



*usitar*  
**GASTRONOMIA  
INTRODUZIONE**



# INTRODUZIONE ALLA GASTRONOMIA



## RESPONSABILITÀ SOCIO-CULTURALE NEI VIAGGI ENOGASTRONOMICI

La responsabilità socioculturale nei viaggi gastronomici significa apprezzare la territorialità e il cibo locale, in particolare. La valorizzazione degli ingredienti prodotti localmente, la salvaguardia delle abitudini culinarie locali e l'enfatizzazione delle caratteristiche della cultura alimentare locale sono tutti elementi che contribuiscono alla vitalità regionale e culturale; spesso sono anche esattamente ciò che il turista enogastronomico si aspetta dalla destinazione del suo viaggio. La responsabilità socioculturale implica anche un impatto sociale sia locale che globale. A livello locale, un'azienda può, ad esempio, sponsorizzare corsi di formazione, educazione della prima infanzia o club sportivi e migliorare le condizioni di vita impiegando persone e investendo nell'area locale (materiale elettronico Visit Finland).

## RACCONTARE IL CIBO

Il cibo può giocare un ruolo strategico per attrarre turisti e far vivere loro l'unicità di un territorio. Promuovere la cucina autentica non significa solo creare un menù al turista. Raccontare la storia del cibo può aumentare la consapevolezza e l'interesse riguardo alla qualità, alla sostenibilità, al valore nutrizionale, alla tradizione e alla cultura del cibo. Potete seguire questo [link](#) per avere una panoramica del tipo di informazioni che possono arricchire l'esperienza e accompagnare il turista ad un contatto più approfondito con la cultura e le abitudini locali.

## GIORNATA DELLA GASTRONOMIA SOSTENIBILE

L'Assemblea Generale delle Nazioni Unite ha designato il 18 giugno come ricorrenza internazionale della Giornata della Gastronomia Sostenibile. La decisione riconosce la gastronomia come espressione culturale legata alla diversità naturale e culturale del mondo. La gastronomia sostenibile, che celebra ingredienti stagionali e produttori, preserva la fauna selvatica e le nostre tradizioni culinarie, è oggi più attuale che mai.



# INTRODUZIONE ALLA GASTRONOMIA: CONCETTI/CERTIFICAZIONE ETICHETTE



## BIODIVERSITÀ



La biodiversità agricola comprende tutte le forme di vita selvatiche e domestiche presenti nelle aziende agricole, dalle varietà vegetali e razze di animali, agli organismi del suolo, ai parassiti e agli impollinatori. La biodiversità è l'indicatore chiave della salute di un ecosistema. Un'ampia varietà di specie resisterà meglio alle minacce rispetto a un numero limitato di specie in grandi popolazioni. Anche se alcune specie sono colpite dall'inquinamento, dai cambiamenti climatici o dalle attività umane, l'ecosistema nel suo complesso può adattarsi e sopravvivere. Ma l'estinzione di una specie può avere impatti imprevisti, che talvolta si traducono nella distruzione di interi ecosistemi.

## PRODUZIONE BIOLOGICA



L'agricoltura biologica è un metodo agricolo che mira a produrre alimenti utilizzando sostanze e processi naturali. Ciò significa che l'agricoltura biologica tende ad avere un impatto ambientale limitato in quanto incoraggia l'uso responsabile dell'energia e delle risorse naturali, il mantenimento della biodiversità, la salvaguardia degli equilibri ecologici regionali, il miglioramento della fertilità del suolo, il mantenimento della qualità dell'acqua. Le norme sull'agricoltura biologica incoraggiano un elevato standard di benessere degli animali e impongono agli agricoltori di soddisfare le specifiche esigenze comportamentali degli animali.

## INDICAZIONI GEOGRAFICHE E REGIMI DI QUALITÀ



Le indicazioni geografiche stabiliscono diritti di proprietà intellettuale per prodotti specifici, le cui qualità sono specificatamente legate alla zona di produzione. Le indicazioni geografiche comprendono:

DOP – denominazione di origine protetta (enogastronomia)

IGP – indicazione geografica protetta (enogastronomia)

IG – indicazione geografica (bevande spiritose)

STG - Specialità tradizionale garantita



# CONSERVAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DI NICCHIA E DEI PICCOLI PRODUTTORI



## MOVIMENTO SLOW FOOD



Nel 1989 è stata fondata un'organizzazione globale di base, chiamata Slow Food, per prevenire la perdita delle culture e delle tradizioni alimentari locali, contrastare l'inizio della "vita veloce" e affrontare il declino dell'interesse per il cibo che mangiamo, da dove proviene e come le nostre scelte alimentari influiscono sull'ambiente.

Slow Food si è espanso fino a diventare un movimento mondiale con milioni di sostenitori in più di 160 nazioni, con l'obiettivo di garantire che tutti abbiano accesso a cibo sano, etico e sostenibile.

