in modo da garantire la gestione sostenibile dei modelli produttivi e il corretto uso della terra e delle risorse naturali
- **Garanzia** di modelli di consumo e pro-



duzione sostenibili, che tengano al centro la comunità e tengano in considerazione le sfide relative alla scarsità delle risorse naturali

Cultura gastronomica e turismo

Il settore alimentare è una vera locomotiva per trainare lo sviluppo sociale ed economico. Non solo fornisce un nuovo impulso per la produzione e le esportazioni agricole, ma genera industrie completamente nuove, da nuove forme di comunicazione scritta e audiovisiva ad un sempre più rilevante turismo culturale a 360°. In questo contesto, proprio l'aumento del turismo culturale e del turismo gastronomico sta creando nuove opportunità e nuove sfide. Il IV Forum Mondiale Unesco su Cultura e Cibo ha dedicato a questi aspetti alcuni interessanti panel, da cui sono emersi esempi diversi e virtuosi di come il cibo e le tra-



Il cibo può diventare racconto e poesia (nella foto il macellaio poeta Dario Cecchini). *Food can be the focus of storytelling and poetry (in the photo the butcher poet Dario Cecchini)*

dizioni culinarie possano connotare una destinazione turistica, generando una nuova attenzione da parte di un turismo di qualità. È il caso del Messico nella testimonianza di **José Iturriaga de la Fuente**, Vice Presidente del Conservatorio messicano di cultura gastronomica. «Dopo l'iscrizione della cucina messicana nell'elenco del patrimonio culturale immateriale UNESCO, nel nostro Paese, si è scatenata una vera gara che ha coinvolto tutti: concorsi di cucina tradizionale di cui sono protagoniste le donne, e sfide sulle nuove tendenze che mettono alla prova i giovani», ha spiegato Iturriaga. «Mais, fagioli e peperoncino sono la base delle culture maya e azteca, oltre che della loro alimentazione. La nostra gastronomia è presente in ogni momento nella vita dei messicani, noi tutti ci identifichiamo con la nostra cultura gastronomica legata al mondo preispanico e alla tradizione spagnola. Come Conservatorio della cultura gastronomica messica-

na cerchiamo di far capire ai giovani che, per innovare e attrarre, innanzi tutto bisogna conoscere bene le tradizioni, sapere qual è la nostra origine. Per citare l'UNESCO, la gastronomia messicana è un modello completo che comprende attività, pratiche, conoscenze, tecniche e comportamenti rituali e ancestrali. Così, oggi, nelle nuove tendenze dettate dagli chef messicani più noti, appaiono sempre gli alimenti e le tecniche più antiche della tradizione messicana».

Sempre dall'America Latina è giunta un'altra testimonianza positiva e propositiva di come la cultura gastronomica possa diventare strumento di trasformazione e attrarre un turismo di qualità. «Il Costa Rica è famoso nel mondo per la sua vasta serie di microclimi differenti e per la percentuale altissima di biodiversità, ma qualche anno fa ci siamo resi conto che dovevamo intervenire a protezione anche della cucina», ha raccontato **Francisco Cervilla** Co-direttore del GrupoBarrio in Costa Rica. «Abbiamo deciso di impegnarci in un progetto di sviluppo in particolare in una zona della città di San José, Puntarenas, dove c'era un tasso di disoccupazione altissimo. Abbiamo lavorato per mesi con la comunità locale per lanciare azioni in campo agricolo che hanno avuto come risultato un aumento del 70% di vendite di prodotti agricoli locali e la trasformazione radicale e positiva del barrio. Si tratta di un processo lento, ma capace di attrarre un nuovo turismo. Così è stato anche con il progetto Café a pie [una specie di rally a piedi tra 25 caffetterie tradizionali, con degustazioni, concorsi e mercatini, ndr]. Il cibo è un fattore che consente al turista di avvicinarsi alla cultura del Paese che ospita. Rappresenta il cuore del Paese. Ciò che conta è il luogo e la cornice. Dipende ovviamente dall'esperienza, il turista desidera provare novità e questo tipo di esperienze non si rivolgono al turismo di massa».

