



storica **MENTE**
LABORATORIO DI STORIA



ALMA MATER STUDIORUM
Università di Bologna
Dipartimento di Storia Culture Civiltà



STUDI E

RICERCHE

STORICAMENTE.ORG
Laboratorio di Storia

Ilaria Porciani

Cibo come patrimonio. Un'introduzione

Numero 14 - 2018

ISSN: 1825-411X

Art. 1

pp. 1-30

DOI: 10.12977/stor691

Editore: BraDypUS

Data di pubblicazione: 09/02/2018

Sezione: Studi e ricerche. Cibo come patrimonio

Cibo come patrimonio. Un'introduzione

ILARIA PORCIANI

Univ. Bologna, Dipartimento di Storia Culture Civiltà

In the last years, attention for food as heritage has massively increased. This article presents the research agenda and the first research results of the COHERE WP6, which focuses on food as a fundamental element of heritage - and therefore a very important one in times of crisis.

This research reaches back to the historical roots of culinary traditions as intangible heritage. It aims to deconstruct inventions and stereotypes of food. Adopting a historical perspective, as suggested by the Reflective 2 call of the Horizon 2020 program, it highlights the geteilte Geschichte (a history both shared and divided) of European cuisine, as well as the food plays a role in shifting over borders or between dimensions, i.e. local, national, and European. It also uses gender as a useful category of analysis, in part because of its fit with the research and in part because of the need to incorporate gender into heritage paradigms as recognised in the overall CoHERE project. The transmission of recipes and traditions is strongly embedded in local, regional and national identities; it is crucial for the self-perception of communities is deeply rooted in gender relationships. Traditionally women were devoted to the preparation of food and kept the memory of recipes. Since professional cooking has acquired social and economic value, men powerfully entered in this arena. The recent media turn of culinary practices is also deeply gendered. The WP research will engage with these gender aspects which strongly influenced the status of food as symbolic capital of food as cultural heritage and social distinction marker.

This article focuses on the role of food in the broader frame of banal nationalism, and on recent debates on heritagization. It discusses new concepts and terms such as gastronationalism and gastrodiploacy. It also points out at the role of recent food wars that have hit the headlines. Furthermore, it suggests that in order to show the historical complexity of the topic is crucial to reach back in time to the first steps of the heritagization processes after the French Revolution as well as in important nation - building process, such as the Italian one.

Un tema nuovo

Solo pochi anni fa il tema enunciato nel titolo avrebbe richiesto ben più di una spiegazione. Nella fase in cui l'attenzione degli studiosi e in particolare degli storici si è concentrata sul nazionalismo, il cibo ha occupato a lungo un posto insignificante.¹ D'altra parte anche il concetto di patrimonio (*heritage*) è a lungo rimasto fuori dall'orizzonte degli storici, ed è entrato tardi nel discorso sul nazionalismo, portato avanti per lo più da studiosi provenienti da campi disciplinari quale quello dei *museum studies*. Negli ultimi anni tuttavia le cose sono profondamente cambiate. L'attenzione da un lato per il rapporto tra cibo e nazionalismo, nella vecchia Europa così come nei paesi che hanno sperimentato la decolonizzazione, è cresciuto a tal punto che un nuovo termine ha fatto il suo ingresso nel lessico degli studiosi: quello di *gastronazionalismo* [De Soucey 2010] o di nazionalismo culinario [Ferguson 2010, 102]. Nel contesto di un notevole allargamento di prospettiva proposto dagli studi sul nazionalismo banale [Billig 1995] ci si è accorti di quanto anche la cultura del cibo e la sua consapevolezza contribuiscano sia a costruire che a percepire la nazione. Si è anche cominciato a vedere quanto abbiano contato le politiche culinarie nazionaliste – che si tratti del Giappone dei Meiji a fine Ottocento o nel secondo dopoguerra in Israele [Ichijo, Ranta 2016] – e quanto esse siano state capaci di consolidare i legami di comunità e di affermare, in modo talvolta polemico e gravido di conseguenze, identità politiche forti [Gvion 2011]. Le guerre del cibo che si sono combattute a proposito del *falafel* [Raviv 2003] o dell'*hummus* [Ariel 2012] tra israeliani e palestinesi, tra greci e

¹ Questo contributo è stato presentato al convegno Food as Heritage organizzato al Dipartimento di Storia Culture e Civiltà dell'Università di Bologna nei giorni 2 e 3 febbraio 2017 nell'ambito del progetto CoHERE. Il progetto è stato finanziato nell'ambito del programma di ricerca e innovazione dell'Unione Europea Horizon 2020, convezione n. 693289. I punti di vista espresso in questo contributo sono responsabilità esclusiva dell'autore e non riflettono necessariamente I punti di vista della Commissione Europea.

ciprioti a proposito del *lokoumi* [Welz 2013], o tra coreani e giapponesi a proposito del *kimchi*, presentato per la candidatura all'UNESCO come una parte essenziale della vita dei coreani², o ancora tra armeni e turchi a proposito del *keşhkek* e di *tolma* o *dolma* [Aykan 2016, 803-805] e tra indonesiani e malesi [Chong 2012] hanno diretta attinenza con la questione del cibo come patrimonio culturale e identitario. IMMAGINE: Kimchi² Esse vanno evidentemente ben oltre l'impatto sul mercato, che emerge in modo chiaro nella contestata attribuzione del Tocai o nelle tensioni tra Grecia, Germania e Danimarca a proposito del formaggio *feta*. Per quanto riguarda il nostro paese – nel quale la cucina ha giocato da sempre un ruolo importante – non sono mancati, accanto all'accentuazione di un'identità alimentare basata sulle 'nostre tradizioni', gli spunti razzisti: si pensi a quanto è avvenuto in Italia quando la Lega Nord ha polemicamente contrapposto all'estraneo e straniero couscous la nordica polenta.

D'altra parte, negli ultimi decenni abbiamo assistito – anche questa volta in tutto il mondo – a un frenetico moltiplicarsi di processi di patrimonializzazione in parte connessi con lo smarrimento di un presentismo all'interno del quale si finisce per voler includere e musealizzare tutto [Hartog 2007], nell'incapacità di scegliere e di leggere il presente sulla scorta di un robusto passato e in vista di un regime di storicità che guardi con decisione a una prospettiva di futuro.

Anche la letteratura – davvero multidisciplinare e interdisciplinare – sul cibo come patrimonio è aumentata in modo quasi esponenziale, e ha mappato in tutta la loro complessità i versanti economici, politici, identitari, antropologici e simbolici di un processo che chiama in causa soggetti e ambiti assai diversi. Ne fa fede l'ampia bibliografia, contenente più di 3000 voci, magistralmente curata da Laura di Fiore nell'ambito

² UNESCO nomination file n. 01063 for inscription on the Representative list of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

del progetto CoHERE e di prossima pubblicazione sulle pagine di questa stessa rivista.

Qui non interessa seguire le traiettorie distinte del tema del cibo e di quello del patrimonio, bensì riflettere sul convergere di questi temi e sul prender forma di un oggetto nuovo per la ricerca: quello del cibo, appunto, *in quanto* patrimonio.

Di recente si è parlato, a ragione, di una «food heritage fever» [Aykan 2016, 799; Demossier 2016] a livello mondiale. Una riflessione sul tema mi sembra tempestiva e opportuna, tanto più alla luce di un dibattito ormai sia europeo che globale, sulle politiche di indicazioni geografiche protette e controllate e su complessi processi di *labelling* [Parasecoli 2017]. Si pensi soltanto che nel 2016 [Aykan 2016, 799] erano già 1300 i prodotti agricoli e gastronomici registrati nell'ambito dell'Unione Europea per promuovere e proteggere aspetti di unicità del patrimonio alimentare europeo tramite i marchi di denominazione di origine controllate e protetta. Un'analogha tendenza si è manifestata in seno all'UNESCO, a partire da quando i paesi in via di sviluppo e il Sud e il Nord globale hanno cominciato a premere per definizioni più larghe ed inclusive di patrimonio, capaci di tener conto di quello che percepivano, in antitesi agli standards eurocentrici, come il *loro heritage*.

