

Introducción

Nasser Rebaï

Anne-Gaël Bilhaut

Charles-Édouard de Suremain

Esther Katz

Myriam Paredes

En las últimas décadas, mientras que las políticas liberales constituyeron el marco del modelo de desarrollo tanto económico como social, la región latinoamericana experimentó cambios profundos. En efecto, desde los años ochenta, la llegada a los mercados nacionales de cereales subsidiados desde los países del Norte y el crecimiento de la agroindustria llevaron a la transformación de las zonas rurales. Este proceso de «modernización» agrícola provocó una pérdida importante de agrobiodiversidad en muchas regiones, en tanto que la contaminación química de los cultivos y del medioambiente aumentó significativamente. En las ciudades, donde la población no dejó de crecer, la multiplicación de las cadenas de supermercados y de comida rápida se aceleró. Además, a la vez que aparecieron nuevas formas de envasar los alimentos, se generalizó la visibilidad opresiva de las grandes firmas agroalimentarias internacionales, en la calle, en los estadios, en los transportes públicos y en los centros comerciales convertidos en los nuevos lugares de sociabilidad urbana (Hernández Molina et al., 2013). Así, se pudo observar, en toda la región latinoamericana, la emergencia de una «modernidad alimentaria» (Poulain, 2002) que integraba las normas de consumo norteamericanas y europeas. Es

así que en paralelo con las transformaciones sociales importantes, las prácticas alimentarias en América Latina cambiaron a un ritmo acelerado (Suremain & Katz, dirs., 2009) y que nuevas problemáticas relacionadas con la malnutrición de las poblaciones vulnerables¹ o con la calidad de los alimentos producidos aparecieron (Paredes *et al.*, dirs., 2016). En este contexto, estudios académicos así como proyectos de desarrollo dirigidos por los gobiernos y las ONG se centraron en el tema de la «soberanía alimentaria», mientras que una parte significativa de la sociedad civil se movilizó en nombre del derecho a una alimentación saludable y a favor de una mejor valorización de la diversidad de las producciones locales. Ya sea a través de la puesta en valor de sistemas alimentarios territorializados o mediante la catalogación de prácticas «tradicionales» de conservación y de procesamiento de alimentos, o a través de reivindicaciones a favor del reconocimiento de platos y de recetas locales, el uso de la noción de «patrimonio alimentario» se generalizó, tanto entre los actores públicos como en las asociaciones y académicos. Se confirmó así la «efervescencia» en torno al «patrimonio» en los países del Sur (Juhé-Beaulaton *et al.*, eds., 2013).

En América Latina, la patrimonialización de la cocina tradicional mexicana en 2010 y los expedientes presentados por otros países para que sus cocinas, o algunos elementos de su cocina, fueran registrados como «patrimonio cultural inmaterial» han sido motores en estos procesos locales, regionales o nacionales. Actualmente,

(...) América Latina solo cuenta con dos patrimonios alimentarios inscritos que apuntan directamente a la alimentación: el primero es Guatemala, con «La ceremonia de Nan Pa' ach» dedicada al maíz, que está en la lista de urgencia; el segundo es México². De las 60 prácticas latinoamericanas registradas, varias aluden de forma explícita a la alimentación (Suremain, 2017: 168).

Pero, además, otras experiencias recientes indican procesos dinámicos. En Colombia, el Ministerio de Cultura elaboró una política de valorización de las cocinas tradicionales, lo que promovió la diversidad regional (Ministerio de Cultura, 2012). En Brasil, un órgano del Ministerio de la Cultura, el Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), encargado desde



¹ La transición nutricional, caracterizada por una dieta sobrecargada de carbohidratos, sal y azúcares es uno de sus mayores efectos.

² Ver el texto crítico de Iturriaga (2010) acerca de la inscripción de la cocina mexicana en la Unesco.

2003 del Patrimonio Cultural Inmaterial (IPHAN, 2010), realizó inventarios, patrimonializó y está por patrimonializar varios bienes culturales relacionados con la alimentación, en las secciones «Celebraciones» o «Saberes» (www.iphan.gov.br). En 2002, la Secretaría de Cultura de la Nación de Argentina inició un programa de «patrimonio cultural alimentario y gastronómico», pero su declaratoria del dulce de leche como patrimonio argentino «desató una miniguerra cultural» con Uruguay (Álvarez, 2008: 37-38). En 2018, la misma Secretaría patrimonializó «los usos y espacios de la yerba maté» en conjunto con los otros países del Mercosur (Secretaría de Cultura de la Nación, 2018).

