

LA CONTEMPORANEIDAD ALIMENTARIA: ENTRE LA INNOVACIÓN Y LA TRADICIÓN

A CONTEMPORANEIDADE ALIMENTAR: ENTRE INOVAÇÃO E TRADIÇÃO

JESÚS CONTRERAS

Universitat de Barcelona

contreras@ateneu.ub.edu

<https://orcid.org/0000-0003-0939-8484>

RESUMEN

Las dinámicas alimentarias del presente se encuentran entre polos aparentemente opuestos: la “innovación” (nuevos alimentos basados en la tecnología) por un lado y la “conservación” (tradicción, patrimonio...) por otro. Así lo atestiguan los numerosos nuevos términos para referirse a los alimentos, más o menos técnicos y precisos y más o menos conceptuales e imprecisos, además de polisémicos. En este artículo nos interesamos por estos últimos. De la larga lista existente, por su recurrencia y polisemia, nos centramos en dos: *tradicional* (*patrimonial*, “de siempre”, “de verdad”, “de antes”, “de la abuela” ...) y *de proximidad* (*local*, “de aquí”, “autóctono”, “de la tierra”, “kilómetro 0”, “nuestro”, “de pueblo” ...). A pesar de la ambigüedad e imprecisión de sus significados, a los llamados productos “tradicionales”, “locales”, “de proximidad” sólo se les atribuyen aspectos positivos y ello cabe considerarlo el reflejo de una voluntad de hacer frente a una globalización y homogeneización que se consideran excesivas en la medida que la intensificación de la producción ha supuesto una ruptura fundamental de

las relaciones que los seres humanos habían mantenido con el medio y por las amenazas que plantea a la sostenibilidad del planeta.

PALABRAS CLAVE

Dinámicas alimentarias, innovación alimentaria, alimentos tradicionales, alimentos de proximidad, patrimonio alimentario.

RESUMO

Atualmente as dinâmicas alimentares situam-se em polos aparentemente opostos: por um lado, estribam-se no plano da inovação (novos alimentos criados com recurso à tecnologia) e, por outro, no plano da conservação (tradição, património...). Esta realidade é atestada linguisticamente pela emergência de vários termos criados para designar os alimentos de forma mais ou menos técnica e precisa ou menos conceptual e imprecisa, além da polissemia que já acarretam. No presente artigo é justamente dos termos polissémicos que nos ocuparemos, escolhendo da longa lista disponível – pela sua recorrência e valor semântico – as expressões *tradicional* (*patrimonial*, com o sentido “de sempre”, “de verdade”, “de antigamente”, “do tempo da avó” ...) e *de proximidade* (*local*, “daqui”, “autóctone”, “da terra”, “do quilómetro 0”, “nosso”, “do povo” ...). Apesar da ambiguidade e imprecisão terminológica que encerram, aos ditos produtos “tradicionais”, “locais” e “de proximidade” são atribuídos apenas aspetos positivos. Tal predicção deve ser considerada como reflexo de uma vontade de fazer frente à globalização e homogeneização consideradas excessivas, na medida em que a produção intensiva instaurou uma ruptura fundamental das relações dos seres humanos com o meio, potenciando ameaças que comprometem a sustentabilidade do planeta.

PALAVRAS-CHAVE

Dinâmicas alimentares, inovação alimentar, alimentos tradicionais, alimentos de proximidade, património alimentar.

Consideraciones previas

Justo en el inicio de este siglo XXI, Brian J. Ford vaticinaba el siguiente futuro alimentario:

En el futuro volverán a emerger pequeños agricultores que producirán productos de lujo y alimentos especiales muy apreciados por la gente, y los alimentos cultivados de forma tradicional sin intrusiones de la tecnología serán muy valorados por los entendidos. Aumentará la agricultura autosuficiente, con venta directa a cualquier destino, a través de internet (...). En la mayoría de las dietas occidentales desaparecerá la carne (...) Asimismo, aumentará la preocupación por el bienestar de los animales (...). La población urbana, cada vez mayor, considerará desagradable el hecho de consumir animales y a ello contribuirá la existencia de uno de los signos característicos de la vida occidental: la granja de ciudad (...). Muchos alimentos del futuro se elaborarán como las bolas de pienso de los animales domésticos, creadas y combinadas de tal forma que proporcionen un perfecto equilibrio de vitaminas y minerales. Actualmente disponemos de cereales a los que se añaden minerales y se enriquecen con vitaminas; los alimentos especiales del día de mañana contendrán aditivos que cubrirán todas las necesidades de nuestro organismo (...). Los alimentos del futuro se caracterizarán por llevar sustitutos sintéticos de la carne, como las actuales proteínas derivadas de los hongos. Se tratará la textura de los hongos cultivados y otros microorganismos, se les enriquecerá con vitaminas y se les proporcionará sabor artificialmente antes de proceder a su envasado. El uso de condimentos artificiales se extenderá ampliamente (...). La aceptación de estos alimentos sanos en el futuro está asegurada (...). Los sabores añadidos caracterizarán la producción de alimentos en el futuro. Actualmente, se producen aperitivos elaborados a partir de patatas o arroz, con sabores sintéticos (a pollo, gambas, queso, etc.) (...) “Los expertos técnicos en nutrición ahora proponen la creación de ‘verduras de diseño’, como tomates con sabor a carne o patatas con sabor a gambas. Se considera, incluso, la elaboración de coles de Bruselas con sabor a plátano (...). Los alimentos del futuro crearán sorprendentes combinaciones de sabores, mientras que los productos nuevos como las verduras con

sabores de frutas probablemente serán aceptadas por los consumidores dentro de una o dos décadas...¹

También en 2003, la UNESCO aprobaba su Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial y que entró en vigor el 20 de abril de 2006. Se trataba de un instrumento multilateral vinculante, actualmente ratificado por 178 Estados miembros. Sus objetivos principales: 1) Salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial; 2) Garantizar el respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos afectados; y 3) Sensibilizar a nivel local, nacional e internacional de la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco. La *Convención* pide a los Estados signatarios que realicen un inventario de su “patrimonio inmaterial” que les parece consustancial a su identidad pues, precisamente, detrás de la proliferación de tradiciones nacionales, regionales y locales, se pretende proteger estos patrimonios. La alimentación es uno de los aspectos, inmediatamente perceptibles para todos, a través del cual se hace tangible la existencia de una cultura compartida, un patrimonio capaz de trascender los particularismos de una comunidad determinada. Con esta Convención, la UNESCO abrió las puertas a considerar aspectos de la alimentación humana como patrimonio de la humanidad. Dicha Convención define el patrimonio como los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades, los grupos y, en algunos casos, los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural y que se transmita de generación en generación. Es una definición con vocación universal, que se sitúa en una posición “normativa”. Así pues, el patrimonio y los procesos de patrimonialización tienen una naturaleza política y una íntima conexión con el poder² ya que un desarrollo de la Convención basado en inscripciones promovidas por Estados puede generar una lista de elementos que son “not indigenous, not minority, and not non-Western, though no less intangible”³.

Visto el pronóstico futurista (pero ya en el año 2023, bastante acertado en muchos aspectos) y los contenidos y las intenciones de la Convención de la Unesco, podríamos decir que nuestras dinámicas alimentarias se encuentran entre la “innovación” (nuevos alimentos basados en la tecnología) y la “conser-

1 Ford 2003.

2 Bortolotto 2017.

3 Kirshenblatt-Gimblett 2004.

vación” (tradicción, patrimonio...). Muchos de los nuevos términos o conceptos que han aparecido a lo largo de este siglo XXI para adjetivar o calificar a los alimentos confirman esas dinámicas.

