

<https://doi.org/10.12795/RAA.2024.i24.07>

PATRIMONIO CULTURAL ALIMENTARIO: ENTRE EL ORGULLO Y EL PREJUICIO

FOOD CULTURAL HERITAGE: BETWEEN PRIDE AND PREJUDICE

Elisabetta Moro

Università ‘Suor Orsola Benincasa’ di Napoli

RESUMEN

El ensayo pretende analizar los procesos que condujeron al reconocimiento por parte de la UNESCO de los patrimonios culturales inmateriales que giran en torno a la mesa, las costumbres alimentarias y las prácticas sociales y productivas relacionadas con la comida. El enfoque teórico abarca desde las reflexiones contenidas en los tres discursos sobre la relación entre los conceptos de raza, historia y cultura pronunciados por Claude Lévi-Strauss en las Naciones Unidas en la posguerra, hasta las reflexiones más recientes de Luigi M. Lombardi Satriani sobre el valor identitario de los alimentos. En el debate se examinan documentos como las Declaraciones de la UNESCO, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003, el Convenio de Faro de 2005, así como las candidaturas e inscripciones de bienes relacionados con culturas y prácticas alimentarias en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad: borscht, baguette, harissa, cocina italiana, etc. El análisis muestra cómo los patrimonios alimentarios son motivo de orgullo para las comunidades y han sido durante mucho tiempo objeto de prejuicios por parte de las instituciones, tanto nacionales como internacionales. Pero desde los reconocimientos pioneros de la “Dieta Mediterránea”, la “Comida Gastronómica de los Franceses” y la “Cocina Tradicional Mexicana”, en 2010, la conciencia colectiva e institucional ha cambiado hasta el punto de que la promoción de estos patrimonios inmateriales está creciendo exponencialmente. El ensayo pretende, por tanto, ofrecer al debate antropológico una reflexión histórico-crítica y una genealogía interpretativa de este fenómeno.

Palabras clave: Patrimonio Cultural Inmaterial, UNESCO, alimentación, Lévi-Strauss, Lombardi Satriani, identidad.

ABSTRACT

The essay aims to investigate the processes that led to the UNESCO recognition of intangible cultural heritages linked to cuisine, food habits, and social and productive practices related to food. The theoretical approach is founded in the reflections included in the three Speeches pronounced by Claude Lévi-Strauss at the United Nations agency in the postwar period on the relationship between the concepts of race, history, and culture, and in the more recent reflections by Luigi M. Lombardi Satriani on the identitarian value of food. The paper analyzes documents such as UNESCO Declarations, the 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, the 2005 Faro Convention, as well as the nominations and inscriptions of elements tied to food cultures and practices in the Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity: borscht, baguette, harissa, Italian cuisine, etc... The analysis demonstrates how food heritages are a source of pride for communities and have instead been the object of prejudice by institutions for years, both national and international. Starting from the pioneering recognitions of the “Mediterranean Diet,” “Gastronomic meal of the French,” and “Traditional Mexican cuisine,” dating back to 2010, collective and institutional sensibilities have changed, and led to a relevant increasing activity of promotion of these intangible heritages. Therefore, the aim of this essay is to propose to the anthropological debate a historical-critical reflection and an interpretative genealogy of this phenomenon.

Keywords: Intangible culturale heritage, UNESCO, food, Lévi-Strauss, Lombardi Satriani, identity.

INTRODUCCIÓN

Los alimentos son semillas de cultura

Luigi M. Lombardi Satriani

Veinte años después del lanzamiento de la “Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial” promovida por la UNESCO el 17 de octubre de 2003, podemos discernir algunas líneas de tendencia en la forma en que ha sido asumida e interpretada por los distintos Estados y comunidades patrimoniales. En concreto, este ensayo se propone analizar la parte de la producción cultural que gira en torno a la mesa, las costumbres alimentarias y las prácticas sociales y productivas asociadas a ellas.

Desde el punto de vista de quien escribe -que desde hace tres años preside el comité científico de la Cátedra UNESCO de Patrimonio Cultural Inmaterial y Derecho Comparado de la Universidad de Roma Unitelma Sapienza y desde hace dos es miembro de la Asamblea de la Comisión Nacional Italiana para la UNESCO-, el aumento del número de inscripciones del patrimonio alimentario en los inventarios nacionales y regionales, así como el incremento de las candidaturas a la lista representativa del Patrimonio Mundial, es señal de una creciente sensibilidad hacia las implicaciones culturales de la alimentación.

Un ejemplo llamativo de ello son los nueve patrimonios gastronómicos inscritos por la UNESCO sólo en 2022: “Al-Mansaf: un banquete festivo y sus significados sociales y culturales” (Jordania 2022); “Saber hacer artesanal y cultura del pan baguette” (Francia 2022); “Cultura del Çay (té): símbolo de identidad, hospitalidad e interacción social” (Azerbaiyán y Turquía 2022); “Palmera datilera: conocimientos, habilidades, tradiciones y prácticas” (Emiratos Árabes Unidos - Bahréin - Egipto - Irak - Jordania - Kuwait - Mauritania - Marruecos - Omán - Palestina - Qatar - Arabia Saudí - Sudán - Túnez - Yemen 2022); “Harissa: conocimientos, técnicas y prácticas culinarias y sociales” (Túnez 2022); “Conocimientos y prácticas relacionados con el cultivo de los granos de café Khawlani” (Arabia Saudí); “Conocimiento de los maestros del ron ligero” (Cuba 2022); “Prácticas sociales y conocimientos relacionados con la preparación y el uso del aguardiente tradicional de ciruela - šljivovica” (Serbia 2022), “Técnicas tradicionales de elaboración del té y prácticas sociales asociadas en China” (China 2022).

Pero la comida también está presente en muchos otros tipos de patrimonios reconocidos por la UNESCO relacionados con rituales, festivales, celebraciones y eventos. Por ejemplo, el reconocimiento en 2022 del festival llamado Yaldā/Chella, que se celebra en Irán y Afganistán la última noche del otoño, durante la cual –como se lee en el expediente de la candidatura, archivo 01877-:

“Las familias se reúnen en casa de los ancianos y se sientan alrededor de una mesa adornada con una serie de objetos y alimentos simbólicos: una lámpara para simbolizar la luz, agua para representar la limpieza y frutos rojos como granadas, sandías, remolachas, azufaias y uvas para simbolizar el calor. También se ponen sobre la mesa y se consumen durante la reunión caldo, dulces y frutos secos que se utilizan específicamente para la ocasión. Las actividades van desde recitar poesía y contar cuentos hasta jugar y tocar música y dar regalos a los nuevos suegros, novias e hijos. El acto celebra la identidad cultural, la naturaleza, el respeto a la mujer, la amistad, la hospitalidad, la diversidad cultural y la coexistencia pacífica”.

