



MEDITERRANEAN CULTURAL HERITAGE IN EU POLICIES



THEMATIC WORKSHOPS

MEDHEUS | Project N° 01085693 | ERASMUS-JMO-2022-MODULE



UNIVERSIDADE
DE ÉVORA



Co-funded by the
European Union

[Erasmus + Jean Monnet Modules](#)

MEDHEUS | Project N° 01085693 | ERASMUS-JMO-2022-MODULE

Jean Monnet: a força unificadora por trás do nascimento da União Europeia



Jean Monnet 1888 - 1979

O consultor económico e político francês Jean Monnet dedicou a sua vida à causa da integração europeia, tendo sido o inspirador do «Plano Schuman», que previa a fusão da indústria pesada da Europa Ocidental.

Monnet era oriundo da região de Cognac, em França. Quando terminou o liceu, aos 16 anos de idade, viajou por vários países como comerciante de conhaque e, mais tarde, como banqueiro. Durante as duas guerras mundiais, exerceu cargos importantes relacionados com a coordenação da produção industrial em França e no Reino Unido.

Como consultor de alto nível do Governo francês, foi o principal inspirador da famosa «Declaração Schuman» de 9 de maio de 1950, que conduziu à criação da Comunidade Europeia do Carvão e do Aço, considerada o ato fundador da União Europeia. Entre 1952 e 1955, foi o primeiro Presidente do órgão executivo daquela Comunidade.

Workshop IV

Mediterranean diet and agrarian landscapes in the Euro-Mediterranean Region

Manhã



Module 1 – The Mediterranean diet as intangible cultural heritage: the emergence of a concept (3h)

Coord. Sónia Bombico

Tarde



Module 2 – The Mediterranean Diet: adherence and health aspects (3h)

Coord. Elsa Lamy

Workshop IV

Mediterranean diet and agrarian landscapes in the Euro-Mediterranean Region

Data a definir



Module 3 – Landscape management in the Euro-Mediterranean Region: Integrative Tools in the Common Agricultural Policy (CAP) (3h)



The Mediterranean diet as intangible cultural heritage: the emergence of a concept

Sónia Bombico
sbombico@uevora.pt

Module 1- The Mediterranean diet as intangible cultural heritage: the emergence of a concept

Módulo 1- A Dieta Mediterrânica como património cultural imaterial: a emergência de um conceito

Learning objectives:

- a) Recognize the factors that led to the acknowledgment of the Mediterranean Diet as Intangible Cultural Heritage by UNESCO;
- b) Identify the communities representing the Mediterranean Diet listed by UNESCO;
- c) Understand that the Mediterranean Diet is a living heritage;
- d) Understand the Mediterranean Diet's link to sustainability.

slido

Please download and install the Slido app on all computers you use



Quão familiarizado (a) está com o conceito de Dieta Mediterrânea?

① Start presenting to display the poll results on this slide.

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO MEDITERRÂNICA – Tríada Mediterrânica



Pão



Vinho



Azeite

Civilizações Clássicas – Grécia



Civilizações Clássicas – Roma



Grande Bazar de Istambul





Mesquita Azul - Istanbul

Menorá Judaico



Oliveira, árvore sagrada para os Gregos









Ânfora panatenaica

The Met Museum







villa de Pisões (Beja)



Alarcão, 2017



domus

VILLA ROMANA LOS VILLARICOS
MULA - (MURCIA)

