

Possono gli chef contribuire alla salvaguardia e alla promozione dei patrimoni alimentari? Un'analisi esplorativa del movimento gastronomico boliviano

Dauro Mattia Zocchi

	<h2>Narrare i gruppi</h2> <p><i>Etnografia dell'interazione quotidiana, prospettive cliniche e sociali, design</i> - vol. 18, n° 2, dicembre 2023</p> <p>ISSN: 2281-8960</p>
---	--

Rivista semestrale pubblicata on-line dal 2006 - website: www.narrareigruppi.it

Titolo completo dell'articolo	
Possono gli chef contribuire alla salvaguardia e alla promozione dei patrimoni alimentari? Un'analisi esplorativa del movimento gastronomico boliviano	
Autore	Ente di appartenenza
Dauro Mattia Zocchi	<i>Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Bra (CN)</i>
Pagine 199-210	Pubblicato on-line il 29 dicembre 2023
Cita così l'articolo	
Zocchi, D.M. (2023). Possono gli chef contribuire alla salvaguardia e alla promozione dei patrimoni alimentari? Un'analisi esplorativa del movimento gastronomico boliviano. In <i>Narrare i Gruppi</i> , vol. 18, n° 2, dicembre 2023, pp. 199-210 - website: www.narrareigruppi.it	

IMPORTANTE PER IL MESSAGGIO CHE CONTIENE.

Questo articolo può essere utilizzato solo per la ricerca, l'insegnamento e lo studio privato. Qualsiasi riproduzione sostanziale o sistematica, o la distribuzione a pagamento, in qualsiasi forma, è espressamente vietata. L'editore non è responsabile per qualsiasi perdita, pretese, procedure, richiesta di costi o danni derivante da qualsiasi causa, direttamente o indirettamente in relazione all'uso di questo materiale.

note

Possono gli chef contribuire alla salvaguardia e alla promozione dei patrimoni alimentari? Un'analisi esplorativa del movimento gastronomico boliviano

Dauro Mattia Zocchi

Riassunto

Questa nota presenta un approfondimento circa il ruolo degli chef come potenziali innovatori sociali, interrogandosi sull'importanza dell'analisi etnografica per identificare e comprendere le implicazioni sottese all'emergere di questa nuova figura in un dato contesto socioeconomico e culturale, ovvero i limiti e le prospettive di questi attori sociali. Essa presenta e contestualizza, da un punto di vista teorico e metodologico, una ricerca etnografica condotta in Bolivia per comprendere le dinamiche e le implicazioni sottese all'emergere della figura dello chef come innovatore sociale e attivista per la salvaguardia dei patrimoni alimentari e gastronomici.

Parole chiave: Fine dining; Bolivia; Nueva Cocina Latino Americana; Cibi indigeni; Etnografia

Can chefs contribute to the safeguarding and promotion of food heritage? An exploratory analysis of the Bolivian gastronomic movement

Abstract

This note offers a comprehensive exploration of the role of chefs as potential social innovators, raising questions about the significance of ethnographic analysis in identifying and understanding the implications associated with the emergence of this new figure in a specific socioeconomic and cultural context. Specifically, it examines the limits and prospects of these social actors. The note introduces and contextualizes, from both theoretical and methodological perspectives, an ethnographic research study conducted in Bolivia. The aim is to gain insight into the

dynamics and implications surrounding the emergence of chefs as social innovators and activists dedicated to preserving food and gastronomic heritage.

Keywords: Fine dining; Bolivia; Nueva Cocina Latino Americana; Cibi indigeni; Etnografia

1. Il quadro della ricerca

Questa nota nasce con l'intento di offrire un approfondimento circa il ruolo degli chef come potenziali innovatori sociali e di riflettere sull'importanza dell'analisi etnografica per identificare e comprendere le implicazioni sottese all'emergere di questa nuova figura in un dato contesto socioeconomico e culturale, evidenziando i limiti e le prospettive di questi attori sociali. La ricerca che viene presentata di seguito si inserisce nell'ambito di un ampio progetto incentrato sulle dinamiche sottese al riconoscimento, alla sua salvaguardia e promozione dei patrimoni alimentari, prestando particolare attenzione alla relazione esistente tra patrimonializzazione alimentare e la sostenibilità sociale e culturale (Zocchi, 2022).