En este caso, alimentos simbólicos como el agua, las granadas, las sandías, los nabos rojos, la jojoba, las uvas, las infusiones, los frutos secos, se convierten en el *atrezzo* de

un ritual de convivencia que contempla también la incorporación de ciertos frutos de la naturaleza considerados como “complementos alimenticios del ritual”. El propio hecho de que los redactores del dossier se sintieran obligados a enumerar uno a uno todos estos alimentos, sugiere que se trata de una multiplicidad que invoca la abundancia distintiva de cada festín, con la típica disipación voluptuosa que gratifica a los invitados.

1. CAMBIOS ANTROPOLÓGICOS EN EL CONCEPTO DE PATRIMONIO

La UNESCO se fundó en 1945 y casi de inmediato el antropólogo francés Claude Lévi-Strauss se hizo cargo de su Secretaría General de Asuntos Sociales. De 1952 a 1969, de hecho, desempeñó un papel fundamental en la definición de los objetivos de la Agencia de las Naciones Unidas y en el análisis de la conflictiva relación entre las naciones y el despreciable uso del concepto de raza que hizo el nazi-fascismo antes y durante la Segunda Guerra Mundial. Un uso malsano que no cesó con el fin del conflicto, sino que aún persiste hoy en día, aunque en menor medida y de formas menos trágicas.

Claude Lévi-Strauss experimentó en su propia piel la persecución de los judíos, hasta el punto de verse obligado a un largo exilio primero en Sudamérica y después en Estados Unidos (Lévi-Strauss, 2018). Debido a su particular historia biográfica, se convirtió en un intelectual central en la elaboración de las primeras directrices universalistas de la UNESCO que dieron lugar a la “Declaración de la UNESCO sobre la Raza” de 1950, redactada por el propio Lévi-Strauss con la colaboración de Michel Leiris, Alfred Métraux y Alva Myrdal. Para promover estos principios en las políticas de los distintos estados, la UNESCO puso en marcha lo que la jurista Chiara d’Alessandro (2021: 2) ha denominado eficazmente una “ofensiva educativa” sin precedentes.

Claude Lévi-Strauss, como miembro de la “Division pour l’étude de la race”, apoyó teóricamente esta acción y escribió su primer discurso titulado “Raza e Historia”, pronunciado en la UNESCO en 1952 y publicado por primera vez en *Le racisme devant la science* editado por la UNESCO en 1960, luego incluido como último capítulo de *Anthropologie Structurel deux* en 1973. El primero y más radical de sus argumentos es que nadie puede considerarse superior a nadie.

Basándose en una serie de estudios, sostiene que el primer dato del que hay que partir para abordar estas cuestiones es la igualdad biológica entre los individuos, que de hecho hace ilegítima cualquier pretensión de superioridad de un grupo humano sobre otro. Además, insiste en que el mundo sólo puede esperar un futuro si crea las condiciones para la coexistencia pacífica entre culturas diferentes, con los derechos humanos como base compartida e inalienable.

En su célebre segundo discurso en la sede de la UNESCO en París, titulado “Raza y cultura”, Lévi-Strauss desplaza aún más el listón del razonamiento hacia la defensa de la

diversidad cultural, hasta el punto de escribir: “la civilización mundial no puede ser otra cosa que la coalición, a escala mundial, de culturas que conservan cada una su propia originalidad”. Y añade, a modo de conclusión: “lo que hay que salvar es la diversidad, no el contenido histórico que cada época le ha conferido y que ninguna puede perpetuar más allá de sí misma”. Debemos, pues, “escuchar el crecimiento del grano”, alentar las potencialidades secretas, despertar todas las vocaciones de vivir juntos que encierra la historia” (Lévi-Strauss, 2018: 364-365).

En esta primera etapa, el antropólogo francés creía con optimismo que las diferentes naciones podían esforzarse todas por alcanzar una especie de “cultura universal del progreso”. Y esta idea suya encajaba perfectamente con las posiciones de UNESCO, que abogaban por la colaboración entre pueblos y naciones, por la afirmación de una plataforma de derechos humanos universales. Pero el idilio no estaba destinado a durar eternamente. De hecho, cuando Lévi-Strauss fue invitado a la UNESCO en 1971, para pronunciar el discurso inaugural del Año Internacional de Lucha contra el Racismo, propuso como tema “Raza y cultura”, que en apariencia parecía perfectamente en consonancia tanto con sus anteriores posiciones personales como con las de la agencia de la ONU. Pero, esta vez, la *liaison* entre el antropólogo y la institución se rompe, porque entretanto su posición sobre el tema había cambiado definitivamente. En efecto, se había convencido de la idea de que las culturas menos dotadas y más fuertes están destinadas a desaparecer debido a la colonización económica y cultural realizada por Occidente. Y en su discurso insiste en que la UNESCO debe asumir una nueva tarea, a saber, la de defender enérgicamente a las tribus y minorías. El entonces Director General, René Maheu, desconcertado por este cambio de rumbo, se mostró poco condescendiente y los diferentes puntos de vista dieron lugar a un interesante debate, reconstruido textualmente en el prefacio firmado por Michel Izard en *Raza e Historia, Raza y Cultura* (2002: VII-XVIII). Un debate también refrescado por la publicación de este segundo discurso en el primer capítulo del libro *Le regard éloigné*, publicado en Francia en 1983.

La posición multiculturalista de Lévi-Strauss se adelantó mucho a su tiempo y sólo cuando el efecto homogeneizador de la globalización se hizo evidente para todos, su postura fue compartida también por las instituciones internacionales. Lo confirma el hecho mismo de que en 2005, con motivo del 60º aniversario de la UNESCO, Lévi-Strauss, ya casi centenario, fuera invitado a pronunciar su tercer discurso, en el que esencialmente reiteró las ideas de 1971, y esta vez fue un triunfo para él. Entretanto, la idea de que había que defender las culturas, incluso en su inmaterialidad, había alcanzado la mayoría de edad.