## PRESIDI SLOW FOOD

I Presidi Slow Food sono comunità che lavorano ogni giorno per preservare razze autoctone di bestiame, varietà locali di frutta e verdura, pane, formaggi, salumi, dolci e altri alimenti. Si dedicano a tramandare tecniche di produzione e artigianato tradizionali, a prendersi cura dell'ambiente e ad aggiungere valore a paesaggi, luoghi e culture.

Ai Presidi partecipano migliaia di agricoltori, artigiani del cibo, pastori, pescatori e viticoltori provenienti da tutti e cinque i continenti.



## ARCA DEL GUSTO

La biodiversità agricola e i sistemi di produzione alimentare su piccola scala e basati sulla famiglia sono in pericolo in tutto il mondo a causa dell'industrializzazione, dell'erosione genetica, del cambiamento dei modelli di consumo, del cambiamento climatico, dell'abbandono delle aree rurali, della migrazione e dei conflitti.

L'obiettivo del progetto "Arca del Gusto" è riscoprire, catalogare, descrivere e pubblicizzare i cibi dimenticati. Nasce per richiamare l'attenzione sull'esistenza di questi prodotti, sul rischio di estinzione nel giro di poche generazioni, e per invitare tutti ad attivarsi per contribuire a tutelarli.

L'Italia conta 369 Presidi, l'Olanda 12.

1168 prodotti dell'Arca del Gusto provengono dall'Italia, 9 da Malta, 85 dall'Olanda, 13 dalla Finlandia

## PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO



Il commercio equo e solidale è una partnership commerciale, basata sul dialogo, sulla trasparenza e sul rispetto, che mira a una maggiore equità nel commercio internazionale. Contribuisce allo sviluppo sostenibile offrendo migliori condizioni commerciali e garantendo i diritti dei produttori e dei lavoratori emarginati, soprattutto nel Sud

## PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE E DELL'ECONOMIA SOCIALE



L'agricoltura sociale è un modello inclusivo, partecipativo e generativo di pratiche agricole che forniscono servizi ricreativi, educativi e di assistenza. Mira all'inclusione sociale e lavorativa delle persone svantaggiate, che attraverso pratiche agricole sociali sono in grado di contribuire alla produzione alimentare e agricola (Di Iacovo, O' Connor, 2009).

L'economia sociale viene utilizzata per identificare le organizzazioni (associazioni, cooperative e mutue, fondazioni e imprese sociali) il cui obiettivo principale è servire i membri della comunità piuttosto che cercare il profitto. L'economia sociale si basa su processi decisionali democratici, che rappresentano una procedura strutturale per controllare l'effettivo perseguimento degli obiettivi dell'organizzazione.

## PRODOTTI DI MONTAGNA

Il termine di qualità "prodotto di montagna" evidenzia le specificità di un prodotto realizzato in zone di montagna, con condizioni naturali difficili. Le materie prime e i mangimi per gli animali provengono dalle zone montane. Anche per i prodotti trasformati la produzione dovrebbe avvenire in tali aree.



## FONTI

Sezione Agricoltura e sviluppo rurale della Commissione europea, [https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographic-indications-and-quality-schemes/geographic-indications-and-quality-schemes-explained\\_it](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographic-indications-and-quality-schemes/geographic-indications-and-quality-schemes-explained_it) 30/6/2023

Rete europea per lo sviluppo rurale, Rivista rurale dell'UE 31 "Economia sociale rurale" [https://ec.europa.eu/enrd/publications/eu-rural-review-31-rural-social-economy\\_en.html](https://ec.europa.eu/enrd/publications/eu-rural-review-31-rural-social-economy_en.html) 7/10/2023

INTERREG IT\_HR Progetto KeyQ plus, Manuale per camerieri [https://programming14-20.italy-croatia.eu/documents/114436/1633547/4.1\\_SCF\\_D.4.1.2+Handbook+for+waiters\\_Final.pdf/7d3663bc-c606-fa44-07db-efe081cb41f8?t=1585846863173](https://programming14-20.italy-croatia.eu/documents/114436/1633547/4.1_SCF_D.4.1.2+Handbook+for+waiters_Final.pdf/7d3663bc-c606-fa44-07db-efe081cb41f8?t=1585846863173) 15/6/2023

Search for Geographical Indications across the European Union and beyond: <https://www.tmdn.org/giview/gi/search> 7/10/2023

Slow Food <https://www.slowfood.com/what-we-do/preserve-biodiversity/> 31/5/2023

Nazioni Unite <https://www.un.org/en/observances/sustainable-gastronomy-day> 16/6/2023

Organizzazione mondiale del commercio equo e solidale <https://wfto.com/> 16/6/2023



#### DISCLAIMER



Quest'opera è distribuita sotto la licenza internazionale Creative Commons Attribuzione-Condividi allo stesso modo 4.0.

Il sostegno della Commissione Europea alla produzione di questa pubblicazione non costituisce un'approvazione dei contenuti che riflettono solo il punto di vista degli autori, e la Commissione non può essere ritenuta responsabile per qualsiasi uso che possa essere fatto delle informazioni in essa contenute.