***Food as heritage* nel progetto CoHERE**

In questo contributo, il cui scopo è quello di introdurre il tema³, cercherò di presentare le linee guida del lavoro del gruppo bolognese impegnato nel segmento dedicato a *Food as Heritage* del progetto CoHERE. Formulerò poi alcune riflessioni sul modo in cui la letteratura appartenente a vari ambiti disciplinari ha tematizzato il cibo come patrimonio

³ Per una più dettagliata indagine sui processi di denominazione e di *labelling* cfr. il contributo di Laura Di Fiore in questa stessa rivista.

e sulle definizioni specifiche che ne sono state date. Rifletterò quindi sulla periodizzazione.

Fare riferimento al concetto di presentismo ma anche all'inizio delle nuove politiche di *heritage* dell'UNESCO e considerare pertanto il 1989 come il vero momento di svolta, sia pure con la dovuta attenzione per le premesse poste negli anni Settanta, consente a mio parere di inquadrare il problema in modo al tempo stesso preciso e fuorviante.

La mia ipotesi è che per far emergere in modo adeguato la profondità dello spessore storico di questo tema sia opportuno risalire ben più indietro nel tempo, per indagare le grandi narrazioni storiche delle nazioni e scoprire fino a che punto la cucina le ha compenstrate. Suggestivo dunque di estendere l'analisi ad aspetti cruciali del processo di *nation-building* sia come tipologia che come spazio temporale. Varrà dunque la pena di riscoprire come i primi processi di inventariazione del patrimonio gastronomico rimontino all'età della Rivoluzione Francese, che fu anche quella della costruzione consapevole di un *heritage* della nazione. A mio parere anche i momenti dell'unificazione, o in alcuni casi della riunificazione, dovranno essere esaminati con attenzione particolare per fare emergere l'intreccio tra aspetti che soltanto la recente letteratura sul nazionalismo banale ha contribuito a proporre all'attenzione degli storici.

Date l'importanza del tema del cibo come patrimonio e le sue molteplici e fertili implicazioni, alcuni anni fa il gruppo di ricerca bolognese da me coordinato – composto da Massimo Montanari, Paolo Capuzzo, Marica Tolomelli e Raffaele Laudani oltre che da me – ha dunque deciso di dedicare proprio a questo tema un intero *Working Package* del progetto CoHERE, che, rispondendo alla *call* di Horizon 2020, si concentra sull'analisi critica delle identità. Nel più ampio contesto di tante e variegata forme di *heritage* abbiamo scelto di mettere a fuoco proprio il tema del patrimonio gastronomico. Non diversamente dalle politiche della memoria, dai monumenti e dai musei, che hanno occupato l'attenzione di tanti storici negli ultimi decenni, anche i processi di patri-

monializzazione che investono il settore alimentare meritano di essere studiati come un momento significativo della costruzione culturale e dell'invenzione delle tradizioni. Vale dunque la pena di fare il punto sui molti studi già avviati negli ultimi anni e di aprire su nuovi temi, non trascurando di analizzare i soggetti coinvolti e gli attori pubblici e privati più direttamente implicati nei processi di *labelling* e *heritagisation*, così come le pratiche sociali, le politiche pubbliche e le strategie di mercato, i luoghi e la diffusione di stereotipi e di immagini collegate alla patrimonializzazione della cucina.

Il gruppo di Bologna ha avviato la sua indagine adottando un approccio eminentemente storico, al fine di mettere in evidenza le radici profonde e complesse, talvolta antiche, delle tradizioni culinarie proposte direttamente o indirettamente come patrimonio immateriale. Esso lavora a decostruire i discorsi sul cibo sedimentatisi nel tempo, e mette a fuoco, con un approccio critico, stereotipi e affermazioni dati per scontati [Montanari 2002; Claffin, Scholliers 2012].

Adottando una prospettiva storica, la nostra ricerca mette in luce la *geteilte Geschichte*, la storia insieme condivisa, ma anche frutto di fratture e talvolta divisiva perché memore di conflitti e scontri, della cucina europea, se pure è possibile parlare di una cucina europea in senso stretto [Montanari 2008] come un insieme unico definito da contorni netti e da elementi distintivi riconoscibili.

Vuole infine capire meglio qual è il ruolo del cibo – elemento tanto decisivo nella autopercezione di una comunità – nello slittamento tra la dimensione locale e quella nazionale, tra quella europea e quella globale. La trasmissione di ricette e tradizioni culinarie è profondamente radicata in identità locali, regionali, nazionali, diasporiche, e spesso le une si intrecciano e si sovrappongono alle altre. A questo tema dedicheremo un prossimo convegno, dal titolo *A Taste of Diversity*, che farà seguito a quello organizzato nel 2017 e che era stato intitolato proprio *Food as Heritage*.

Nel prosieguo della ricerca è apparso però altrettanto importante mettere in evidenza un'altra opposizione legata al carattere dei luoghi: quella tra città e campagna, e dunque tra urbano e rurale, spesso declinata come parallela alla coppia concettuale artificialità – natura, nella quale l'idea di *terroir* gioca un ruolo decisivo.

Patrimonio di ricette e cucina di genere

La tradizione culinaria e più in generale la cucina sono state da sempre profondamente segnate anche da rapporti di genere. Il genere ha influenzato in modo marcato lo statuto del cibo come capitale sia simbolico che culturale e come indicatore di distinzione sociale. Nel prosieguo della ricerca varrà la pena di prestare attenzione a questi aspetti tenendo presente l'origine culturale di quella che stata a lungo accettata come una divisione naturale dei ruoli, tanto più che si tratta di aspetti non ancora esplorati in modo esaustivo. È probabilmente un paradosso, ma proprio una pratica come quella della preparazione del cibo, caratteristica di quella sfera domestica a lungo interpretata come l'unica all'interno della quale le donne avessero diritto di cittadinanza [Sarti 1999] è stata una delle meno studiate in un'ottica di genere. Forse non per caso. Le donne intervistate da Luce Giard – quello che questa studiosa definisce in modo efficace come «le *peuple féminin des cuisines*» [Giard 1979] – sono state spesso assai riluttanti a esprimere l'importanza del loro contributo.

È forse superfluo sottolineare come un po' dovunque siano state tradizionalmente le donne a occuparsi della cucina e a mantenere viva la memoria delle ricette familiari o del gruppo di appartenenza. La questione è più complessa di quanto appare a prima vista, e andrebbe misurata anche su uno studio più accurato dei ricettari. Nell'Ottocento ad esempio – proprio in rapporto a una supposta vicinanza delle donne al

territorio, al paese, comparivano già ricettari firmati da donne (e che in realtà erano stati scritti da uomini, come Montanari ha messo in evidenza) proprio in rapporto a questo stretto legame [Montanari 2013]. Sta di fatto che l'ingresso degli uomini in veste di protagonisti è stato per lo più legato a un mutamento di scala e di scenario, ed è stato facilitato e reso quasi obbligato – nel tempo e su un'ampia scala – dal processo di professionalizzazione del mestiere di cuoco.

Questa svolta di genere appare oggi ulteriormente accentuata sulla scena mediatica. Qui, la nuova grammatica normativa dell'apprendistato gastronomico struttura gerarchie di mestiere e di saperi, standard, codici e metodi che a loro volta si riflettono in gerarchie di genere. Essa trasforma così le pratiche culinarie domestiche in elaborate tecniche di ristoratori certificati che finiscono per essere in misura crescente appannaggio di autorevoli e talvolta autoritari chef maschi. Anche in cucina, insomma, il genere si articola in rapporti di autorità e di deferenza, al punto che si è parlato di *samurai showmanship* per le apparizioni televisive degli chef che trionfano in programmi come *Master Chef* [Gvion 2011, 411]. È forse per questo ribaltamento dei ruoli di genere che nei programmi conati sul modello di *Master Chef* il riferimento identitario regionale, locale o nazionale ai cibi viene sminuito se non scompare del tutto, mentre prevalgono altri aspetti e scale di valori che premiano l'esattezza dell'esecuzione e in parte la sua artificiosità, tagliando il cordone ombelicale con tradizioni o radicamenti locali, pratiche casalinghe e approssimazioni domestiche. In tal senso l'opposizione tra i generi potrebbe anche essere interpretata alla luce delle coppie oppostive cucina di casa-cucina professionale, territoriale-globale, o tradizione-innovazione.