L'Italia ha molto da dire in merito al rapporto tra cibo, cultura e turismo. Come Paese ospitante del Forum, attraverso la dinamica e preziosa esperienza di Parma

Parma City of Gastronomy

L'11 dicembre 2015 Parma è stata ufficialmente invitata a prendere parte alla rete UNESCO delle Città Creative, diventando la prima Città Creativa per la Gastronomia italiana. Per ottenere questo riconoscimento la città, vera e propria ambasciatrice della Food Valley e della regione italiana, l'Emilia Romagna, con il più alto numero di prodotti DOP e IGP, ha messo a sistema la sua grande tradizione gastronomica insieme la storia, la bellezza e il territorio, facendone il perno della propria crescita. Come per l'UNESCO il cibo non rappresenta soltanto un prodotto commerciale, ma il simbolo di un'intera comunità, così in particolare nel territorio del parmense il paesaggio, la cultura, l'arte e il cibo sono uniti da un legame indissolubile.

City of Gastronomy, ma anche più in generale attraverso la profonda e radicata relazione esistente tra gastronomia e territorio. A parlare di questo rapporto è intervenuto **Mauro Agnoletti**, professore associato di Pianificazione del paesaggio rurale presso l'Università di Firenze e coordinatore del gruppo di lavoro sul paesaggio presso il Ministero dell'Agricoltura. «Ci si dimentica spesso che il cibo è legato sì alle persone, ma anche ai paesaggi. Ci sono un'infinità di paesaggi collegati al cibo, nei quali, a seconda dell'ambiente, le persone si sono adattate per produrre cibo, sulla base anche della biodiversità rappresentata. Quando si parla di cultura gastronomica non bisogna dimenticare il paesaggio, la gente che ne ha cura, che lo ha plasmato. Solo così si possono proteggere le piccole produzioni che hanno la forza e i numeri per andare sui mercati. Solo così si può permettere a queste comunità agricole di vivere nella dignità. Il paesaggio è un aspetto del cibo che non può essere replicato neppure attraverso metodi moderni altamente scientifici. Il turismo ha in questa prospettiva grande importanza. Può valorizzare il legame tra cibo prodotto, territorio e produttore, ma se non controllato può anche danneggiare questa qualità. È necessario educare il turista, insegnare che quando si ama una regione si amano e si rispettano anche i prodotti coltivati in quella regione. Solo così si potrà apprezzare la cultura gastronomica».

Gli obiettivi

Il cibo ha sempre plasmato il nostro rapporto con l'ambiente. Di generazione in generazione, i processi, le tecniche, le conoscenze e i sapori sono stati trasmessi e fanno parte del nostro patrimonio culturale, sia tangibile che intangibile. Sono una fonte di identità culturale e orgoglio e permettono che ogni tradizione gastronomica rifletta una storia, uno stile di vita, valori e credenze di un territorio e di una popolazione. Ma nulla di tutto ciò è statico, al contrario, la tradizione in cucina è frutto di evoluzione e

commistione, di incontri e di contaminazioni. I sapori e le tecniche hanno attraversato i continenti e hanno agito da gateway per il dialogo interculturale. E oggi, ancora, possono rappresentare uno strumento di identità e di incontro. Per questo motivo, i sottoscrittori della Dichiarazione di Parma si sono riconosciuti nella definizione di una serie di obiettivi che portino la cultura gastronomica al centro di un movimento che tenga insieme presente, passato e futuro e che permetta di garantire la conservazione della memoria insieme con il rispetto dell'ambiente e delle comunità e con l'apertura verso l'altro.

- **Potenziamento** delle capacità umane e istituzionali nel perseguimento dell'obiettivo di sviluppo sostenibile attraverso la ricerca e l'innovazione, in particolare rivolte ai giovani
- **Rafforzamento** delle politiche di promozione di una cultura gastronomica sostenibile, basate sui sistemi e le tradizioni locali e orientate a far emergere nel settore proposte dinamiche e creative
- **Sostegno** alle città intese come laboratori di creatività e innovazione
- **Investimenti** in programmi di sensibilizzazione, formazione tecnica e professionale, ma anche nell'effettiva implementazione dei programmi UNESCO e delle azioni correlate
- **Conservazione e valorizzazione** delle salubri tradizioni alimentari, come la dieta mediterranea, iscritte nell'elenco del Patrimonio culturale intangibile UNESCO, della diversità gastronomica e dell'attenzione al benessere correlato all'alimentazione, intesi come elementi chiave per il raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità e sviluppo dell'Agenda 2030