Ejemplos de nuevos términos que refieren a innovaciones “técnicas” y “objetivables” que tienen que ver con la producción, elaboración, transformación, modificación, composición de los alimentos serían las siguientes: Ligero (light), Alimentos *sin* (azúcar, alcohol, grasa, gluten, etc.), Alimentos *con...* (omega 3, calcio, bifidus activo, etc.), Inteligente, Enriquecido, Dietético, Caducado, Transgénico, Modificado, Ensamblado, Reconstituido, Sustituto cárnico, Deconstruido, Esferificado, Esterilizado, Pasteurizado, Sometido a altas presiones, Appertizado, Deshidratado, Envasado al vacío, Irradiado, Precocido, Modificado genéticamente, Bioconservado con enzimas, Despiezado, Liofilizado, Alimento funcional o Nutraceutico, Energético, Embutido vegetal, Prebiótico, Probiótico, Postbiótico, Microondable, Ultra-procesado...



Figura 1. Ejemplos de innovaciones “técnicas” extraídos de la publicidad o de los envoltorios de los productos.

Otros términos nuevos tienen que ver con los procesos de producción de los alimentos o con algunas condiciones específicas establecidas reglamenta-

riamente y con un reconocimiento jurídico explícito: Orgánico, Integral, Biológico, D.O.P., I.G.P., E.T.G. (Especialidad Tradicional Garantizada), Q-Calidad, Ecológico, Biodinámico, Verde, Halal, Kosher, Certificado como...

Otras muchas innovaciones son sólo conceptuales y, generalmente, poco objetivables de forma explícita, precisa y unívoca. Se trata de términos que tienen que ver con percepciones y consideraciones de carácter histórico, identitarias, emocionales, con valores y actitudes diversas relativas al origen de los alimentos, a la antigüedad de su existencia, a las condiciones de su producción y a los productores mismos... En cualquier caso, se trata, generalmente, de términos que tienen la capacidad, o al menos la intención, de *evocar* algo... La lista es larga y aparecen nuevos términos constantemente: Patrimonial, Artesano, Tradicional, Casi Tradicional, Tradicional adaptado, Tradicional renovado, Casero, Slow, Bruto, Original, Genuino clandestino, Local, Salvaje, De aquí, Mediterráneo, Autóctono, De la tierra, Alimentos de (pueblo, comunidad, región, autonomía, país...), De montaña, de Proximidad, Km. 0, Circuito corto, Estacional, De temporada, Con D.N.I., Nuestro, Auténtico, Cultural, Étnico, Exótico, Gourmet, Sostenible, Natural, Rústico, De verdad, Real, De siempre, De antes, De corral, De pueblo, De la abuela, Familiar, Cuidador, Honesto, Fea (para la fruta), De no muy lejos...

De esta larga lista de términos (muchos de ellos podrían considerarse más o menos sinónimos o podrían superponerse o emparejarse) me voy a fijar en dos por su recurrencia a día de hoy y por su polisemia: *tradicional* (*patrimonial*, “de siempre”, “de verdad”, “de antes”, “de la abuela, castizo” ...) y *de proximidad* (*local*, “de aquí”, “autéctono”, “de la tierra”, “kilómetro 0”, “nuestro”, “de pueblo”...).

Tradición, pasado y patrimonio

La abundancia de términos que, de una u otra manera, en uno u otro grado, evocan el *pasado* o la *tradición* para referirse o caracterizar un alimento, una receta o un modo de hacer o producir resulta muy explícita para conocer el interés actual por las producciones *locales* y/o *tradicionales*. Estas producciones, hoy, de alto valor añadido cultural, ocupan un lugar particular pero todavía no muy bien definido en el universo agroalimentario. La diversidad de términos empleados para designarlos (productos “tradicionales”, “típicos”, “específicos”, “locales”, “regionales”, “de proximidad”, “artesanales”, “autécticos” con características de “particular calidad”...) es

una muestra de la dificultad que representa caracterizarlos, evaluarlos y protegerlos. El principal obstáculo radica, precisamente, en su dimensión cultural, en su capacidad de evocación que integra aspectos tan difíciles de objetivar, es decir, de “normalizar”, como la memoria, la tradición, la identidad, la transmisión, los conocimientos o los comportamientos alimentarios. La tradición prima en la caracterización de una buena parte de los productos o de las recetas que hoy día ligamos a un lugar y no tanto las cualidades pedo-climáticas o cualquier otra consideración que tenga que ver con una objetivación de las especificidades de un lugar.



Figura 2. Ejemplos de los diferentes usos del término ‘tradición’ y ‘tradicional’ extraídos de la publicidad o de los envoltorios de los productos.

El concepto de tradición, en relación a estos productos, está asociado a los usos locales. La codificación de las prácticas que se llevan a cabo en un lugar determinado, y que evolucionan en función de las modificaciones aportadas por la sociedad local, pueden ser una valiosa aportación para la comprensión de estas producciones. La tradición da cuenta de las estrategias autóctonas de gestión de los recursos naturales y su evolución en el tiempo y por el papel de las producciones locales en el mantenimiento o renovación del paisaje o, dicho de otro modo, por la

dimensión medioambiental subyacente a numerosos sistemas de producción locales. La tradición refiere a una cierta profundidad histórica e implica una plusvalía cualitativa ligada a la continuidad o la duración, a la permanencia.

En el caso de los productos alimentarios, además, la cuestión de la tradición plantea cuestiones más complejas todavía pues se trata de un patrimonio vivo con la problemática que ello implica en su gestión y mantenimiento y protección. En efecto, los intereses de las sociedades contemporáneas afectan a los productos “tradicionales” cuyos contextos de producción y de consumo pueden haber cambiado considerablemente e, incluso, apartarse, de las tradiciones locales. Determinados gustos, sabores o texturas pueden ser buscados o evitados en la medida que determinadas preferencias organolépticas propias de la cultura local rural puedan considerarse poco adecuadas para los actuales consumidores urbanos. También, los modos de preparación pueden sufrir adaptaciones diversas. Así, en ocasiones, lejos de remitir a un territorio inmanente, estos productos pueden ser el resultado de préstamos, intercambios y adaptaciones que traducen las preferencias alimentarias de la sociedad contemporánea independientemente de que estén o no asociadas a una dimensión identitaria.

Veamos tres ejemplos catalanes al respecto, el de un queso, un embutido y un plato. El *tupí*, un queso de refermentación, estaba ligado a la utilización de restos de queso en una economía autárquica en la que tenía un estatus de alimento de necesidad. Llamado a desaparecer a finales de los años de 1960, hoy es un producto valorizado y vendido a un alto precio. La producción ha cambiado: de doméstica y basada en la actividad femenina, hoy es un producto comercial y en manos de los neorurales de procedencia urbana que aprendieron a elaborarlo de las mismas personas que abandonaban la producción. El *tupí* es, hoy, un producto emblemático, estrechamente ligado al desarrollo del turismo.⁴ La *girella* había estado a punto de desaparecer y se “recuperó”. La elaboración de este embutido era muy laboriosa. Hubo un momento en que, para la matanza, se tiraban las vísceras del cordero que se empleaban para elaborar la *girella*. Hoy, su elaboración se hace comprando las vísceras ya limpias y añadiéndoles mayor cantidad de arroz y de pan que tradicionalmente; y se elabora, sobre todo, por las carnicerías que es donde más se ha promocionado el producto.⁵ El *trinxat*, plato que aprovechaba para el desa-

4 Bertran 1996.

5 Espeitx, Cáceres & Massanés 2001.

yuno las sobras de verdura de la cena del día anterior, se recupera hoy en los restaurantes como un entrante de la comida, al mismo tiempo que se suaviza el gusto sustituyendo la manteca de cerdo por el aceite de oliva y aumentando la calidad del tocino que lo acompaña. A nivel local, sigue habiendo una tradición de consumo, pero no la disposición para la elaboración doméstica, y esto estimula la producción en las carnicerías y en los restaurantes. Hoy, incluso, se comercializa como producto “precocinado” en los supermercados.

