

EDITORIAL

Patrimonialización de la alimentación y la producción agraria: una introducción

Heritagisation of Food and Agrarian Production: an Introduction

Jordi Gascón y Margalida Mulet

Observatori de l'Alimentació ODELA – Universitat de Barcelona

Las comunidades humanas necesitan referentes que expliquen y legitimen las particularidades que les permite diferenciarse de las demás. El papel de esos referentes es, así, el de crear identidad colectiva. Una imagen, un idioma, un tejido, un espacio natural, un guiso o un personaje se pueden convertir en un elemento que identifique la comunidad, fortaleciendo los lazos entre sus miembros y estableciendo diferencias con los grupos foráneos (Mach 1993).

Una vez creado el símbolo identitario, se enfrenta al riesgo del anacronismo. Las comunidades viven en contextos cambiantes. Para que persista su factor catalizador, el discurso que se genera a su alrededor se ha de adaptar y actualizar. En ocasiones, de tal manera que el significado llega a ser diametralmente diferente al original. Lo hemos observado recientemente con el movimiento *Black Lives Matter*, que ha despertado una euforia iconoclasta hacia las estatuas de personajes con un pasado oscuro en la expansión imperial europea. En Barcelona ha surgido un debate sobre la inconveniencia de mantener el conjunto escultórico dedicado a Cristóbal Colón, una imagen icónica de la ciudad desde su construcción a finales del siglo XIX. Surgen voces que solicitan, al menos, quitar algunas esculturas especialmente explícitas de sus peanas. Pero el ayuntamiento aboga por “contextualizarlo”, eufemismo que se traduce por dejarlo tal cual acompañado de una explicación crítica; es decir, conservar su carácter catalizador de la identidad de la ciudad preservando el significante y cambiando el significado. Más allá de si eso es posible, éste, como muchos otros ejemplos, muestra la fuerza política que tienen los símbolos identitarios. De ahí el interés por crearlos y, cuando ya existen, recrearlos, ya sea cambiando el significado manteniendo el significante, o actualizando el significante conservando el significado.

Tal vez, en algún momento, la creación de símbolos identitarios dependió de lo que Tönnies (2001 [1887]) denominó *Gemeinschaft*: un colectivo natural con escasa estructura política. Pero actualmente su legitimidad pasa por un proceso administrativo: la patrimonialización. El acto de patrimonializar surge de la corroboración del rol político de los símbolos identitarios, también de la posibilidad de convertirlos en mercancía, y finalmente, y por todo ello, del deseo o la necesidad de controlarlos y gestionarlos (Marmol, Frigolé y Narotzky 2010). Pero los intereses de todos a los que atañe o participan en estos procesos no suelen ser los mismos. Crear y recrear símbolos identitarios, controlar y gestionar patrimonio, se convierte, así, en lo que en sociología se denomina “arena”: un espacio de conflicto entre intereses y perspectivas de diferentes agentes sociales (Eriksen 1993; García Canclini 1999). Unos agentes que, no obstante, tienen una desigual capacidad política. La conversión en patrimonio es, más allá de sus consecuencias prácticas, un proceso de domesticación, por el que la población local pierde capacidad de control sobre los símbolos en favor de la *Gesellschaft*. Agentes foráneos (arqueólogos, antropólogos, biólogos... e instituciones públicas) son, ahora, los encargados legítimos de gestionar el elemento patrimonializado, y de elaborar la argumentación apropiada y hegemónica que lo interpreta. Los discursos y usos anteriores se convierten en simpáticas leyendas acientíficas, en el mejor de los casos; en el peor, en actividades que ponen en riesgo el patrimonio, y que han de ser perseguidas y erradicadas (Smith 2006; Asensio 2019).

El potencial político y económico de los símbolos identitarios ha disparado los procesos de patrimonialización. Todo parece susceptible de ser patrimonializado, convirtiendo la memoria en Historia, y la cultura, en Cultura. Un proceso tan amplio e institucionalizado requirió la formación de un marco normativo que ya ha entrado en el derecho internacional (Blake 2000), y a convertir a las Naciones Unidas, a través de la UNESCO, en su garante. La difusión de este fenómeno es tal, que este organismo se ha convertido en sinónimo de patrimonio. Una anécdota que no tiene trascendencia científica, pero que ilustra esta situación. Solemos preguntar a los alumnos qué objetivos tiene la UNESCO. Todos los relacionan con el cuidado del patrimonio y su legislación. Muchos, también, con el turismo, una de las formas de *mise en valeur* del patrimonio. En contadas ocasiones alguno me ha respondido que se trata de la agencia de Naciones Unidas para la educación, la ciencia y la cultura. De hecho, se sorprenden cuando descubren que esa es su función programática.