Adottando un approccio transdisciplinare, che combina lenti teoriche e analitiche delle scienze geografiche e delle scienze gastronomiche, la ricerca si interroga sui limiti e le prospettive di iniziative intraprese da diversi attori nel comparto agroalimentare e gastronomico mirate alla salvaguardia e alla promozione di cibi tradizionali e del patrimonio culturale ad essi associato.

In questo contesto, la ricerca si focalizza sullo studio dei movimenti gastronomici nel Sud Globale, concentrandosi su quelle realtà in cui esponenti del settore della ristorazione prendono parte a iniziative multi-attori che coinvolgono produttori, ONG, attivisti e istituzioni pubbliche. In particolare, la ricerca mira a studiare e definire il contributo dei movimenti gastronomici alla salvaguardia e promozione dei patrimoni alimentari, analizzando il ruolo degli chef come attori di innovazione sociale. Ciò facendo, la ricerca si interroga criticamente sul ruolo potenziale di questi attori nel rivitalizzare elementi legati ai *foodscape* locali e favorire una transizione verso sistemi alimentari più giusti, inclusivi e sostenibili.

A tal proposito, la *Nueva Cocina Latino Americana*, e in particolare il movimento gastronomico boliviano, rappresentano un caso studio esemplare per esplorare questo fenomeno e le implicazioni che ne derivano. Adottando un

approccio etnografico, la ricerca indaga sulle azioni che alcuni esponenti dell'ecosistema gastronomico boliviano hanno intrapreso per recuperare ingredienti e piatti tradizionali, articolare filiere alimentari alternative urbano-rurale e generare consapevolezza circa l'importanza e il valore del patrimonio alimentare boliviano per una transizione verso sistemi alimentari più sostenibili.

Le pagine che seguono inquadrano brevemente il dibattito all'interno di cui si inserisce la ricerca, approfondendo in particolare le trasformazioni che hanno interessato la figura dello chef e il legame esistente tra settore della ristorazione e patrimoni alimentari. Prosegue quindi con una breve introduzione del caso studio boliviano, contestualizzandolo nel più ampio movimento culinario che ha interessato l'America Latina nelle ultime tre decadi. Verranno dunque presentati gli obiettivi e le metodologie della ricerca, dettagliando le attività di ricerca preliminare di campo, delineando i risultati attesi e il potenziale contributo di questo lavoro al dibattito di riferimento.

2. Stato dell'arte

Negli ultimi decenni, la profonda trasformazione dei sistemi alimentari ha provocato una perdita drammatica della biodiversità alimentare, generando altresì un'erosione delle pratiche e conoscenze tradizionali che fanno parte del patrimonio culturale immateriale delle comunità del mondo. Il cibo e la gastronomia, come sottolineato da Romagnoli (2019), sono una parte fondamentale di questo patrimonio.

Dal punto di vista storico, la fine degli anni '80 ha segnato un cambiamento nella comprensione del cibo, da prodotto di consumo a elemento chiave del patrimonio culturale. Studi come quelli di Bessièrè (1998) hanno evidenziato come il patrimonio alimentare comprenda non solo prodotti agricoli e ricette, ma anche tecniche, pratiche e tradizioni.

Questo riconoscimento ha stimolato un crescente interesse per la valorizzazione dei cibi tradizionali e per il loro potenziale contributo alla sostenibilità dei sistemi alimentari. Il dibattito accademico nelle scienze sociali ha evidenziato che il riconoscimento del cibo come elemento integrante dei patrimoni culturali intangibili possa attivare processi partecipativi di recupero e rivitalizzazione delle risorse alimentari tradizionali tramite il coinvolgimento delle

comunità e degli attori locali (Turner *et al.*, 2016; Barrionuevo *et al.*, 2019), contribuendo in questo modo al miglioramento della sostenibilità sociale e culturale dei sistemi alimentari (Sidali *et al.*, 2016; Kapelari *et al.*, 2020).

3. Il Ruolo degli Chef nella Promozione dei Patrimoni Alimentari

Il miglioramento della sostenibilità dei sistemi alimentari rappresenta una sfida aperta per il settore della ristorazione (Zocchi *et al.*, 2021) e, in questo contesto, gli chef emergono come figure chiave in questo processo.

A partire dalla seconda metà del XX secolo, la figura e il ruolo dello chef hanno subito grandi trasformazioni. Dall'essere principalmente focalizzati sulla preparazione dei pasti, gli chef sono diventati ambasciatori del patrimonio culturale e sostenitori di pratiche alimentari sostenibili. La loro crescente visibilità pubblica, come descritto da Navarro-Dols e González-Pernía (2020), li ha trasformati in *opinion leader* e mediatori socioculturali.