Utili spunti di riflessione emergono da nuovi casi di studio, dove il genere si intreccia con la custodia dell'elemento percepito come tradizionale e identitario. Ancora Gvion sottolinea come mascolinità, ruoli di genere e cucina si articolino in modi vari ma anche netti proprio in rapporto al patrimonio gastronomico in una situazione di conflitto le-

gata all'identità nazionale e al tema della statualità: quella dei palestinesi di Israele. In primo luogo sono soltanto gli uomini a cucinare negli esercizi pubblici, dai quali invece le donne palestinesi sono del tutto assenti. In secondo luogo, i cuochi palestinesi preferiscono cucinare piatti non direttamente legati alla propria tradizione. Infatti, la cucina tradizionale, e dunque considerata patrimonio del popolo palestinese, è praticata dalle donne all'interno del nucleo familiare, quasi che fossero le donne, conservando segretamente le ricette e le abitudini alimentari tradizionali, a coltivare la nazione all'interno dello spazio privato, ma anche politico, della casa, non permettendo che essa sia mercificata nei ristoranti dell'altro, dove essa finirebbe per essere troppo facilmente condivisa, ma soprattutto annacquata e in ultima analisi snaturata e dispersa. Come scrive Gvion, è anche mantenendo la distinzione tra cibo di casa e cibo consumato in esercizi pubblici che gli uomini esprimono la loro resistenza rispetto al posto loro concesso all'interno della società israeliana e si impegnano attivamente nel controllo e nell'appropriazione del cibo palestinese da parte di ebrei che esercitano un ruolo attivo in ambito gastronomico [Gvion 2011, 411].

Il caso palestinese è quello che è stato forse studiato in modo più attento a questi elementi, ma altre osservazioni utili emergono da recenti lavori sul cibo e la capacità di preservare identità etniche e di genere nel caso degli armeni [Avakian 2005].

Heritage Turn

Di fatto il concetto di cibo come patrimonio è entrato a pieno diritto a far parte del discorso accademico. Non per caso, poco dopo l'inizio del progetto CoHERE, è stato pubblicato un lavoro che includeva questa espressione nel sottotitolo [Brulotte, Di Giovine, Ronda 2014].

L'emergere di una vera e propria svolta nel senso della patrimonializzazione del cibo è stata sottolineata da Anneke Geyzen nella sua eccellen-

te rassegna su *Food Studies and the Heritage Turn* [Geyzen 2014]. Il primo aspetto che emerge da questo contributo, così come più in generale da uno sguardo agli ultimi lavori usciti, è l'estrema varietà di approcci disciplinari che si sono misurati con questo oggetto di ricerca. Dopo i romanzieri, sono stati gli antropologi a mettere in evidenza come il cibo sia un elemento identitario profondo [Lévy-Strauss 2009; Douglas 1966]: proprio in virtù del cibo che si assume si è integrati in un particolare sistema culinario e in un gruppo, e persino in una classificazione tassonomica che costruisce modelli e schemi di riferimento e definisce la possibilità di identificarsi e riconoscersi [Fischler 1988].

Più di recente e in modo più specifico sugli aspetti di patrimonializzazione hanno lavorato in modo crescente scienziati politici che fanno ricerca e insegnano in ambito accademico, o che sono stati ingaggiati da amministrazioni provinciali e regionali per capire l'impatto del patrimonio alimentare in rapporto alla tradizione, ma anche alla creatività e all'innovazione, come è accaduto a coloro che hanno collaborato a una ricerca sulla regione del Midi-Pyrénées [Bessière 2010b], i quali si sono confrontati con la ricaduta economica di processi di valorizzazione socio-culturale e hanno messo in evidenza quanto il confine tra questi due spazi finiscano per assottigliarsi e quasi per scomparire.

Del cibo come patrimonio si sono poi occupati, con ben diverso impegno e con responsabilità precise, gli esperti che hanno costruito tesi a sostegno di specifiche politiche agroalimentari e turistiche. Si tratta per lo più di studiosi che hanno lavorato e che lavorano per gli uffici studi dei ministeri, come quelli reclutati dal governo della Corea del Sud per capire quale impatto avrebbe avuto l'etichettatura come parte del patrimonio di un certo tipo di thè [Suh, Macpherson 2007].

Si devono poi ricordare gli accademici che hanno direttamente lavorato alla costruzione dei dossier da produrre per richiedere l'inclusione nelle liste UNESCO del patrimonio immateriale di piatti, cibi e momenti legati alla gastronomia. Poiché il termine "momenti" può apparire vago, vale la pena di precisare subito che la sua apparente genericità è

legata alla curiosa invenzione del *repas gastronomique français* al quale ha lavorato Julia Csergo [Csergo 2016; Tornatore 2012] che di per sé non si rispecchia in un piatto o in un rituale ma che abbraccia complesse ma anche difficilmente definibili convivialità.

Scienziati politici e storici della diplomazia e delle relazioni internazionali interessati al *soft power* hanno da tempo concentrato la propria attenzione sulla ‘*gastrodiplomacy*’: un nuovo vocabolo che tende a distinguere pratiche di *branding* dalla tradizionale e consolidata ‘diplomazia culinaria’⁴.

Da quasi dieci anni a questa parte il termine di *gastrodiplomacy* ha fatto la sua comparsa nel mondo accademico anglosassone, che ha cominciato a riflettere su questa nuova forma di diplomazia che usa i piatti tradizionali e l’*appeal* del cibo per destare interesse e consapevolezza per l’immagine o come ora si tende a dire, con una forte accentuazione sugli aspetti di mercato, il *brand* nazionale, e promuovere il «soft power – the power of attraction», o, per dirla in parole più povere ma anche più forti, per «conquistare i cuori e le menti passando per lo stomaco» [Rockower 2012, 1].

Il successo del termine e in qualche modo la sua validazione a livello internazionale sono apparsi con evidenza anche nel nostro paese a partire dal convegno *Soft Power, Made in Italy e Italian Lifestyle nel mondo – Quale ruolo per la gastronomia?* del 2016, organizzato da Nomisma e dal Ministero degli Esteri. La cautela linguistica, di cui è testimone il trattino che unisce i due termini nell’espressione gastro-diplomazia nel pubblicizzare l’evento, nulla toglie al suo affermarsi anche nella nostra lingua e dunque nell’uso della comunicazione, della politica e del marketing. Il convegno appena ricordato del resto era volto a potenziare

⁴ Anche questo neologismo non trova tutti d’accordo, se è vero che Chapple-Sokol [2013] preferisce utilizzare ancora il termine più consolidato di diplomazia culinaria per mettere a fuoco pratiche comunque nuove, che ritiene utile distinguere dalla diplomazia degli aiuti alimentari, definita in genere come *food diplomacy*.

le opportunità commerciali implicite nel promuovere anche attraverso la cucina l'immagine del Paese, «non solo sfruttando le potenzialità economiche del settore, ma anche impegnandosi per valorizzare quel patrimonio immateriale di tradizioni e “sapienza artigianale” che può sollecitare l'opinione pubblica estera a riconsiderare il ruolo dell'Italia nel mondo.»⁵ Se è vero che si può parlare di *heritage* solo quando lo si nomina come tale, è evidente come di questo processo faccia parte integrante la stessa costruzione di uno specifico linguaggio gastronomico che prima crea e poi propaganda l'identità gastronomica di un luogo [Fox 2007, 554].

Del cibo come patrimonio si sono inoltre occupati sociologi, storici culturali, come pure studiosi che si concentrano sul turismo [Timothy 2016; Sims 2009; Alonso, Krasich 2013; Hall, Gössling 2016], o che studiano l'impatto di singole culture gastronomiche. È il caso di coloro che hanno analizzato la costruzione di una cultura gastronomica malese al fine di fidelizzare gli oltre 25 milioni di turisti che visitano il paese ogni anno (per la precisione il dato era di 25,72 milioni di visitatori nel 2013) [Omar 2015]. Non sono mancati neppure gli studiosi interessati ai GIS, i quali hanno dato il loro contributo a problemi legati alle denominazioni d'origine. In breve, si sono misurati col tema – in modo spesso impressionistico – studiosi provenienti da molti ambiti disciplinari. Se ne sono occupati di recente anche gli studiosi di *public history* [Elias 2012]. Forse gli ultimi ad affrontare il tema del cibo sono stati gli studiosi del patrimonio, in genere più attenti a musei, siti e monumenti. Forse proprio per questo motivo è mancato un collegamento più stretto tra l'ambito della valorizzazione patrimoniale del cibo e quella di altri tipi di *heritage*.