A finales del siglo pasado, se “desmaterializó” el patrimonio al propagarse el concepto de patrimonio intangible. La oralidad, la ritualidad, las prácticas culturales y la cotidianidad en general, los mimbres sobre los que se sustenta el trabajo de muchos etnólogos, ahora también podían (o debían) ser considerado patrimonio. El antropólogo entró en el reducido grupo de especialistas con le-

gitimidad para decidir qué es patrimonio y cómo se debe gestionar. Además de convertirse en uno de sus principales temas de investigación, el tradicional carácter autocrítico de la antropología desembocó en un encendido debate (Prats 1998; Sánchez-Carretero 2012). En esencia la discusión gira alrededor de la ética del proceso de patrimonialización: ¿es lícito descontextualizar un elemento cultural y transformar su función y valor, limitando o coartando su uso a la población a la que hasta entonces pertenecía o utilizaba?

Ciertamente, en su versión más extrema, la patrimonialización se convierte en un instrumento que excluye a la población local de su usufructo (Morell 2016). El *Inti Raymi* (Fiesta del Sol) de Cusco es una celebración anual en el que se reproduce un ritual pretendidamente precolonial. Uno de sus momentos culminantes tiene lugar en la fortaleza incaica de Sacsayhuamán, situada a las afueras de la ciudad. A principios de la década de 2000, en la explanada central y frente al escenario donde transcurría la representación, se colocaban graderías que eran ocupadas básicamente por turistas, los únicos con capacidad adquisitiva para adquirir la entrada. Los cusqueños veían el espectáculo desde los cerros cercanos o las murallas elevadas de la fortaleza. Pero cada vez era mayor el número de turistas que también iban a estas zonas y se hacían con los mejores lugares; tenían tiempo para ir con la antelación suficiente y coparlos. Los conflictos y protestas verbales de la población local, que se veía marginada de su propia celebración, se incrementaban año tras año.

No obstante, y sin negar que es una estrategia de domesticación de los símbolos y de las comunidades a las que implica, muchas veces incluso de expropiación, hay casos en los que los resultados pueden ser una oportunidad para los grupos subordinados (Prats 2005). Volviendo al caso del *Inti Raymi*, más allá de situaciones conflictivas como la narrada, es uno de los escasos espacios en el que la población indígena, que proporciona legitimidad a la fiesta, tiene espacio de negociación con las instituciones públicas y los agentes turísticos de la ciudad (Pérez Galán 2006; Fuller 2015). Más aún, en algunos casos la población local puede llegar a tener el control del proceso de patrimonialización, o al menos, jugar un papel significativo y obtener sus beneficios. Analizando el caso de los Pirineos catalanes, Vaccaro y Beltrán (2007) explican como las políticas de patrimonialización y conservación han permitido a la población local reconectar su territorio, marginado en el proceso de globalización, y atraer recursos del mundo urbano.

El debate sobre la patrimonialización también ha llegado a la antropología de la alimentación y a los estudios agrarios, en la medida que determinados elementos del circuito agroalimentario han sido o son susceptibles de ser considerados patrimonio: desde una variedad agrícola, a la gastronomía regional; desde un determinado modelo de producción agrario, a la forma de presentar y con-

sumir los alimentos. De hecho, agricultura y alimentación son factores que reflejan la identidad y que ayudan a las sociedades locales a autodefinirse (Gariné 1979; Medina 2017), incluso cuando son resultado de préstamos y adaptaciones foráneas (Contreras 2007).

Un ejemplo lo encontramos, de nuevo, en el Cusco. Inicialmente como estrategia para articularse al mercado turístico, diversas comunidades indígenas del distrito de Písaq, en el Valle del Urubamba, crearon el Parque de la Papa. Estas comunidades se comprometieron a mantener los conocimientos y prácticas locales en el manejo del territorio que permite el desarrollo de la diversidad biogenética asociada a la patata, y a recuperar aquellas en desuso. Poco a poco, la experiencia tuvo eco mediático. El número de visitantes aumentó, lo que redundó en un incremento de los ingresos de las comunidades. Se diseñaron nuevas propuestas turísticas dirigidas a atraer un visitante con cierto nivel adquisitivo o cultural/científico, interesado en el ecosistema y la cultura andina. Entre otros servicios, se creó el colectivo Q'achun Waqachi, integrado por mujeres de las comunidades, dedicado a recuperar platos y técnicas culinarias tradicionales, pero también a elaborar nuevos productos gastronómicos a partir de las papas nativas. De esta manera, el Parque participa en la revalorización gastronómica del Perú que ha tenido un notable éxito desde finales del siglo pasado. Si bien el proceso de formación y funcionamiento del Parque de la Papa no ha estado exento de tensiones y conflictos internos (Asensio y Caveró 2013), ha mejorado las condiciones de vida de la población e incrementado su autoestima y capacidad de autogestión (Terry 2017). Aún más: el agrosistema es, ahora, más productivo, se ha recuperado frontera agraria que había sido abandonada, y su manejo es más sostenible. El Parque de la Papa se ha convertido en referente de la lucha por la Soberanía Alimentaria en el Perú (Paz 2013).