1. El patrimonio alimentario a debate

Es en este contexto que el coloquio internacional *Patrimonios Alimentarios en América Latina: recursos locales, actores y globalización*, coorganizado en Quito en 2016 por FLACSO Ecuador, el IFEA y el IRD, buscó abrir una reflexión acerca de la significación y del alcance de la noción de «patrimonio alimentario» en América Latina. Las investigaciones actuales sobre los patrimonios alimentarios analizan los procesos institucionales, económicos, políticos, sociales, culturales e identitarios de valorización de la agrobiodiversidad, de los alimentos y de la gastronomía —esta última es un campo de aplicación sumamente variado—. Estos procesos son muy complejos por el hecho de que los patrimonios alimentarios, al igual que las prácticas alimentarias son el resultado de cambios económicos a escalas local, regional y global, que tienen influencias importantes sobre las transformaciones de los espacios cultivados, lo que genera la evolución continua de las recetas. De esta manera, las políticas agrícolas, las formas de cocinar, influenciadas por las movilidades humanas y la difusión de informaciones y conocimientos por los diferentes medios de comunicación o por agentes (ONG, instituciones internacionales, ministerios), la expansión de los mercados (desde las tiendas hasta las ferias agrocomerciales) y el comportamiento de los consumidores dispuestos a comprar productos específicos con orígenes certificados, modifican tanto los cultivos como las formas de cocinar y de comer. Es así, entonces, que la noción de patrimonio ya no hace referencia solamente a los objetos «monumentales» o a los artefactos materiales sino que se vuelve, al contrario, una herramienta que puede servir para todo y todos y, por eso, a veces, pierde su contenido y significado. En consecuencia, ya no se puede circunscribir con facilidad el espacio del «patrimonio alimentario», ya que las zonas de producción de los alimentos no son necesariamente las de consumo ni de promoción.

Otro punto interesante es que en las políticas interculturales de América Latina, el «inventario del patrimonio» sigue siendo discriminador (Ávila *et al.*, eds., 2015). Por ejemplo, en los países andinos, las cocinas de la costa y de la sierra son más investigadas y promovidas que las cocinas amazónicas, algo que se refleja en las publicaciones dirigidas al público en general³. De igual manera, se puede percibir un aprecio mayor hacia las cocinas burguesas calificadas de «alta gastronomía», mientras que la cocina indígena no encontraba, hasta una época reciente, el mismo interés por parte de quienes fabrican y promueven el patrimonio alimentario. De hecho, algunas cocinas burguesas y restaurantes que lanzan las tendencias ahora se «reinventan» al incorporar ingredientes, recetas o productos característicos de las cocinas indígenas (Matta, 2010; 2016; Suremain & Matta, 2018). Además, si el patrimonio y la patrimonialización pueden convertirse en herramientas pragmáticas de reconocimiento de las poblaciones excluidas de los grandes procesos de globalización, la patrimonialización puede llevar sin embargo a la santuarización de espacios (Cormier-Salem *et al.*, 2002) o provocar, en ciertos contextos, la fijación o la folclorización de prácticas y saberes (Dhaher, 2012; Cornuel, 2017). Por lo tanto, el proceso de selección de lo que merece ser valorizado puede ser doblemente problemático, debido al perfil de los que deciden y por los criterios de selección mismos. Puede llevar entonces a una reinención de lo «ancestral» —un término que apareció hace poco—⁴, de lo «típico» o de lo «tradicional» (Hobsbawm & Ranger, 1983) que se utiliza para el turismo (Bilhaut & Macedo, 2017) y que corresponde a un proceso de catalogación que conlleva un interés «objetivizante». Eso nos lleva a recordar también que los inventarios realizados por las instituciones públicas son, a veces, el origen de los conflictos entre comunidades y parecen, por lo general, muy limitados (Bilhaut, 2017), mientras que las orientaciones productivistas predominan en las estrategias económicas de los gobiernos (Kay & Vergara-Camus, 2017). Sin embargo, existe una voluntad, por



³ En la *Guía de huecas en ciudades patrimoniales del Ecuador* (Quito, Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013), figuran 23 ciudades andinas, 4 costeñas y una ciudad en la ruta hacia la Amazonía (Baeza). Si bien esto refleja la decisión editorial de investigar desde las ciudades «patrimoniales», es decir en este caso «que albergan una importante herencia cultural, producto de su historia y que se quiere preservar para las futuras generaciones» (2013: 7), también muestra la desvalorización de las provincias amazónicas y la prevalencia de la cultura alimenticia andina.

⁴ En Ecuador, la «ancestralidad» apareció con la nueva Constitución de 2008 que se refiere a los pueblos indígenas y a sus territorios, a sus lenguas y tradiciones con el calificativo de «ancestral», convirtiéndolo en leitmotiv para reivindicarse a sí mismo y a sus derechos.