⁵ <<http://www.gamberorosso.it/it/news/1026133-l-istituto-nomisma-spiega-all-italia-cos-e-la-gastro-diplomazia-il-soft-power-di-cibo-e-cucina>> visitato nel dicembre 2017.

Una definizione sfuggente

Molti libri e articoli recenti, così come anche raccolte di studi di carattere introduttivo agli studi sul cibo, utilizzano ormai volentieri l'espressione *food heritage*, ma a guardare più da vicino appare evidente come l'uso che ne fanno sia spesso sfuggente e poco preciso. Talvolta il cibo è presentato ancora in modo generico come indicatore di identità: uno degli strumenti per stabilire le identità e i loro confini a livello internazionale [DeSoucey 2010]. Per Bessièrè [2001] come pure per Matta [Matta 2013] il cibo come patrimonio è un insieme di elementi materiali e immateriali della cultura alimentare, riconosciuti dalla collettività come l'eredità condivisa di un bene comune [Bessièrè 2001]. Questo *food heritage* include dunque prodotti dell'agricoltura, ingredienti, piatti, pratiche, ricette e tradizioni culinarie. Include il modo in cui si sta a tavola e le buone maniere collegate al consumare i pasti, la dimensione simbolica del cibo così come i suoi aspetti più materiali, le creazioni della cucina e persino gli oggetti che si adoperano per apparecchiare una tavola o per cucinare, come gli utensili, i piatti, i bicchieri adoperati e così via: una definizione dunque davvero ampia e forse addirittura onnicomprensiva [Bessièrè 2001], che non esclude l'innovazione [Bessièrè et al. 2010a e b].

Ramli, Zahari, Ishahk e Sharif [Ramli et al. 2013] si concentrano sul rapporto che intercorre tra il cibo come patrimonio e il territorio o la sua storia, con l'origine regionale di prodotti come frutta, verdura e animali da carne. Questi autori mettono al centro della loro riflessione il modo in cui la patrimonializzazione del cibo si connette con la tradizione di piatti in vario modo classici e tradizionali, preparati e consumati da una sequenza di generazioni, senza soluzione di continuità. Leggendoli tuttavia sorge immediatamente il dubbio che queste tradizioni non siano in molti casi così continue e che non manchi qualche processo di invenzione e di reinvenzione, come quelli ai quali Hobsbawm e Ranger ci hanno insegnato a prestare attenzione [Hobsbawm, Ranger 2002].

Altri tendono a dividere il patrimonio gastronomico in due categorie: quella dei cibi che fanno realmente parte della nostra vita quotidiana e quella dei piatti e degli alimenti che avevano fatto parte della nostra cultura ma che stanno ormai scomparendo e appaiono destinati all'estinzione. Entra in gioco dunque anche la dualità tra effettivo consumo di piatti e il loro posto nell'immaginario collettivo. Anche questo sembra un tema al quale prestare attenzione. Al proposito, prima di perdersi nella selva di nuovi termini e di elaborate strategie postmoderne, varrà la pena di non dimenticare l'apporto solo apparentemente datato dei folcloristi. Da molti decenni alcuni di essi avevano infatti attirato l'attenzione sul fatto che la memoria di un cibo interpretato come tradizionale, così come l'elaborazione di un discorso e di una narrativa su di esso possono persistere a lungo anche dopo la scomparsa di queste abitudini alimentari. Questo suggerimento, proposto nel 1942 da Estyn Evans in riferimento al *porridge* irlandese, fatto di avena trattata in modo speciale (i celebri «soured meal seeds sifted from the oatmeal»), mi sembra ancora valido [Evans 1942, 73].

L'immaginario conta, e non poco. Il cibo e la cucina – proprio in quanto connessi a specifiche identità – fanno parte in maniera rilevante del modo in cui percepiamo le comunità immaginate nelle quali viviamo o delle quali vorremmo tornare a far parte. Come ha scritto in modo lapidario ed efficace Claude Fischler: gli esseri umani sono onnivori che si nutrono di carne, verdura e immaginario [Fischler 1979, 1].

In apertura di un recente volume dedicato alle identità 'da mangiare', gli autori [Brulotte, Di Giovine, Ronda 2014, 2] hanno sottolineato quanto il cibo, di per sé carico di connotati emozionali, porti con sé implicazioni ben più forti proprio laddove sia definito come 'patrimonio'. La scala può variare, e si può parlare di cibo-patrimonio anche per piccoli gruppi o per comunità circoscritte. Più spesso però si fa riferimento a un ambito nazionale. In questo caso il cibo inteso come patrimonio può servire a consolidare ideologie nazionaliste o viceversa ideali multiculturali che contribuiscono a unificare, rendere omogenee,

o celebrare la diversità culturale all'interno di un paese che accoglie gruppi etnici o comunque culture materiali diverse.

In ciascuno di questi casi, è chiaro che il patrimonio proietta particolari valori sulle persone, sulle loro storie, sulle strutture sociali e sulle tradizioni. È capace di contenere e incorporare le memorie di persone e luoghi, attraverso il tempo e lo spazio: quelli che Barbara Kirshenblatt-Gimblett ha definito «edible chronotopes» [Kirshenblatt-Gimblett 2004, xiii]. È in questo senso che il cibo come un bene culturale è davvero 'buono da pensare' come ha scritto Lévi-Strauss [Lévi-Strauss 2009].

Molti studi recenti che si sono occupati della svolta della patrimonializzazione alimentare non sono stati capaci di sottrarsi a concettualizzazioni impressionistiche e hanno fatto spesso riferimento a presupposti dati per scontati. Come ha sottolineato Geyzen, la quale appartiene all'ambito disciplinare dei *food studies*, il rapporto tra cibo e patrimonio è comunque complesso, e chiama in causa i nessi con la memoria, la nostalgia, l'autenticità, la tradizione, la 'cucina della nonna', il territorio e le indicazioni geografiche [Geyzen 2014, 68]. Questo rapporto è determinato essenzialmente dall'impatto della globalizzazione, che ha funzionato da leva e da acceleratore per processi di recupero il cui punto di partenza è di frequente rintracciabile nella perdita della continuità di abitudini alimentari radicate e nell'interruzione di un rapporto diretto con la 'cucina di casa'. È stata ancora Geyzen a sottolineare l'evoluzione del paesaggio gastronomico (*foodscape*) in termini di ibridazione e transculturalità.

E il patrimonio?

Fino a questo momento ho posto l'accento sull'ambito disciplinare dei *food studies*. A questo punto vale però la pena fare un passo indietro e considerare il tema dal punto di vista degli studi sul patrimonio. Questo

può infatti aiutarci ad aggiustare la periodizzazione e a considerare con più attenzione la cronologia.

Se vogliamo passare da definizioni imprecise o vaghe e onnicomprensive a una maggiore specificità del tema, e marcare un momento di svolta ben documentabile nell'approccio al cibo come patrimonio, dobbiamo fermarci a considerare i tempi e i modi in cui è emerso con forza, in senso anche più generale, il tema stesso dell'*heritage*. Una data importante è senza dubbio quella del 1989, il cui valore periodizzante almeno per il mondo occidentale appare indiscutibile. Non sono mancati precedenti specie a livello della Comunità prima e poi dell'Unione Europea [Parasecoli 2017].