apotheca

wine press

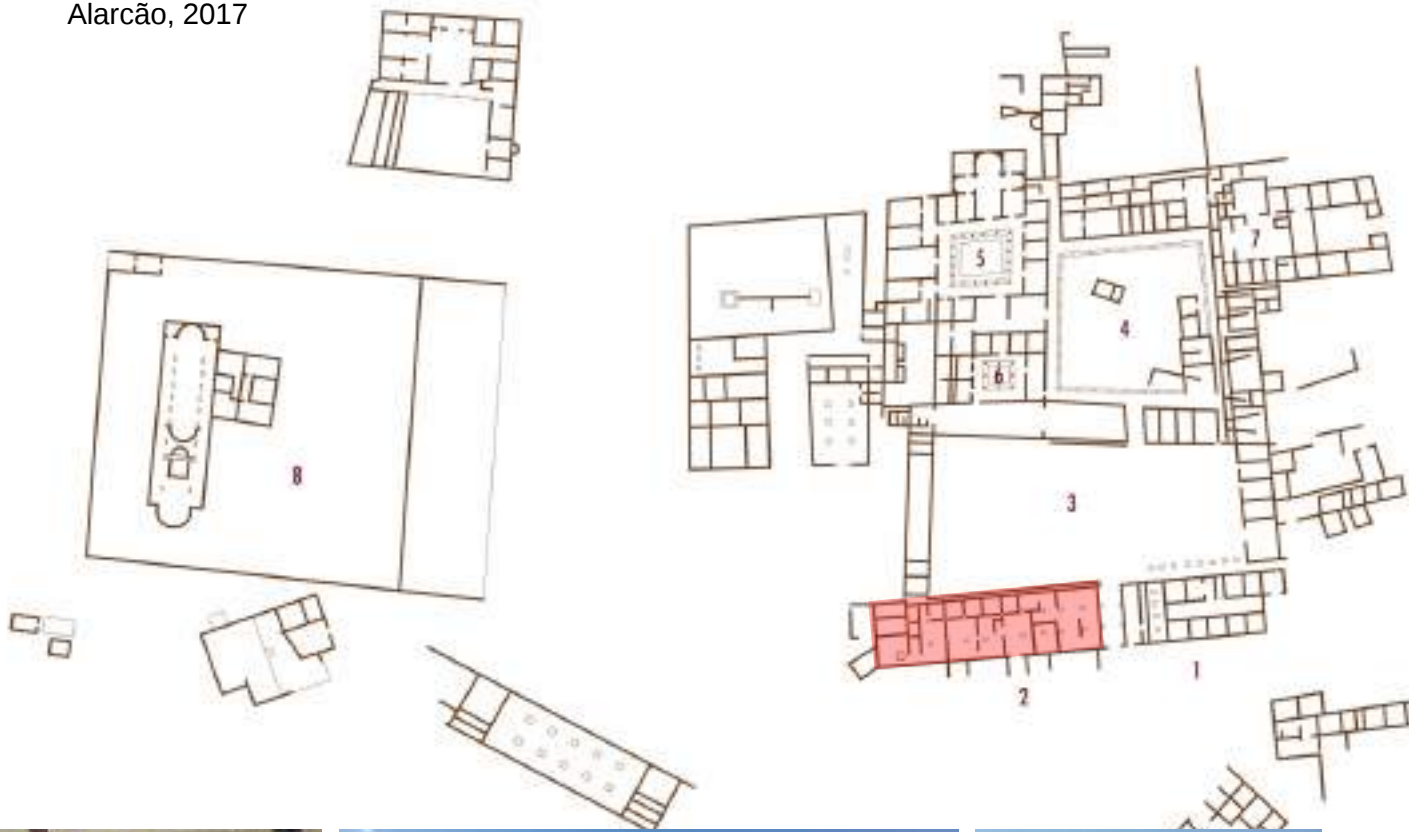
olive oil press

thermal baths

balawat



Alarcão, 2017



Villa Romana de Torre de Palma (Monforte)

- 1 - Stables
- 2 - Winepress**
- 3 - Open-air yard
- 5 - Peristyle
- 6 - Peristyle
- 7 - House
- 8 - Paleo-Christian basilica