parte de las instituciones públicas, de conocer el patrimonio alimentario de las poblaciones más vulnerables con el propósito de construir políticas de alimentación culturalmente aceptadas —especialmente cuando se trata de la alimentación escolar (Brasil, Perú, entre otros países)—. La difusión y promoción de los patrimonios alimentarios deben mucho al emprendimiento culinario, en general de mujeres, en ferias y puestos de comida (los locales conocidos como «huecas» en Ecuador, lugares populares, no muy costosos, ni muy grandes que ofrecen platos considerados como «típicos» (Sigrist, 2018). La relación que existe entre el patrimonio cultural, el turismo y la economía local (Bilhaut & Macedo, 2017) es más estrecha cuando se trata del patrimonio alimentario: la producción de alimentos y su preparación es dirigida hacia el consumo, sea este familiar o comercial. Sin su dimensión económica, los países y gobiernos locales no se interesan por el patrimonio cultural. La patrimonialización de una cocina o de un producto a nivel regional, nacional o internacional, cuando es promovida por los gobiernos, busca el desarrollo económico. De la misma manera, proyectos de desarrollo local pueden ser construidos a partir de la comercialización de productos con orígenes geográficos certificados (Cormier-Salem & Roussel, 2009) como el caso del café de Galápagos en Ecuador, lo que puede constituir una estrategia pertinente para dinamizar la agricultura familiar y hacer de ella un actor clave de la soberanía alimentaria en América Latina, o a través de la promoción de la gastronomía como elemento central del turismo (Espeitx 2004; Barrera & Bringas Alvarado, 2009; Bessière & Tibère, 2011).

2. Tres ejes para una reflexión colectiva

Estos antecedentes así como nuestras propias investigaciones desde la Geografía, la Antropología, la Etnobotánica o la Sociología nos llevaron a plantear las siguientes preguntas: ¿Cuáles son los efectos de las políticas públicas de «patrimonialización alimentaria» para las poblaciones y los territorios? ¿Cómo se generan beneficios ambientales, sociales y económicos a partir de la promoción del patrimonio alimentario, y quiénes son los beneficiarios? ¿Cómo las instituciones políticas, las empresas turísticas y las comunidades construyen y se apropian del «patrimonio alimentario»? ¿Cómo interpretar las reivindicaciones y los conflictos que surgen cuando se habla de patrimonios alimentarios? Más allá de las producciones primarias, ¿se reconocen los saberes, las prácticas alimentarias y las cocinas locales como marcadores de identidades y de culturas vivas?

Con el objetivo de proporcionar elementos de análisis para responder a estas preguntas, el presente libro consta de una selección de trabajos presentados en Quito, en 2016. La diversidad de los enfoques y de las zonas de estudio permite entender, desde una perspectiva comparativa, cómo el «patrimonio alimentario» se convirtió recientemente en un proyecto social, económico y cultural en varios países. Con el fin de dar más coherencia a esta reflexión colectiva, definimos tres ejes de discusión.

Los trabajos que entran en la **primera parte** abordan el tema del patrimonio alimentario y su relación con la soberanía alimentaria. En América Latina, el crecimiento de la agroindustria no ha resuelto el problema de la precariedad alimentaria de millones de habitantes, ni en el medio rural, ni en las áreas urbanas; al mismo tiempo, la pérdida de agrobiodiversidad constituye una amenaza para los saberes agrícolas y las prácticas alimentarias locales. Por eso, diferentes autores promueven la agroecología para valorizar la agricultura familiar campesina y alcanzar la seguridad alimentaria en América Latina (Oyarzun *et al.*, 2013; Altieri & Nicholls, 2017; Toledo, 2012; Rosset & Torres, 2016). Mientras tanto, otros consideran que una reconexión campo-ciudad debería ser un objetivo prioritario de las políticas públicas, como lo propone Nasser Rebaï. En esta contribución, el autor presenta los resultados de una investigación llevada a cabo en la periferia rural de la ciudad de Riobamba, en los Andes ecuatorianos. Después de una descripción de la situación crítica de la agricultura familiar en esta región, caracterizada por una vulnerabilidad económica, alimentaria y ambiental muy alta, el autor plantea la idea de que una mejor integración comercial de los agricultores familiares, a través de circuitos cortos de comercialización, favorecería la valorización de los patrimonios agrícolas y alimentarios locales y permitiría dinamizar la economía campesina. En su reflexión, Rebaï precisa que el fortalecimiento de los colectivos campesinos permitiría construir sistemas alimentarios sostenibles para abastecer los mercados urbanos con productos diversos, baratos y de calidad. Para el autor, la valorización del patrimonio alimentario pasa, ante todo, por un fortalecimiento de los grupos campesinos y de sus capacidades para producir y comercializar, así como por la construcción de verdaderas «cuencas de vida» que corresponden, según Rebaï, a «proyectos de territorios integradores que ponen en situación de solidaridad recíproca el medio rural y el medio urbano».