In diversi contesti regionali e nazionali, gli chef, e in particolare i cosiddetti *celebrity chef* (Matta, 2018), hanno intrapreso iniziative volte a promuovere la conservazione della biodiversità alimentare e dei patrimoni associati, contribuendo alla riscoperta di cibi trascurati e marginalizzati, alla promozione del patrimonio culinario locale e all'introduzione di prodotti alimentari rurali e indigeni nei circuiti di ristorazione urbana (Matta, 2013). Inoltre, questa tendenza ha favorito dei processi di territorializzazione del cibo attraverso il rafforzamento di reti alimentari che connettono ristoratori urbani con attori legati a contesti rurali di produzione (Ilbery e Maye, 2005).

A fronte delle prospettive promettenti, diversi studiosi hanno discusso criticamente il ruolo di questi attori, evidenziando alcune contraddizioni etiche (Sammels, 2019; McDonell, 2019) e gli effetti collaterali delle loro azioni, tra cui l'appropriazione e mercificazione delle culture alimentari indigene (Garcia, 2013; Grey e Newman, 2018; Garcia, 2022). Questi studi hanno dunque aperto un dibattito critico circa l'effettivo impatto positivo delle azioni intraprese dagli chef per la salvaguardia e promozione dei patrimoni alimentari.

4. *La Nueva Cocina Latino Americana e il movimento gastronomico boliviano*

Queste tematiche hanno sovente permeato gli studi e le riflessioni sullo sviluppo del comparto della ristorazione di *fine dining* in America Latina e, più di preciso, nei confronti di quei ristoranti del Nuovo Mondo che formano parte della *Nueva Cocina Latino Americana*. Questo movimento, che vede la sua origine nel contesto peruviano nell'ultimo decennio del XX secolo (Matta, 2013), ha visto l'emergere di un nuovo approccio alla ristorazione di *fine dining* basato sul recupero e promozione del patrimonio di prodotti e tradizioni culinarie indigene, ovvero sulla riaffermazione delle cucine ancestrali andine e amazzoniche. In questo percorso, si è andata affermando la figura dello chef come imprenditore sociale e attivista nel campo alimentare che, dentro e fuori dal ristorante, promuove la gastronomia come importante elemento identitario e di coesione sociale, oltre che motore di sviluppo sostenibile e inclusivo.

L'affermazione della gastronomia peruviana a livello nazionale e internazionale è legata alla nascita della *cucina novoandina* (Lauer & Lauer, 2006). Gli esponenti di tale movimento hanno promosso uno sviluppo sostenibile e inclusivo tramite la valorizzazione del patrimonio alimentare, il miglioramento delle condizioni di vita delle comunità rurali, l'educazione delle nuove generazioni e il rafforzamento dell'identità nazionale (Caretas, 2011). Si annoverano tra i principali esponenti di quella che è stata definita "rivoluzione gastronomica peruviana" (Lauer, 2006), chef quali Virgilio Martinez (il cui ristorante Central è stato insignito del premio di miglior ristorante del mondo nella lista di *The World's 50 Best Restaurants*), Gaston Acurio e Pedro Miguel Schiaffino. Il clamore mediatico e la visibilità dell'esperienza peruviana hanno favorito l'emergere di fenomeni simili in altri paesi dell'America Latina, tra cui la Bolivia.

La scena gastronomica boliviana ha iniziato a formarsi all'inizio degli anni 2000 con il movimento della *cocina novo boliviana*, guidato da chef di origini europee, tra cui Gerard Germaine e Pierre Van Oost, che si ponevano l'obiettivo di creare un'alta cucina boliviana fondata sulla fusione tra ingredienti nativi e tecniche culinarie di derivazione europea. Nel 2010, lo chef danese Claus Meyer, ritenuto tra i fondatori della Nuova Cucina Nordica, ha fondato a La Paz, Gustu, primo ristorante di *fine dining* boliviano e centro di

formazione culinario per le nuove generazioni di cuochi boliviani (Rosells, 2018). Il progetto intrapreso da Meyer si fonda sull'utilizzo della cucina e della gastronomia come leve per generare un cambiamento sociale e migliorare le condizioni di vita della popolazione boliviana e degli attori di questo sistema alimentare. Il progetto Gustu ha visto nel corso degli anni una diversificazione delle iniziative, mostrando una crescente attenzione per la salvaguardia e il recupero della biodiversità alimentare e dei patrimoni culturali indigeni. Si inserisce in questo contesto il progetto Sabores Silvestres, lanciato dal ristorante Gustu in collaborazione con la Wildlife Conservation Society (WCS), che si pone l'obiettivo di realizzare delle esplorazioni gastronomiche per documentare la diversità bioculturale e alimentare del territorio boliviano e quindi creare delle filiere di approvvigionamento alternative tra comunità andine e amazzoniche e il comparto gastronomico di La Paz.