Fig. 74





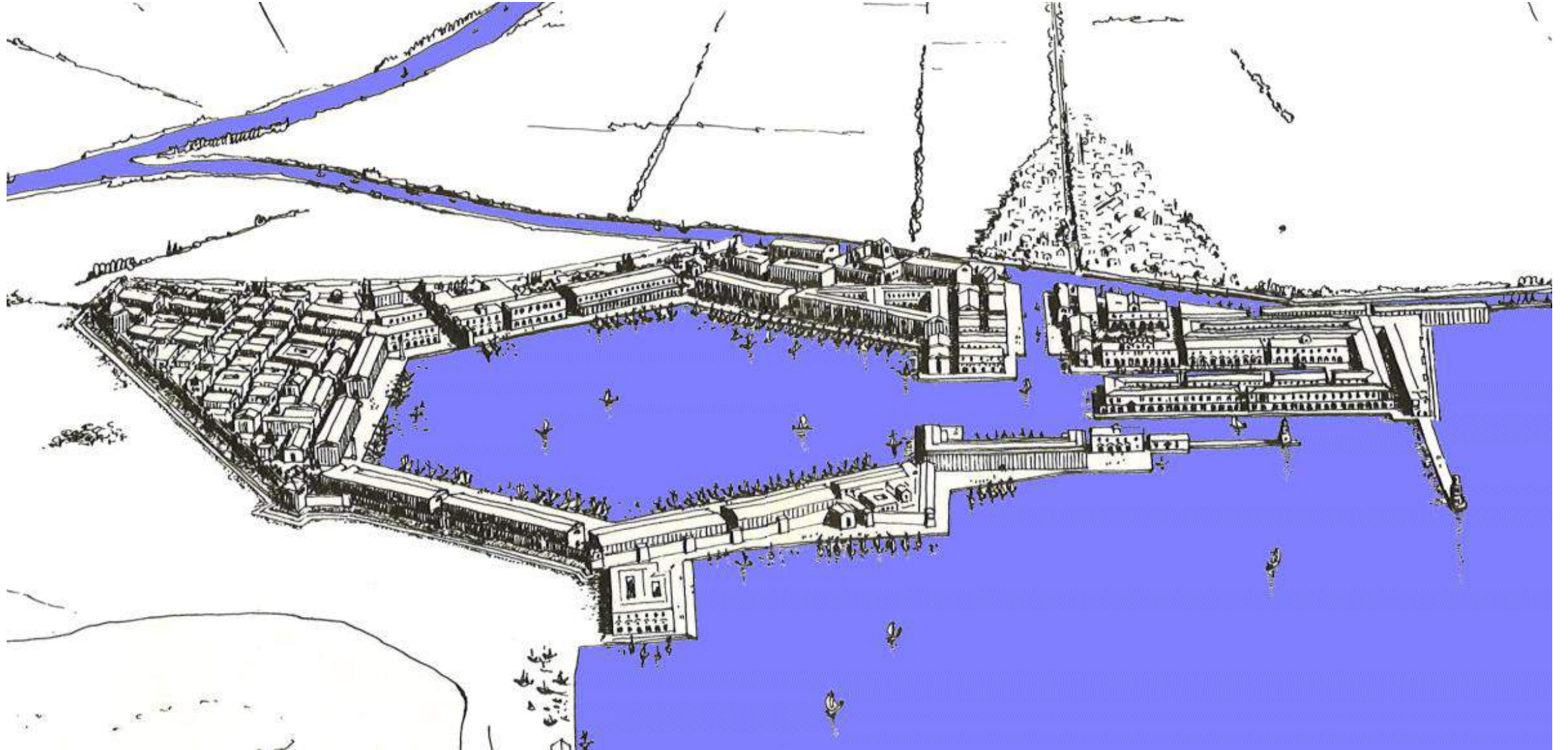








PORTUS





PORTUS







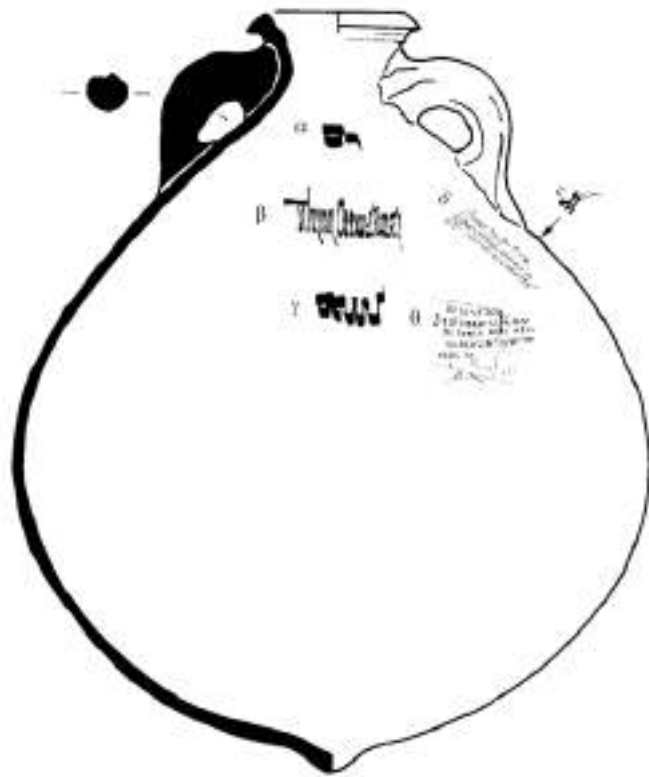
MONTE TESTACCIO

Dressel 20



SELOS

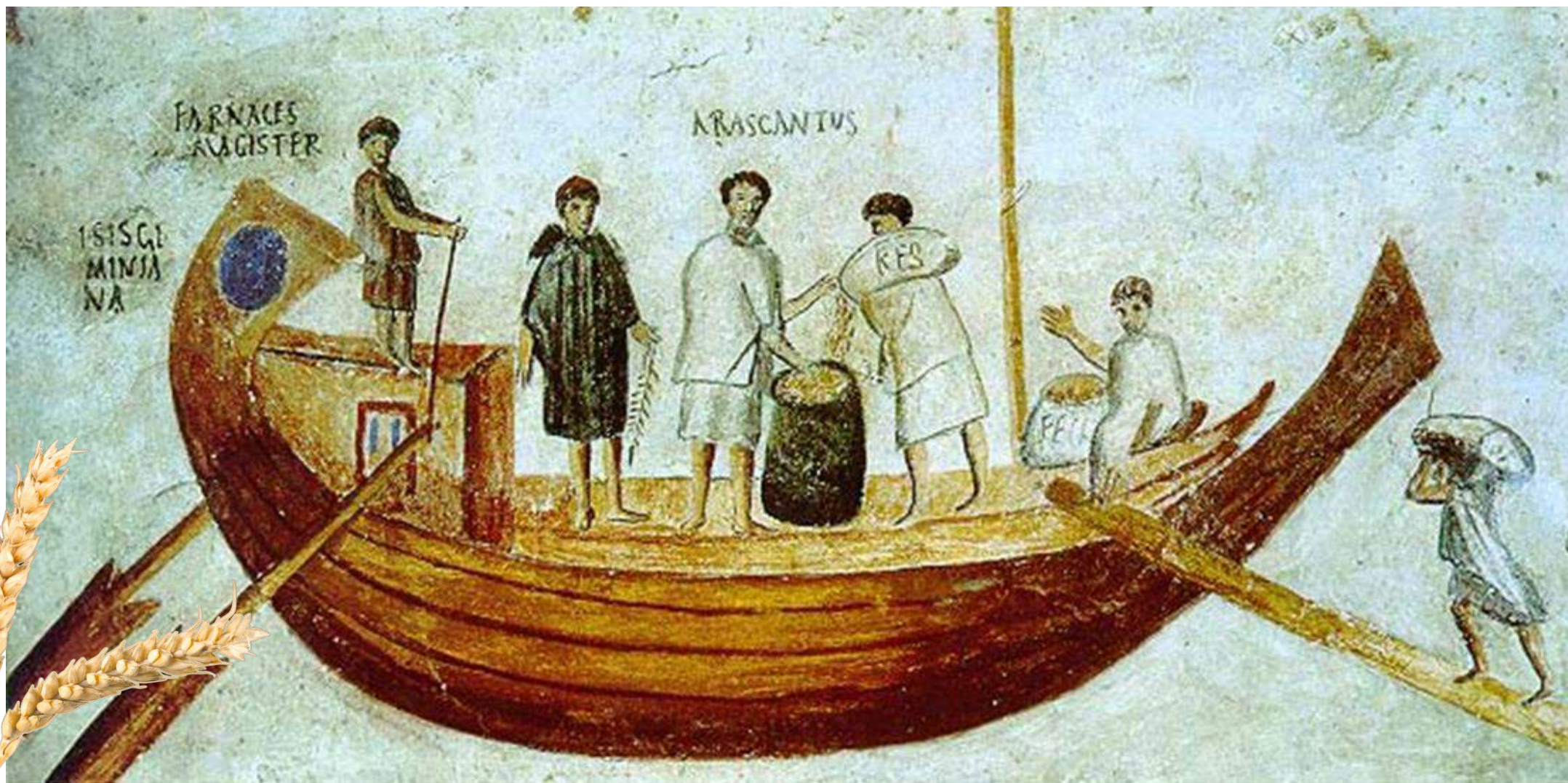
TITULI PICTI





Madrague de Giens

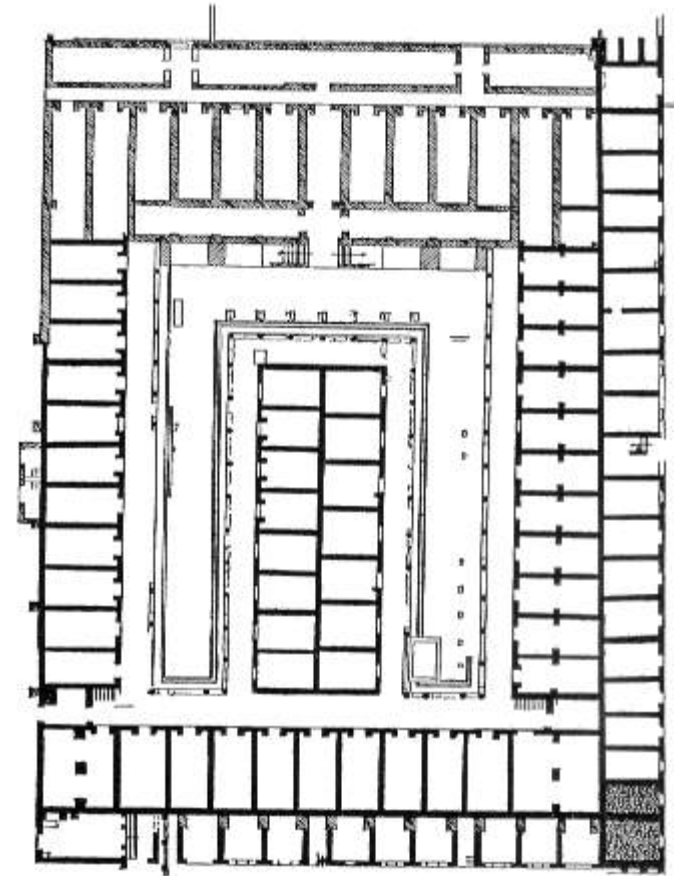




Pintura a fresco / *Navis Caudicaria* | Séc. II-III d.C. | Museu do Vaticano



OSTIA ANTICA



















Convivialidade à mesa



O Mediterrâneo como área cultural

“O Mediterrâneo é uma encruzilhada muito antiga. Há milénios tudo converge na sua direcção, confundindo e enriquecendo a sua história: homens, animais de carga, veículos, mercadorias, navios, ideias, religiões, artes de viver”