Llegados a este punto, resulta útil volver a la propia definición que Lévi-Strauss da a los patrimonios inmateriales, que él denomina: “frágiles flores de la humanidad”. Como

tales, nacen, florecen, embriagan el aire con su perfume, pero luego se marchitan. Y a veces vuelven a florecer cíclicamente, de nuevo exuberantes y fragantes. A veces, se hibridan con otras flores. Necesitan el minucioso trabajo de las incansables abejas para ser polinizadas. Al mismo tiempo, temen la furia devastadora de las tormentas, como la globalización, que arrasan los ejemplares más frágiles y raros.

Para Lévi-Strauss, se da por descontado que la lista de patrimonios inmateriales incluye también la alimentación con su abanico de simbolismos, tradiciones, técnicas y proyecciones. Así lo demuestran ampliamente sus estudios y escritos como *Le crut et le cuit* (1966), *Du miel aux cendres* (1966), *L'origine des manières de table* (1968), por citar sólo algunos. Y ya en 1958, en *Anthropologie Structurale*, en la nota a los capítulos III y IV dedicada a una polémica con André-Georges Haudricourt y Georges Granai, introduce la categoría de “gustemi”, que es una unidad culinaria distintiva, como el mitema lo es de los mitos y el fonema de la lengua (Lévi-Strauss, 1966: 103). Además, sostiene que la cocina, la mitología y el lenguaje “son expresiones parciales de esa totalidad que se llama sociedad”, ya que son elementos fundamentales y constitutivos de la identidad (Lévi-Strauss, 1966: 102-103).

En 2006, Lévi-Strauss, entrevistado por el enviado de la UNESCO Georges Cutukdjian (d'Alessandro, 2021: 4), cuenta que los antropólogos siempre han concedido gran importancia al saber artesanal, al “savoir faire”. Y reconoce que en aquella época la UNESCO estaba haciendo mucho por defender la diversidad cultural y valorar el patrimonio inmaterial, que incluye mitologías, la artesanía, la música, las creencias, el imaginario y mucho más. Al mismo tiempo, afirma que los folcloristas, etnógrafos, etnólogos y antropólogos siempre han concedido importancia a la componente inmaterial de las producciones culturales. Él mismo, durante sus cinco viajes a Japón, realizados desde 1977 a 1988, pudo constatar la determinación con la que el País del Sol Naciente defendió sus tradiciones tras la ocupación por parte de los Estados Unidos de América. Tanto es así que Japón es el primer país del mundo que protege los bienes inmateriales con su “Ley de Protección de Bienes Culturales”, de 1948. Y que reconoce a la artesanía un valor que va más allá de los meros objetos para producir representaciones simbólicas, como relata el propio Lévi-Strauss durante sus “conferencias japonesas” en *L'Autre Face de la Lune* (2011). La amplitud de miras de Japón en materia de conservación también queda patente en el hecho de que uno de los primeros en ostentar el título de “tesoro nacional viviente” fue el ceramista Toyozo Harakawa. Luego vinieron Matsumoto Gennosuke, el maestro de una danza ritual llamada Kagura, los actores de kabuki Nakamura Jakuemon IV, el inigualable intérprete de papeles femeninos, y Sakata Tojuro IV. Y con ellos muchos otros artistas y artesanos (Bourdier, 1993; Ogino, 1995; Jongsung, 2003; Seitel, 2001; Bortolotto, 2011).

Sin embargo, la idea de que las prácticas alimentarias constituyen una parte de la cultura por derecho propio aún tardará mucho tiempo en convertirse en sentido común, tanto dentro como fuera de la UNESCO. Tanto es así que aún hoy hay quienes no consideran el patrimonio alimentario digno de estar a la altura de las demás producciones de la creatividad humana y persisten en la idea de que existe una cultura de primera clase, que sería la de las artes, la literatura o la música, y otra, más mundana, de segunda clase, que sobreviviría en el folclore, los rituales, las supersticiones, etc.

2. LAS INCERTIDUMBRES DE LA UNESCO EN EL RECONOCIMIENTO DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO

La Convención de la UNESCO de 1972 lleva más de cincuenta años regulando las medidas para salvaguardar el patrimonio material del mundo, con especial atención al patrimonio cultural y natural. Anteriormente, la Convención de La Haya de 1954 había establecido cómo debían protegerse los bienes culturales en caso de guerra. Además, la Convención de la UNESCO de 1970 había especificado cuáles serían los instrumentos internacionales para sancionar y prevenir la importación, exportación y transferencia de propiedad de bienes culturales.

El primer paso hacia el reconocimiento de los patrimonios inmateriales, que de hecho quedaron fuera de la Convención de 1972, fue el *Programa de la UNESCO sobre las Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad* de 1997, cuyo objetivo era redistribuir geográficamente los reconocimientos de la Lista del Patrimonio Cultural de la Humanidad de la UNESCO para incluir los patrimonios orales e inmateriales. Uno de los defectos del programa era que hablaba explícitamente de “obras maestras”, como señala Chiara d’Alessandro, demostrando así su persistencia en utilizar un léxico eminentemente histórico-artístico e implícitamente jerárquico (d’Alessandro, 2021: 10). La conferencia de Washington de 1999 dejó constancia de la insuficiencia de las recomendaciones de 1989 y sentó las bases de la Convención de 2003. Tras una larga negociación política y cultural, la Conferencia General lanza la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, un instrumento específicamente dedicado al patrimonio inmaterial.

La definición de estos patrimonios como inmateriales o intangibles se basa en la ausencia del principio jurídico aplicable viceversa a los patrimonios materiales que, como dirían los latinos, son “Res quae tangi possunt”, es decir, cosas que se pueden tocar. En realidad, lo que se protege son las tradiciones, el folclore, la cultura oral, los rituales, las ceremonias, los espectáculos (musicales, teatrales, coreográficos, poéticos, etc.). Literalmente, en el artículo 1 aparece:

“El patrimonio cultural inmaterial[...] se manifiesta, entre otros, en los siguientes ámbitos: a) tradiciones y expresiones orales, incluida la lengua como vehículo del

patrimonio cultural inmaterial; b) artes del espectáculo; c) costumbres sociales, rituales y actos festivos; d) conocimientos y prácticas relacionados con la naturaleza y el universo; e) artesanía tradicional” (Scovazzi, 2012; Mariotti, 2012; Sinibaldi, 2020).