una reflexión complementaria muy interesante en relación con la precedente y permite explorar, aún más, la situación de la ruralidad ecuatoriana. A través de un estudio de caso en la región del Alto Napo en la Amazonía ecuatoriana, los autores abordan el tema de la transición alimentaria de las poblaciones kichwas ubicadas en la periferia de la ciudad de Tena. Mediante un análisis geohistórico, muestran cómo los cambios en la tenencia de la tierra y en las mutaciones agrícolas, que ocurrieron en la zona de estudio en las últimas décadas afectaron las *chagras*, los espacios familiares de producción agroforestal que se encuentran cerca de los hogares. Por el crecimiento de los cultivos generadores de ingresos que son el cacao y la guayusa en esta parte del Oriente de la Amazonía ecuatoriana, los autores señalan que las familias rurales cambiaron sus prácticas alimentarias comprando cada vez más productos alimentarios, en vez de aprovechar la diversidad de las plantas que cultivan en las *chagras*. Por consiguiente, las y los autores observaron una estandarización de los regímenes alimentarios locales lo que les lleva, en la conclusión de su trabajo, a abogar por un mejor conocimiento de los beneficios de los cultivos, para favorecer su consumo, y por consiguiente, salvaguardar el patrimonio agrícola y alimentario de la Amazonía ecuatoriana.

En su texto, Gloria Sammartino ofrece elementos de análisis adicionales para seguir pensando en la relación entre patrimonio alimentario y soberanía alimentaria. El estudio de caso que nos propone es el resultado de una investigación en la provincia de Jujuy, en los Andes argentinos. En 2003, el proceso de patrimonialización de la quebrada de Humahuaca, por parte de la Unesco, permitió la promoción de los alimentos andinos «tradicionales» y el surgimiento de una industria culinaria que debía satisfacer las necesidades de viajeros y turistas. Sin embargo, como lo precisa la autora, la transformación de ciertos elementos culturales de las comunidades locales constituye una nueva problemática para el territorio. En efecto, en el marco de la patrimonialización de la quebrada apareció una cocina de tipo «gourmet», destinada a gente de paso que tiene poco que ver con la población agrícola local y que ignora totalmente sus significados. Esta experiencia muestra cómo un proceso de patrimonialización puede favorecer la invisibilización de prácticas alimentarias singulares y reforzar, al mismo tiempo, la marginalización de las poblaciones campesinas e indígenas. En su conclusión, Sammartino llama la atención sobre la necesidad de construir políticas públicas que permitirían que los agricultores familiares promuevan sus producciones y conocimientos, a fin de construir patrimonios alimentarios que no respondan solamente a una lógica mercantil.

La **segunda parte** del libro trata de resaltar las articulaciones entre los patrimonios alimentarios y el desarrollo de los territorios: se pretende estudiar si los patrimonios alimentarios pueden ser factores de «calificación territorial» (Requier-Desjardins, 2015). En los últimos años, en los países latinoamericanos, mientras se observaba la desaparición progresiva del Estado, surgieron reflexiones importantes acerca de la implementación de estrategias para repensar los modelos de desarrollo. En este contexto, la introducción del concepto de «territorio» en el debate científico reforzó la idea de que el desarrollo podía ser impulsado a partir de diferentes tipos de innovaciones económicas y sociales, a diferentes escalas que podían ser llevadas por actores coordinados. Entonces, el concepto de «desarrollo territorial», entendido como un proceso de movilización de actores, a partir de una identificación colectiva con una cultura y un espacio comunes, que permite organizar la economía local (Pecqueur, 2005), se volvió cada vez más útil para analizar procesos originales de reconfiguración económica, como lo hacen Laura Duarte, Stéphane Guéneau, Janaína Deane de Abreu Sá Diniz y Carlos José Sousa Passos. Su estudio de caso se focaliza en la región del Cerrado, en el centro-oeste de Brasil, donde el avance de la frontera agrícola ha llevado a una nueva dinámica de desarrollo regional. Allí, casi la mitad de la vegetación original ha sido transformada en tierras para la ganadería y la agricultura a gran escala mientras que la biodiversidad es utilizada tradicionalmente por las poblaciones locales con fines medicinales y alimentarios. Las y los autores trataron de observar cómo a través de una reorganización de los actores locales se podía construir, en esta región brasilera, sistemas alimentarios que sean una alternativa al agronegocio. Analizando específicamente el Festival Gastronómico Cerrado Week, los autores subrayan que la organización de este evento, gracias a la coordinación de actores diversos (chefs, actores del mundo asociativo, agricultores, etc.), ha permitido la promoción y la institucionalización de un mercado que valoriza los productos del Cerrado. No obstante, a pesar de los resultados positivos, las y los autores llaman la atención sobre los límites de la iniciativa. Muestran por ejemplo que gran parte de los clientes del Festival y de los restaurantes involucrados en la promoción de los productos del Cerrado son consumidores de una clase social muy alta que asocian los platos gastronómicos con representaciones simbólicas relacionadas con un consumo de prestigio, lo que no corresponde a la visión promovida por los organizadores del evento. Así, como lo subrayan las y los autores, existe el riesgo de que los sistemas alimentarios alternativos se transformen en un medio para impulsar una política al servicio de los intereses de una clase social superior, en vez de convertirse en prácticas democráticas

reales que permitan un empoderamiento efectivo de los actores sociales y el acercamiento entre consumidores y productores.