Fernand Braudel, “O Mediterrâneo o espaço e a história”, 1988

“Nenhum lugar do Globo foi tão rico de contactos, de permutas fecundantes, de redemoinhos de povos, de um comércio activo e constante de bens culturais”

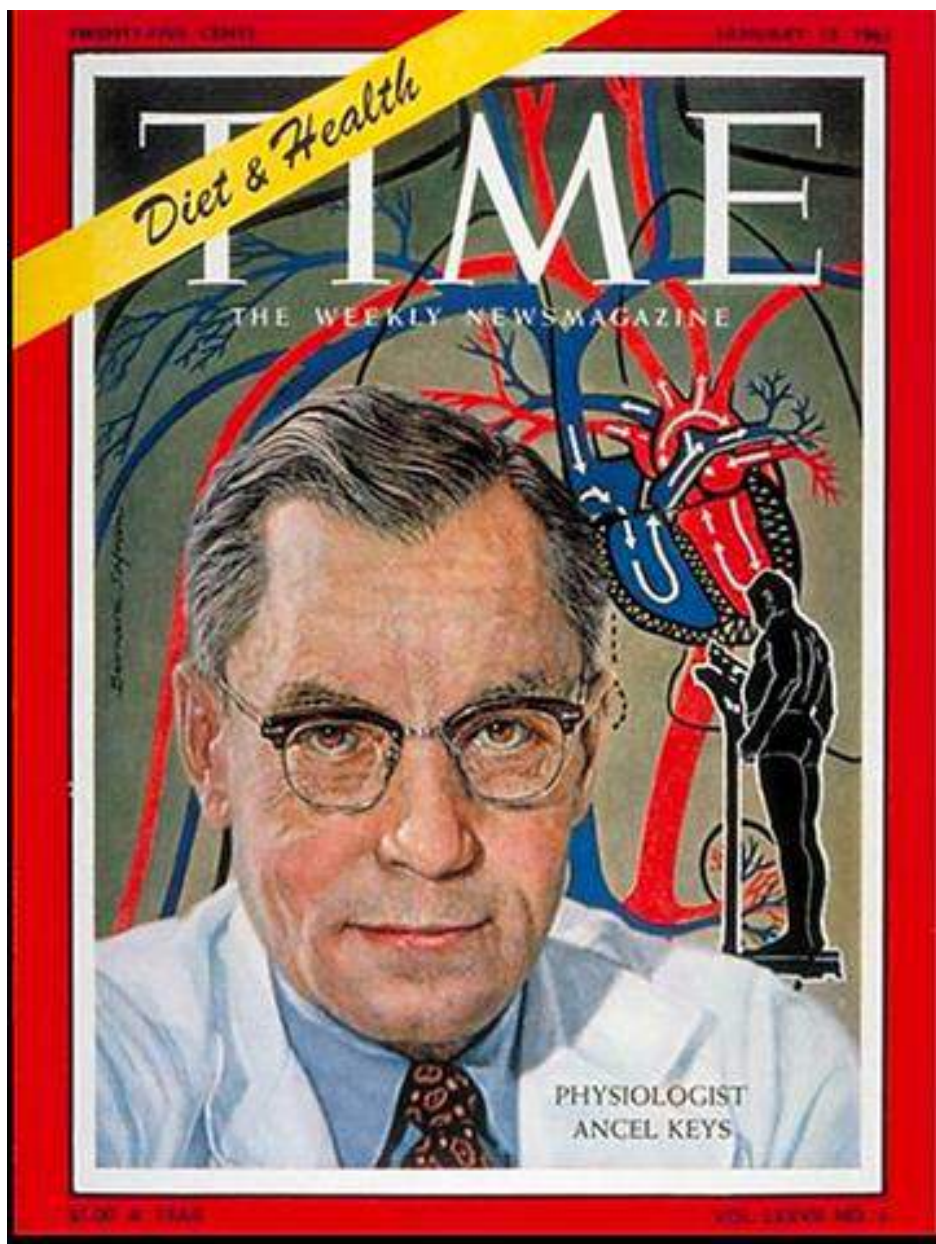
“A que deve o Mediterrâneo a sua antiga e persistente unidade? Em grande parte, ao ambiente, ao relevo semelhante, às mesmas aptidões e taras dos seus solos, ao rendilhado das costas e ao estreitamento das bacias marítimas, que permitiu a difusão das mesmas espécies (ou, pelo menos, dos mesmos tipos de vegetação) dos confins montanhosos e áridos da Ásia Menor aos confins oceânicos da Lusitânia ou do Magrebe.”

Orlando Ribeiro, “Mediterrâneo. Ambiente e Tradição”, 1987, 300-301



The image is a vibrant collage of various Mediterranean ingredients. At the top, there's a loaf of rustic bread, a whole avocado, a small jar of mixed lentils, and fresh green herbs. Below this, a semi-transparent banner contains the text. The bottom half of the image features a large piece of salmon garnished with rosemary, a bowl of bright orange turmeric powder, a bowl of cooked quinoa, a bowl of cubed white feta cheese, and a variety of fresh vegetables including carrots, pears, and tomatoes. Pistachios are scattered on a dark slate board in the foreground.

Como é que a Dieta Mediterrânica se tornou Património Imaterial da UNESCO?



ANCEL KEYS

Anos 50 do século XX

Estudo a partir de duas comunidades da europa mediterrânea: comunidades rurais da ilha de Creta e bairros populares de Nápoles.

