

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?

Áreas temáticas/Mesas redondas:

- El patrimonio alimentario es intangible ¿Ha de ser inmutable?
- ¿El turismo sostiene o destruye el patrimonio alimentario?
- ¿Son patrimonializables los particularismos alimentarios de carácter religioso?
- Certificaciones y agentes patrimonializadores: desde las D.O. a las “etiquetas verdes”
- El papel de la restauración en el mantenimiento de los patrimonios alimentarios
- La diversidad de estrategias de patrimonialización: una comparativa internacional
- ¿Cómo crear destinos turísticos sostenibles basados en el patrimonio culinario?
- “Lo que no se ve, no existe”: el papel de los medios de comunicación en la difusión del patrimonio alimentario
- Sostenibilidad y políticas de planificación alimentaria en áreas urbanas
- Las cocinas como candidaturas a patrimonios intangibles de la humanidad
- Desigualdades y conflictos en las estrategias de patrimonialización alimentaria
- Movimientos sociales, soberanía y patrimonios alimentarios.
- Saberes, creencias y prácticas de las cocinas locales.
- Usos y abusos en las patrimonializaciones alimentarias.
- ¿Pueden existir patrimonios alimentarios surgidos de la industrialización?
- Nacionalismos, regionalismos y patrimonios alimentarios.
- Los paisajes agrarios y los productos de la tierra como recursos turísticos
- Los valores de salud como recurso en las estrategias de patrimonialización alimentaria
- Museografías de los patrimonios alimentarios
- Los mercados como paisajes de los patrimonios culinarios y del turismo gastronómico

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. Los resúmenes pueden ser enviados en castellano, catalán, inglés, portugués y francés. Con el resumen deberá incluirse la siguiente información, también podrán aceptarse comunicaciones audiovisuales (películas, documentales, cortometrajes, etc...).

Para las comunicaciones escritas:

- 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).

Para las comunicaciones audiovisuales:

- Título de la película
- Sinopsis de la película
- Realizadores, año y país de producción, productora, duración y formato
- Idioma (la película puede tener cualquier idioma original, mientras tenga subtítulos en castellano o en inglés).
- Enlace al tráiler de la película (y a la página web de ésta, si la tiene)
- Nombre y apellidos del poniente/ponentes (especificar un poniente principal en el caso de ser varios).
- 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 noviembre del 2018.

Comité organizador

congreso2019@odela.org

Observatorio de la Alimentación (Universidad de Barcelona)

Teléfono: (34) 93 403 45 59

www.ub.edu/odela/

Fundación Alicia

www.alicia.cat

Pau Alcover
Arantza Begueria
Mariona Castellví
Dr. Jesús Contreras
Montse Fàbregas
Dr. Jordi Gascón

Dra. Cristina Larrea
Toni Massanés
Dr. Francisco Xavier Medina
Patrícia Messa
Dra. Margalida Mulet
Dra. Araceli Muñoz

Dra. Maria Clara Prata Gaspar
Dr. Joan Ribas
Dra. Elena Roura
Marta Ruiz
Dra. Úrsula Verthein

Comité Científico

Dra. Isabel Álvarez (Universidad San Martín de Porres, Perú)
Dra. Sílvia Aulet (Universitat de Girona, Catalunya)
Dra. Sara Back-Geller (Universidad Nacional Autónoma de México, México)
Dra. Miriam Bertran (Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, México)
Dr. Oriol Bertran (Universitat de Barcelona, Catalunya)
Dra. Jacinthe Bèssiere (Université de Toulouse – Jean-Jaurès, Francia)
Loïc Bienassis (IEHCA, Francia)
Dr. Josep Boatella (Universitat de Barcelona, Catalunya)
Dra. Antonella Campanini (Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Italia)
Damien Conaré (Chaire UNESCO Alimentations du Monde, Francia)
Dr. Ferran Estrada (Universitat de Barcelona, Catalunya)
Dr. Julien Frayssignes (Ecole d'Ingénieurs de Purpan, Francia)
Dr. Joan Frigolé (Universitat de Barcelona, Catalunya)
Dr. Jordi Gascón (Universitat de Lleida, Catalunya)
Dra. Isabel González Turmo (Universidad de Sevilla, España)
Dra. Cristina Larrea Killinger (Universitat de Barcelona, Catalunya)
Dra. Maria Eunice Maciel (Universidade federal do Rio Grande do Sul, Brasil)
Dra. Camila del Mármol (Universitat de Barcelona, Catalunya)
Toni Massanés (Fundació Alicia, Catalunya)
Dr. Francisco Xavier Medina (Universitat Oberta de Catalunya, Catalunya)
Dra. Sonia Montecino (Universidad de Chile, Chile)
Dra. Myriam Paredes (Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales - Sede Quito, Ecuador)
Emma Pla (Escuela de Hostelería y Turismo CETT - Universitat de Barcelona, Catalunya)
Dra. Nika Razpotnik Viskovic (Slovenian Academy of Sciences and Arts, Eslovenia)
Dr. Joan Ribas (Fundació Alicia / Universitat de Barcelona, Catalunya)
Dr. Agustín Santana (Universidad de La Laguna, España)
Dr. Cristian Terry (University of Lausanne, Suiza)
Dr. Jordi Tresserras Juan (Universitat de Barcelona, Catalunya)

Con la colaboración de:



Project co-financed by the European Regional Development Fund