Sinónimos de diversidad cultural pero no ‘guardianes’ de una cultura ‘fijada’ y replegada sobre sí misma, estos productos reflejan la propia evolución de la sociedad y su apego a determinadas prácticas de consumo. Por ello, los ‘productos locales y/o tradicionales, así como las “cocinas locales”, comparten una complejidad que se deriva de referir, simultáneamente, a prácticas y técnicas, por un lado, pero, también, a la identidad, lazos afectivos y preferencias gustativas, por otro.⁶

Y todo ello en un contexto de patrimonialización generalizado. Al pertenecer a la categoría de lo “vivo” los productos tradicionales son cambiantes, efímeros, evolucionan, hay una intervención humana constante, de modo que las reglamentaciones de protección hacen mucho más compleja la situación, ya que con la protección del nombre lo que se pretende es proteger la tradición y el origen geográfico dentro de una lógica de libre circulación, asociada a todos los procedimientos de control de calidad y de higiene. Así, se produce una intersección entre una lógica cultural y una lógica mercantil. La negociación, que es necesaria en todas las fases del proceso de protección, evidencia esta complejidad.

Aunque a veces puedan ser complementarias, existen diferencias notables entre la lógica político-cultural de la patrimonialización y la lógica estrictamente mercantil. Una lógica político-cultural responde a una voluntad de recuperar lo que habiendo desaparecido o estar en trance de desaparecer ha sido considerado una manifestación identitaria. La lógica mercantil, por su parte, se inclina por patrimonializar lo que es susceptible de convertirse en mercancía, sea por su dimensión de espectáculo o de objeto consumible hasta el punto de que, además de la “recuperación” de algunos productos, se produce también un fenómeno de “reinención”e, incluso, de invención del patrimonio. El turismo contribuye enormemente a las recuperaciones, reinterpretaciones, reinenciones, adaptaciones y renovaciones de productos alimentarios y de

6 Bérard & Marchenay 2005.

recetas culinarias. La industria turística, como cualquier otra industria, concibe sus productos en función de sus clientes. Y las clientelas turísticas se han diversificado y segmentado progresivamente. Aunque no se pueden hacer generalizaciones abusivas, si se observan ciertos cambios en el “clima” social, un mayor interés y una sensibilización creciente hacia ciertos valores, encarnados en el ecologismo, la conservación de la biodiversidad, pero también de la diversidad cultural, que se manifiesta a través de las costumbres y de las prácticas tradicionales, la protección de la naturaleza, la restauración y la conservación del patrimonio artístico... El patrimonio se convierte en objeto de consumo, bien integrado en la actual cultura del ocio. Y esto lo saben bien los agentes turísticos (los restauradores juegan un papel esencial en la recuperación de las cocinas regionales y locales) y los productores de productos “típicos”. Sirva de ilustración el prospecto publicitario de productos alimentarios “tradicionales” de una importante empresa (los ejemplos podrían ser muy abundantes): “Elaboramos de un modo artesano sólo y únicamente los productos de nuestra comarca (...). Transmitimos el saber popular y la tradición en la elaboración de todo cuanto hacemos. No inventamos nada: hacemos llegar a la gente todo aquel saber como parte integrante del patrimonio cultural de nuestra tierra (...). Nuestras comidas son la expresión cotidiana del saber culinario de todas las generaciones que nos precedieron.”

En cualquier caso, podemos hablar de una tendencia muy actual a consumir el pasado, la tradición. Se manifiesta, por una parte, en la proliferación de enclaves y lugares especializados en su explotación. Sin duda, hoy, *la tradición* es un valor de la modernidad. En materia alimentaria, *tradicional* ha dejado de ser antónimo de *moderno*. Hasta cierto punto, tradición y patrimonio son sinónimos porque al considerar el patrimonio como un factor de expresión y de diferenciación obliga a interrogarse sobre el efecto de continuidad entre el pasado y el presente. Como testigo de una historia de las costumbres, el patrimonio parece exigir una profundidad histórica, la presencia de una continuidad dentro de un cambio constante. Por eso es fundamental plantearse la cuestión de la tradición pues su significado se asemeja totalmente al de patrimonio en la medida en que ambos términos implican la idea de transmisión y conservación. Así, la cuestión del pasado es una cuestión moderna.⁷ La modernidad se caracteriza por un constante proceso de patrimonialización pues, en una

7 Bessière 2012: 979.

sociedad basada en el cambio, la cuestión del pasado y sus trazos cambia de significado. El pasado ya no es aquello que continua gracias a la tradición sino algo que desaparece. Ello le da un doble valor: el de la rareza o escasez (un valor económico por excelencia) y el de la nostalgia por lo que se pierde en una sociedad en la que todo parece ser cambio, incertidumbre y riesgo.

El término “patrimonio” tiene que ver, entre otras muchas posibilidades, con algo legado por el pasado —más o menos “pasado”—, que se pretende *conservar*, *legar* a las generaciones futuras. *Patrimonializar*, por su parte, quiere decir “convertir lo propio” en patrimonio, “construir” patrimonio intentado perpetuar la transmisión de una particularidad, de una especificidad que se considera propia (no necesariamente de un modo exclusivo), y por tanto identificadora, a partir de determinados elementos preexistentes, seleccionados entre otros que no se incluyen en el proceso. Como señala Frigolé,⁸ “La patrimonialización se compone de representaciones y de prácticas que conforman estrategias e ideologías”. Así, los objetos patrimoniales (o patrimonializados) permiten interpretar la tradición, construir una cierta relación con la historia y el territorio, con el tiempo y con el espacio. Esta relación da sentido a la vida colectiva, al alimentar el sentimiento de pertenencia a un grupo con identidad propia. Es decir, permite que un colectivo determinado pueda seguir viéndose por un lado idéntico a sí mismo y, por otro, distinto de los demás. Lo cierto es que hoy, prácticamente, no hay aspecto de la vida social que no tenga ya un tratamiento en términos patrimoniales. Los objetos patrimoniales permiten interpretar la tradición, construir una cierta relación con la historia y el territorio, con el tiempo y con el espacio.

Así, la tradición es una lectura del pasado basada en criterios completamente presentistas. Es el resultado de una interpretación y la tradición se debe interpretar. La tradición es un mensaje cultural que se basa en la selección de unos elementos que la componen y dan un determinado sentido al presente. Esta selección no es banal. La tradición se construye a partir de unos elementos y no de otros, aunque éstos puedan variar a lo largo del tiempo. Algunos elementos adquieren un carácter tradicional y otros no ¿Por qué? Las elecciones que hace una determinada sociedad en relación a la tradición son significativas; algo nos indican sobre ésta y responden a necesidades e intereses del momento. Por otra parte, la tradición no es rígida ni inamovible.

8 Frigolé 2008: 48.

Se transforma en el transcurso del tiempo, en función de las transformaciones de la sociedad que la genera y, también, porque es interiorizada de maneras y con intensidades diferentes según los individuos. Así, podemos entender la diversidad de representaciones asociadas a los bienes tradicionales y/o patrimoniales.