Proprio nel 1989 l'UNESCO ha menzionato per la prima volta i beni culturali immateriali (*intangible heritage*) nella sua *Recommendation for the Safeguarding of Traditional Culture Folklore*. Quel testo importante, risultato di una svolta relativistica influenzata dal postmodernismo [Logan 2002] stabiliva che «il folclore fa parte del patrimonio universale dell'umanità e [...] è un potente mezzo per avvicinare popoli e gruppi sociali diversi e per affermare la loro identità culturale». L'accento passava dall'interesse in qualche modo oggettivo del Patrimonio dell'Umanità consistente essenzialmente in monumenti, siti e paesaggi, a quello soggettivo delle comunità [Blake 2009] per le quali questa o quella pratica costituivano un valore. Determinanti erano i soggetti non europei e l'idea di una globalizzazione dal basso [Appadurai 1988]. Questa consapevolezza si manifestava anche nella capacità che questi soggetti acquisivano di imprimere una svolta evidente anche nel parallelo campo della museologia [Karp 2006].

Tra i nuovi beni culturali immateriali figuravano tra le altre cose lingua, letteratura, musica, danza, giochi, mitologia, rituali, consuetudini, artigianato. In tutti questi ambiti, un orientamento relativistico che lasciava ampio spazio alla soggettività si accompagnava peraltro alla rigida costruzione di standard dall'alto imposta degli stessi organismi internazionali come l'UNESCO. Questo contesto genera l'evidente contradd-

dizione che gli Stati nazionali che oggi chiedono l'inclusione di alcuni beni culturali nelle liste UNESCO, allo stesso tempo li impongono a livello mondiale (e serbano dunque guardare all'intera umanità) ma di fatto hanno un forte impatto soprattutto a livello nazionale [Anheir, Isar 2011; Isar 2011].

La dichiarazione dell'UNESCO del 1989, pur presentando una lista abbastanza ampia di manifestazioni culturali intese in senso lato, non includeva però ancora esplicitamente il cibo tra di esse. Come ha messo in evidenza Chiara Bortolotto [Bortolotto 2010] e come mette in luce anche Laura Di Fiore nel contributo che appare su questa rivista, il cibo è stato per la prima volta compreso nella lista del patrimonio immateriale nel 2003. Nel 2012 il pane tedesco, in tutte le sue circa 300 varietà (peraltro a mio parere non facilmente distinguibili da quelle dell'Austria e di altri paesi della Mitteleuropa), entrava anch'esso a far parte del patrimonio immateriale dell'umanità, seguito due anni dopo dal pane piatto chiamato di volta in volta *lavash*, *katryma*, *jupka*, *yufka*, condiviso da tante comunità tra Turchia e Asia, la cui candidatura era stata promossa congiuntamente da Iran, Azerbaijan, Turchia, Kirgizstan e Kazakistan⁶. Nel 2010 hanno fatto il loro ingresso nelle liste UNESCO elementi come il già ricordato GMF (*Repas Gastronomique Français* o *Gastronomic Meal of the French*), piatti della cucina messicana, e la dieta mediterranea (2013) proposta da un consorzio transnazionale, così come il *washoku* giapponese (2013), definito come una pratica sociale basata su abilità, conoscenza e tradizioni [Cang 2015] IMMAGINE:washoku.jpg. Ha in tal modo preso forma, in modo altamente problematico, come ben si vede dall'analisi dei dossier, una tassonomia globale in realtà contrassegnata da spinte nazionali evidenti e determinata da *agencies* che si fanno portavoce dei diversi regimi patrimoniali dei diversi Stati membri. L'Expo tenutasi a Milano nel 2016 ha ribadito questo punto,

⁶ <<https://ich.unesco.org/en/RL/lavash-the-preparation-meaning-and-appearance-of-traditional-bread-as-an-expression-of-culture-in-armenia-00985>> visitato nel marzo 2017.

concentrandosi proprio sul cibo e mettendo in evidenza in vario modo il tema del patrimonio alimentare.⁷

Ma l'UNESCO non era stata la prima a muoversi. A livello nazionale, ampie ricognizioni relative al patrimonio alimentare erano iniziate in un paese particolarmente legato proprio all'idea del patrimonio, la Francia, almeno a partire dagli anni Ottanta.

La Francia, autoproclamatasi paese del cibo e del vino, è stata il luogo nel quale è stato coniato il concetto di patrimonio alimentare [Demossier 2016, 87]. La decisione, presa nel 1984, di produrre una compilazione del patrimonio culinario della Francia definito come un inventario culturale, oltre che economico, dei piatti e della cucina regionale [Coquart, Pilleboue 2000], rifletteva ben più che un puro e semplice interesse verso il passato. La creazione di questo inventario illustra in modo evidente le varie trasformazioni sociali ed economiche sperimentate dalla società francese nei decenni recenti [Demossier 2001, 141]. L'attenzione della politica culturale francese al tema del patrimonio e, all'interno di esso, in particolare al cibo è stata una risposta a una crisi economica che ha toccato quasi ogni ceto sociale.

Il Regno Unito non si è impegnato quanto la Francia, forse per motivi legati alla assai minore popolarità della sua cucina. E tuttavia, il *National Heritage Act* redatto per preservare edifici e monumenti di importanza nazionale, e che ha visto la luce in parallelo rispetto a un curriculum nazionale per l'istruzione che dava la priorità assoluta alla storia *britannica*, ha aperto la strada a una identificazione più specifica di prodotti e di una cucina britannica. È interessante notare che i ristoranti situati all'interno di edifici storici definiti come *national landmark* sono stati obbligati a servire soltanto prodotti e piatti britannici. Nei decenni successivi, in varie aree del mondo sono state poste in essere commissioni per la conservazione e la protezione del patrimonio storico di varie

⁷ <<http://www.fondazionefeltrinelli.it/project/patrimonio-alimentare>> visitato nel marzo 2017.

città e in moltissimi casi esse hanno proposto iniziative incentrate sulla cucina intesa come parte integrante di questo patrimonio, tanto più se collegata a luoghi specifici come ristoranti o locali. Un esempio tra i tanti è quello fornito dal volume *La cocina como patrimonio (in) tangible* promosso dalla commissione per la protezione dell'*heritage* storico e culturale della città di Buenos Aires, che nel 2002 ha pubblicato gli atti di quelle che ha definito le prime giornate del patrimonio gastronomico [C.P.P.H.C. 2002]

Ma questo movimento, avviato negli anni Ottanta, è davvero il primo esempio di una vera e propria ondata di patrimonializzazione del cibo? Se il recente sviluppo è correlato alla più generale crescita dei processi di patrimonializzazione nell'età del presentismo e della globalizzazione, così come alla perdita delle grandi narrative storiche e al trionfo della memoria sulla storia, dobbiamo peraltro far riferimento anche a una preistoria di questo fenomeno, che è stata meno considerata dalla letteratura recente.

Tre cesure e tre proposte di percorsi di ricerca

Quella del patrimonio è una continua costruzione sociale e politica più che uno strumento trasmesso di per sé, e d'altra parte il bisogno di tutela del patrimonio nasce in rapporto a cesure e svolte profonde. A questo punto vorrei dunque attirare l'attenzione su tre cesure, sulle quali sarebbe forse opportuno condurre indagini più precise: la stagione di patrimonializzazione apertasi con la Rivoluzione Francese; quella apertasi in vari paesi con le unificazioni o la costruzione dello Stato unitario nell'Ottocento; la creazione e soprattutto l'allargamento dell'Unione Europea.

L'attenzione al cibo nel più ampio contesto del patrimonio si è manifestata in modo evidente – e però sottovalutato – fin dal primo momento del prender forma del concetto di patrimonio in rapporto allo Stato.

La Francia è stata all'avanguardia di un movimento che ha cominciato a profilarsi con la Rivoluzione Francese: poco dopo la creazione del Louvre e la musealizzazione del passato francese antecedente alla monarchia, fu infatti avviato anche il primo inventario della gastronomia del paese.