En la mesa de negociaciones, el Gobierno italiano pidió que se incluyeran en este último punto “la artesanía tradicional y las prácticas eno-gastronómicas”, pero la propuesta sólo fue aceptada en su primera parte relativa a la artesanía tradicional, con la supresión de la parte relativa a las prácticas eno-gastronómicas (d’Alessandro, 2021: 13).

Cuando la Convención entró en vigor en 2006, eran treinta los países firmantes, entre ellos Italia, que la ratificó en 2007. Hoy son más de 180, y la visión de otros Estados, comunidades, culturas y sensibilidades está contribuyendo decisivamente a ampliar el horizonte de acción de la propia Convención, haciéndola menos eurocéntrica, más participativa, e incluyendo progresivamente y de forma cada vez más convincente el patrimonio alimentario. Sin perjuicio del principio fundamental, enunciado en el apartado 1 del artículo 2, según el cual quedan excluidas de reconocimiento todas las prácticas que violen los derechos humanos establecidos en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948, y/o sean incompatibles con el respeto mutuo entre comunidades o perjudiquen al medio ambiente.

Otro mérito de la Convención de 2003 es el haber reconocido en la denominada “comunidad patrimonial” a un nuevo sujeto interesado. Según Chiara d’Alessandro, de hecho, “por primera vez la Convención de 2003 abre el perímetro del espacio jurídico a nuevos sujetos, las comunidades, que asumen un papel decisivo en la definición de lo que constituye el patrimonio y, por tanto, del propio proceso de patrimonialización, un papel hasta ahora reservado únicamente a los actores institucionales” (d’Alessandro, 2021: 15). Además, el artículo 2.1 se refiere explícitamente a la función social de estos patrimonios, que contribuyen a construir un “sentimiento de identidad”.

En 2005, el Convenio de Faro --Convenio Marco del Consejo de Europa sobre el Valor del Patrimonio Cultural para la Sociedad-- estableció aún más claramente qué se entiende por “comunidad patrimonial” y cuál debe ser su papel desde la fase inicial de identificación de los patrimonios inmateriales hasta, posteriormente, en las acciones de salvaguardia (Volpe, 2023). En este sentido, la antropóloga Elena Sinibaldi (2020: 27), funcionaria de la oficina de la UNESCO de la Secretaría General del Ministerio de Cultura italiano, escribió que estos patrimonios “se caracterizan por ser un proceso continuo de transmisión intergeneracional “de base comunitaria” que asume variables sociales y participativas, así como la revitalización de posibles rasgos culturales”

3. EL PUNTO DE INFLEXIÓN DE VITRÉ EN 2009

Entre 2008 y 2009 se presentaron a la UNESCO las primeras candidaturas de patrimonio alimentario. Se trata de la “Dieta mediterránea”, la “Comida gastronómica de los franceses”, propuesta por la República Francesa, y la “Cocina tradicional mexicana: cultura comunitaria ancestral y permanente, paradigma michoacano”, propuesta por México.

La primera reacción de la institución no fue positiva, ya que las personas de contacto de algunos estados no consideraban que las prácticas alimentarias sean bienes dignos de protección y, sobre todo, no consideraban que las actividades relacionadas con la mesa estuvieran plenamente cubiertas por las categorías incluidas en el artículo 2 de la Convención de 2003.

Francia toma el tema en sus manos y organizó una reunión de estudio en Vitré, en el departamento de Ille-et-Vilaine, los días 4 y 5 de noviembre de 2009. Esta se desarrolló en un lugar emblemático de la localidad bretona, la Maison des Cultures du Monde; una institución fundada en 1982 por Chérif Khaznadar, que fue quien ideó la Lista del Patrimonio Inmaterial. La Maison está subvencionada por los Ministerios franceses de Cultura y de la Comunicación, Asuntos Exteriores, la Fundación Alianza Francesa, la ciudad de Vitré y la ciudad de París, donde tiene su sede. La Maison tiene recogido en sus estatutos, como objetivos, la promoción de los bienes inmateriales, la salvaguardia de la diversidad cultural y todas las expresiones de las identidades locales. Lo paradójico es que el propio Chérif Khaznadar no consideraba entonces que la gastronomía fuera un bien cultural que pudiera incluirse entre los salvaguardados por la Convención de 2003. En cualquier caso, ofreció este espacio para profundizar en la investigación científica al respecto. Así, el Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, reunido en Estambul los días 4 y 5 de noviembre de 2008, encargó a un grupo de expertos que resolviera esta disputa político-cultural. Los comisionados fueron el profesor Slimane Hachi, director del Centre National de Recherches Préhistoriques, Anthropologiques et Historique de Argel, que presidió los trabajos del equipo; Marc Jacob, director de FARO (Interface Flamand pour le Patrimoine Culturel) de Bélgica; Mila Santova, directora del Instituto del Folclore y miembro de la Academia Búlgara de Ciencias; la antropóloga japonesa Yumiko Nanaumi; Maria Cecilia Londres Fonseca, del Consejo Consultivo del Patrimonio Cultural de Brasil; y Pape Massène Sene, Secretario General del Ministerio de Cultura, Patrimonio Histórico, Lenguas Nacionales y Francofonía de Senegal.

Los expertos concluyeron su trabajo con un documento que no deja lugar a dudas desde su título: “Conclusions du groupe d’experts concernant les pratiques alimentaires en tant que parties intégrantes des systèmes culturels et du patrimoine culturel immatériel” (AA.

VV. *Conclusiones* 2009; Moro 2014: 81). En él afirman que “Si les pratiques alimentaires ne sont pas explicitement mentionnées à l'article 2 (“Définition”) du Convention, celles-ci sont néanmoins parties intégrantes du patrimoine culturel immatériel” (AA.VV. *Conclusions* 2009: 1). Añadiendo que estas prácticas se integran en la definición no como meras respuestas a necesidades biológicas, sino como experiencias culturalmente elaboradas por los grupos humanos a lo largo de su historia. “Les pratiques alimentaires participent de manière significative à procurer aux communautés, groupes et individus un sentiment d'identité et de continuité; que ceux-ci les transmettent de génération en génération” (AA.VV. *Conclusions* 2009: 1, #1). De este modo, las prácticas alimentarias contribuyen a la valorización de la diversidad cultural y la creatividad humana y, al mismo tiempo, constituyen una red de factores histórico-sociales, económicos y simbólicos que pueden favorecer procesos de desarrollo de carácter duradero y sostenible.