Apuestas como el Parque de la Papa se benefician de una reacción contra la globalización alimentaria basada en la nostalgia de la gastronomía tradicional (Contreras 2019), una nostalgia que convierte a la agricultura y la cocina en susceptibles de ser patrimonializados y comercializados. Y este proceso ofrece oportunidades a la población local, ya que les permite no solo mantenerse en el territorio y reducir las tendencias migratorias campo-ciudad, sino un mayor control del proceso agrario, ya que esas variedades solo pueden ser producidas bajo un modelo de producción campesino. Se puede aducir que la patrimonialización de la agricultura y la gastronomía también impulsa cambios en el proceso de producción: obliga a ajustar los productos a ciertos estándares (Ribas y Mulet 2018). Por ejemplo, la denominación de origen de un determinado queso establecerá el tipo y lugar de producción de la leche con el que se produce, cuando posiblemente antes los campesinos utilizaban cualquier leche de la que pudiesen disponer coyunturalmente. El concepto “tradición”, en estos casos, es de

definición compleja. Pero lo importante es que estas innovaciones no cambian la estructura y modelo productivo, y que, en muchos casos, el proceso es auto-gestionado, o cuanto menos, el productor tiene un rol significativo en la gestión.

Aunque la patrimonialización de la gastronomía es un proceso polémico, y determinadas visiones esencialistas pueden considerarlo un artificio, otra forma de analizarlo es valorando su impacto en el ámbito agrario: la patrimonialización puede ayudar a revalorizar el modelo de producción campesino que proporciona sus materias primas. Se trata de un modelo agrario caracterizado por producir alimentos de calidad, explotar los agrosistemas de forma sostenible, generar utilidades al ecosistema, y facilitar la autonomía de la población rural, en contraste con la agroindustria, fuertemente contaminante, homogeneizadora de paisajes y alimentos, e impulsora de procesos migratorios (Sevilla 2006; Ploeg 2013). Desde este punto de vista, la creación intencional de patrimonio gastronómico aparece conveniente y acertada (Gascón y Ojeda 2014; Gascón 2018).

Estos y otros aspectos del binomio “alimentación/agricultura – patrimonio” son tratados en los artículos que componen el presente número de la revista *Quaderns*. El monográfico, que surge de debates planteados en el V Congreso Internacional del ODELA y la Fundación Alicia, celebrado en Barcelona en junio de 2019 bajo el título “*Patrimonis alimentaris, turismes i sostenibilitats*”, analiza diversas experiencias de patrimonialización de la alimentación y la agricultura. Así, el trabajo de Margalida Mulet, Genís Frontera y Anna Oliveras (*Matonaires: de la terra a la roca. Dones pageses als pobles de Montserrat*) muestra como la consideración patrimonial del mató, un tipo de queso fresco sin fermentación que se elabora en diferentes zonas de Catalunya, es un factor que participa de los cambios padecidos por el mundo rural y agrario. En este caso, la patrimonialización se relaciona con el mercado: el mató deja de ser un alimento elaborado para el autoconsumo para convertirse en una mercancía.

Parece que no hay patrimonialización sin transformación de valor de uso a valor de cambio, o al menos, el deseo de que así suceda. Por tanto, aunque se quiera analizar la patrimonialización de la gastronomía y de la agricultura como una manifestación de la identidad, no se puede aislar de su lógica mercantil. Y como ya hemos indicado, existe el consenso de que el turismo es el mecanismo más apropiado para obtener beneficios económicos del patrimonio. El turismo gastronómico y sus variantes, como el enoturismo, se han convertido en un potente nicho de mercado. Incluso cuando no es el objeto manifiesto del viaje, juega un papel significativo en eso que se ha venido a denominar “experiencia turística” (Westering 1999; Medina 2017). Si el citado artículo de Mulet, Frontera y Oliveras deja entrever esta realidad, los que conforman el resto del monográfico convierten el duplo “alimentación/agricultura – patrimonio” en un trinomio, al añadir explícitamente el turismo en la ecuación.