En definitiva, la tradición no es el producto del pasado, “una obra de otro tiempo que los contemporáneos reciben pasivamente, sino, un ‘punto de vista’ que las personas del presente desarrollan sobre lo que les ha precedido, una interpretación del pasado conducida en función de criterios rigurosamente contemporáneos”.⁹ La tradición, como creación, no deja de ser el producto de una invención.¹⁰ No es el pasado el que construye el presente sino el presente el que conforma su pasado.¹¹ Así, la tradición es recreada no tanto, o no necesariamente, tomando un referente auténtico o real del pasado, como sustentado en ambientes simulados, en los cuales la “copia”, muchas veces, es más “perfecta” que el original que representa.¹²

La cuestión de la tradición es una cuestión no resuelta. *Tradición* es un término muy genérico, ambiguo, indefinido y extraordinariamente manipulable. Por ello, constituye un eje de investigación privilegiado y plantea un cierto número de cuestiones que afectan particularmente a su evolución. ¿Qué significa este término que parece tan obvio que no es necesario definirlo de forma mínimamente precisa? ¿Podemos codificar la tradición? ¿Cómo? ¿Cómo asignar contenidos objetivos, objetivables y mínimamente concretos, específicos, que vayan más allá de la simple y exclusiva mención de la tradición como se limitan a hacer la mayoría de los reglamentos sobre denominaciones de origen, denominaciones específicas y genéricas de los productos agroalimentarios? ¿Cuáles son los elementos que constituyen el núcleo de una tradición y sobre los cuales no se puede intervenir si no queremos poner en peligro su propia existencia y la pérdida de su especificidad? ¿Puede medirse la profundidad histórica? ¿Cuál o cuánta debería ser esa profundidad? ¿Tres generaciones como mínimo; es decir que, por lo menos, hubieran tenido lugar dos “transmisiones”? ¿Hasta qué punto puede evolucionar un uso y, con él, un parámetro de producción?

9 Lenclud 1987: 118.

10 Hobsbwan 1989.

11 Zonabend 1980.

12 Urry 1996.

Desgraciadamente, y considerando que el patrimonio cultural gira alrededor de los usos del pasado en el presente, se ha dedicado poca atención al estudio de la activa presencia del pasado en las sociedades contemporáneas. Existe un importante vacío respecto a cómo las sociedades recuerdan el pasado y a cómo incorporan el pasado en el presente. El patrimonio, o mejor dicho los patrimonios, no sólo se han instalado como uno de los pilares de las políticas culturales de los estados y de las administraciones públicas en general, sino que se ha convertido en una industria en progresivo desarrollo.

Ahora bien, podría considerarse que la actual “explosión” del patrimonio es una manifestación de la *nostalgia*, entendida ésta como una de las manifestaciones de la modernidad. Ello es notorio en el incremento de la sensibilidad estética por los signos y por los objetos y artefactos que posean una pátina de antigüedad, por los viejos lugares y edificios, por la artesanía y, también, por los alimentos “tradicionales”, por las más o menos viejas recetas, por las “cocinas de las abuelas”.¹³ En cierta medida, el interés actual por las comidas y cocinas tradicionales es una manifestación de la propia nostalgia de la modernidad. La tradición es muy buscada como parte de un mejor conocimiento de las producciones locales. Las “cocinas regionales”, por su carácter “tradicional”, están directamente ligadas al pasado, a la historia, y pretenden representar la esencia inalterada de lo local por su vinculación a la tierra y a los recursos que ésta proporciona. Historia y territorio, pervivencia en el tiempo y en el espacio, son elementos fuertes que le confieren su carácter de seña de identidad.

El proceso de patrimonialización es, pues, una característica de las sociedades “modernas”, temerosas de perder aquello que se considera símbolo de su propia y particular historia. Además, mediante la distinción entre patrimonio material e inmaterial, las posibles patrimonializaciones se extienden hacia los aspectos más –hasta ahora– olvidados de la vida cotidiana, incluidos la cocina y las formas de comer. Estos movimientos de patrimonialización se han concretado, en algunos casos, en inventarios del patrimonio culinario, modificando la consideración y el estatus de los particularismos alimentarios, que, de este modo, se convierten en una posible vía de entrada en otras sociedades, así como en un eficaz elemento de promoción socioeconómica en otros ámbitos.

La dimensión histórica se interesa en situar los bienes alimentarios patrimonializables en el tiempo ¿Desde cuándo son conocidos? ¿Han experimentado va-

13 Estévez 1999: 118-119.

riaciones sus atributos identificatorios o caracterizadores (sabor, color, composición, técnicas, área de difusión de su consumo, etc.)? Cabe considerar, también, el área de difusión y el particular entorno socioeconómico, así como el valor que se les ha atribuido en cada época, intentando, asimismo, poner estos datos en relación con la evolución que han seguido los comportamientos alimentarios, los cambios ocurridos en las preferencias alimentarias y las razones, complejas, de los mismos.

La tradición siempre es más o menos revisable, siempre que no haga un barrido amplio de ciertas prácticas técnicas que pueden ser definitivamente significativas. La tradición, el patrimonio, como cualquier símbolo, permite una orientación cultural común a los miembros de una sociedad, sin excluir las diferencias de interpretación individual.

Del patrimonio como símbolo, como signo de identidad, cabe destacar que la “cocina regional”, por su carácter “tradicional”, se vincula directamente con el pasado, con la historia, y pretende representar la esencia inalterada de lo local, por su vinculación a la tierra y a los recursos que ésta proporciona. Historia y territorio, pervivencia en el tiempo y en el espacio son así los elementos fuertes que le confieren su carácter de marcador identitario y que hacen posible su instrumentalización como símbolo ideológico.

Una pregunta muy similar a la de la tradición es la del estado de referencia. Cuando se trata de proteger el conocimiento y las prácticas localizadas, que en esencia son parte de una cultura local que está evolucionando ¿qué estado de referencia debemos priorizar? ¿qué criterios elegiremos formalizar para que el producto corresponda a lo que necesita ser? Pero ¿qué debe ser exactamente, en relación a qué circunstancias técnicas y qué pasado? Las preocupaciones contemporáneas afectan a los objetos cuyos contextos de producción y consumo, en general, han cambiado mucho.

Con la aparición y proliferación de las protecciones jurídicas y otras numerosas y muy variadas calificaciones y acreditaciones, junto con las propuestas de desarrollo rural integrado, se produjo un fenómeno de búsqueda de “productos tradicionales” que se tradujo en la “recuperación” e incluso en la “creación” de “productos tradicionales” y “locales”, que habían de convertirse en emblema y signo de identidad local. Fueron varias las circunstancias, las motivaciones y los actores de la puesta en valor de los productos tradicionales. Este proceso respondía a diferentes motivaciones e intereses: 1) Respuesta a una situación de crisis (descenso de los precios de los cereales, cuotas lecheras...). Los principales agentes de la valoración fueron los mismos productores

que propiciaron el surgimiento de un interés en la búsqueda de la calidad y la diferenciación en la oferta alimentaria; 2) Iniciativas institucionales consistentes en poner en marcha una política de protección de las producciones locales; 3) Planes de recuperación de razas autóctonas y proyectos de conservación de variedades vegetales; 4) Demanda y valoración por parte de los consumidores de productos alternativos a los productos industriales estandarizados, de unos alimentos más sanos y seguros o que hicieran referencia a unos orígenes precisos de producción y a unos saberes y técnicas específicas; y 5) El afán por desarrollar un tipo de turismo cultural que incorporara el consumo in situ de productos de calidad, para transmitir el conocimiento del entorno donde surgen; las preocupaciones entre amplios sectores de la población para la protección del medio ambiente, la preservación de la biodiversidad; la preocupación por la protección de la diversidad cultural y la diversidad organoléptica, etc.