Un ulteriore consolidamento di questa patrimonializzazione è stato legato al confronto fra nazioni avviato a partire dal 1851 dalle grandi esposizioni universali che fornirono un nuovo strumento per mettere in mostra il patrimonio anche gastronomico e che continuarono a svolgere questo ruolo nell'età dei nazionalismi. Il Giappone uscito dalle riforme dell'età Meiji e la Svezia agricola che inventava i propri costumi nazionali utilizzarono le esposizioni universali come vetrina anche dei prodotti alimentari (per la Svezia soprattutto quelli caseari). Se alcune indagini hanno già messo a fuoco questi aspetti [Tellström, Gustafson, Lindgren 2008; Teughels, [Scholliers 2015], resta a mio parere da allargare lo sguardo dagli inventari degli spazi espositivi codificati a quei luoghi liminari e meno formali, di solito sminuiti da una storiografia che opponeva il museo alla fiera e il patrimonio alle *commodities*. In questo senso forse andrebbero studiati, se possibile, anche i luoghi adibiti alla ristorazione, i caffè e i luoghi di ristoro interni alle esposizioni ma collocati immediatamente al di fuori dell'area dei padiglioni e che talvolta erano segnati da marchi connotati etnici. Essi sono stati di solito visti come aspetti-fiera secondari rispetto al carattere normativo delle esposizioni stesse, ma potrebbero assumere maggior rilievo se letti in un'ottica di ostentazione del nazionalismo banale.

Ancora meno indagato, e meritevole di più specifiche ricerche, è il tema dell'attenzione al cibo nella fase delle grandi unificazioni nazionali, in particolare quella italiana e tedesca, nelle quali fu cruciale la dimensione della *Kulturnation*.

Per quanto riguarda l'Italia, possiamo suggerire di esaminare più da vicino la politica culturale che, negli anni dell'unificazione, fu in qualche modo attenta a tutelare e ricostruire la memoria storica delle varie aree

in genere corrispondenti agli stati preunitari. Nella tensione tra centro e periferia [Troilo 2005] pur tra molte difficoltà si cominciò a prestare attenzione a un inventario di documenti e monumenti. Del resto gli stessi 'documenti' venivano non per caso definiti anche 'monumenti' del passato: il sovrapporsi dell'attenzione per le fonti scritte con quella per i monumenti artistici è un elemento costante dell'erudizione dei dotti del tempo e rinvia proprio alla loro attenzione per il patrimonio. In questa fase, le identità locali e regionali erano importanti in quanto le élites – specialmente quelle dell'Emilia e della Toscana – temevano di perdere il ruolo che avevano per lungo tempo giocato e di venire bruscamente subordinate alla classe dirigente di Torino, che minacciava di avviare una politica accentratrice anche sul piano delle istituzioni preposte alla cultura storica [Porciani 1978]. Proprio in questo contesto il decreto del 9 febbraio 1860 firmato dal ministro del Governo provvisorio Antonio Montanari stabiliva tra gli scopi della costituenda Deputazione non soltanto la raccolta delle voci dialettali emiliane, incluse quelle vernacolari e popolari, delle «leggende, tradizioni, ed anche superstizioni popolari che durano ancora presso le classi meno colte». Esso suggeriva anche di «descrivere le costumanze domestiche, le abitudini, le forme che si danno al pane, alle focaccine (*sic*); e le speciali maniere di cibi e di bevande»⁸. Forse questa fase precoce di attenzione al patrimonio locale merita di essere in futuro indagata più da vicino, estendendo l'analisi ad altri casi e ad altri paesi.

Al proposito, in rapporto non a una unificazione ma alla riunificazione tedesca vale la pena di ricordare come immediatamente dopo fu pubblicato un libro di cucina tedesca di Hannelore Kohl – che includeva anche un testo del Cancelliere – che aveva evidentemente un preciso significato identitario e politico come appariva dal titolo che suonava come *Un viaggio culinario nelle terre tedesche* [Kohl 1996].

⁸ «Atti e memorie delle RR. Deputazioni di storia patria per le provincie modenesi e parmensi», I, 1863, Modena: Vincenzi, X.

Un ulteriore momento di indagine, per quanto riguarda l'Europa, potrebbe essere quello costituito dalla cesura costituita dalla creazione e dall'allargamento dell'Unione Europea, che ha significato un momento di omologazione introducendo da un lato un notevole ampliamento del mercato e una più dinamica circolazione di merci soprattutto nell'Europa dell'est, e dall'altro l'imposizione di standard piuttosto rigidi legati alla produzione di generi alimentari, quelli che hanno animato ad esempio la protesta di tanti agricoltori francesi.

In questo contesto torna anche l'attenzione al pane e alla tutela delle sue forme di produzione. Elemento fondamentale dell'alimentazione al quale non per caso è in genere dedicata tanta attenzione in musei all'aria aperta dagli inizi fino ad oggi [Gentner 1991; Kaiser 1989] oltre che in musei specificamente dedicati, tra i quali emergono in Germania quelli di Ulm e Ebergötzen, il pane costituisce dunque una frontiera anche sul fronte della cultura materiale e più in generale del patrimonio. In Bulgaria, un paese in cui per lungo tempo è mancata una lingua nazionale e nel quale dunque la cultura materiale ha da sempre avuto tanta importanza, il fatto che i centri culturali includano anche luoghi per la panificazione tradizionale è un dato di fatto di grande importanza. Partendo da questo caso di studio, Savova ha preso in considerazione anche il caso del Brasile e di Cuba, in cui si sono fatti sforzi notevoli per ottenere il riconoscimento di cibi così come di pratiche culturali tradizionali, sia per opporsi alle nuove e rigidissime normative internazionali sulle caratteristiche degli ambienti nei quali si producono alimenti (è il caso della Bulgaria), sia per opporsi alle limitazioni relative alle imprese private (è il caso di Cuba), mentre in Brasile la strada per il riconoscimento del pane come un elemento del patrimonio culturale è stata trovata tramite la creazione di ristoranti tradizionali affidati alle donne nella casa *do Samba* [Savova 2013].

Pur nella loro diversità il caso dell'unificazione italiana, quello dell'allargamento dell'Unione Europea e quello dell'imposizione di standard internazionali individuano momenti importanti di patrimonializzazio-

ne e pongono il problema del modo in cui si guarda al passato, proteggendolo e magari irrigidendone alcuni aspetti, proprio nel momento in cui si impone una fase di modernizzazione e di cambiamento.

Osservare o normare? Il modello Artusi

Molti di coloro che hanno cominciato a studiare le politiche di patrimonializzazione del cibo e la questione dell'inclusione nelle liste dei beni immateriali dell'UNESCO [tra gli altri Parasecoli 2017] si sono chiesti se valga la pena di proteggere in modo rigido e tassonomico il patrimonio immateriale e se una tutela troppo rigida porti a fossilizzare la sorgente viva della società e della cultura che li producono. Ci si è domandati cosa accade in realtà quando fenomeni di cultura e di folklore vengono in qualche modo politicizzati per il tramite di programmi internazionali poi posti in essere dai singoli Stati, quali siano i risultati di una politica culturale globale e che tipo di consenso venga poi prodotto da queste giurie globali. Se è vero che la stessa tradizione è sottoposta a modificazioni e a cambiamenti, non sarebbe meglio lasciarla libera di svilupparsi in modo creativo o all'opposto di deteriorarsi e di sperimentare un declino talvolta quasi inevitabile? [Nas 2002, 140]. Forse anche in rapporto allo specifico tema che qui ci interessa possiamo trarre qualche suggerimento da un'osservazione fatta a proposito di una pratica che rischiava l'estinzione: il teatro giavanese delle ombre. Negli anni Ottanta esso attraversava una crisi profonda, ed è stato salvato non perché era stato fatto oggetto di tutela ma perché è stato capace di trasformarsi e in qualche modo di corrompersi. È andato oltre la tradizione codificata facendo ricorso a nuovi strumenti musicali e rompendo regole che ormai erano diventate troppo rigide e inattuali. Una tipica arte del luogo si è salvata trasformandosi in forme che non hanno nulla da spartire con l'invenzione della tradizione dall'alto. Parrebbe dunque più utile osservare e studiare che non normare in modo rigido dall'alto.

Forse qualche indicazione può sorgere anche da un esempio classico della storia della cucina italiana, che suggerisce come sia possibile re-

gistrare, e comunque indirettamente salvaguardare un patrimonio gastronomico flessibile privilegiando un movimento dal basso piuttosto che una norma dall'alto. Un esempio potrebbe essere proprio quello del lavoro fatto da Pellegrino Artusi [Montanari 2012, 8] che fu il primo a tracciare un inventario delle cucine locali creando una lingua nazionale per la gastronomia italiana. Artusi costruì la sua opera a partire dalle ricette che gli giungevano da quasi tutta l'Italia. Furono per lo più le donne a scrivergli correggendo e integrando il suo ricettario o suggerendogli nuovi piatti.