El trabajo de Federico Zúñiga (*Patrimonialización, políticas públicas y turismo: Las cocinas tradicionales en México: gestión y puesta en valor*) estudia las políticas públicas michoacanas para crear rutas turísticas que tengan la cocina tradicional como principal atractivo; un ejemplo meridiano de cómo la patrimonialización se convierte en un instrumento institucional para la gestión del territorio y de las poblaciones. El texto de Pablo García (*Sabores en valor: el caso de Baztango Zaporeak*) no desplaza al norte de Navarra para observar que este fenómeno no es una peculiaridad latinoamericana. Bajo la bandera del desarrollo local sostenible, las instituciones forales navarras buscan revalorizar una vida rural y agraria que permita mantener el paisaje tradicional. El agroturismo y la creación de marcas de denominación de origen que facilite la comercialización de la producción agraria y de alimentos artesanales juegan un papel significativo en esas políticas.

Ahora bien, como muestran los trabajos de García y Zúñiga, la población local no siempre adopta un rol de sujeto paciente. Por el contrario, puede participar activamente en estos procesos de patrimonialización y turistización del territorio y de la alimentación intentando aprovechar las oportunidades que ofrecen. Pero en otros casos, negocian su desarrollo o se oponen (Nogués-Pedregal 2016). E incluso, pueden promoverlo de forma autónoma. Este es el caso que nos presenta Ernest Cañada (*Producción orgánica y turismo comunitario: la experiencia de ASOPROLA, Altamira de Biolley, Costa Rica*). Su trabajo analiza la labor de una organización rural de base comunitaria en Costa Rica que complementa agricultura y turismo. Una experiencia coordinada por mujeres que, además de fortalecer la comunidad, consigue que el turismo consolide el sector primario al convertirse en un nuevo mercado para la producción agraria. En la misma línea, el artículo de Christiane Ayumi Kuwae (*Identidade quilombola e a ativação patrimonial no Povoado do Moinho*) estudia el caso de una comunidad rural quilombola en Goiás, noreste de Brasil, donde su población también ha logrado una simbiosis entre la producción artesanal de alimentos y las propuestas ecoturísticas, ayudando a mejorar el nivel de vida y educativo.

Sea una propuesta impulsada por poderes públicos o por la población local, sea impuesto o negociado, la patrimonialización comporta una transformación dirigida a facilitar su articulación con el mercado. Cuando ese mercado es el turístico, esa transformación comporta convertir el elemento patrimonializado en espectáculo, y es así como lo entiende el trabajo de Daniel De Jesús Contreras, F. Xavier Medina y Humberto Thomé-Ortiz (*Enogastronomía en la región vitivinícola de Querétaro, México: una perspectiva sobre su patrimonialización*). Este artículo, que nos devuelve a México, analiza la paradoja que supone reinventar la gastronomía local para contentar a unos visitantes que buscan expresiones culturales genuinas. Este proceso de escenificación de la gastronomía local

en pos de una supuesta autenticidad puede comportar el rechazo de elementos autóctonos y la consideración como propios de otros foráneos.

Creemos que el presente monográfico es, a través de los casos de estudio presentados, una aportación crítica a los procesos de patrimonialización de la alimentación, un fenómeno en expansión a través del desarrollo de nuevos mercados gastronómicos que buscan la calidad y la particularidad en la producción local y una tradición siempre reinventada, y especialmente, de nuevas formas de turismo post-fordistas. ¡Buena lectura!

Bibliografía

ASENSIO, R.H. (2019) *Señores del pasado: Arqueólogos, museos y huaqueros en el Perú*, Lima: Instituto de Estudios Peruanos.

ASENSIO, R.H. y CAVERO, M. (2013) *El Parque de la Papa de Cusco: Claves y dilemas para el escalamiento de innovaciones rurales en los Andes (1998-2011)*, Lima: IEP.

BLAKE, J. (2000) "On defining the cultural heritage", *International & Comparative Law Quarterly* 49 (1), pp.61-85.

CONTRERAS, J. (2007) "El patrimonio alimentario en el área mediterránea", en Tresserras, J. y Medina, F.X. (eds) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Barcelona: Ibertur - Universitat de Barcelona, pp.17-37.

CONTRERAS, J. (2019) "La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización", *Boletín de Antropología* 34 (58), pp.30-55. DOI: 10.17533/udea.boan.v34n58a01

ERIKSEN, T.H. (1993) *Ethnicity and Nationalism: Anthropological Perspectives*, Boulder, CO: Pluto Press.