Local, proximidad y patrimonio

Una de las recomendaciones alimentarias más reiteradas, entre otras, en los últimos años y reafirmada por el *Informe* del IPCC de la ONU de 2019 (*Informe Especial sobre el Cambio Climático y el Suelo*) en aras de una mayor sostenibilidad es la de, frente a los peligros de los alimentos ultraprocesados, consumir preferentemente alimentos de proximidad y de temporada, productos del territorio y en mercados locales o circuitos cortos de distribución.

Al margen de la sostenibilidad, el interés por los alimentos de proximidad viene ya de años atrás. Los alimentos de proximidad o de “kilómetro cero” empezaron a ponerse de moda durante los años de 1970. Se dice que la noción de *lo local* proviene de principios del siglo XX, cuando en Estados Unidos comienza el declive de la granja familiar y el crecimiento de las granjas-empresa o corporativas. Durante la década de los 1960 y sobre todo en la de los 1970, en ese país, se dio también el movimiento *back to the land*, un fenómeno social que consistió en una migración desde las áreas urbanas a las rurales, haciendo énfasis en la autosuficiencia, la autonomía y la comunidad. Con este movimiento, se incrementó el número de miembros de las granjas que vendían una variedad de productos, muchas veces, directamente a sus consumidores. Desde ese mismo período, un movimiento lento pero constante de granjeros y consumidores reconstruyen relaciones y hábitos de consumo en pro de un consumo

basado en la producción local y donde productor y consumidor se conozcan. Hoy, el consumo de productos locales local suele relacionarse con el eslogan *think global, act local* (piensa globalmente, actúa localmente), a menudo utilizado por el movimiento ecologista. En Europa, esta tendencia llegó de la mano del movimiento *Slow Food*, fundado por Carlo Petrini en 1986. Como consecuencia y continuación de todo ello, desde hace unas tres décadas han proliferado nuevas “calificaciones” para los alimentos como, fundamentalmente, las de *locales, de proximidad, de Km. 0, de temporada, autóctonos, sostenibles...* De momento, ninguna de estas “calificaciones” está regulada o certificada ya sea por la FAO o por la UE.

De los términos *local, proximidad, Km. 0, temporada, sostenible, autóctono* se pueden encontrar muchas definiciones, unas más específicas que otras, pero, en general, todas ellas adolecen de una cierta imprecisión y/o ambigüedad. Centrándonos en el concepto “producto de proximidad”, son muchas y bastante diversas las definiciones al uso¹⁴. La diversidad de estas definiciones (una pequeña selección de las muchas que podrían reproducirse) nos permite constatar lo siguiente: 1) Algunas coincidencias en varias de ellas. La más importante es que todas aluden, de una u otra manera, con unos u otros términos, a la distancia espacial y temporal que debe existir entre el lugar de producción y el lugar y momento de consumo. En este sentido la concreción más recurrente es que esa distancia no debe superar los 100 kms. Otra coincidencia, no generalizada, pero sí frecuente, es que los productos deben ser de temporada. La distancia temporal (“productos de temporada”) se entiende referida al momento óptimo de producción y cosecha propios de una zona determinada; 2) La relativa imprecisión o ambigüedad de algunos de los términos más comúnmente empleados. Esa imprecisión y/o ambigüedad refiere, precisamente, al elemento más fundamental de las definiciones pues, al margen de los ya aludidos 100 kms., las alusiones a la distancia se expresan en los términos siguientes: “relativamente pequeña”, “relativamente cercana”, “lo más cerca posible”, “pocos kilómetros”, “corta distancia”, “distancia mínima”, “no muy lejos”; y 3) Algunas especificaciones que sólo aparecen en alguna de las definiciones, aunque en otras podrían considerarse implícitas.

Destacamos las siguientes: Máximo de 1 intermediario entre el productor y el comprador y/o consumidor” (El comprador puede ser una persona o un

14 De “alimentos de proximidad”, Google ofrece (em 6/12/2023) más de 150.000 resultados.

establecimiento (más o menos próximos al productor) que va a cocinar esos productos y que serán consumidos por terceras personas más o menos próximas al productor o al establecimiento). Los productos deben ser “vinculados al territorio” pero sin especificar como ha de entenderse o en qué ha de consistir dicha vinculación. En algunos casos se añade que los productos deben ser “ecológicos”, “naturales”, “amigables con el medio ambiente” ... En cualquier caso, y, en resumen, “de proximidad” hace referencia, fundamental y generalmente, al ámbito de la procedencia del alimento -a su lugar de producción-, a la distancia entre el punto de origen de la producción y el de su consumo y al tipo de comercialización del mismo, referido, sobre todo, al mayor o menor número de intermediarios entre el productor y el consumidor. También puede tener que ver con la estacionalidad y la calidad, en el sentido de poder consumir el producto fresco, de temporada, con las propiedades nutritivas y organolépticas óptimas.



Figura 3. Ejemplos de las muy diversas adjetivaciones más o menos relacionadas con la proximidad y la identidad alimentarias.

Por otra parte, cada uno de los muchos significados de proximidad puede responder a valores y finalidades diferentes. Por un lado, alimentos de proxi-

midad para combatir el cambio climático y posibilitar una mayor sostenibilidad del planeta; pero, por otro, proximidad como sinónimo de autoconocimiento, de propio, familiar, tradicional, nuestro, de aquí, de siempre, de antes, etc. Hay pues muchos diferentes significados y valores para los productos y para la cocina de proximidad. En definitiva, podemos considerar distintos tipos de proximidad, diferentes modos de conceptualizarla y diferentes formas de concretarla, medirla, evaluarla. Y, en cualquier caso, para cada uno de estos tipos de proximidad serían distintos los parámetros que permitirían establecerla como tal. Como lo serían, también, para distintos tipos de productos alimentarios. La proximidad no puede medirse de la misma manera para, por ejemplo, una lechuga, una manzana, un cereal, un queso, un vino, una legumbre, un pollo, un embutido, un pescado, un producto destilado, fermentado, secado, etc.

Pero, también, podría aplicarse a otros campos a los que, de momento al menos, no se aplica como, por ejemplo, a la accesibilidad, a la información del producto en relación con su origen, a su proceso de elaboración, los pasos que ha seguido o las huellas que ha dejado, etc. Bricas, por ejemplo, considera que, además, de la proximidad o distanciamiento geográfico, existen otros tipos de distanciamiento igualmente importantes:

El distanciamiento es económico porque, con la división del trabajo, se multiplicaron los intermediarios entre productores y consumidores: comerciantes, procesadores, distribuidores, etc. Utilizaron materias primas intercambiables, distribuyendo productos en todo el mundo y perdiendo así su anclaje territorial. El distanciamiento es cognitivo porque los consumidores son cada vez menos conscientes de cómo se producen sus alimentos. Nacidos en la ciudad, sin tener la oportunidad de relacionarse con agricultores, ya no saben mucho sobre sus prácticas y sus limitaciones. Y a la inversa, los agricultores ya no conocen realmente a los consumidores de sus productos ni sus expectativas. La mediación entre productores y consumidores ahora se realiza cada vez más mediante las agencias de marketing. El distanciamiento es social porque la individualización de los comportamientos se traduce por una reducción de las normas sociales. Seguimos cada vez menos lo que nuestro grupo social nos había enseñado a hacer. Cada individuo está sujeto hoy a una mayor

diversidad de opciones y debe elegir entre sus preocupaciones de salud y de nutrición, sus preferencias culturales o éticas y sus preocupaciones ambientales. El distanciamiento es finalmente político porque los ciudadanos tienen la sensación de haber perdido el control sobre el sistema alimentario en beneficio de lobbies industriales y financieros.¹⁵