Food, culture and tourism

A strong and virtuous bond unites places, people and their gastronomic traditions. From Parma, UNESCO recalls that cultural identity is rediscovered around table and that it's possible to pursue behaviors really aimed at sustainability, recycling and education. Also and especially on a journey **text and photos by Barbara Ainin**



Culatello e salumi: parte del patrimonio gastronomico di Parma. *Culatello and cured meats: part of the gastronomic heritage of Parma*

In the centre of our Food Valley, in the city of Parma last September approximately 150 international experts gathered to discuss about food. It wasn't a high cuisine meeting (even if gastronomic tradition was perfectly represented in elegant areas of Auditorium Toscanini and in magnificent ones of Palazzo della Pilotta), but rather it was a cultural symposium which saw participation of personalities from all over the world. Institution and NGO representatives, lecturers, visionary and enthusiastic professionals who saw, in good food and good wine, identity elements that

are able to improve fortunes of whole populations, tools to be used for communicating and instilling culture and authenticity, in accordance with environment and people, opportunity for transformation and social development. Precisely the 4th UNESCO World Forum about Culture and Food led, together with many interesting testimonies, to the "Declaration of Parma": a document signed by all participants, which lays down lines of conduct for the future of "food and culture" pair, on the basis of recommendations of the Agenda 2030 for Sustainable Development.

Glocal priorities

Based on principles of protection of cultural heritage, valorization of creativity and cultural identity of individual and community, in addition to environmental sustainability and collective wellbeing, the "Declaration of Parma" aims at being global reference point for future sustainability policies. It suggests principles and priorities which are the basis of a positive transformation process of society, at all local and global levels.

- **Better integration** of culture in policies and strategies of sustainable development, in compliance with human rights, cultural diversity and environmental responsibility
- **Promotion** of a transversal cooperation between sectors of culture, education and science, to tackle food challenges with involvement of all social and institutional actors
- **Interrelation** between culture, food and education, together with **evolution** of food safety models
- **Support** of methods of production and consumption methods, more respectful of communities and their cultural and environmental heritage
- **Development** of education systems for research of new strategies and policies which ensure food healthiness, safety and wellbeing
- **Promotion**, through education and awareness, of positive value of knowledge and traditional practices, by par-

tical curricula planning and preparation of teachers

- **Identification** of new business models and creativity forms which reinforce learning within local communities, innovation and processes development in nutritional sector
- **Adjustment** of urban development tools to local contexts, in order to guarantee sustainable management of production models and proper use of land and natural resources
- **Ensure** sustainable models of consumption and production, which give priority to community and take into account challenges concerning natural resources lack

Gastronomic culture and tourism

Food sector is a real driving force for social and economic development. It doesn't only provide a new impetus for production and agricultural exports, but it generates completely new industries, from new forms of written and audiovisual communication to an increasingly important 360 degree cultural tourism. Precisely in this context, growth of cultural tourism and food tourism is creating new opportunities and new challenges. The 4th UNESCO World Forum about Culture and Food dedicated to these aspects some interesting panels, from which different and virtuous examples emerged. Examples of how food and culinary traditions may characterise a tourist destination, generating a new attention from a quality tourism. This is the case of Mexico with testimony of **José Iturriaga de la Fuente**, Vice President of Mexican Conservatory of gastronomic culture. «After inclusion of Mexican cuisine on UNESCO Intangible Cultural Heritage list, in our Country, a real competition started and it involved everyone: traditional cuisine competitions of which women are protagonists, and challenges on new trends that put youngsters to the test», explained Iturriaga. «Corn, beans and chilli are the basis of Maya and Aztec culture, as well as their food. Our gastronomy is present at



any time in Mexican life, we all identify with our gastronomic culture linked to pre-Hispanic world and Spanish tradition. As Conservatory of Mexican gastronomic culture we try to help youngsters understand that, for innovating and attracting, primarily it's necessary to know well traditions, know what is our origin. To mention UNESCO, Mexican gastronomy is a comprehensive model which includes activities, practices, knowledge, techniques and ritual and ancestral behaviors. Thus, today, in new trends suggested by the most famous Mexican chefs, food and the oldest techniques of Mexican tradition always appear».

