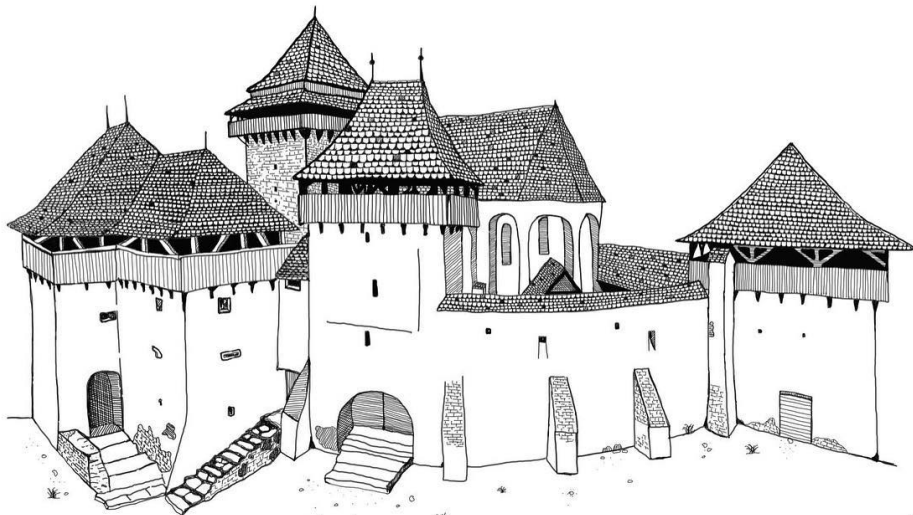




Transilvania - un compendiu gastronomic

În 2003, UNESCO a adoptat Convenția pentru salvagardarea patrimoniului cultural imaterial care a oferit o imagine pentru definirea, protejarea și enumerarea unor piese specifice din patrimoniul cultural intangibil.



Patrimoniul cultural imaterial se referă la expresii vii ale patrimoniului care includ, dar nu se limitează la: „Tradiții orale, arte spectaculare, practici sociale, ritualuri, evenimente festive, cunoștințe și practici referitoare la natură și univers sau cunoștințe și abilități pentru a produce meșteșuguri tradiționale”.

Un tip specific de patrimoniu imaterial trecut cu vederea în mod nefericit în exemplele UNESCO menționate, dar totuși, o parte cheie a patrimoniului în ansamblu este producția și consumul de produse alimentare. Mâncarea este unică prin faptul că este atât o necesitate



de bază a supraviețuirii umane, cât și o formă de artă atent modelată pe parcursul mileniilor în întreaga lume. Grupurile culturale se mândresc cu practicile lor culinare și devin adesea o parte centrală a identității pentru persoane, comunități și chiar țări întregi. Aceste practici sunt țesături vii ale tradiției care sărbătorește și evidențiază cultura, formând totodată legături comunitare. O comunitate definită de UNESCO este:

„Oameni care împărtășesc un sentiment de conectare auto-atribuit.”

Acesta este un sentiment de comunitate și identitatea este afirmată și reconfirmată prin participarea la practici culinare, ritualuri agricole, meșteșuguri strânse legate de gastronomie.

Bucate de prin sate este concentrat pe documentarea și promovarea mâncării ca formă importantă a patrimoniului cultural imaterial, a identității locale, regionale și naționale și ca factor de diferențiere culturală în Europa și în lume.

Bucate de prin sate se aliniază permanent la principiile Fundației Slow Food pentru Biodiversitate și a mișcării omonime apărută în Italia în 1986, de a descoperi, a pune în valoare și a promova produse și obiceiuri gastronomice locale, care respectă principiile „bun, curat, corect”. Fundația Slow Food este cea care a popularizat în anii '80 conceptul de identitate gastronomică locală / națională și care a construit o legătură strânsă în Italia între patrimonial material și cel imaterial culinar.

Preluăm o serie de exemple de bune conduită propuse și testate cu succes de Slow Food în Italia și în lume și de le adaptăm pentru România, una dintre țările europene cu cea mai mare diversitate culturală și biologică, diversitate care nu este momentan documentată și pusă în valoare suficient, în special, din punct de vedere gastronomic.

Biodiversitatea naturală (singurul relief European care include munți, dealuri, câmpie, lunca și Delta Dunării și coasta Mării Negre și țara cu cele mai multe arii protejate din Europa) este



așadar strâns legată de mozaicul cultural generat de cele 28 de influențe culturale de la diversele popoare care împart teritoriul României sau care l-au influențat istoric și politic.

Dacă multe alte elemente ale patrimoniului cultural imaterial au fost documentate, gastronomia locală nu a primit până în prezent atenția cuvenită, deși ea este una dintre putinele forme a caror expresii se pastreaza nealterate in viata de zi cu zi a unor comunitati.

Mediul online oferă pentru prima oară o oportunitate unică de a documenta și de a pune în valoare într-o forma interactivă diversitatea culturală gastronomică din România și de a o prezenta ca un element esențial de patrimoniu cultural.

Opinia Majestății Sale Regale, Prințul Charles al Marii Britanii în legătură cu importanța culturală a Transilvaniei poate fi cu ușurință extinsă asupra întregii țări: "aceasă combinație de ecosisteme naturale, (...), de agricultură și sistem cultural uman. Este o relație unică, de perfectă integrare și de o importanță uriașă. Acesta este ultimul colț al Europei, unde vezi adevarata sustenabilitate și putere de refacere a unui ecosistem pentru binele oamenilor și pentru natură".

Compendiu elaborat de Alexu Toader, manager de proiect Bucate de prin sate și ilustrat de Andrei Argaetic