Y, todavía, podríamos considerar otros tipos de proximidad que, de momento al menos, tampoco se consideran. Por ejemplo, la mayor o menor *proximidad cultural*, es decir, mayor o menor *conocimiento o familiarización* con un alimento o con un plato o receta. Una *proximidad emocional* en definitiva que puede no tener nada que ver con el kilómetro 0 o con la proximidad geográfica. Un ejemplo muy catalán: el bacalao. El *Corpus de la cuina catalana*¹⁶ contiene más de tres docenas de recetas de bacalao y, desde luego, no puede decirse que sea un producto de proximidad geográfica. Algunas de ellas, sí, son muy antiguas y muy arraigadas... Las hay cotidianas y festivas, sencillas y más elaboradas. Podríamos decir que la cocina del bacalao es profundamente catalana, típica y cercana, familiarmente cercana. Forma parte de la tradición, de la memoria, del calendario, de los mercados... Pocos son los países que tienen bacaladerías como establecimientos especializados. Dice Michael Pollan que, para comer bien, saludable y sosteniblemente, debíamos “recuperar lo que comían nuestros abuelos” porque es una buena forma de saber elegir y preparar los menús. Debemos adaptarnos a lo que producen nuestros ecosistemas, ya que nos ofrecen los alimentos que necesitamos para nuestro apoyo...¹⁷ Bien, es verdad que los abuelos y bisabuelos catalanes, y vascos y portugueses comían bacalao de procedencia más o menos lejana de muchas formas diferentes y hoy lo siguen haciendo sus nietos y bisnietos. El bacalao es para ellos un alimento culturalmente próximo, familiar, tradicional...

Local y de proximidad no son términos sinónimos, aunque, en ocasiones, se consideren más o menos equivalentes o se usen indistintamente. Cuando se dice que un producto es ‘local’ o está hecho de forma local, podría creerse que todos pensamos más o menos lo mismo. Pero, en realidad, está lejos de ser así.

15 Bricas 2020: 53-54.

16 Institut Català de la Cuina 2023.

17 Pollan 2017.

¿Qué hace que un producto sea considerado local? ¿A qué distancia tiene que haber sido producido? ¿Qué pasa cuando está hecho geográficamente muy cerca de nosotros, pero en rigor proviene del otro lado de una frontera, por ejemplo? No existe una definición universal de “local”. En algunos países, los alimentos que se producen a apenas un par de kilómetros de distancia, pero al otro lado de la frontera, ya no se consideran locales. En otros casos, productos cultivados a 200 kilómetros, pero dentro del mismo estado o región, sí pueden ser considerados locales. En pocas palabras, la definición de local o regional es flexible y difiere según a quién se le pregunte o según quien hace uso de ella. Algunos productores consideran que, si el alimento es “fácilmente” transportable a la feria, por ejemplo, puede decirse que es local. Otros lo miden de acuerdo con el tiempo que les toma el recorrido del producto desde su lugar de producción a su punto de distribución. Si es menos de un día, se puede decir que es local para algunos. Y otros simplemente se rigen por los límites de una localidad o región. En el ámbito de la alimentación, el término “local” se usa especialmente para referirse a la producción de algo en un lugar particular; aunque también puede tomarse en cuenta el lugar donde se hace el procesamiento, la distribución y finalmente la venta y el consumo del producto. En general, se comprende el término local en referencia a un área delimitada, como una localidad y su área más inmediata.

En cualquier caso, la cuestión del lugar remite a un debate muy abierto sobre los rasgos físicos y humanos de su caracterización. El lugar o el espacio remite a la noción de terruño, de origen, de localización, así como al área de extensión, de frontera, de paisaje particular... Es necesario, sin embargo, identificar la naturaleza de este vínculo. El vínculo con el lugar de producción puede variar bastante. Para determinados productos, la relación con el lugar se evidencia fácilmente mediante el análisis de unas condiciones climáticas y de la particularidad de los suelos. En el caso de las producciones no transformadas, de origen vegetal o animal, este vínculo con el territorio puede ser muy importante; por ejemplo, en cuanto a los cultivos de legumbres, hortalizas y frutas, las condiciones climáticas y de los suelos pueden tener un papel muy relevante. En el caso de los vinos, la relación con el lugar se evidencia fácilmente, mediante el análisis de unas condiciones climáticas y de los suelos particulares, aunque el producto final depende del propio método de vinificación.

En cuanto a otros productos, el vínculo con el lugar de producción puede variar bastante y el vínculo es más difícil de precisar y hay que combinarlo

con otros factores. Por ejemplo, las condiciones de fermentación y de curación de algunos quesos o embutidos están muy condicionados por las condiciones climáticas; pero, por sí solos, estos factores no explican la especificidad de estos productos. Es necesario, por lo tanto, incluir las actividades antrópicas, los saberes, las técnicas, las formas de organización de la producción, las representaciones, etc., ya que es todo este conjunto de elementos lo que da sentido al vínculo con un lugar, y los que hacen posible que este vínculo se exprese. En este sentido, podemos hablar de territorios, de medios, que favorecen estas producciones en los que pueden desarrollarse las actividades humanas que las hacen posibles. Es decir, el “lugar” es una condición necesaria pero no suficiente para explicar la especificidad del producto. La influencia del medio sobre la producción no es directa. La actividad humana, sus elecciones a lo largo del tiempo para explotar y utilizar lo mejor posible los recursos naturales, son sus mediadores. Por lo tanto, es la explotación de los recursos la que concreta este vínculo con el medio natural...

Las interacciones entre los factores naturales y los factores humanos están en el centro de la discusión en un gran número de estas producciones, permitiendo reubicarlas en una perspectiva medioambiental, en particular por lo que se refiere a las especificidades de un paisaje. Sobre estas bases materiales, sometidas a leyes de funcionamiento y de evolución específicas, actúan los conocimientos, las ideas y los valores que marcan el proceso de territorialización de una cultura, su anclaje a un paisaje determinado. La influencia del medio sobre la producción no es directa. La calidad del producto se asocia a la calidad del territorio, definido como tal, pero, cuanto más transformado es un producto, más difícil resulta establecer su vínculo con un lugar. En todo caso, tanto si los productos son transformados o no, el vínculo con el lugar depende ineludiblemente, por un lado, de los saberes específicos y de las prácticas y, por otro, de los actores, tanto productores como consumidores. Y, también, de factores históricos o de otro tipo, que han dado sentido a la identificación entre una zona concreta y un producto determinado. Con todo, las características de los productos locales no se reducen a esta relación —multiforme y difusa— con una localización o localidad. Lo que demuestra el estudio de las producciones locales es que hay toda una serie de cuestiones significativas, que aparecen de manera recurrente en una buena parte de estos productos. Además de los saberes y prácticas, cabe considerar la variabilidad y la estacionalidad, las características organolépticas, el contexto medioambiental, el papel de

los diferentes actores implicados en/por estas producciones, la evolución de su estatus, los propios procesos de patrimonialización, etc.