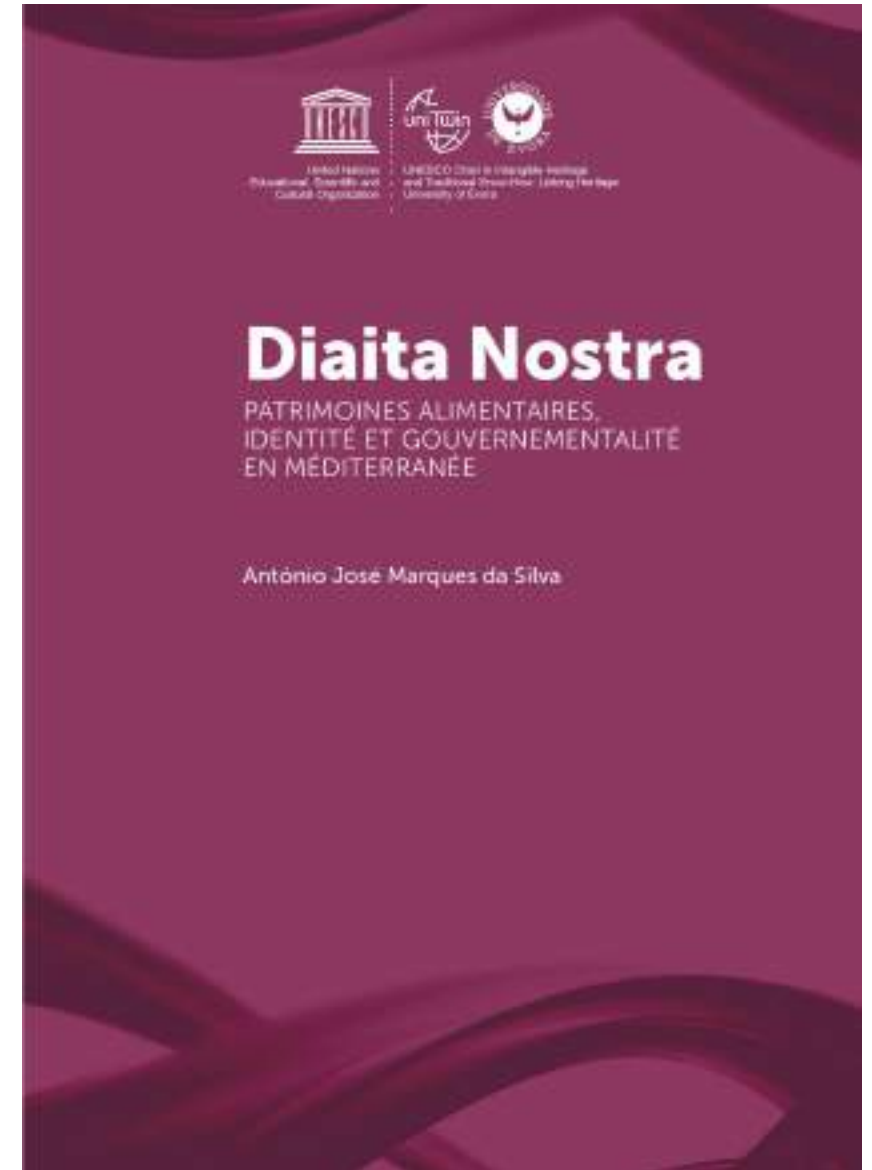
Concluiu que a alimentação tipicamente mediterrânea (Dieta Mediterrânea) tinha uma relação direta com a menor frequência de doenças cardiovasculares nas comunidades mediterrâneas, comparativamente com a população americana.

Janeiro, 1961

“Descoberta científica”

Problemáticas associadas ao conceito de Dieta Mediterrânica

- Crítica à análise “enviesada” de Ancel Keys
- O perigo da promoção da *Mediterranean way* for a dos territórios mediterrânicos





Diaita

δίαιτα

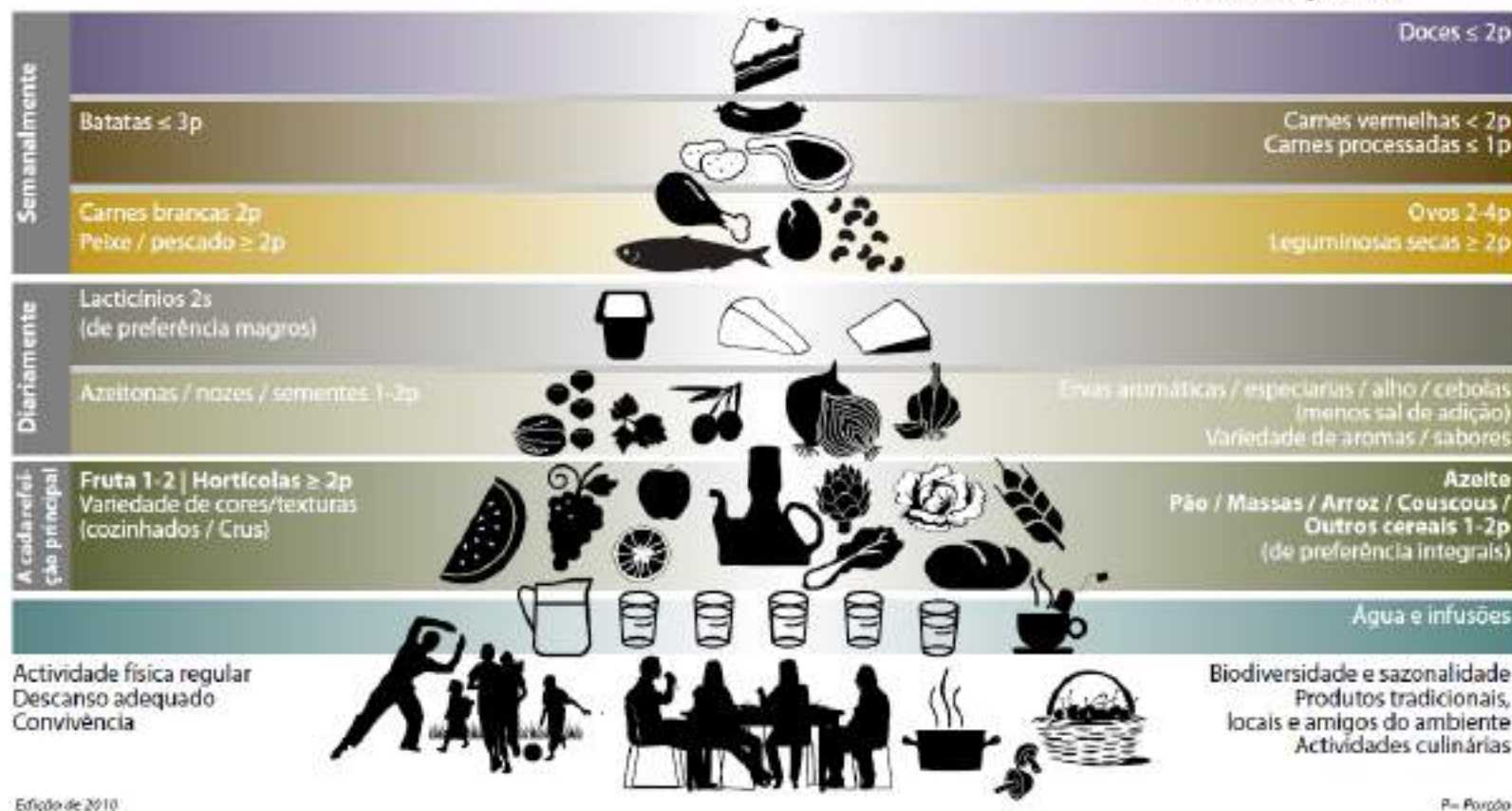
A Pirâmide da Dieta Mediterrânea: um estilo de vida para os dias de hoje