En su contribución, Francisco Valdez aporta profundidad histórica al debate al proponer un análisis sobre los orígenes del cultivo de cacao en la Amazonía ecuatoriana. Como lo señala el autor, estudios arqueológicos y genéticos recientes han demostrado la presencia de plantas de cacao, con características semejantes a la variedad Nacional fino de aroma, en la sociedad Mayo Chinchipe-Marañón, en la actual provincia de Zamora Chinchipe, desde hace 5300 años. Hasta la fecha, estas son las evidencias más antiguas del uso social del cacao en América y en el mundo y constituyen, además, una prueba sólida para sostener la tesis del origen y de la domesticación de por lo menos una variedad de esta planta en la Amazonía. Según el autor, el cultivo tradicional de cacao en los huertos amazónicos es un proceso que puede ser calificado como agricultura simbiótica, es decir un proceso consciente donde plantas silvestres y cultivadas se protegen y nutren tanto al ser humano como al bosque, de manera simultánea. Según Valdez, la reintroducción del cultivo de cacao Nacional, con el método agroforestal característico de la Alta Amazonía, puede constituir una estrategia económica para producir regionalmente un producto de calidad y de alta demanda en el mercado internacional. Esta estrategia de reapropiación de un elemento histórico del patrimonio ecuatoriano se constituye como una refuncionalización del paisaje para la resignificación de un cultivo antiguo y endémico.

Por su lado, Marie Sigrist aborda la cuestión de las representaciones del patrimonio alimentario al proponer una reflexión que resulta de un trabajo de campo llevado a cabo en la ciudad de Quito. Mediante una serie de entrevistas y de encuestas a actores institucionales, turistas y habitantes de la capital ecuatoriana, la autora trata de entender cuáles son los elementos valorizados por los diferentes actores que encontró, y muestra que existen diferentes interpretaciones de lo que es el patrimonio alimentario quiteño. Así, nos enteramos de que los quiteños valorizan los alimentos nativos, definidos como «típicos», mientras que para los turistas, la gastronomía tiene mucha importancia. De hecho, la autora subraya que el trabajo institucional de valorización del patrimonio alimentario en Quito orientado hacia los turistas no les permite descubrir las prácticas alimentarias de los quiteños, quienes suelen comer en los restaurantes de la calle o en los mercados. Existen entonces dos visiones del patrimonio alimentario que corresponden a dos sistemas de valores que la autora describe con detalles. Además, Sigrist precisa

que la alimentación quiteña no se puede definir como un modelo alimentario propio de Quito, sino que en realidad se observa la presencia de influencias culinarias de varias provincias ecuatorianas. De esta forma, la comida quiteña no se resume a la de la Sierra sino que constituye una forma de «laboratorio» de la gastronomía del Ecuador, pero también del mundo, por las diferentes influencias internacionales que atraviesan la ciudad. Para Sigrist, el debate acerca del patrimonio alimentario en Quito revela múltiples paradojas, pero, sobre todo, que un trabajo profundo por parte de las instituciones públicas es necesario para valorizar mejor las originalidades de las prácticas alimentarias quiteñas y convertirlas en un elemento atractivo para el turismo.

Finalmente, la **tercera parte** del libro aborda el tema de los patrimonios alimentarios latinoamericanos en la era de la globalización. En las últimas décadas, en paralelo con el avance del modelo liberal en la región, importantes movimientos campesinos e indígenas se dieron en la continuidad de las luchas históricas del siglo XX a favor de una mejor repartición de las tierras (Le Bot, 2006). Estas movilizaciones se caracterizaron por un «giro ecoterritorial» que ilustró cómo los nuevos actores sociales «piensan y se representan las luchas actuales a favor del medioambiente» (Svampa, 2011: 114). Así, emergieron nuevos proyectos sociales, como el Programa nacional del «Buen Vivir» en Ecuador, mientras que en otros contextos nacionales, grupos étnicos fueron oficialmente reconocidos, en nombre del multiculturalismo, como fue el caso, a fines de los años ochenta, de los quilombolas en Brasil (Raimbert, 2018), o, en nombre de la plurinacionalidad, como fue el caso, en 2013, de los quijos en Ecuador. Entonces, mientras que el proceso de globalización conduce a una homogenización de las prácticas culturales y, al mismo tiempo, a un fortalecimiento de las habilidades locales (Pecqueur, 2007), vale la pena desarrollar una reflexión sobre el uso de los patrimonios alimentarios como herramienta para el reconocimiento de las identidades y la puesta en marcha de proyectos políticos. Es lo que hace Sarah Bak-Geller en su contribución que podría ser comparada con el caso de los macabeos en Ecuador quienes buscan ser reconocidos como nacionalidad basándose en su herencia culinaria. A partir de una investigación llevada a cabo en el Estado de Jalisco, en México, la autora analiza cómo la creación de libros de cocina del pueblo coca de Mezcala permitió la construcción de una identidad étnica y negociar el lugar de los habitantes en la historia nacional. La autora precisa que en los últimos años, la comida ha surgido como un recurso efectivo para reclamar identidad étnica en México. Esto debe ser entendido a la luz de un contexto más general de cambio político que llevó al anuncio de la multiculturalidad del Estado de México en 2001. Con esta definición más amplia de nación mexicana, apareció