El camino hacia el reconocimiento de la milenaria Dieta Mediterránea, de la extraordinaria tradición gastronómica francesa y de la famosa cocina tradicional de la región mexicana de Michoacán, estaba allanado.

Pero el documento no se detiene ahí porque, en su segundo punto, vincula indisolublemente la alimentación a las tradiciones y expresiones orales, las artes escénicas, los rituales y fiestas, el conocimiento de la naturaleza y las prácticas afines. Y de nuevo, a la artesanía tradicional. La comisión, por tanto, recomienda una visión amplia y articulada del concepto de práctica alimentaria que no se resuelva simplemente en una serie de recetas y tipicidades, sino que remita a los procesos sociales, y a las políticas y retóricas que incesantemente las contienen y producen. Con especial atención al lapso temporal de la producción y de las prácticas en cuestión, que, como se especifica en el punto tres, debe asumirse en su totalidad y no segmentado en momentos individualizados particulares. El acto de alimentarse, por tanto, sólo se convierte en patrimonio si se entiende como un “processus structuré et complexe qui va de l'obtention des matières premières jusqu'à l'acte de consommation” (*Conclusiones* AA.VV. 2009: 2, #3). En definitiva, una cadena material y simbólica susceptible de cambio continuo debido a la aparición de nuevas necesidades de la comunidad a la que pertenece. De este modo, las tradiciones alimentarias y los modos de vida ligados a ellas quedan, al menos en teoría, rescatados del riesgo de que la patrimonialización por parte de la UNESCO signifique su fosilización. De hecho, parece claro que la Convención de 2003 establece que los elementos del patrimonio cultural inmaterial deben ser vivos y, por tanto, estar en constante evolución. Reconoce que cambian con el tiempo y que un elemento nunca es el mismo. Prueba de ello es el hecho de que la investigación etnográfica de campo, solicitada explícitamente por la UNESCO a las comunidades patrimoniales, no debe hacerse de una sola vez para siempre, sino que debe actualizarse continuamente.

Se trata, pues, de un enfoque teórico-metodológico en absoluto ingenuo ni mecanicista, que ofrece múltiples niveles de interpretación y aplicación. No obstante, cierto tipo de defensores de la tutela siguen interpretándola de forma demasiado restrictiva y acusan a la UNESCO de faltas a menudo infundadas. Nunca fue el caso de Luigi M. Lombardi Satriani, quien, por otra parte, ya consideraba en *Folklore e profitto (Folclore y beneficio)*, publicado en 1971, que de la cultura más que los objetos producidos debían estudiarse los procesos sociales, los imaginarios y las prácticas. Además, con perspectiva de futuro, había apoyado la idea de que las culturas populares debían estudiarse dentro de las dinámicas de la sociedad de masas y no fuera de ella. En resumen, en el flujo de la historia y no en la trastienda de la modernidad.

Lombardi Satriani también desempeñó un papel clave como presidente de la Asociación Italiana de Ciencias Etnoantropológicas (AISEA) en los años noventa, asistiendo a las reuniones de la Comisión Nacional Italiana para la UNESCO. Su mirada, siempre atenta a los cambios y a las sutiles dinámicas que se instauran entre instituciones internacionales, organismos nacionales y comunidades locales, supuso una importante contribución a los debates que siguieron a la firma italiana de la Convención de 2003. Además, Lombardi Satriani, junto con Letizia Bindi, ha reflexionado en varias ocasiones sobre el papel de los medios de comunicación y los archivos televisivos en la definición histórico-antropológica y la conservación del patrimonio cultural, así como sobre las prácticas y retóricas de construcción de la idea de comunidad (Lombardi Satriani, 1980 y 2005; Bindi, 2005 y 2009).

Las dos aportaciones del antropólogo calabrés más directamente relacionadas con el patrimonio enogastronómico son el libro *Cibo e sacro (La comida y lo sagrado)*, editado con Roberto Cipriani, y la entrevista en vídeo titulada *Cibo è sacro (La comida es sagrada)*, recogida por Rossella Galletti el 7 de marzo de 2013 en la Universidad Suor Orsola Benincasa de Nápoles, que puede verse en acceso abierto, y subtitulada en inglés, en el Museo Virtual de la Dieta Mediterránea (www.mediterraneandietvm.it). Se trata de una auténtica clase magistral de antropología, en la que Lombardi Satriani define los alimentos como “semillas de cultura”. Y donde destaca cómo la comida es un “medium con la sacralidad (...) un medium de comunicación entre el más allá y el más acá”. Señala, además, cómo la abundancia de alimento, característica de todas las fiestas, sirve para solemnizar cada ceremonia y sacralizar ese momento concreto. También subraya el hecho de que “el rito necesita la comida para tener y conservar ese carácter de sacralidad que posee el rito”. Para concluir, añade que “la comida transmite conocimientos antiguos, que constituyen lecciones de civilización”, por lo que considera que la cocina italiana, con sus diversidades regionales es en todos los casos un patrimonio inmaterial de gran valor y que forma parte del patrimonio más amplio que llamamos Dieta Mediterránea. Anticipándose, así, diez años a la designación de la “Cocina Italiana” por la UNESCO

-de la que hablaremos a continuación- y ofreciendo una interpretación que aúna el Estado y los territorios, lo particular y lo general, gracias a la amplitud de miras y a la libertad de pensamiento que siempre le han caracterizado. Y que constituyen, en mi opinión, su mayor enseñanza.