A seguito dell'apertura di Gustu, la scena gastronomica di La Paz e, in misura minore, di altri centri urbani boliviani è andata arricchendosi e diversificandosi, con l'apertura di nuovi ristoranti di *fine dining*, tra cui Ali Pacha, Popular Cocina Boliviana, Mi Chola, Ancestral e Phayawi, diversi dei quali sono stati fondati chef formati secondo la filosofia di ristorazione promossa da Gustu. Parallelamente, il ristorante Gustu, e la sua attuale head chef boliviana Marsia Taha Mohamed, sono stati insigniti di numero premi prestigiosi (tra cui miglior chef in America Latina nel 2021 nella classifica della Latin America 50 Best Restaurants) che hanno contribuito all'affermazione della Bolivia sulla scena culinaria globale.

5. Design della Ricerca, Obiettivi e Metodologia

A fronte di questo crescente fenomeno gastronomico, ad oggi un numero esiguo di studi (si vedano i lavori di Sammel e Turner) ha esplorato il ruolo e l'impatto che gli esponenti di questo movimento stanno avendo nella rivitalizzazione del patrimonio alimentare boliviano e nel processo di transizione verso sistemi alimentari più sostenibili e inclusivi.

Utilizzando la Bolivia come caso studio, la ricerca intende investigare sul ruolo degli chef della scena gastronomica urbana boliviana nel recupero e valorizzazione di ingredienti e prodotti facenti parte del patrimonio alimentare rurale e indigeno. Focalizzandosi su specifiche realtà ristorative di *fine dining*, si

intende analizzare l'impatto di alcune attività promosse da esponenti del movimento gastronomico boliviano sul recupero di ingredienti e piatti tradizionali, sullo sviluppo di catene alimentari alternative urbane-rurali e sulla creazione di consapevolezza circa l'importanza e del valore del patrimonio alimentare. Nel complesso, la ricerca vuole esplorare i limiti e le prospettive delle loro azioni nel migliorare la sostenibilità sociale e culturale dei *foodscape* locali.

In questo contesto, gli obiettivi specifici della ricerca sono:

1. Analizzare, attraverso casi studio selezionati, le strategie (materiali e immateriali) adottate dagli chef per introdurre e promuovere cibi indigeni nel paesaggio ristorativo urbano.
2. Esplorare come queste iniziative ridefiniscono, fisicamente e simbolicamente, la relazione tra spazi urbani e rurali, ovvero tra chef e altri attori del sistema alimentare.
3. Indagare i limiti e le prospettive di queste iniziative nel favorire uno sviluppo socialmente e culturalmente sostenibile dei *foodscape* boliviani.

La ricerca si avvale di una metodologia qualitativa, focalizzata sulle scienze gastronomiche e sull'analisi etnografica (Van Maanen, 2011).

La raccolta dati, nel primo semestre del 2023, è stata effettuata combinando una revisione della letteratura con la raccolta di dati sul campo. Durante la ricerca di campo, condotta nei mesi di giugno e luglio e concentrata in alcuni dei più importanti poli urbani e gastronomici della Bolivia, ovvero La Paz, Santa Cruz de la Sierra e Sucre, la raccolta dei dati è stata realizzata tramite 35 interviste con importanti stakeholder dello scenario ristorativo e gastronomico, prediligendo chef e ristoratori legati ai circuiti del *fine dining* urbano. La ricerca ha incluso altresì attività di osservazione partecipante in ristoranti e altre strutture gastronomiche locali, nonché la partecipazione a meeting ed eventi realizzati da stakeholder chiave nel panorama gastronomico boliviano. I dati secondari saranno raccolti da fonti grigie quali articoli di giornale, siti web e pagine social dei ristoranti, report governativi e non governativi.