En definitiva, la enorme diversidad de las “definiciones” ya sea de producto local o de proximidad se multiplican si tenemos en cuenta las diferentes consideraciones que se aplican en los diferentes países, por ejemplo, los de la Unión Europea. En este sentido, resultó significativa la pregunta con solicitud de respuesta oral presentada al Parlamento europeo (29/2/2012) relativa a la necesidad de una definición de los alimentos “de producción local”:

Hoy en día, los consumidores están cada vez más interesados en adquirir productos “de producción local”, “producidos en las proximidades”, “del lugar” o con denominaciones similares. No obstante, al no existir una definición o una interpretación común de lo que quiere decir “local”, el uso generalizado de estos etiquetados en el sector alimentario genera confusión en la UE y podría inducir a engaño a los consumidores. En aras de la transparencia y para evitar que se induzca a engaño a los consumidores, hay que clarificar urgentemente e interpretar adecuadamente el significado de “producción local”.¹⁸

En este contexto ¿podría señalar la Comisión si este concepto hace algún tipo de referencia a los kilómetros entre el lugar de producción y el de venta? ¿Implica que la producción está situada en el mismo municipio que el vendedor al por menor o quiere decir que se encuentra en la misma región o en el mismo país? ¿Puede el concepto “de producción local” referirse en algunos casos a transacciones comerciales transfronterizas realizadas en el seno de la UE? En realidad, en ocasiones, resulta más cercano y más ecológico comprar al otro lado de la frontera, por ejemplo, en vez de hacerlo en el mismo país. ¿Se trata únicamente de una cuestión de distancia o está relacionada con el método de producción como, por ejemplo, la producción artesanal frente a la industrial, o se refiere a las empresas pequeñas frente a las grandes empresas? ¿Deben ser todos los ingredientes locales o únicamente el ingrediente principal?”. Como consecuencia de la pregunta, una comisión del

18 Pregunta O-000046/2012 a la Comisión Artículo 115 del Reglamento Anna Maria Corazza Bildt en nombre del Grupo PPE (Evelyne Gebhardt en nombre del Grupo S&D).

Parlamento realizó un informe que fue presentado al Parlamento Europeo y al Consejo “sobre la conveniencia de establecer un sistema de etiquetado para la agricultura local y las ventas directas” con el fin de ayudar a los productores a comercializar su producción en el ámbito local mediante un nuevo etiquetado que debería tener en cuenta, entre otros criterios, la posibilidad de reducir las emisiones de carbono y los residuos mediante cadenas cortas de producción y distribución. El Parlamento Europeo pedía a la Comisión que propusiera “la adopción de instrumentos para apoyar y promover las cadenas de suministro de alimentos gestionadas por los agricultores, las cadenas de distribución cortas y los mercados de agricultores, con el fin de establecer una relación directa con los consumidores y de permitir que los agricultores puedan obtener un reparto más equitativo del valor del precio de venta final al reducirse el número de intermediarios y de etapas del proceso.”

También, el Comité de las Regiones consideraba que la Comisión debería “adoptar definiciones de ‘alimentos locales’ y ‘sistemas de alimentos locales’, introducir un nuevo logo, un símbolo común y dar una identidad al sistema de alimentos locales.” A los efectos de dicho Informe, se entendía por:

- “agricultura local”, la producción de productos agrícolas y alimenticios que esté destinada a su venta dentro de una zona *razonablemente próxima* (Obviamente, el término “razonablemente próxima”, sin mayor concreción, no añade precisión a las ambigüedades que ya hemos destacado anteriormente.) a la explotación productora;
- “ventas directas”, las realizadas directamente por un agricultor a un consumidor sin intermediarios del lado de la venta;
- “cadenas cortas de distribución de alimentos”, aquellas en las que las ventas de los agricultores a los consumidores se realicen con un número “reducido” de intermediarios;
- “sistemas de alimentos locales”, aquellos en los que la producción, transformación, comercialización y consumo de alimentos tengan lugar en una zona geográfica relativamente pequeña.

Asimismo, se señalaba que no existía una definición uniforme del término “zona local” y, aunque varias fuentes señalaban que ese término se refería a una zona geográfica relativamente reducida, no había acuerdo sobre la distancia que esta pueda comprender desde el punto de producción, barajándose

distancias desde los 20 hasta los 100 km. Así pues, dada la gran diversidad de interpretaciones del término, la UE no se comprometía con una definición más precisa de “zona local”, delegando en el consumidor¹⁹ la decisión de si un producto es o no un “producto local” o de proximidad, añadiríamos nosotros.

Consideraciones finales

Los aspectos positivos que hoy se atribuyen a los productos “tradicionales”, “locales” y “de proximidad” reflejan una cierta voluntad de hacer frente a una globalización y homogeneización que se considera excesiva en la medida que la intensificación de la producción ha supuesto una ruptura fundamental de las relaciones que los seres humanos habían mantenido con el medio y por las amenazas que plantea a la sostenibilidad del planeta. Así, como respuesta a la globalización y estandarización alimentaria, sectores amplios de la ciudadanía valoran cada vez más los productos de calidad asociados a la tipicidad, propios de un lugar específico y del que se conocen las técnicas de su elaboración.

En efecto, los procesos de globalización e industrialización alimentaria han supuesto la desaparición de multitud de manifestaciones o producciones de carácter local: desde variedades vegetales y animales hasta lenguas, tecnologías y cualquier tipo de costumbres e instituciones socioculturales. Unas desaparecen, otras se expanden y generalizan. Por otra parte, nuestra sociedad “actual”, más industrial y asalariada que agrícola y autoempleada, más laica que religiosa, concentrada en núcleos urbanos cada vez más grandes... no sigue como “antaño” la pauta calendárica de los constreñimientos ecológico-climáticos (tiempo de labrar, de sembrar, de cosechar, de trashumar, etc.) ni la de las conmemoraciones religiosas (por ejemplo, Carnaval, Cuaresma, Pascua, Corpus, Todos los Santos, Navidad...). La sociedad “urbano-industrial” ha “secularizado” y “desnaturalizado” o “des-ecologizado” cada vez más las manifestaciones de la vida colectiva. Los ritmos temporales, a través de los horarios laborales, se han homogenizado considerablemente. Los “modos de vida”, hasta cierto punto, también. Hoy, los horarios y calendarios laborales son con-

19 Claro que una de las consecuencias de esa delegación puede dar lugar a consideraciones tan poéticas como imprecisas como ésta: “El origen es oler a campo, a chimenea, a leña recién cortada... es volver al huerto, a las ganaderías, a las queserías, a los hornos de pan. Es volver al origen”.

siderablemente uniformes y, además, subordinan otras actividades sociales y culturales. Los días “laborales” y los “festivos”, regulados uniformemente para la población en su totalidad, los “fin de semana” y los “puentes”, los períodos de vacaciones escolares y los períodos de vacaciones laborales... son los que organizan la vida cotidiana tanto en sus aspectos más ordinarios —los de “actividad”— como los más extraordinarios —los del ocio y de la fiesta.

En la década de 1990, los gastronómicos ya se quejaban de que las cocinas habían perdido identidad, se habían desvirtuado, desaparecido virtualmente o abandonado los viejos platos tradicionales. Se quejaban, en definitiva, de la decadencia de las cocinas “tradicionales”, “nacionales” o/y “regionales”. La cocina utilizaba ya sin ningún tipo de complejo los productos acabados listos para cocinar proporcionados por la industria. La prisa, la masificación, la dificultad de encontrar materias primas de calidad... eran algunas de las causas de la pérdida de identidad y de que las cocinas actuales se homogeneicen progresivamente y se caractericen por “sabores indiscernibles, de insípida melancolía, monótonamente repetidos”.²⁰ Pérdida de identidad, desvirtuación, desaparición virtual, abandono de los viejos platos, decadencia de cocina tradicional... Este es el panorama sombrío que se dibujaba a finales del pasado siglo.

