Gastropreneurs

Empowering Youth Entrepreneurship on Gastronomy

Gestione imprenditoriale nella ristorazione

QUADRO TEORICO

WP3/A3 – Sviluppare il Quadro Teorico delle Unità di Apprendimento

2026

Progetto N° 2024-2-FR02-KA220-YOU-000294275

Co-funded by the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. Le opinioni e i punti di vista espressi sono esclusivamente quelli dell'autore o degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agence Erasmus+ France Jeunesse & Sport (Agence du Service Civique). Né l'Unione Europea né l'autorità che ha concesso il finanziamento possono esserne ritenute responsabili.

UNITA' DI APPRENDIMENTO 2

Unità di apprendimento
FONDAMENTI DI PATRIMONIO GASTRONOMICO, CULTURA E SOSTENIBILITA'

Quadro teorico dell'unità di apprendimento
Quadro teorico

1. Patrimonio gastronomico

Il patrimonio gastronomico è un costrutto culturale multidimensionale, plasmato dalle dinamiche storiche, sociali, ecologiche ed economiche delle comunità. Esso comprende l'insieme delle conoscenze, delle pratiche, delle credenze e dei simboli che le società sviluppano attorno al cibo nel corso del tempo. Più che riferirsi a singoli piatti o ingredienti, il patrimonio gastronomico rappresenta la memoria collettiva e l'identità culturale racchiuse nelle pratiche legate all'alimentazione. In quanto espressione culturale, esso è al tempo stesso radicato nella storia e in continua evoluzione, riflettendo l'interazione costante tra persone, ambiente e società.



Fonte: Freepik

Il patrimonio gastronomico si sviluppa attraverso l'interazione di diversi fattori, tra cui la geografia, il clima, la disponibilità delle risorse, i movimenti migratori, i sistemi di credenze e le

norme sociali. Nel corso delle generazioni, le comunità elaborano e perfezionano pratiche condivise che diventano parte integrante della loro identità. Queste comprendono metodi di preparazione e conservazione degli alimenti, rituali celebrativi, significati simbolici e modalità di condivisione collettiva del cibo. Il patrimonio gastronomico rappresenta quindi una lente culturale attraverso cui le persone interpretano sé stesse e il ruolo delle proprie comunità nel contesto sociale più ampio.

2. Patrimonio culturale immateriale

Nel Quadro di riferimento dell'UNESCO, il patrimonio gastronomico è considerato una forma di Patrimonio Culturale Immateriale (Intangible Cultural Heritage – ICH), poiché comprende tradizioni viventi trasmette da una generazione all'altra. Tali tradizioni includono conoscenze tramandate oralmente, pratiche sociali, rituali, forme di artigianato e competenze collettive.

La diversità culturale si riferisce alla coesistenza di molteplici espressioni culturali all'interno delle società e tra di esse. Le conoscenze legate al cibo rappresentano una delle manifestazioni più visibili di tale diversità. Ecosistemi differenti e tradizioni culturali diverse danno origine a modalità di produzione, principi etici e sensibilità estetiche eterogenee.

Lo scambio culturale, favorito dalle migrazioni, dal commercio e dal contatto tra culture differenti, amplia il patrimonio di pratiche e conoscenze disponibili e contribuisce all'evoluzione delle tradizioni gastronomiche. La tutela della diversità culturale rafforza la resilienza delle comunità, favorisce la coesione sociale e incoraggia il riconoscimento e la valorizzazione di differenti narrazioni culturali.

L'analisi della diversità regionale permette inoltre di comprendere le differenze ambientali, culturali e storiche presenti all'interno di uno stesso Paese o continente. Variabili come il clima, la composizione del suolo, i sistemi agricoli, le credenze e le strutture sociali contribuiscono alla formazione di identità specifiche a livello locale e regionale. Tali differenze influenzano il modo in cui le comunità interagiscono con l'ambiente e sviluppano le proprie pratiche culturali. Comprendere la diversità regionale significa quindi riconoscere il profondo legame tra le persone e gli ecosistemi in cui vivono.

3. Fondamenti della sostenibilità

La sostenibilità rappresenta un quadro di riferimento che integra le dimensioni ambientale, sociale ed economica al fine di promuovere il benessere nel lungo periodo.

La **dimensione ambientale** evidenzia il rapporto tra le attività umane e gli ecosistemi naturali. Le scelte legate alla produzione e al consumo alimentare influenzano l'utilizzo del suolo, la biodiversità, il consumo di acqua e le emissioni di carbonio. Gli approcci sostenibili valorizzano pratiche rigenerative, la resilienza degli ecosistemi, l'uso responsabile delle risorse e la riduzione

dell'impatto ambientale. Essi promuovono inoltre una maggiore consapevolezza degli effetti che i comportamenti individuali e collettivi possono avere sulla salute del pianeta.

La **sostenibilità sociale** pone l'accento sull'equità, la giustizia sociale e il benessere delle comunità. Essa riconosce l'importanza della continuità culturale, di condizioni di lavoro dignitose, dell'accesso equo alle risorse e della tutela dei gruppi più vulnerabili. Il patrimonio gastronomico rientra pienamente in questa dimensione, poiché la conservazione e la trasmissione delle conoscenze culturali contribuiscono a rafforzare l'identità delle comunità e il dialogo tra le generazioni.

La **sostenibilità economica** si concentra sulla capacità di garantire la prosperità nel lungo periodo attraverso lo sviluppo economico locale, le iniziative basate sulla comunità, i principi del commercio equo e le pratiche imprenditoriali responsabili. Nel contesto culturale, essa favorisce l'empowerment delle comunità e sostiene la continuità dei sistemi di conoscenza tradizionali.



Fonte: Freepik

Le scelte umane – cosa produrre, come consumare e come gestire le risorse – generano conseguenze cumulative sia sul piano sociale sia su quello ambientale. Tali decisioni influenzano i livelli di spreco, il consumo energetico, le emissioni di gas serra e l'esaurimento delle risorse naturali. Allo stesso tempo, incidono sulle condizioni di lavoro, sulla resilienza delle comunità, sulla continuità culturale e sul benessere collettivo.

Una solida comprensione teorica di questi impatti aiuta individui e comunità a riflettere sul contributo che le pratiche quotidiane possono offrire al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile e alla costruzione di un futuro più equilibrato e inclusivo.