6. Fasi della Ricerca

La ricerca ha previsto tre fasi principali. Nella prima fase, è stata condotta un'analisi della letteratura accademica e grigia relativa al movimento gastronomico boliviano e al contesto alimentare della Bolivia. Le fasi preparatorie della ricerca hanno altresì incluso un'attività di *food mapping* finalizzato a mappare e sistematizzare informazioni rilevanti per comprendere le risorse alimentari e culinarie, le reti e i modelli di consumo nel comparto gastronomico delle aree di studio (Zocchi *et al.*, 2023). L'analisi ha altresì previsto una revisione della letteratura volta a delineare le caratteristiche dei patrimoni alimentari della Bolivia a livello regionale, in termini di ingredienti, piatti e pratiche culinarie.

Nella fase di progettazione della ricerca, sulla base delle analisi precedenti, sono state definite le aree di studio, la selezione di casi studio rilevanti e quindi l'identificazione degli informatori chiave e la creazione di un primo contatto.

La ricerca sul campo, condotta tra giugno e luglio 2023, ha visto l'analisi di diverse unità ecogastronomiche di interesse (Zocchi *et al.*, 2023) legate ai *foodscape* e *restaurantscape* di La Paz, Santa Cruz de la Sierra e Sucre, attraverso la conduzione di interviste con chef e altri attori gastronomici locali (ad es. rappresentanti di ONG, attivisti alimentari). Nel caso degli chef, partendo da un'analisi degli ingredienti e delle pietanze offerte nei ristoranti, sono state investigate le principali motivazioni sottese all'inclusione di questi elementi nell'offerta culinaria e le strategie di approvvigionamento adottate, indagando altresì questioni concernenti la sostenibilità di queste azioni e di progettualità connesse al recupero dei patrimoni alimentari boliviani. Sono state inoltre condotte attività di osservazione partecipante in ristoranti, mercati ed eventi culinari al fine di comprendere le relazioni esistenti tra ristoratori e altri attori delle filiere alimentari locali.

Tramite l'elaborazione dei dati raccolti verrà fornita un'analisi dettagliata dell'impatto del fenomeno gastronomico e delle possibili linee guida per l'implementazione e lo sviluppo di progetti di sviluppo sostenibile basati sulla valorizzazione del patrimonio di prodotti e saperi alimentari locali.

7. Conclusione

La ricerca si pone come esempio di studio etnografico mirato a indagare sul ruolo degli chef non solo come creatori di piatti ma come custodi e promotori del patrimonio gastronomico. Essa mira a riconoscere la dignità della loro professione e il loro contributo culturale, sottolineando l'importanza degli chef nel guidare la società verso un futuro più sostenibile e consapevole. Attraverso questo studio, si vuole mettere in luce il potenziale degli chef nel modellare i *foodscape* che rispettano e valorizzano le tradizioni culinarie, fornendo così un contributo essenziale alla conservazione della diversità culturale e alla sostenibilità sociale.

L'analisi preliminare del lavoro etnografico restituisce un quadro articolato che evidenzia la diversità di approcci e declinazioni che lo chef, nel ruolo di innovatore sociale, può adottare per contribuire al miglioramento della sostenibilità e inclusione dei sistemi alimentari. La ricerca restituisce inoltre la complessità di questi approcci e le contraddizioni che possono caratterizzare l'operato di questi attori. In contesti del Sud Globale, come nel caso della Bolivia, questa nuova posizione dello chef come innovatore sociale e mediatore culturale si interseca con questioni legate alla tutela dei diritti delle popolazioni indigene, alla perpetuazione di dinamiche neocoloniali e all'esclusione di determinati attori locali dai processi di innovazione sociale in atto.

Bibliografia

- Barrionuevo, C. A., Bernat, E. E., & Velarde, I. J. (2019). We recovered food heritage, and then? Value enhancement and promotion of local agri-food products in Argentina and Spain. *British Food Journal*, 121(12), 3168–3180. <https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2018-0711>
- Bessiere, J. (1998). Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Caretas. (2011). *Los Diez Mandamientos del Cocinero Peruano*. Caretas, Edizione 2178. Consultato in data Dicembre 20, 2023, da <http://www2.caretas.pe/Main.asp?T=3082&S=&id=12&idE=928&id-STo=0&idA=52056#.W0xl29gza8o>