Ahora bien, a medida que mayor es la estandarización alimentaria, mayor es, también, la reivindicación patrimonial e identitaria de la cocina, desde los niveles locales a los nacionales, independientemente de cómo se concreten estos últimos. Como reacción a la estandarización, se reivindicaba el mantenimiento y/o la recuperación de los productos locales y/o tradicionales, productos de los propios paisajes que se habían perdido y a los que ahora se les atribuye una calidad gustativa mayor, así como una mayor garantía para la salud humana y del planeta, a la vez que se les considera como “propios”, como un patrimonio de la propia tradición cultural, ligados a sus paisajes, a los calendarios festivos o rituales, al propio y específico código de gustos y preferencias y, en definitiva, a la propia y particular forma de identificar los alimentos y de identificarse con ellos. Se desarrollaba, pues, una conciencia de tradición alimentaria y culinaria, se reivindicaba un calendario festivo propio con sus correlatos gastronómicos, se revalorizaban los sabores y calidades de los platos tradicionales, sin excluir la capacidad para “innovarlos” o “adaptarlos” y se

20 Luján 1990: 15-16.

evidenciaba el interés por evitar la desaparición de las cocinas más o menos “localizadas”, consideradas una de las expresiones identitarias más visibles.

La importancia cada vez mayor concedida a las producciones “tradicionales”, “localizadas” y “próximas” corre pareja a la evolución de las sociedades industrializadas, que generan una cierta sobreabundancia de espacios y que “borran” el significado de los lugares.²¹ Hoy, el “terruño” o el paisaje son objeto de una demanda sin precedentes que da paso a numerosas y diversas estrategias de gestión ambiental, mercantiles e identitarias. Si ayer, el “progreso” y el beneficio económico estuvieron ligados a la intensificación agrícola y a la homogeneización de los paisajes; hoy, las plusvalías y la calidad de vida parecen ligadas a la recuperación de lo que ayer desapareció como consecuencia de la llamada Revolución Verde. Ha sido, precisamente, la progresiva estandarización y la globalización alimentarias, o al menos la “conciencia” de ello, lo que provocó una cierta “nostalgia” relativa a los modos de comer y a los platos que habían ido desapareciendo, suscitando un interés por regresar a las fuentes de los “patrimonios culinarios”. La “insipidez” de tantos alimentos ofrecidos por la industria agroalimentaria provocaría el recuerdo más o menos mitificado o idealizado de las “delicias” y de las “variedades” de ayer. Un ayer, por cierto, no necesariamente percibido de un modo objetivo. La ciudadanía, decía González Turmo quiere ver y palpar el origen de lo que come, reclama la “cercanía” del producto.²² El consumidor se aferra a los alimentos “tradicionales” y “naturales”, y también a las cocinas regionales y locales. Se trata de compatibilizar los contrastes y las contradicciones entre el pasado y el presente, entre lo conocido y lo desconocido, entre lo propio y lo ajeno, entre lo “natural” y lo “artificial” (o ultraprocesado), entre lo “artesano” y lo “industrial”...

Bibliografía

- Bérard, L. & Marchenay, Philippe (2004). *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*. Paris : CNRS Editions.
- Bérard, L. & Marchenay, Philippe (2005). “Sobre los productos de la tierra en las cocinas de carácter local: Algunas observaciones sobre la herencia compartida y la denominación.”, in J. Contreras, X. Medina & A. Riera (Eds.). *Sabores del*

21 Bérard, Contreras & Marchenay 1996.

22 González Turmo 2005.

- Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común.* Barcelona: IEMed.
- Bérard, L., Contreras, J. & Marchenay, Philippe (1996). “Presentación” de “Los productos de la tierra en la Europa del Sur”, en *Agricultura y sociedad*, 80-81: 13-27.
- Bertran, C. (1996). “Las producciones locales: entre la protección y la normalización (el caso del ‘tupí’)”, in L. Bérard, J. Contreras y P. Marchenay (eds.), *Agricultura y Sociedad*, n.º 80-81 (Julio-Diciembre), 257-258.
- Bessièrè, J. (2012). “Patrimoine alimentaire, patrimonialisation”, in Jean-Pierre Poulain (dir.) *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris: PUF.
- Bortolotto, Ch. (2017). “From objects to processes: Unesco’s ‘intangible cultural heritage’”, *Journal of Museum Ethnography*, n.º 19, 21-33.
- Bricas, N. (2020). “Las ciudades frente a los desafíos de la alimentación sustentable”, in A. Pasquier & M. Bertran (Eds.). *Alimentación, salud y sostenibilidad. Hacia una agenda de investigación*. Ciudad de México: UNAM.
- Contreras, J., Cáceres, J. & Espeitx, E. (2003). *Productes de la terra*. Barcelona: Departament d’Agricultura, Ramaderia i Pesca.
- Contreras, J., Medina, F. X. & Riera, A. (Eds.) (2005). *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: Iemed.
- Espeitx, E. (2000). “La patrimonialització de la cuina regional”, en *Estudis d’Història Agrària*, n.º 13: 157-179.
- Espeitx, E., Cáceres, J. & Massanes, A. (2001). *Com a la llosa res. Les transformacions alimentàries al Pallars Sobirà i l’Alt Urgell*. Barcelona: Generalitat de Catalunya (Temes de Etnologia de Catalunya).
- Estevez, F. (1999). “Descongelando cultura. Alimentación, museos y representación”, *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional*, 1998. Museo Nacional de Antropología, Zaragoza: La Val de Onsera, 117-131.
- Ford, B. J. (2003). *El futuro de los alimentos*. Barcelona: Blume.
- Frigolé, J. (2008). “Processos de patrimonialització, ideologia i poder. Un exemple de l’Alt Urgell.”, in *Annals del Centre d’Estudis Comarcals del Ripollès*, 2006-2007, IBIX 5, 47-59.
- Gonzalez Turmo, I. (2005). “Algunas notas para el análisis de las cocinas mediterráneas”, in J. Contreras, A. Riera & Xavier Medina, (Coords.). *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: IEMed, 44-66.
- Hobsbawn, E. (1989). *L’invent de la tradició*. Barcelona: Eumo Editorial.
- Intitut Català de la Cuina (2023). *Corpus de la cuina catalana*. Barcelona: Editorial Ara Llibres.
- IPCC (2019). *Informe especial sobre el cambio climático y el suelo*. <https://www.ipcc-nggip.iges.or.jp/public/2019rf/index.html>
- Kirschenblatt-Gimblett, B. (2001). “La cultura de les destinacions. Teoritzar el patrimoni”, *Revista d’etnologia de Catalunya*, n.º19, 44-61.

- Kirshenblatt-Gimblett, B. (2004). "Intangible Heritage as Metacultural Production", *Museum International*, vol. 56, n.ºs 1-2, 52-65.
- Lenclud, G. (1987). "La tradition n'est plus ce qu'elle était", *Terrain* 9: 110-123.
- Lujan, N. (1990). «Pròleg», in Vazquez Montalban (ed.). *L'art de menjar a Catalunya. Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana*. Barcelona: Edicions 62, 11-18.
- Pollan, M. (2017). *El dilema del omnívoro. En búsqueda de la comida perfecta*. Barcelona: Debate.
- Prats, Ll. (1997). *Antropología y Patrimonio*. Barcelona: Ariel.
- Urry, J. (1996). "How societies remember the past", in S. Macdonald & G. Fyfe (Eds.). *Theorizing museums*. Oxford: Blackwell, 45-65.
- Zonabend, F. (1980). *La mémoire longue*. Paris: PUF.