3.1 Las comunidades y el deber de salvaguardia

La mejor estrategia para la preservación de cualquier elemento, más aún de los patrimonios culinarios, es la operada por las propias comunidades a través de la transmisión voluntaria de generación en generación de conocimientos, técnicas y valores (Apolito, 2007: 18; Palumbo, 2009 y 2013; Sinibaldi, 2020). La memoria se convierte así en la trama viva de una historia en movimiento, diversamente rearticulada, ya sea por las aceleraciones del cambio o por los *amarcod* de los nostálgicos. En esencia, por las dinámicas mitopoéticas que sustentan cualquier valorización. Por eso, el papel de las comunidades, como subrayan tanto la Convención de 2003 como la Convención de Faro de 2005, es fundamental y debe ser autodirigido y no heterodirigido. Ascendente y no descendente. En resumen, la práctica gastronómica, para tener un valor duradero en el tiempo, debe hablar al corazón de la comunidad que la representa ante sí misma como una herencia recibida de los antepasados. Es la comunidad la autora de ese proceso de producción simbólica que le confiere el estatuto de bien precioso, en cierto modo único, incluso cuando no lo es en absoluto, sino prestado para su uso, compartido con otras culturas y estados. Como ocurre en el caso de la Dieta Mediterránea, que une a Italia, España, Grecia, Marruecos, Portugal, Chipre y Croacia en el dossier de la UNESCO, pero que, en realidad, también implica a muchas otras zonas del área mediterránea. Un patrimonio inmaterial que tiene la primacía de ser el primer “elemento inmaterial” de carácter alimentario que se incluyó en la Lista de la UNESCO con una candidatura plurinacional. Y lo que es más, abierta a cualquier otro país que desee unirse al grupo proponente. No fue este el caso de la comida gastronómica francesa, de la cocina tradicional mexicana, del arte del *pan de jengibre* del norte de Croacia, de la fiesta marroquí de la cereza de Sefrou, del *Mibu no Hana Taue* japonés, del trasplante ritual de arroz de Hiroshima y de muchos otros patrimonios culturales en los que la bandera, nacional, si no incluso nacionalista, imprime un signo reivindicativo de singularidad. Una tendencia que es cada vez más evidente en reconocimientos recientes como el café turco, la harissa tunecina y la baguette francesa.

4. BORSCHT: LA SOPA DE LA DISCORDIA ENTRE UCRANIA Y RUSIA

El caso más significativo de esta tendencia, con consecuencias políticas e institucionales, es el reconocimiento en 2022 de la “Cultura de la cocina borscht ucraniana”: la tradición de hacer sopa con caldo, remolacha roja y borchevik (*Heracleum sphondylium*), una planta que crece a lo largo del río Dnipro, de la que toma su nombre la receta. Mientras

los organismos evaluadores examinaban la candidatura, el Ministerio de Asuntos Exteriores de la Federación Rusa puso en marcha una estrategia de tensión diplomática y en su cuenta oficial @Russia lanzó el hashtag #Borsch con el mensaje: “Un clásico atemporal, el #Borscht es uno de los platos #rusos más famosos y queridos y un símbolo de la cocina tradicional”. Rusia, además, a través de la portavoz del presidente Vladimir Putin, reivindicó la receta y acusó a la UNESCO de avalar un caso de “apropiación cultural”. La “guerra del borscht” se solapó con el actual conflicto bélico entre ambos países. Tanto es así que el expediente de candidatura 01852 señala que el reconocimiento forma parte de los procedimientos de “Necesidad de Salvaguardia Urgente”, ya que la práctica se ha visto en peligro por el propio conflicto iniciado en febrero de 2022, que impide a las comunidades y familias reunirse y preparar este plato, entre otras cosas por la imposibilidad de producir o encontrar ingredientes. Aunque, siempre que es posible, las familias ucranianas lo hacen de todos modos.

La evidente complejidad de evaluaciones como la de Borscht, y la creciente variabilidad de las aplicaciones, está impulsando a la agencia de la ONU a realizar cada vez más trabajos de seguimiento y revisión de sus propios procesos de toma de decisiones para actualizar las Directrices Operativas que acompañan a la Convención, con el fin de reducir la competitividad entre los distintos estados y comunidades.

5. LA DIETA REFUERZA LA PAZ ENTRE LOS PAÍSES MEDITERRÁNEOS

Muy diferente es, sin embargo, el caso de la Dieta Mediterránea, ya que desde la Declaración de Chefchaouen, del 13 de marzo de 2010, ha visto emerger una *communitas* transnacional, mantenida junta por una unidad ancestral (Moro, 2014: 94 - 99), fragmentada por divisiones históricas y geopolíticas pero nunca olvidada, que es reformulada según el modelo griego de la *hestia koiné*, el hogar de los ancestros: donde el fuego sagrado ardía perpetuamente en el centro de la *polis* (Niola, 2020). De hecho, como señalaba Lombardi Satriani en la entrevista antes citada, la comida mediterránea es un rasgo común de Italia - desde Trieste hasta Palermo - y de todas las poblaciones mediterráneas que participan o han participado de un universo histórico común, porque el haber disfrutado de la civilización mediterránea se ha sedimentado en la historia de estas poblaciones, dando lugar a rasgos característicos que él identifica como “mediterraneidad”.

Y por otro lado, subraya Luigi M. Lombardi Satriani: «Los italianos del sur tenemos fuertes lazos con España, tanto en el aspecto culinario como en la dimensión ritual: Nápoles y Sevilla tienen muchas cosas en común y no sólo por la dominación española. Además, los italianos también tenemos algunos rasgos comunes con Túnez y otros países del Magreb: el cous cous que cocinan en Trapani es similar al cous cous que se

come en el norte de África. Lo común de la mediterraneidad es una referencia a un universo histórico que ha sido común a lo largo del tiempo».

Así, la sobriedad de la vida meridional se ha propuesto desde el principio no como propiedad exclusiva de una u otra cultura nacional, sino como un bien transnacional y, por tanto, abierto a muchas declinaciones y perspectivas de futuro. Y, al mismo tiempo, también a una lectura del pasado plural, como sugiere Isidoro Moreno-Navarro en la entrevista en vídeo que me concedió el 25 de mayo de 2015 en su despacho de la Universidad de Sevilla (accesible en abierto, en español con traducciones al inglés y al italiano, en el Museo Virtual de la Dieta Mediterránea, www.mediterraneandietvm.it). Entre otras cosas, precisamente para fomentar este tipo de candidaturas, la UNESCO ha establecido una vía rápida para las candidaturas multinacionales, que pueden proponerse cada año y sin límite de número (Moro, 2020).