la figura del ciudadano nativo, que generó contradicciones y tensiones en las comunidades que deben demostrar su «indigeneidad». En este contexto, según Bak-Geller, la cocina es esencial para las comunidades que buscan la legitimidad étnica. Los actores sociales coca enfatizan el origen local de los ingredientes, la historia del conocimiento culinario, los sistemas tradicionales de transmisión, el simbolismo de sus preparaciones o cualquier otro aspecto que revele unidad, coherencia y especificidad cultural de la comunidad. A partir de su estudio con los coca de Mezcala, la autora nos explica cómo el desarrollo de repertorios culinarios indígenas implica la creación de nuevos «sujetos nacionales» cuya identidad étnica está estrechamente relacionada con la ingestión real y metafórica de ciertos alimentos.

Volviendo a la región andina, Charles-Édouard de Suremain propone una reflexión original acerca del *apthapi* en Bolivia. Antes de la época colonial, el *apthapi* designaba la comida colectiva que se ingería durante las cosechas, en medio de los campos. Esta comida reunía a los campesinos del *ayllu*, término quechua y aimara que se puede traducir por «comunidad de linaje». Hoy, en las áreas urbanas, grupos sociales muy diversos (sindicatos, asociaciones de mujeres, de estudiantes, de mineros, etc.) se reapropian el *apthapi*. Si la dimensión lúdica de la comida queda fuerte, no agota sin embargo completamente su sentido. De hecho, como lo muestra el autor, el *apthapi* permite a los comensales movilizarse alrededor de una causa que defender, un asunto que resolver, una protesta que expresar o un orden que criticar. En estas circunstancias, la elección de los platos, los ingredientes, los colores, y la puesta en escena de la comida en general pone por delante usos, prácticas y símbolos ampliamente valorizados entre los participantes. Por lo tanto, la transmisión de la tradición, la salvaguardia del pasado, la continuidad social de las relaciones y la cualidad de los recursos (reales y simbólicos) también sirven de soporte ideológico para protestar en contra de un acontecimiento político, económico o social. Se asiste en este contexto a la emergencia de una configuración patrimonial que, al convocar «la cultura» y «el pasado precolombino», pretende intervenir sobre el futuro. Al final, Suremain profundiza su reflexión sobre lo que esta configuración patrimonial permite aprender de las relaciones entre vulnerabilidad social y patrimonio alimentario local, este último abriendo el camino para la protesta contra el orden establecido.

Finalmente, el texto de Niurka Núñez propone una reflexión acerca del patrimonio alimentario en la Cuba de hoy, donde las preocupaciones acerca de la alimentación siguen predominando en la vida de la población. Como

lo menciona la autora, a lo largo de las últimas décadas, el patrimonio culinario cubano ha atravesado los impactos de situaciones de cambio que, en gran medida, se han expresado en agudas crisis alimentarias. Ello ha acarreado la consiguiente adaptación, reinención y reinterpretación de las tradiciones culinarias, influenciadas por las tendencias actuales derivadas de la globalización, y aceleradas por la reciente apertura económica y social. Así, como lo precisa Núñez, la gente se siente mal alimentada porque no se come lo que «se quiere», sino «lo que hay». La autora muestra que en lo cotidiano se «inventa» para adaptar «lo que hay» a los modelos acostumbrados y, en las ocasiones especiales, la gente hace esfuerzos importantes por «rescatar la tradición». De hecho, se expresan actualmente en Cuba preocupaciones por la posible pérdida de un patrimonio alimentario que no solo constituye parte de la identidad nacional cubana, sino metáfora de lo que son los cubanos como conglomerado étnico. En conclusión, Núñez llama la atención sobre la necesidad de diseñar, en Cuba, políticas para el reconocimiento de la alimentación como un elemento del patrimonio cultural nacional a fin de revitalizar el registro culinario tradicional y que viva la comida cubana en la era de la globalización.

Al terminar esta revisión, cabe subrayar los puntos comunes entre los diferentes estudios de caso presentados en este libro. Ante todo, es importante indicar que las y los autores produjeron reflexiones críticas y que supieron evitar la trampa de utilizar el «patrimonio alimentario» como un elemento de lenguaje cargado de romanticismo, como suele ser el caso, a veces, en los círculos de activistas y en los discursos de gobiernos cuyas políticas patrimoniales carecen tanto de ambición como de claridad. Por eso, las investigaciones empíricas publicadas en este libro deben servir a impulsar nuevas investigaciones y nuevos debates acerca de la utilidad de valorizar la diversidad de las prácticas alimentarias en América Latina. Se trata de enfrentar los desafíos de la soberanía alimentaria y de la economía local, de conocer mejor la biodiversidad y sus beneficios, y de reconocer la diversidad cultural regional a favor de una mayor inclusión social de los grupos étnicos y de las minorías marginalizadas.