Recomendações para a população adulta

Porções de alimentos baseadas na frugalidade e nos hábitos locais



Vinho em moderação e de acordo com as crenças sociais



Edição de 2010

P = Porção



Fundación
Dieta Mediterránea

ICAF
International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition



Predimed
Preventive Medicine and Diet-Related Diseases



fens
FEDERATION OF EUROPEAN NUTRITION SOCIETIES

© 2010 Fundación Dieta Mediterránea
O uso e a reprodução desta pirâmide é autorizado sem qualquer restrição

Dieta Mediterrânea: Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO

A Dieta Mediterrânea abrange um conjunto de **competências, conhecimentos, rituais, símbolos e tradições** relativos ao **cultivo, colheita, pesca, criação de animais, conservação, processamento, confeção** e, em especial, **partilha e consumo dos alimentos**. Comer juntos está na base da identidade cultural e da continuidade das comunidades em toda a bacia do Mediterrâneo. É um momento de troca social e comunicação, uma afirmação e renovação da identidade da família, do grupo ou da comunidade. A Dieta Mediterrânea enfatiza valores como a hospitalidade, a vizinhança, o diálogo intercultural e a criatividade, bem como um modo de vida pautado pelo respeito pela diversidade. Desempenha um papel vital em espaços culturais, festivais e celebrações, reunindo pessoas de todas as idades, condições e classes sociais. Abarca o **artesanato e a produção de recipientes tradicionais de transporte, preservação e consumo de alimentos, incluindo pratos de cerâmica e copos.** As **mulheres desempenham um papel importante na transmissão do conhecimento relativo à Dieta Mediterrânea:** salvaguarda das suas técnicas, **respeito pelo ritmos sazonais** e eventos festivos, transmissão às novas gerações dos valores associados a este elemento patrimonial. Os **mercados desempenham igualmente um papel fundamental** como espaços para cultivar e transmitir a Dieta Mediterrânea mediante práticas diárias de troca, concórdia e respeito mútuo.





Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade

2010/2013

7 países e comunidades representativas:

Portugal (Tavira)

Chipre (Agros)

Croácia (Hvar e Brac)

Grécia (Koroni)

Espanha (Soria)

Itália (Cilento)

Marrocos (Chefchaouen)

OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

ODS 2: Erradicar a fome

ODS 5: Igualdade de género

ODS 14: Proteger a vida marinha

ODS 15: Proteger a vida terrestre

ODS 17: Parcerias para a implementação dos objetivos

DOMINIOS DA CONVENÇÃO

(a) tradições e expressões orais, incluindo a língua como vector do património cultural imaterial;

~~(b) artes do espetáculo;~~

(c) práticas sociais, rituais e atos festivos;

(d) conhecimentos e usos relacionados com a natureza e o universo; (e) técnicas artesanais tradicionais.