CONCLUSIONES

Como prueba de lo dicho hasta aquí, justo cuando estaba escribiendo este ensayo, el Ministerio de Cultura italiano y el Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques propusieron conjuntamente a la Comisión Nacional Italiana para la UNESCO el dossier de la candidatura de “La cocina italiana entre la sostenibilidad y la diversidad biocultural”, que fue aprobado y enviado rápidamente a París. Se trata de una novedad absoluta, porque hasta ahora los dos ministerios siempre habían competido entre sí y a menudo los expedientes de temática alimentaria propuestos por el primero eran considerados irrelevantes por las oficinas del segundo. Y no pocas veces se rumoreaba que en los círculos institucionales la línea cultural a seguir para elevar el *soft power* del Belpaese debía mantenerse alejada del patrimonio alimentario ya que, a nivel internacional, habría propiciado el estereotipo de Italia como el país de la “pizza y la mandolina”. Quizá, esta vez, Italia sepa realmente ir más allá del folclore (Clemente y Rossi, 1999; Clemente y Mugnaini, 2001; Clemente, 2006; Catoni, 2007) y comience a incluir en su patrimonio cultural los resultados de la creatividad de todas sus clases sociales. Mejor aún, bioculturales (Bindi, 2022; Bindi, Conti y Belliggiano, 2022).

Conviene recordar que la propia percepción individual e institucional del patrimonio cultural forma parte de este proceso continuo, como demuestra el caso de la Francia posrevolucionaria. El escritor Victor Hugo tuvo que intervenir para abrir los ojos a sus compatriotas que derribaban edificios históricos, desvalijaban iglesias y destruían obras de arte porque eran amadas por la vituperable nobleza. Victor Hugo escribió su *J'accuse...!* ad hoc sobre el patrimonio en la revista “Revue des deux Mondes”, en 1832. Se trata de un artículo titulado *Guerre aux démolisseurs*, donde acusa al Estado y a los particulares de una alianza culpable contra los monumentos, las artes y la memoria de Francia. El móvil de estas acciones, que el autor de *Nostre Dame de Paris* no duda

en calificar de actos vandálicos, es, por un lado, un laicismo talibán y, por otro, el mero interés económico, ya que los bienes inmuebles antiguos se consideraban un gasto más que un beneficio (d'Alessandro, 2021: 30-33). De ahí los lamentos de Hugo:

“Una ley para los monumentos, una ley para el arte, una ley para la nacionalidad de Francia, una ley para las memorias y una ley para las catedrales, una ley para los más grandes productos de la inteligencia humana, una ley para las obras colectivas de nuestros padres..., en resumen para lo que una nación considera más sagrado después del avenir, una ley para el pasado” (Hugo, 1880 - 1926: 342).

Ahora, las leyes y las convenciones internacionales están ahí. Y no sólo sirven para proteger, sino también para hacer aflorar patrimonios donde antes nadie los veía, sobre todo cuando estaban ligados a prácticas eno-gastronómicas. En el momento de terminar este ensayo, los patrimonios inmateriales reconocidos por la UNESCO ascienden a 667 y los países implicados a 140. Hasta Victor Hugo estaría orgulloso.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AA.VV. (2009) *Conclusions du groupe d'experts concernant les pratiques alimentaires en tant que parties intégrantes des systèmes culturels et du patrimoine culturel immatériel*. Paris: UNESCO.

Apolito, Paolo (2007) "I beni DEA e il «fare» le tradizioni". *Antropologia museale*, 17: 12-17.

Bindi, Letizia (2022) *Grazing Communities. Pastoralism on the Move and Biocultural Heritage Frictions*. New York – Oxford: Berghahn.

Bindi, Letizia; Mauro Conti y Angelo Belliggiano (2022) "Sense of Place, Biocultural Heritage, and Sustainable Knowledge and Practices in Three Italian Rural Regeneration Processes". *Sustainability*, 14 (8): 48-58.

Bortolotto, Chiara (2011) "Participation des «communautés» dans la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Vers un nouveau paradigme patrimonial?". En Ahmed Skounti y Ouidad Tebbaa (eds.) *De l'immatérialité du patrimoine culturel*. Marrakech: Université Cadi Ayyad, pp. 39-43.

Bourdier, Marc (1993) "Le mythe et l'industrie ou la protection du patrimoine culturel au Japon". *Genèses*, 11: 82-110.

Catoni, Maria Luisa (2007) *Il patrimonio culturale in Francia*. Milano: Electa.

Cipriani, Roberto y Luigi Maria Lombardi Satriani (eds.) (2013) *Il cibo e il sacro*. Roma: Armando Editore.

Clemente, Pietro (2006) "Antropologi tra museo e patrimonio". *Antropologia. Il patrimonio culturale*, 7: 155-173.

Clemente, Pietro y Emanuela Rossi (eds.) (1999) *Il terzo principio della museografia. Antropologia, contadini, musei*. Roma: Carocci.

Clemente, Pietro y Fabio Mugnaini (eds.) (2001) *Oltre il folklore. Tradizioni popolari e antropologia nella società contemporanea*. Roma: Carocci.

Dei, Fabio (2002) *Beethoven e le mondine: ripensare la cultura popolare*. Roma: Meltemi.

d'Alessandro, Chiara (2021) *La tutela giuridica del patrimonio culturale immateriale. Uno studio di diritto comparato*. Milano: Wolters Kluwer/CEDAM.

Hugo, Victor (1880, 1926) "Guerre aux démolisseurs". En Id. *Oeuvres complètes de Victor Hugo. Littérature et philosophie mêlées*. Paris: A. Houssiaux, pp. 316-342.

Jongsung, Yang (2003) *Cultural protection Policy in Korea: Intangible Cultural Properties and Living National Treasures*. Seoul: Jimoondang.

Lévi-Strauss, Claude (2015) «*Chers tous deux*». *Lettres à ses parents 1931-1942*. Paris, Seul (trad. it. *Lettere ai genitori. 1931-1942*. Milano, Il Saggiatore, 2018).

_____ (2011) *L'Autre Face de la Lune*. Paris: Seul (trad. it. *L'altra faccia della luna. Scritti sul Giappone*. Milano: Bompiani, 2015).

_____ (2001) *Race et Histoire. Race et Culture*. Paris: UNESCO-Albin Michel (trad. it. *Razza e storia. Razza e cultura*. Torino: Einaudi, 2002).

_____ (1973) *Anthropologie Structurale deux*. Paris: Plon (trad. it. *Antropologia strutturale due*. Milano: Il Saggiatore, 2018).

_____ (1968) *L'origine des manières de table*. Paris: Plon. (trad. it. *L'origine delle buone maniere a tavola*. Milano: Il Saggiatore, 1971).