Referencias citadas

- ALTIERI, M. & NICHOLLS, C., 2017 – Agroecology: a brief account of its origins and currents of thought in Latin America. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 41 (3-4): 231-237.

Introducción

- ÁLVAREZ, M., 2008 – El patrimonio ya no es lo que era. Los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social. *In: Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América* (M. Álvarez & F. X. Medina, eds.): 25-44; Barcelona: Icaria.
- ÁVILA, R., ÁLVAREZ, M. & MEDINA, F. X. (eds.) 2015 – *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*, 318 pp.; Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- BARRERA, E. & BRINGAS ALVARADO, O., 2009 – Rutas Alimentarias: una estrategia de negocios inclusivos que vincula las políticas agrarias y turísticas. *Études caribéennes*, **13-14**: <http://journals.openedition.org/etudescaribeennes/3828>
- BESSIERE, J. & TIBÈRE, L., 2011 – Innovation et patrimoine alimentaire en Midi-Pyrénées. *Anthropology of food*, **8**: <http://journals.openedition.org/aof/6759>
- BILHAUT, A.-G., 2017 – Construire et inventer le patrimoine zápara. Acteurs, intérêts, conflits en Amazonie équatorienne. *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*, Colloques: <http://journals.openedition.org/nuevomundo/70165>
- BILHAUT, A.-G. & MACEDO, S., 2017 – Introducción. *In: Iniciativas empresariales y culturales. Estudios de casos en América indígena* (A.-G. Bilhaut & S. Macedo, eds.): 9-24; Quito: Editorial Abya-Yala.
- CORMIER-SALEM, M.-C., JUHÉ-BEAULATON, D., BOUTRAIS, J. & ROUSSEL, B. (eds.), 2002 – *Patrimonialiser la nature tropicale. Dynamiques locales, enjeux internationaux*, 267 pp.; París: IRD, MNHN.
- CORMIER-SALEM, M.-C. & ROUSSEL, B., 2009 – Dossier: Les produits de terroir au service de la diversité biologique et culturelle ? *Autrepart*, **50**: 3-202.
- CORNUEL, M., 2017 – ONG y comunidades campesinas: entre colaboración fructífera y la paradoja desarrollista. La reinención de la tradición como estrategia comercial (Perú). *In: Iniciativas empresariales y culturales. Estudios de casos en América indígena* (A.-G. Bilhaut & S. Macedo, eds.): 75-106; Quito: Editorial Abya Yala.
- DHAHER, N., 2012 – Les ambivalences de la mise en tourisme du patrimoine. Le cas du centre ancien de Tozeur (Tunisie). *Mondes du Tourisme*, **6**: 23-33.
- ESPEITX, E., 2004, – Patrimonio alimentario y turismo, una relación singular. *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural*, **2** (2): 193-213.

- HERNÁNDEZ MOLINA, I., HERNÁNDEZ PUENTES, J. & HERNÁNDEZ MOLINA, R., 2013 – Los centros comerciales: el nuevo paradigma de desarrollo y consumo de la sociedad moderna. *RISCO – Revista de pesquisa em arquitetura e urbanismo*, 17 (1): 35-47.
- HOBSBAWM, E. & RANGER, T., 1983 – *The Invention of Tradition*, 320 pp.; Cambridge: Cambridge University Press.
- IPHAN, 2010 – *Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois. Princípios, ações e resultados de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil, 2003-2010*, 119 pp.; Brasília: IPHAN-Ministério da Cultura.
- ITURRIAGA, Y., 2010 – Reflexiones sobre la cocina tradicional mexicana y la unesco. *Archipiélago. Revista cultural de nuestra América*, 18 (70): 57-59. Disponible en <http://www.revistas.unam.mx/index.php/archipiélago/article/view/24358/22890>
- JUHÉ-BEAULATON, D., CORMIER-SALEM, M.-C., ROBERT, P. de & ROUSSEL, B. (eds.), 2013 – *Effervescence patrimoniale au Sud. Entre nature et société*, 427 pp.; París: IRD.
- KAY, C. & VERGARA-CAMUS, L., 2017 – Dossier: Peasants, Agribusiness, Left-Wing Governments and Neo-Developmentalism in Latin America: Exploring the Contradictions. *Journal of Agrarian Change*, 17 (2): 239-257.
- LE BOT, Y., 2006 – Les mouvements indiens en Amérique latine. Etapes, dimensions et significations. In: *Être indien dans les Amériques. Spoliations et résistance: mobilisations ethniques et politiques du multiculturalisme* (C. Gros & M.-C. Felte-Strigler, eds): 157-168; París: Éditions de l'Institut des Amériques.
- MATTA, R., 2010 – « L'indien » à table dans les grands restaurants de Lima (Pérou). Cuisiniers d'élite et naissance d'une « cuisine fusion » à base autochtone. *Anthropology of food*, 7: <http://journals.openedition.org/aof/6592>
- MATTA, R., 2016 - Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to Unesco. *Social Anthropology*, 24(3) : 338-352.
- MINISTERIO DE CULTURA, 2012 – Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. In: *Biblioteca Básica de las Cocinas Tradicionales de Colombia*, Tomo 17; Bogotá: Ministerio de Cultura-Dirección de Patrimonio. Disponible en <http://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo17.pdf>
- MINISTERIO DE CULTURA, 2013 – *Nuestras huacas. ¡Para chuparse los dedos! Guía de huacas en ciudades patrimoniales del Ecuador*, 277 pp.; Quito: Ministerio de Cultura y Patrimonio.