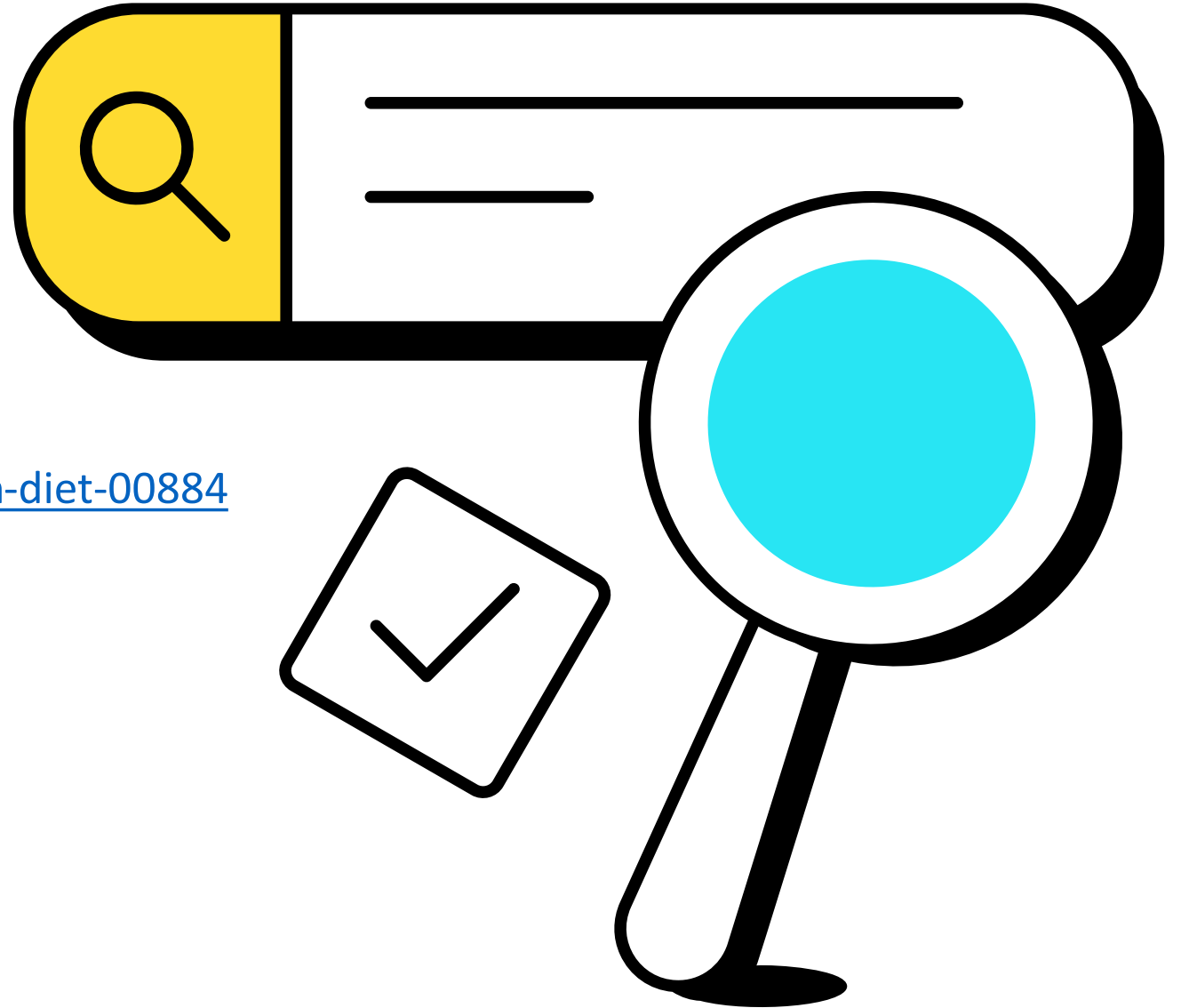
EXPLORAR LINKS:

<https://ich.unesco.org/en/RL/mediterranean-diet-00884>

<https://mediterraneandietunesco.org/>

<http://www.dietamediterranea.pt/>

<https://dietamediterranea.com/>





Towards a Construction of the Mediterranean Diet? The Building of a Concept between Health, Sustainability and Culture

F. Xavier Medina¹

Accepted: 25 November 2020 / Published online: 7 January 2021

© The Author(s), under exclusive license to Springer Nature Switzerland AG part of Springer Nature 2020

Abstract

This article aims to conduct a conceptual and diachronic review on the construction of the Mediterranean diet as a subject of analysis from a social point of view, connecting nutrition with the most actual social and political challenges and preoccupations. The concept of the Mediterranean diet came into being shortly after the mid-twentieth century as a recommended and healthy diet, mainly aimed at North American society. Since then, it has undergone various modifications that have led it from being a concept linked solely to health, to an element of culture, and a lifestyle, as a result of its declaration as intangible cultural heritage by UNESCO in 2010 (and its extension to other three additional countries in 2013). Since that point, the Mediterranean diet has adopted a new path, guided by the FAO, as a sustainable diet, focusing on sustainability and locality as the cornerstones of its new identity. A historic transformation of the concept of the Mediterranean Diet is therefore apparent, which has taken it from health to sustainability, through culture. However, it is also evident that the focus on health has never really declined in its importance, but has instead adapted to the times, and been modified to suit new food trends.

Keywords Mediterranean diet · Food · Nutrition · Health · Culture · Sustainability · Heritage · UNESCO

Introduction

The incorporation of sustainability issues into dietary guidelines has been discussed since the 1990s to make them healthier for the consumers as well as for the environment. Gossow and Clancy (1986) suggested the term 'sustainable diet' to describe a diet based on food that is

✉ F. Xavier Medina
fmedina@uoc.edu

¹ Department of Food and Nutrition, Faculty of Health Sciences, Universitat Oberta de Catalunya (UOC), Rambla del Poblenou, 156, 08018 Barcelona, Spain





A importância das paisagens culturais na Europa Mediterrânica

Na Europa, em particular no Mediterrâneo, o património natural não pode ser concebido separadamente do património cultural.

‘património agrícola’ do Mediterrâneo



2020

Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity

Il-Fira, culinary art and culture of flattened sourdough bread in Malta

Malta



2019

Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity

Transhumance, the seasonal crowing of livestock along migratory routes in the Mediterranean and in the Alps

Austria – Greece – Italy



2014

Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity

Traditional agricultural practice of cultivating the 'vite ad alberello' (head-trained bush vines) of the community of Pantelleria

Italy



2013

Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity

Mediterranean diet

Cyprus – Croatia – Spain – Greece – Italy – Morocco – Portugal



2009

Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity

Irrigators' tribunals of the Spanish Mediterranean coast: the Council of Wise Men of the plain of Murcia and the Water Tribunal of the plain of Valencia

Spain





Intangible Cultural Heritage

International Day of the Intangible Cultural Heritage 20th anniversary of the Convention Explore UNESCO  English  Connection 

Convention  Events  Themes  Lists  Safeguarding  Actors  Country   

UNESCO > Culture > Intangible Heritage > Lists > Browse the Lists



Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices

<https://ich.unesco.org/en/lists>



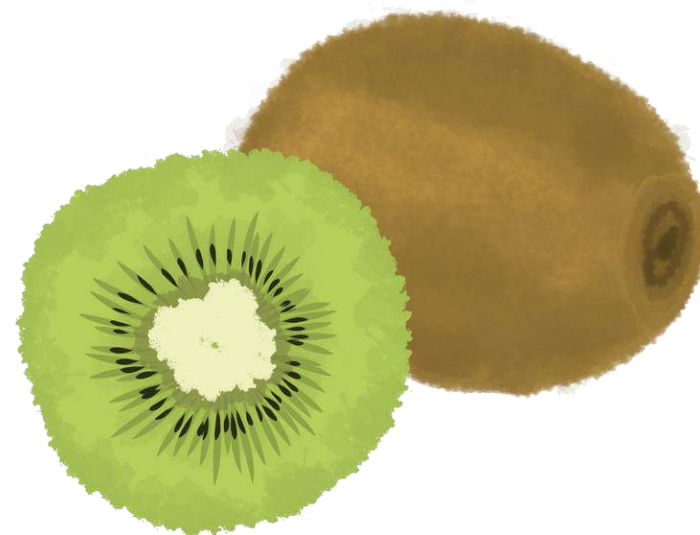
Dieta Mediterrânea é um Património VIVO!