Forse non è l'unico esempio di lavoro dal basso per una composizione sincretica di un ricettario nazionale e forse anche per la costruzione, sulla base di una cucina assai varia ma comunque nell'insieme condivisa, di un senso comune di appartenenza. A questo proposito il discorso di Artusi potrebbe forse essere utilmente comparato con il caso dell'India studiato da Appadurai [1988].

È possibile che inventari costruiti dal basso, meno rigidi e normativi, possano portare un contributo più positivo alla percezione del cibo come di un patrimonio immateriale importante, ma anche sincretico ed elastico, mobile e frutto di scambi, incontri e mutamento? È possibile che questa strada sia migliore di quella politica di certificazione [Clough 2015] che ancora anche il patrimonio gastronomico a identità fisse che si coniugano con quello etnico e forniscono parole a nuovi e magari intolleranti nazionalismi? Mi pare che a queste domande si possano dare, almeno provvisoriamente, risposte affermative.

Bibliografia

- Alonso A. D., Krajsic V. 2013, *Food heritage down under: olive growers as Mediterranean 'food ambassadors'*, «Journal of Heritage Tourism», 8 (2-3): 158-171.
- Anheir H., Isar Y. R. (eds.) 2011, *Cultures and Globalization: Heritage, Memory and Identity*, London: SAGE Publications.

- Appadurai A. 1988, *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India*, «Comparative Studies in Society and History», 30 (1): 3–24.
- Ariel A. 2012, *The Hummus Wars*, «Gastronomica», 12 (1): 34–42.
- Aykan B. 2016, *The Politics of Intangible Heritage and Food Fights in Western Asia*, «International Journal of Heritage Studies», 22 (10): 799–810.
- Avakian A. V. 2005, *Shish Kebab Armenians? Food and the Construction and Maintenance of Ethnic and Gender Identities among Armenian American Feminists*, in Avakina A. V., Haber B. (eds.) 2005, *From Betty Croker to Feminist Food Studies: Critical Perspectives on Women and Food*, Boston: University of Massachusetts Press, 257–280.
- Bessière J. 2001, *Valorisation du patrimoine gastronomique et développement territorial: le Haut Plateau de l'Aubrac, Le Pays de Roquefort et le Périgord Noir*, Paris: L'Harmattan.
- Bessière J. et al. 2010a, *L'innovation dans les processus de valorisation des patrimoines alimentaires en espace rural. Étude pour la mise en place d'outils de gestion et d'accompagnement*, Versailles: Editions Quae.
- 2010b, *Patrimoine alimentaire et innovations. Essai d'analyse typologique sur trois territoires de la Région Midi-Pyrénées*, «ISDA», <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00521740>
- Billig M., 1995, *Banal Nationalism*, London: SAGE Publications.
- Blake J. 2009, *UNESCO's 2003 Convention on Intangible Cultural Heritage: The Implications of Community Involvement in 'Safeguarding'*, in Smith L., Akagawa N. (eds.) 2009, *Intangible Heritage*, London-New York: Routledge, 45–73.
- Bortolotto C. 2010, *Globalising Intangible Cultural Heritage? Between International Arenas and Local Appropriations*, in Labadi S., Long C. (eds.) 2010, *Heritage and Globalisation*, London-New York: Routledge, 97–114.
- Brulotte R. L., Di Giovine M., Ronda L. (eds.) 2014, *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*, Farnham: Ashgate.
- Burrowes M. 2015, *Review of Edible identities*, «International Journal of Intangible Heritage», 10: 66–67.
- Cang V. 2015, *Unmaking Japanese Food: Washoku and Intangible Heritage Designation*, «Food Studies: An Interdisciplinary Journal», 5 (3): 49–58.
- Chapple-Sokol S. 2013, *Culinary Diplomacy: Breaking Bread to Win hearts and Minds*, «The Hague Journal of Diplomacy», 8: 161–183.
- Chong J. W., 2012, *Mine, yours or ours? The Indonesia-Malaysia disputes over shared cultural heritage*, «SOJOURN: Journal of Social Issues in Southeast Asia», 27 (1): 1–53.
- Clough E. 2015, *The Politics of Food Labelling and Certification*, in Herring R. G. (ed.) 2015, *The Oxford Handbook of Food, Politics and Society*, Oxford: OUP, 615–643.

- Claffin W., Scholliers P., 2012, *Writing Food History. A Global Perspective*, London-New York: Berg.
- Coquart D., Pilleboue J. 2000, *Le foie gras: un patrimoine régional?*, in Berard L. et al. (eds.) 2000, *Campagnes de tous nos désirs, patrimoines nouveaux et usages sociaux*, Mission du patrimoine ethnologique du Ministère de la Culture et de la Communication, «Ethnologie de la France», 16, Paris: Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, 91-104.
- C.P.P.H.C. 2002, *La cocina como patrimonio (in) tangible*, Buenos Aires: Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.
- Csergo J. 2016, *La gastronomie est-elle une merchandise culturelle comme une autre? La gastronomie française à l'UNESCO: histoire et enjeux*, Laballery, Paris: Menu Fretin.
- DeSoucey M. 2010, *Gastronationalism: Food traditions and Authenticity Politics in the European Union*, «American Sociological Review», 65 (3): 432-455.
- Demossier M. 2001, *Culinary heritage and produits de terroir in France: food for thought*, in Blowen S., Demossier M., Picard J. (eds.) 2001, *Recollections of France. Memories, Identities and Heritage in Contemporary France*, New York-Oxford: Berghahn Books, 141-167.
- 2016, *The Politics of Heritage in the Land of Food and Wine*, in Logan W., Craith M. N., Kockel U. (eds.) 2016, *A companion to Heritage Studies, First Edition*, Hoboken: John Wiley & Sons, 87-100.
- Douglas M. 1966, *Purity and Danger. An Analysis of concepts of Pollution and Taboo*, London-New York: Routledge & Kegan Paul.
- Di Giovine M., Brulotte R. L. 2014, *Introduction: Food and Foodways as Cultural Heritage*, in Di Giovine M., Brulotte R. L. (eds.) 2014, *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*, London-New York: Routledge, 1-28.
- Elias M. 2012, *Summoning the Food Ghosts: Food History as Public History*, «The public Historian», 34 (2): 13-29.
- Evans E. 1942, *Irish Heritage. The Landscape, the People and their Work*, Dundalk: Dundalgan Press.
- Filippucci P. 2004, *A French place without a cheese. Problems with heritage and identity in northeastern France*, «Focaal – European Journal of Anthropology», 44: 72-86.
- Fischler C. 1979, *Presentation*, «Communication», 31: 1-3.
- 1988, *Food, Self and Identity*, «Social Science Information», 27: 275-293.
- Fox R. 2007, *Reinventing the gastronomic identity of Croatian tourist destinations*, «International Journal of Hospitality Management», 26 (3): 546-559.
- Gössling S., Hall C. M. 2013, *Sustainable Culinary Systems: An Introduction*, in Gössling S., Hall C. M. (eds.) 2013, *Sustainable Culinary Systems: Local Foods, Innovation, Tourism and Hospitality*, London-New York: Routledge, 3-44.