Always from Latin America there's another positive and propositional testimony of how gastronomic culture may become transformation tool and may attract a quality tourism. «The Costa Rica is famous worldwide for its wide range of different microclimates and for the highest biodiversity percentage, but few years ago we realized that we should take action to also protect cuisine», told **Francisco Cervilla** Co-Director of Grupo Barrio in Costa Rica. «We decided to be involved in a development project, particularly in an area of San José city, Puntarenas, where there was a very high level of unemployment. We have worked for months with local community to launch actions in agricultural field which

Un rally a piedi tra i migliori caffè del Costa Rica. A walking rally among the best coffee shop in Costa Rica



La cultura gastronomica è anche paesaggio e gente che ne ha cura. *Gastronomic culture is also landscape and people who takes care of it*

have had as a result an increase by 70% of sales of local agricultural products and drastic and positive transformation of barrio (neighborhood). This is a slow process, but which is capable of attracting a new tourism. The same happened for the Café a pie project [a kind of rally on foot among 25 traditional cafes, with tastings, competitions and marketplaces, editor's note]. Food is a factor which allows tourist to approach culture of hosting Country. It represents the core of Country. What counts is place and scenery. Obviously, it depends on experience, tourist would like to try novelties and this kind of experiences aren't addressed to mass tourism».

Italy has a lot to say about relationship between food, culture and tourism, as host Country of the Forum, by means of dynamic and valuable experience of Parma City of Gastronomy, but also, more widely, through deep and rooted relationship that exists between gastronomy and territory. **Mauro Agnoletti**, associate



professor of Planning of rural landscape at Florence University and coordinator of work group on landscape at the Ministry of Agriculture, spoke about this relationship. «We often forget that food is of course linked to people, but also to landscapes. There are a multitude of landscapes connected to food, where, depending on environment, people have adapted to produce food, even on the basis of represented biodiversity. When we talk about gastronomic culture we shouldn't forget landscape, people who take care of it and shaped it. Only in this way it's possible to protect small-scale productions which have the strength and numbers to go to markets. Only then, it's possible to allow these farming communities to live in dignity. Landscape is an aspect of food which can't be repeated, not even through highly scientific modern methods. In this perspective, tourism has great importance. It may enhance link between produced food, territory and producer, but if it isn't controlled it may also damage this quality. It's necessary to educate tourist, to teach that when you love a region, you also love and respect cultivated products of that region. Only then, gastronomic culture can be appreciated».

Objectives

Food has always shaped our relationship with environment. From generation to generation, processes, techniques, knowledge and flavors were passed down and they are part of our, both in-

tangible and intangible, cultural heritage. They are a source of cultural identity and pride and they allow every gastronomic tradition to reflect a history, a lifestyle, values and beliefs of a territory and a population. But none of this is static, on the contrary, tradition in cuisine is result of evolution and mixture, meetings and contaminations. Flavors and techniques have crossed continents and they have acted as gateway for intercultural dialogue. Today they can still represent an instrument of identity and meeting. For this reason, subscribers of the Declaration of Parma were identified in definition of a series of objectives which lead gastronomic culture to the centre of a movement which brings together present, past and future. In addition, this movement should enable to guarantee preservation of memory along with respect for environment and communities and with opening upwards.

- **Strengthening** of human and institutional capacities in pursuit of objective of sustainable development through research and innovation, in particular directed to youngsters
- **Reinforcement** of promotion policies



Parma City of Gastronomy

On 11 December 2015 Parma has been officially invited to take part in UNESCO Creative Cities Network, becoming the first Creative City for the Italian Gastronomy. The city is a genuine ambassador of Food Valley and Italian region, the Emilia Romagna, with the highest number of PDO and PGI products. To achieve this recognition, Parma analyzed its great gastronomic tradition with history, beauty and territory, making it keystone of its growth. As for UNESCO, food doesn't only represent a commercial product, but it also represents symbol of an entire community, thus, in particular, in Parma territory landscape, culture, art and food are linked by an indissoluble link.

of a sustainable gastronomic culture, based on systems and local traditions and aimed to expose dynamic and creative proposals in sector

- **Support** for cities defined as creativity and innovation laboratories
- **Investments** in plans of awareness, technical and professional training, but also in effective implementation of UNESCO plans and correlated actions
- **Conservation and valorization** of healthy food traditions, such as the Mediterranean diet, registered in list of UNESCO intangible cultural heritage, of gastronomic diversity and attention to wellbeing correlated to food, understood as key elements for objects achievement of sustainability and development of Agenda 2030

Massimo Spigaroli e il suo culatello, testimoni della cultura gastronomica di Parma. Massimo Spigaroli and his culatello, witnesses of the gastronomic culture of Parma

