

Gestió i salvaguarda del patrimoni cultural immaterial a la Mediterrània - Seminari Internacional

(Barcelona, Institut Europeu de la Mediterrània i Fundació Dieta Mediterrània, 17 i 18 de setembre de 2009)

F. Xavier Medina

(Àrea de Sistemes Alimentaris, Cultura i Societat, Universitat Oberta de Catalunya)

Al llarg de les darreres dècades, el concepte de patrimoni cultural ha arrossegat importants reflexions i debats que han provocat una atenció cada cop més significativa als seus components intangibles, fins a l'adopció per part de la UNESCO de la Convenció per a la Salvaguarda del Patrimoni Cultural Immaterial de 2003, l'entrada en vigor oficial de la qual va ser l'abril de 2006. Aquest nou marc administratiu i jurídic de protecció vinculant obre nous horitzons i nous reptes de cara a aquest patrimoni, des de la seva identificació, fins a –sobretot– la seva protecció, transmissió i gestió present i futura, amb una atenció particular a un renovat protagonisme de la societat civil i de les comunitats que s'hi troben directament implicades.

En relació amb aquesta situació, entre els dies 17 i 18 de setembre de 2009 va tenir lloc a Barcelona el Seminari Internacional sobre la gestió i la salvaguarda del patrimoni cultural immaterial a la Mediterrània. Organitzat per l'IEMed i la Fundació Dieta Mediterrània, aquestencontre va aplegar més d'una vintena d'especialistes en el patrimoni cultural immaterial (PCI) observat des de diferents perspectives (acadèmiques, insti-

tucionals, de la societat civil, etc.) i disciplines (l'antropologia, principalment, però també la història, la sociologia, el dret, el medi ambient...).

Amb una conferència inaugural introductòria de Federico Mayor Zaragoza, exdirector general de la UNESCO, el seminari es va organitzar en quatre sessions al voltant del PCI, que tractaren la seva situació actual i les seves perspectives, l'estat dels inventaris fins avui i de cara al futur, l'estudi de casos de

bones pràctiques i, finalment, el cas de l'alimentació com a PCI, tot analitzant les experiències existents fins el moment actual i les futures, parant una especial atenció al cas de la Mediterrània, car la dieta mediterrània ha estat presentada en la darrera convocatòria (agost de 2009) per ser declarada patrimoni cultural immaterial davant la UNESCO.

En el seminari, hi van participar personalitats internacionals ben destacades,



Senen Florensa, director de l'IEMED; M.A. Roque, directora d'estudis de l'IEMED, i el professor libanès Georges Zouain, director de Gaia-Heritage.



Francisco Sensat, vicepresident executiu de Dieta Mediterrània; Senen Florensa, director de l'IEMED; Federico Major Zaragoza, ponent.

com poden ser George Zouain (exdirector de Patrimoni Mundial de la UNESCO), Francisco López Morales (director de Patrimoni Mundial de l'INAH, Mèxic) o el mateix F. Mayor Zaragoza (des d'una perspectiva de la UNESCO); acadèmics com Françoise Aubaile (Musée d'Histoire Naturelle, París), Maria-Manuel Valagão (International Commission on the Anthropology of Food, Lisboa), Isabel G. Turmo (Universitat de Sevilla), Luis V. Elías (Bodegas Rodríguez-Heredia, La Rioja), Nozha Sekik (INP, Tunis) o Julia Csergo (Universitat de Lió), o representants de diferents administracions autonòmiques i estatals (ministeris, comunitats autònomes) i de la societat civil (UNESCOCAT).

El seminari va cloure amb la proposta d'una declaració de Barcelona sobre el patrimoni cultural immaterial, amb la voluntat que pogués convertir-se en un instrument útil de cara a la UNESCO en relació amb la consideració d'aquesta mena de llegat com a patrimoni de la humanitat en les seves prope-res convocatòries.

Les converses de taverna, una dècada de treball sobre el patrimoni immaterial marítim

Museu de la Pesca (Palamós)

L'any 2001 s'iniciava a Palamós una activitat, les Converses de Taverna, de la qual enguany celebrem la seva desena temporada. Al llarg de tot aquest temps s'han fet una vuitantena de sessions amb la gent de mar com a protagonistes, amb la intenció d'apropar la seva experiència i els seus sabers al públic en general en un ambient distès com és el d'una taverna portuària, Ca la Pepa Caneja, a tocar del port i del Museu de la Pesca.

Aquesta iniciativa no sorgia espontàniament. En aquells moments, l'exposició permanent del Museu de la Pesca no s'havia obert, ni tan sols s'havien iniciat les obres d'adequació de l'edifici i veníem d'enllestir l'"Inventari marítimopesquer de la Costa Brava" dins els programes IPEC, amb el propòsit que la recerca conduís la política d'adquisicions i fornís el discurs museogràfic, una vegada escollit el model museològic que es plantejava. És així com podem entendre aquesta activitat, com una continuïtat del procés de recerca i de patrimonialització del sector pesquer.

A ulls d'ara, el funcionament d'aquesta activitat és simple: un divendres al mes, a les set del vespre i durant una hora, dues, tres o quatre persones, normal-