- OYARZUN, P., BORJA, R. M., SHERWOOD, S. & PARRA V., 2013 – Making sense of agrobiodiversity, diet, and intensification of smallholder family farming in the Highland Andes of Ecuador. *Ecology of Food and Nutrition*, **52** (6): 515-541.
- PAREDES, M., SHERWOOD, S. & ARCE, A. (dirs.), 2016 – Estudios críticos de la agricultura y la alimentación: perspectivas sobre el actor, la práctica y el territorio en América Latina. *Iconos*, **54**: 11-145. .
- PECQUEUR, B., 2005 – Le développement territorial: une nouvelle approche des processus de développement pour les économies du Sud. In: *Le territoire est mort. Vive les territoires ! Une (re)fabrication au nom du développement* (B. Antheaume & F. Giraut, eds): 295-316; Marseille: IRD.
- PECQUEUR, B., 2007 – L'économie territoriale : une autre analyse de la globalisation. *L'Économie politique*, **33**: 41-52.
- POULAIN, J-P., 2002 – *Manger Aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, 235 pp.; Toulouse: Privat.
- RAIMBERT, C., 2018 – La gouvernance environnementale brésilienne à l'épreuve des communautés *quilombolas*: conquêtes nouvelles, ambiguïtés persistantes. *Brésil(s), sciences humaines et sociales*, **13**: <http://journals.openedition.org/bresils/2522>
- REQUIER-DESJARDINS , D., 2015 – La construction de la qualification territoriale : une problématique émergente en Amérique latine ?. *L'Espace géographique*, **44** (3) : 214-228. DOI : 10.3917/eg.443.0214. URL : <https://www.cairn.info/revue-espace-geographique-2015-3-page-214.htm>
- ROSSET, P. M. & MARTÍNEZ Torres, M. E., 2016 – Agroecología, territorio, recampesinización y movimientos sociales. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, **25** (47): 273-299.
- SECRETARÍA DE CULTURA DE LA NACIÓN, 2018 – Los usos y espacios de la yerba mate, en la Lista de Patrimonio Cultural del Mercosur. Disponible en https://www.cultura.gob.ar/los-usos-y-espacios-de-la-yerba-mate-en-la-lista-de-patrimonio-cultural-del-mercosur_6802/
- SIGRIST, M., 2018 – S'alimenter durant son voyage à Quito (Équateur). De la méfiance alimentaire à la consommation « gourmet ». *Anthropology of food*, **13**: <http://journals.openedition.org/aof/8522>
- SUREMAIN, C.-É., de 2017 – Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México). *Trace*, **72**: 165-181. Disponible en <http://trace.org.mx/index.php/trace/article/view/114/pdf>

- SUREMAIN, C.-E., de & KATZ, E. (dirs.), 2009 – Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina. *Anthropology of Food*, **6**: <https://journals.openedition.org/aof/2763>
- SUREMAIN, C.-E., DE & MATTA, R., 2018 – ‘Comer lo tradicional’ o la producción de un patrimonio desigual (Lima, Perú). In: *Gastronomía y turismo en Iberoamérica* (F. X. Medina & M. del Pilar Leal, eds.): 187-200; Somonte-Cenero: Trea.
- SVAMPA, M., 2011 – Néo-« développementisme » extractiviste, gouvernements et mouvements sociaux en Amérique latine . *Problèmes d'Amérique latine*, **81**: 101-127. DOI : 10.3917/pal.081.0101. URL : <https://www.cairn.info/revue-problemes-d-amerique-latine-2011-3-page-101.htm>
- TOLEDO, V. M., 2012 – La agroecología en Latinoamérica: tres revoluciones, una misma transformación. *Agroecología*, **6**: 37-46.

Rebaï N., Bilhaut A.G., Suremain Charles-Edouard de, Katz Esther, Paredes M.

Introducción.

In Rebaï N. (ed.), Bilhaut A.G. (ed.), Suremain Charles-Edouard de (ed.), Katz Esther (ed.), Paredes M. (ed.). Patrimonios alimentarios en América Latina : recursos locales, actores y globalización.

Lima (PER) : IFEA ; Marseille (FRA) : IRD, 2021, 13-28.

(Actes et Mémoires de l'Institut Français d'Etudes Andines), 48. ISBN 978-2-7099-2887-8