_____ (1966) *Du miel aux cendres*. Paris: Plon (trad. it. *Dal miele alle ceneri*. Milano: Il Saggiatore, 1970).

_____ (1964) *Le crut et le cuit*. Paris: Plon (trad. it. *Il crudo e il cotto*. Milano: Il Saggiatore, 1966).

_____ (1958) *Anthropologie Structurale*. Paris: Plon (trad. it. *Antropologia strutturale*. Milano: Il Saggiatore, 1966).

Lombardi Satriani, Luigi Maria (2015) *Cibo è sacro*. En Rossella Galletti (video-intervista), en Mediterranean Diet Virtual Museum: www.mediterraneandietvm.it.

_____ (2005) “Universi mediatici e sguardo antropologico”. En Letizia Bindi *Bandiere, antenne, campanili*. Roma: Meltemi, pp. 9-17.

_____ (1979) *Il silenzio, la memoria e lo sguardo*. Palermo: Sellerio.

_____ (1980) *Antropologia culturale e analisi della cultura subalterna*, Milano, Rizzoli.

_____ (1996) “Cibo dono socialità. La civiltà della tavola nella società signorile nei secoli XVIII-XIX”. En Vito Teti (ed.) *Mangiare meridiano. Le culture alimentari di Calabria e Basilicata*. Catanzaro: Adamo, pp. 123-153.

Mariotti, Luciana (2012) “Valutazione d'insieme del patrimonio intangibile italiano”. En Benedetta Ubertazzi, Tullio Scovazzi e Lauso Zagato (eds.) *Il patrimonio culturale intangibile nelle sue diverse dimensioni*. Milano: Giuffrè, pp. 203-210.

Moreno-Navarro, Isidoro (2015) “The Sevillian cuisine of the Mediterranean”. En Elisabetta Moro (video-intervista a cura di) en Mediterranean Diet Virtual Museum: www.mediterraneandietvm.it.

Moro, Elisabetta (2014) *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita*. Bologna: Il Mulino.

Moro, Elisabetta (2020) “L’arte di mangiare bene e stare bene/The Art of Eating Well and Staying Well”. En Elisabetta Moro e Marino Niola (eds.) *I segreti della dieta mediterranea/ Secrets of Mediterranean Diet*. Bologna: Il Mulino, pp. 39-57/ pp. 185-202.

Niola, Marino (2020) “L’origine della dieta mediterranea/The Origin of the Mediterranean Diet”. En Elisabetta Moro e Marino Niola (eds.) *I segreti della dieta mediterranea/Secrets of Mediterranean Diet*. Bologna: Il Mulino, pp. 19-38 / pp. 165-184.

Nomination File no. 01852 for Inscription in 2022 on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. Available online: <https://ich.unesco.org/en/USL/culture-of-ukrainian-borscht-cooking-01852>

Nomination File no. 01877 for Inscription in 2022 on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. Available online: <https://ich.unesco.org/en/RL/yald-chella-01877>

Ogino, Masahiro (1995) “La logique d’actualisation: le patrimoine et le Japon”. *Ethnologie française*, 25 (1): 57-64.

Palumbo, Berardino (2013) “A carte scoperte. Considerazioni a posteriori su un percorso di ricerca a rischio di «patrimonializzazione»”. *Voci. Annuale di scienze umane*, X: 123-146.

Palumbo, Berardino (2011) “Le alterne fortune di un immaginario patrimoniale”. *Antropologia Museale*, 28-29: 8-23.

Palumbo, Berardino (2009) *Politiche dell’inquietudine. Passioni, feste e poteri in Sicilia*. Firenze: Le Lettere.

Petrillo, Pier Luigi (2021) “La Dieta Mediterranea patrimonio culturale dell’umanità/The Mediterranean Diet: Cultural Heritage of Humanity”. En Elisabetta Moro e Marino Niola *I segreti della Dieta Mediterranea. Mangiare bene e stare bene/ Secrets of Mediterranean Diet. Eat Well and Stay Well*. Bologna: Il Mulino, pp. 59-78/203-222.

Ricci, Antonello (ed.) (2019) *L’eredità rivisitata. Storie di un’antropologia in stile italiano*. Roma: CISU.

Sanità, Helga (2019) “Note sull’attualità di <Folklore e profitto>”. En Antonello Ricci (ed.) *L’eredità rivisitata. Storie di un’antropologia in stile italiano*. Roma: CISU, pp. 332-341.

Scovazzi, Tullio (2012) “La definizione del patrimonio culturale intangibile”. En Gaetano M. Golinelli (ed.) *Patrimonio culturale e creazione di valore*. Milano: CEDAM, pp. 152 e ss.

Scovazzi Tullio, Ubertazzi, B. y Zagato, L. (eds.) (2012) *Il patrimonio culturale intangibile nelle sue diverse dimensioni*, Milano, Giuffrè.

Seitel, Peter (ed.) (2001) *Safeguarding Traditional Cultures: A Global Assessment of the 1989 UNESCO Recommendation on the Safeguarding of Traditional Culture and Folklore*. Washington DC: Center for Folklife and Cultural Heritage, Smithsonian Institution Press.

Sinibaldi, Elena (ed.) (2020) *L’UNESCO e il patrimonio culturale immateriale: patrimonializzazione e salvaguardia*. Roma: Ufficio UNESCO MIBACT.

Sinibaldi, Elena (2020) “I processi di candidatura UNESCO del Patrimonio culturale immateriale: una prospettiva metodologica”. En Id. (ed.) *L’UNESCO e il patrimonio culturale immateriale: patrimonializzazione e salvaguardia*. Roma: Ufficio UNESCO MIBACT, pp. 26-33.

Skounti, Ahmed (2011) “Elementi per una teoria del patrimonio immateriale”. *AM Antropologia Museale*, # 28-29: 33-40.

Skounti, Ahmed y Ouidad Tebbaa (2006) *La Place Jemaâ El Fna, patrimoine culturel immatériel de Marakech, du Maroc et de l’humanité*. Rabat: Bureau de l’UNESCO.

Volpe, Giuliano (2023) *La convenzione di Faro e le “comunità di patrimonio”*. *Dalle cose alle persone. Dal diritto del patrimonio culturale al diritto al patrimonio culturale*. Roma: Enciclopedia Italiana Treccani, vol. 13: pp. 75 - 82.