FULLER, N. (2015) "El debate sobre la autenticidad en la antropología del turismo", *Antropología Experimental* 15, pp.201-108. DOI: 10.17561/rae.v0115.2378

GARCÍA CANCLINI, N. (1999) *Los usos sociales del patrimonio cultural*, Sevilla: Consejería de Cultura - Junta de Andalucía.

GASCÓN, J. (2018) "Turismo, agricultura y alimentación: De la Teoría del Enlace a la patrimonialización de la gastronomía", en Medina, F.X. y Leal Londoño, P. (eds) *Gastronomía y turismo en Iberoamérica*. Gijón: Trea, pp.16-32.

GASCÓN, J. y OJEDA, D. (2014) *Turistas y campesinado: El turismo como vector de cambio de las economías campesinas en la era de la globalización*, Madrid/Tenerife: FTR & Pasos.

GARINE, I. (1979) "Culture et nutrition", *Communications* 31, pp.70-92.

MACH, Z. (1993) *Symbols, conflict, and identity: Essays in political anthropology*, Albany, NY: Suny Press.

- MÁRMOL, C. del, FRIGOLÉ, J., y NAROTZKY, S. (2010) "Introducción" a *Los lindes del patrimonio: Consumo y valores del pasado*, Barcelona: Icaria, pp.9-15.
- MEDINA, F.X. (2017) "Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística", *Anales de antropología* 51 (2), pp.106-113. DOI: 10.1016/j.antro.2017.02.001
- MORELL, M. (2016) "Turisme per desposseïó: el treball col·lectiu del patrimoni cultural com a comú denominador urbà", *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia* 32, pp.51-69.
- NOGUÉS-PEDREGAL, A.M. "Entre el lentisco y la jara: Cinco conclusiones socio-antropológicas sobre el turismo", *Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia* 32, pp.29-50.
- PAZ, Á. (2013) *Experiencias del programa de investigación sobre escalamiento de innovaciones rurales*, Lima: IEP.
- PÉREZ GALÁN, B. (2006) "Turismo y representación de la cultura: Identidad cultural y resistencia en comunidades andinas del Cusco", *Anthropologica* 24: 29-49.
- PLOEG, J.D. van der. (2013) *Peasants and the art of farming: A Chayanovian manifesto*, Winnipeg: Fernwood.
- PRATS, LL. (1998) "El concepto de patrimonio cultural", *Política y sociedad* 27 (1), pp.63-76.
- PRATS, LL. (2005) "Concepto y gestión del patrimonio local", *Cuadernos de antropología social* 21, pp.27-35. DOI: 10.34096/cas.i21.4464
- RIBAS, J, y MULET, M. (2018) "Patrimonio alimentario, turismo y espectáculo", en ODELA (ed) *Polisemias de la alimentación*. Barcelona: Universitat de Barcelona, pp.78-96.
- SÁNCHEZ-CARRETERO, C. (2012) "Hacia una antropología del conflicto aplicada al patrimonio", en Santamaría, B. (ed) *Geopolíticas patrimoniales: De culturas, naturalezas e inmaterialidades*. València: Neopàtria, pp.195-210.
- SEVILLA, E. (2006) *De la sociología rural a la agroecología*, Barcelona: Icaria.
- SMITH, L. (2006) *Uses of Heritage*, New York: Routledge.
- TERRY, C. (2017) "Turismo Rural Comunitario: ¿Una alternativa para las comunidades andinas? El caso del agro-ecoturismo del Parque de la Papa (Cusco, Perú)", en Gascón, J. y Cañada, E. (eds) *El turismo en el mundo rural: ¿Ruina o consolidación de las sociedades campesinas e indígenas?* El Sauzal, Tenerife: Pasos, pp.139-160.
- TÖNNIES, F. (2001 [1887]) *Community and civil society*, Cambridge: Cambridge University Press.
- VACCARO, I., y BELTRAN, O. (2007) "Consuming space, nature and culture: patrimonial discussions in the hyper-modern era", *Tourism Geographies* 9 (3), pp.254-274. DOI: 10.1080/14616680701422715
- WESTERING, J. van (1999) "Heritage and gastronomy: The pursuits of the 'new tourist'", *International Journal of Heritage Studies* 5 (2), pp.75-81. DOI: <https://doi.org/10.1080/13527259908722252>



© Jordi Gascón y Margalida Mulet, 2020

© *Quaderns de l'ICA*, 2020

Ficha bibliográfica

GASCÓN, Jordi, MULET, Margalida (2020), “Patrimonialización de la alimentación y la producción agraria: una introducción”, *Quaderns de l’Institut Català d’Antropologia*, 36 (2), Barcelona: ICA, pp. 143-151. [ISSN 2385-4472].