As variedades de laranja doce foram introduzidas na Europa no século XVI



O tomate só se tornou um alimento popular na Europa no século XIX.



O kiwi começou a ser produzido na Europa nos anos 60 do século XX e na Península Ibérica nos anos 80.



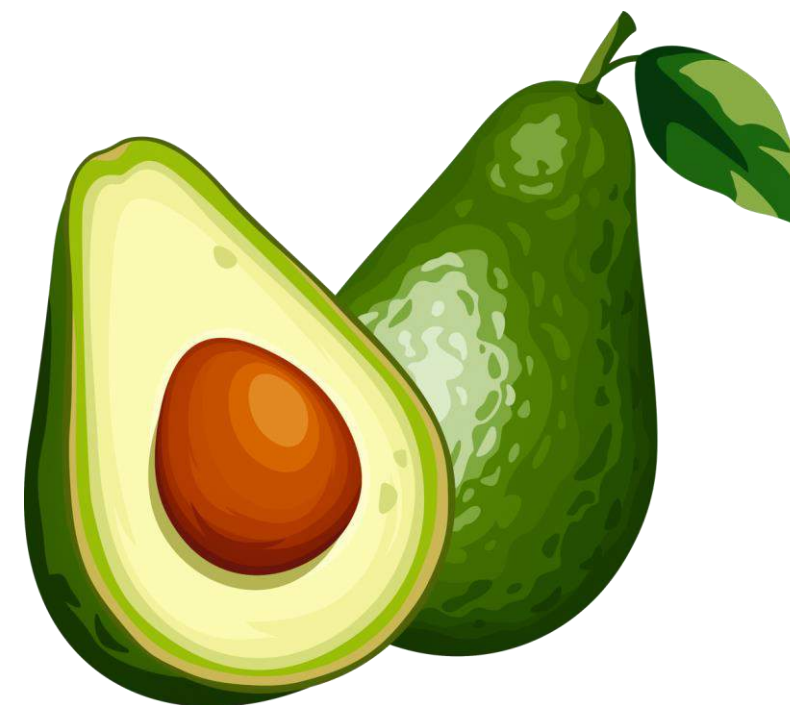
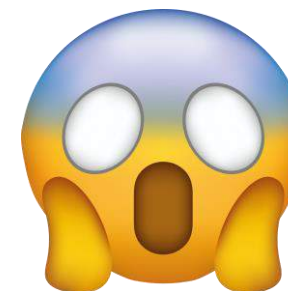
Portugal assumiu um forte compromisso com o cultivo do abacate e, se até 2013 existiam 300 hectares de abacateiros plantados, este número aumentou seis vezes até 2019, chegando a atingir os 2600 hectares no final de 2021, com mais de 90% dos quais no Algarve.

Produtores Europeus:

Espanha

Portugal

Itália (Sicília)





Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



CIHEAM
International Centre for
Advanced Mediterranean
Agrarian Studies



Union for the Mediterranean
Union pour la Méditerranée
اتحاد من أجل المتوسط



PRIMA
Partnership for
Innovative Rural Mediterra-
nean Initiatives

SFS-MED
Levers for transformation

English ▾



The Mediterranean diet for more sustainable consumption



“

**Empowering consumers as agents of change can have an
important impact on food sustainability**

”

Hamid El Bilali

slido

Please download and install the Slido app on all computers you use



Na sua opinião, qual é o maior desafio que a Dieta Mediterrânea enfrenta atualmente?

① Start presenting to display the poll results on this slide.

As dificuldades da continuidade do modelo alimentar mediterrânico no contexto da globalização do mercado

(Isidoro Moreno, 2015, 62)

- Industrialização das produções agrícolas e pecuárias
- Facilidade de transporte de alimentos em longas distâncias: globalização do mercado de frutas e legumes com vista a ultrapassar a sazonalidade dos produtos
- Empobrecimento da biodiversidade
- Especialização de extensos territórios em monoculturas para exportação, em detrimento tanto de florestas e outros espaços naturais como da produção para consumo local e de curta -média distância
- Papel dominante das grandes cadeias de distribuição e proliferação de hipermercados
- Marcas internacionais muito publicitadas e generalização das «marcas brancas»
- Crescentes exigências legais e técnicas no âmbito da segurança dos alimentos que desvirtuam a produção tradicional e promovem uma certa normalização da produção.



slido

Please download and install the Slido app on all computers you use



Conhece alguma política ou iniciativa europeia que promova o património alimentar? Ou sistemas alimentares mais sustentáveis?

① Start presenting to display the poll results on this slide.

Políticas Europeias para o Património Alimentar: Regimes de Qualidade da EU (GI)



Os regimes de qualidade da UE têm por objetivo proteger os nomes de determinados produtos de modo a promover as características únicas dos mesmos, associadas à origem geográfica e às técnicas de produção ancestrais das regiões em causa.

Os regimes de qualidade da EU

Indicações Geográficas

DOP – Denominação de Origem Protegida (alimentos e vinho)

IGP – Indicação Geográfica Protegida (alimentos e vinho)

IG – Indicação Geográfica (bebidas espirituosas e vinhos aromatizados)

Especialidade Tradicional Garantida (ETG)

Traditional terms protected in the European Union for wine

eAmbrosia

the EU geographical indications register



eAmbrosia is a legal register of the names of agricultural products, wine, and spirit drinks that are registered and protected across the EU.

It provides a direct access to information on all registered geographical indications, including the legal instruments of protection and product specifications. It also displays key dates and links for applications and publications before the geographical indications are registered.

You can also find information about the traditional terms for wine and the traditional specialities guaranteed in the section [Related links](#) below.

Wine register



Agricultural products
register



Spirit drinks register



Geographical indications - Search



Product type

File number

min. 3 characters

Name

min. 3 characters

Application type

Country zone

Country

<https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/>

OBRIGADA!