- García, M. (2013). The Taste of Conquest: Colonialism, Cosmopolitics, and the Dark Side of Peru's Gastronomic Boom. *The Journal of Latin American and Caribbean Anthropology*, 18. <https://doi.org/10.1111/jlca.12044>
- García, M. E. (2022). Devouring the nation: gastronomy and the settler-colonial sublime in Peru. *Latin American and Caribbean Ethnic Studies*, 17(1), 99–126. <https://doi.org/10.1080/17442222.2020.1854293>
- Grey, S., & Newman, L. (2018). Beyond culinary colonialism: indigenous food sovereignty, liberal multiculturalism, and the control of gastronomic capital. *Agriculture and Human Values*, 35(3), 717–730. <https://doi.org/10.1007/s10460-018-9868-2>
- Ilbery, B., Morris, C., Buller, H., Maye, D., & Kneafsey, M. (2005). Product, Process and Place: An Examination of Food Marketing and Labelling Schemes in Europe and North America. *European Urban and Regional Studies*, 12(2), 116–132. <https://doi.org/10.1177/0969776405048499>
- Kapelari, S., Alexopoulos, G., Moussouri, T., Sagmeister, K. J., & Stampfer, F. (2020). Food heritage makes a difference: The importance of cultural knowledge for improving education for sustainable food choices. *Sustainability (Switzerland)*, 12(4), 1509. <https://doi.org/10.3390/su12041509>
- Lauer, M. & Lauer V. (2006). *La revolución gastronómica peruana*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, escuela profesional de turismo y hotelería.
- Matta, R. (2013). Valuing Native Eating: The Modern Roots of Peruvian Food Heritage. *Anthropology of Food*, 58. <https://doi.org/https://doi.org/10.4000/aof.7361>
- Matta, R. (2018). Celebrity chefs and the limits of playing politics from the kitchen. In *Globalized Eating Cultures: Mediation and Mediatization* (pp. 183–201). https://doi.org/10.1007/978-3-319-93656-7_9
- McDonell, E. (2019). Creating the culinary frontier: A critical examination of Peruvian chefs' narratives of lost/discovered foods. *Anthropology of Food*, 14. <https://doi.org/https://doi.org/10.4000/aof.10183>
- Navarro-Dols, J., & González-Pernía, J. L. (2020). Gastronomy as a real agent of social change. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100240. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100240>
- Pereira, L. M., Calderón-Contreras, R., Norström, A. V., Espinosa, D., Willis, J., Guerrero Lara, L., ... Pérez Amaya, O. (2019). Chefs as change-makers from the kitchen: indigenous knowledge and traditional food as sustainability innovations. *Global Sustainability*, 2, e16. <https://doi.org/DOI: 10.1017/S2059479819000139>

- Rosells, B. (2018). *Antología de la Gastronomía Boliviana*. La Paz: Biblioteca del Bicentenario de Bolivia.
- Romagnoli, M. (2019). Gastronomic heritage elements at UNESCO: problems, reflections on and interpretations of a new heritage category. *International Journal of Intangible Heritage*, 14, 157–171. <https://doi.org/10.35638/ijih.2019.14.019>
- Sammells, C. A. (2019). Reimagining Bolivian cuisine: Haute traditional food and its discontents. *Food and Foodways*, 27(4), 338–352. <https://doi.org/10.1080/07409710.2019.1677396>
- Sidali, K. L., Morocho, P., & Garrido-Pérez, E. I. (2016). Food Tourism in Indigenous Settings as a Strategy of Sustainable Development: The Case of Ilex guayusa Loes. in the Ecuadorian Amazon. *Sustainability*, 8(10), 967. <https://doi.org/10.3390/su8100967>
- Turner, K. L., Davidson-Hunt, I. J., Desmarais, A. A., & Hudson, I. (2016). Creole hens and ranga-ranga: Campesino foodways and biocultural resource-based development in the Central Valley of Tarija, Bolivia. *Agriculture (Switzerland)*, 6(3), 41. <https://doi.org/10.3390/agriculture6030041>
- Van Maanen, J. (2011). *Tales of the Field. On Writing Ethnography*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Zocchi, D. M., Mattalia, G., Aziz, M. A., Kalle, R., Fontefrancesco, M. F., Söukand, R., & Pieroni, A. (2023). Searching for Germane Questions in the Ethnobiology of Food Scouting. *Journal of Ethnobiology*, 02780771231162197. <https://doi.org/10.1177/02780771231162197>
- Zocchi, D. M. (2022). *Safeguarding and Promoting Food Heritage: A critical appraisal of the revival and promotion of rural and indigenous foods in Kenya* [Doctoral dissertation, University of Gastronomic Sciences].
- Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M. F., Corvo, P., & Pieroni, A. (2021). Recognising, Safeguarding, and Promoting Food Heritage: Challenges and Prospects for the Future of Sustainable Food Systems. *Sustainability*, 13(17), 9510. <https://doi.org/10.3390/su13179510>