- Gentner C. 1991, *Pumpernickel. Das schwarze Brot der Westfalen*, Detmold: Westfälisches Freilichtmuseum.
- Geyzen A. 2014, *Food Studies and the Heritage Turn: a Conceptual Repertoire*, «Food and History», 12 (2): 67-96.
- Giard L. 1979, *Le peuple féminin des cuisines*, Esprit, 36 (12): 145-154.
- Gvion L. 2011, *Cooking Food and Masculinity: Palestinian Men in Israeli Society*, «Men and Masculinities», 14 (4): 408-429.
- Hall M. C., Gössling S. 2016, *From Food Tourism and Regional Development to Food, Tourism and Regional Development: Themes and Issues in Contemporary Foodscapes*, in Hall M. C., Gössling S. (eds.) 2016, *Food Tourism and Regional Development: Networks, Products and Trajectories*, London-New York: Routledge, 3-58.
- Hartog F. 2007, *Regimi di storicità*, Palermo: Sellerio.
- Henderson J. C. 2014, *Food and culture: in search of a Singapore cuisine*, «British Food Journal», 116 (6): 904-917.
- Hergesell A. 2006, *Influence of the world heritage certification on destination choice*, Bournemouth University.
- Hobsbawm E., Ranger T. 2002, *L'invenzione della tradizione*, Torino: Einaudi.
- Hui-Tun C. 2010, *Fabricating authentic national cuisine identity and culinary practice in Taiwan*, New York: New School University.
- Ichijo A., Ranta R. 2016, *Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics*, Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Kaiser H. 1989, *Das alltägliche Brot: über Schwarzbrot, Pumpernickel, Backhäuser und Grobbäcker. Ein geschichtlicher Abriss*, Cloppenburg: Museumsdorf Cloppenburg.
- Karp I. (ed.) 2006, *Museum Frictions. Public Cultures/Global Transformations*, Durham-London: Duke University Press.
- Kirshenblatt-Gimblett B. 2004, *Foreword*, in Long L. (ed.) 2004, *Culinary Tourism: Material Worlds*, Lexington: University Press of Kentucky, xi-xiv.
- Kohl H. (ed.) 1996, *Kulinarische Reise durch deutsche Lande*, München: Zabert Sandmann.
- Isar Y. R. 2011, *UNESCO and Heritage: Global Doctrine, Global Practice*, in Anheier H., Yudhishthir Raj I. (eds.) 2011, *Heritage, Memory & Identity*, London: SAGE Publications.
- Labadi S. 2013, *UNESCO, Cultural Heritage, and Outstanding Universal Value: Value-based Analyses of the World Heritage and Intangible Cultural Heritage Conventions*, Lanham-New York-Toronto-Plymouth: AltaMira Press.
- Lévi-Strauss C. 2009, *L'antropologia strutturale*, Milano: Il Saggiatore (I ed. 1966).

- Lin Y. C., Pearson T. E., Cai L. A. 2011, *Food as a form of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective*, «Tourism and Hospitality Research», 11 (1): 30-48.
- Logan W. S. 2002, *Globalising Heritage: World Heritage as a Manifestation of Modernism and the Challenge from the Periphery*, in D. S. Jones (ed.) 2002, *20th Century Heritage – Our Recent Cultural Legacy: Proceedings of the Australia ICOMOS National Conference 2001*, Adelaide: University of Adelaide, 51-57.
- Mack G. R., Asele S. 2005, *Food Culture in Russia and Central Asia*, Westport-London: Greenwood Press.
- Matta R. 2013, *Valuing native eating: the modern roots of Peruvian food heritage*, «Anthropology of food», 8, <http://journals.openedition.org/aof/7361>
- McDonald H. 2011, *Understanding the antecedents to public interest and engagement with heritage*, «European journal of Marketing», 45 (5): 780-804.
- Mohammad T., Chan J. K. L. 2011, *Authenticity representation of Malay Kelantan ethnic cuisine*, paper presented at the *2nd International Research Symposium in Service Management*, Yogyakarta, Indonesia.
- Montanari M. (ed.) 2002, *Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Roma-Bari: Laterza.
- Montanari M. 2004, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari: Laterza.
- 2008, *Der Gusto der Vielfalt*, in *Vom Duft der Unterscheidung*, in Schüssel W. (ed.) 2008, *Austria/Europa (Zur 1. EU-Präsidentschaft Österreichs 1998)*, Wien: Bundesministerium für Auswärtige Angelegenheiten, 152-157.
- 2012, *Le ragioni di un successo*, in Frosini G., Montanari M. (eds.) 2012, *Il Secolo artusiano. Atti del convegno Firenze-Forminopoli 30 marzo-2 aprile 2011*, Firenze: Accademia della Crusca.
- 2013, *Pratiche femminili e cultura del cibo, fra campagna e città*, in *La campagna delle donne. Il lavoro e i suoi prodotti nell'alimentazione, nell'arte e nel paesaggio*, Bologna: Provincia di Bologna, 57-66.
- Nas P. J. M. 2002, *Masterpieces of Oral and Intangible Culture. Reflections on the UNESCO World Heritage List*, «Current Anthropology», 43 (1): 139-148.
- Negara J. W. 2012, *Perisytiharan Warisan Kebangsaan*, in Negara J. W. (ed.) 2012, *Kementerian penerangan komunikasi dan kebudayaan*, Malaysia: Jabatan Warisan Negara.
- Omar S. R. et al. 2015, *Safeguarding Malaysian Heritage Food (MHF): The Impact of Malaysian Food Culture and Tourists' Food Culture Involvement on Intentional Loyalty*, «Procedia - Social and Behavioral Sciences», 172: 611-618.
- Parasecoli F. 2017, *Knowing where it comes from. Labelling Traditional Foods to Compete in Global Markets*, Iowa City: University of Iowa Press.
- Porciani I. 1978, *Stato e Ricerca storica al momento dell'unificazione: la vicenda della Deputazione Toscana di storia patria*, «Archivio Storico italiano», CXXXVI: 351-403.

- Ramli A. M. et al. 2013, *Food heritage and nation food identity formation*, «Hospitality and Tourism: Synergizing Creativity and Innovation in Research», 407.
- 2016, *The Knowledge of Food Heritage Identity in Klang Valley, Malaysia*, «Procedia - Social and Behavioral Sciences», 222: 518-527.
- Ranta R. 2015, *Food and Nationalism: From Foie Gras to Hummus*, «World Policy Journal», 32 (3): 33-40.
- Raviv Y. 2003, *Falafel: A National Icon*, «Gastronomica», 3 (3): 20-25.
- Rockower P. 2012, *Recipes for gastrodiploacy*, «Place Branding and Public Diplomacy», 8 (3): 235-246.
- Sarti R. 1999, *Vita di casa: abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna*, Roma-Bari: Laterza.
- Savova N. 2013, *Bread and Home: Global Politics in the Tangible Places of Intangible Heritage*, Princeton University.
- Sims R. 2009, *Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience*, «Journal of Sustainable Tourism», 17 (3): 321-336.
- Suh J., MacPherson A. 2007, *The impact of geographical indication on the revitalisation of a regional economy: a case study of 'Boseong' green tea*, «Area», 39 (4): 518-527.
- Tellström R., Gustafson I. B., Lindgren H. 2008, *Constructed national food and meal archetypes at international exhibitions from Paris 1867 to Aichi 2005*, «National Identities», 10 (3): 313-327.
- Teughels N., Scholliers P. (eds.) 2015, *A Taste of Progress. Food at International and World Exhibitions in the Nineteenth and Twentieth Centuries*, London-New York: Routledge.
- Tibère L. 2009, *L'alimentation dans le vivre-ensemble multiculturel*, Paris: L'Harmattan.
- Timothy D. J. 2016, *Introduction: Heritage Cuisines, Foodways and Culinary Traditions*, in Timothy D. J. (ed.) 2016, *Heritage Cuisines: Traditions, Identities and Tourism*, London-New York: Routledge, 1-24.
- Tornatore J. L. 2012, *Anthropology's Payback The Gastronomic Meal of the French, the Ethnographic Elements of a Heritage Distinction*, in Bendix R., Eggert A., Peselmann A. (eds.) 2012, *Heritage Regimes and the State*, Göttingen: Universitätsverlag Göttingen, 341-365.
- Troilo S. 2005, *La patria e la memoria. Tutela e patrimonio culturale nell'Italia unita*, Milano: Electa.
- UNESCO 2003, *Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*, <https://ich.unesco.org/en/convention>
- 2014, *Lavash, the Preparation, Meaning and Appearance of Traditional Bread as an Expression of Culture in Armenia*, <http://www.unesco.org/culture/ich/en/RL/lavash->

the-preparation-meaningand-appearance-of-traditional-bread-as-an-expression-of-culture-in-armenia-00985?RL=00985

Welz G. 2013, *Contested Origins*, «Food, Culture & Society: An International Journal of Multidisciplinary Research», 16 (2): 265-279.

— 2015, *European Products: Making and Unmaking Heritage in Cyprus*, Oxford: Berghahn Books.

Wilk R. 1999, *Real Belizean Food?: Building Local Identity in the Transnational Caribbean*, «American Anthropologist», 101 (2): 244-255.