

**V CONGRESO INTERNACIONAL  
DEL OBSERVATORIO DE LA ALIMENTACIÓN Y LA FUNDACIÓN ALÍCIA**

**PATRIMONIOS ALIMENTARIOS,  
TURISMOS Y SOSTENIBILIDADES**

**Barcelona, del 18 al 21 de junio de 2019**

El patrimonio alimentario, como el "patrimonio" en general, ha sido considerado tanto como una construcción socio-cultural, con capacidad para representar simbólicamente una identidad, como una industria de valores añadidos. La 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 se inclina por patrimonializar lo que es susceptible de convertirse en mercancía, sea por su dimensión de espectáculo o de objeto consumible. Ambas dimensiones pueden ser excluyentes o complementarias.

A juzgar por lo ocurrido hasta ahora, puede afirmarse que todos aquellos conocimientos y prácticas vinculadas a la producción, transformación, distribución y consumo de los alimentos que han sido transmitidas a la siguiente generación, dentro de un territorio o comunidad, constituyen una herencia colectiva. Todos estos elementos expresan una importante diversidad biocultural, constituyen un patrimonio común irremplazable y ocupan un lugar particular todavía no muy bien definido en el universo agroalimentario. La diversidad de términos empleados para designarlos ("tradicionales", "típicos", "específicos", "auténticos", "próximos", "de particular calidad"... ) es una muestra de la dificultad para caracterizarlos y evaluarlos. Los principales obstáculos radican, precisamente, en su dimensión cultural que integra aspectos tan difíciles de objetivar o de "normalizar", como la memoria, la tradición, la identidad, la transmisión o los comportamientos. Otra dificultad radica en que se trata de un patrimonio *vivo* en muchos y diferentes sentidos, con la problemática que ello implica en su gestión y mantenimiento. Además, la patrimonialización opera hacia un cierto deslizamiento de estatus, convirtiendo los productos propios de una cultura local en productos de excelencia reconocidos más allá de su ámbito originario. Así, inmaterial, fluctuante y maleable, la patrimonialización resulta de difícil gestión para los diferentes sectores interesados.

Por parte de numerosos gobiernos, estatales o regionales, existe una voluntad de conocer el patrimonio alimentario de las poblaciones con el propósito de proponer políticas de fomento productivo y de iniciar procesos de desarrollo local mediante la valorización de los productos y cocinas locales. Las gastronomías locales forman parte, cada vez más, de los recursos susceptibles de ser explotados por parte de la oferta turística. Turismo y restauración no solamente contribuyen a la valoración de la cocina tradicional y a su posible recuperación si no, también, a su transformación y redefinición, bajo parámetros diversos y, a veces, contradictorios: por un lado, "selección", "reducción" y "simplificación" de aquellos platos y productos considerados representativos; y por otro, "idealización", "replicación" y generalización...

Precisamente, los éxitos de los procesos de patrimonialización alimentaria obligan a plantearse algunas problemáticas específicas vinculadas con el sector productivo y relacionadas con la sostenibilidad, a corto, medio o largo plazo ya sea de los paisajes, de los recursos, de las actividades, de los beneficios, incluso de las políticas alimentarias urbanas, regionales y/o estatales, etc.

Aprovechando las posibilidades comparativas que permite la dimensión internacional de este Congreso, cabe plantear una serie de interrogantes abiertos a modo de invitación a participar y presentar las respuestas que puedan aportar, desde la diversidad de sus experiencias, países, enfoques, problemáticas, tipos de implicación, responsabilidad, etc.

¿Cuáles han sido los principales agentes de las patrimonializaciones alimentarias y cuáles sus objetivos?, ¿Qué criterios se han movilizado para la construcción de los patrimonios gastronómicos?, ¿Cómo se generan beneficios, ambientales, sociales y económicos a partir de la promoción del patrimonio alimentario, y quiénes son los beneficiarios?

¿Se reconocen los saberes, prácticas alimentarias y las cocinas locales como marcadores de identidades y de culturas vivas?, ¿Cómo analizar una diversidad tan heterogénea?, ¿Existen prácticas, grupos sociales o territorios discriminados en el mapa de los patrimonios alimentarios?

¿Hay que cambiar las estrategias para patrimonializar la cocina "propia, típica, local o tradicional" en un mundo en que se han globalizado no sólo productos, técnicas y prácticas, sino también tendencias, modas, valores, información y crítica gastronómica a una velocidad nunca vista?

Desde el punto de vista de los patrimonios alimentarios y de su sostenibilidad ¿El turismo es un derecho, un recurso, una intrusión, una amenaza... Provoca beneficios y perjuicios, "beneficiarios" y "perjudicados"...

En el caso de los llamados agroturismo y gastroturismo ¿Cuáles pueden ser las relaciones entre la oferta experiencial, visita o taller y la dedicación a la *praxis* "auténtica"? ¿Hasta qué punto puede cuestionarse la necesidad de conservarla (más allá de la necesidad de definirla más o menos tradicionalmente, adaptarla a la realidad, evolucionarla como un modelo de negocio, inventar nuevos profesionales, formarlos...)?

Si los urbanitas globalizados han descubierto en la tradición un motivo de bienestar y entretenimiento ¿Se puede negar que los rurales y tradicionales puedan encontrar en la adaptación, la innovación y la creatividad un estímulo para dinamizar sus productos locales?

Frente a la creciente preocupación por la planificación alimentaria en las grandes urbes, su abastecimiento y el derecho a un acceso a la alimentación saludable y sostenible ¿Qué papel juega el patrimonio alimentario para garantizar este derecho?, ¿Y en la reformulación de la relación entre campo y ciudad?, ¿O de los modelos de desarrollo y la transformación del sistema alimentario?

### **Envío de comunicaciones:**

Las personas interesadas pueden enviar el resumen de sus comunicaciones (mínimo de 300 y máximo de 500 palabras) antes del día **30 de septiembre de 2018** por correo electrónico a la siguiente dirección: [congreso2019@odela.org](mailto:congreso2019@odela.org). Los resúmenes pueden ser enviados en castellano, catalán, inglés, portugués y francés. Con el resumen deberá incluirse la siguiente información:

- Título de la comunicación;
- Nombre y apellidos del autor/a o autores/as (especificar un/a autor/a principal en el caso de ser varios/as);
- Dirección profesional y/o personal;
- Teléfono de contacto;
- Dirección de correo electrónico;
- Breve nota biográfica (máximo 150 palabras).

La aceptación de comunicaciones será notificada el día 15 de noviembre del 2018.

Fecha de la próxima circular: finales de junio del 2018.

### **Para más información:**

Observatorio de la Alimentación - [congreso2019@odela.org](mailto:congreso2019@odela.org) - Teléfono: 34. 934 034 559

### **Comité organizador:**

Observatorio de la Alimentación (Universidad de Barcelona)

[www.ub.edu/odela/](http://www.ub.edu/odela/)

Fundación Alicia

[www.alicia.cat](http://www.alicia.cat)