



## PLURIDISCIPLINARIEDAD, ASOCIACIONISMO Y NUEVOS RETOS EN TORNO A LA ALIMENTACIÓN

[Versión imprimible en pdf](#)

**Isabel González Turmo**  
Universidad de Sevilla

La falta de control directo de los ciudadanos sobre la alimentación, las desigualdades y contradicciones en el acceso al consumo y la pérdida de biodiversidad alimentaria generan como reacción, al menos allí donde existe suficiencia alimentaria, movimientos sociales en favor de la recuperación de ese control, de los recursos genéticos y de procedimientos de transformación y elaboración patrimoniales. Ese proceso de toma de conciencia en favor de la intervención sobre el patrimonio alimentario está, asimismo, vinculado a la denuncia del incremento del hambre en el mundo y del abandono de tierras, relacionado por el cambio climático. Los nutricionistas llaman la atención, por otra parte, sobre el riesgo de enfermedades degenerativas, consecuencia de la sobrealimentación en los países ricos, y los tecnólogos se esfuerzan por contribuir a una seguridad alimentaria, que entra de continuo en entredicho. Todo ello, en medio de un debate donde los intereses económicos vehiculan la investigación e implican en la divulgación de sus resultados al poder político.

### El respeto a la alimentación y la pluridisciplinarietà

[Manuel Ruiz de Salina. San Vicente. San Fernando. Cádiz]

Esas llamadas de atención de agrónomos, ecólogos y nutricionistas son fundamentales, como lo son también las políticas y los movimientos sociales que tratan de frenar la pérdida de biodiversidad

La agricultura industrial ha forzado en las últimas décadas la sobreexplotación de los recursos naturales y la pérdida de biodiversidad, al tiempo que la concentración del mercado agroalimentario provoca la dependencia alimentaria. Pero, aun cuando la tendencia es global, lo cierto es que las realidades son múltiples y complejas. Su análisis y diagnóstico no puede ser menos complejo, si se quiere incidir realmente sobre el medio, sobre las actividades productivas y sobre los individuos y colectivos que con sus prácticas intervienen en esas realidades.

El estudio de la alimentación reclama, por todo ello, la intervención y puesta en común de las distintas disciplinas que se dedican a su estudio, ya sean tecnológicas, biológicas, sociales o humanísticas. Cada disciplina puede y debe avanzar en el campo científico que le compete. Pero las prácticas y hábitos humanos y las estructuras sociales y productivas que engloba la alimentación, desde su producción al consumo, son múltiples y están estrechamente interrelacionadas. De ahí que difícilmente se avance en la comprensión de una problemática, si no se hace un esfuerzo por sumar las diversas miradas que se empeñan en conocer e interpretar al hecho humano más complejo y necesario.



La historia ha demostrado, en repetidas ocasiones, que los alimentos, si no van acompañados por los conocimientos culturales que hacen posible su correcta producción, transformación y consumo, resultan inservibles cuando no dañinos (Hernández Bermejo 92 y 96, López Linaje, 1991). Del mismo modo, las campañas y los proyectos agrícolas pueden fracasar, aun estando debidamente financiados, si no valoran el medio social y cultural en el que deberán desenvolverse. Y que decir de la posición relativa que cada alimento o grupo de alimentos encontrará en cada sociedad en razón del papel que ésta desempeñe en el mercado agroalimentario. Precisamente porque no existen en la actualidad territorios que mantengan una total independencia alimentaria, resulta ineficaz apelar solo a la defensa de un territorio y de los alimentos que produce. Esos alimentos deben ser producidos, pero también deben tener canales adecuados de distribución y deben encontrar su posición en cada estructura alimentaria: en el ciclo estacional de consumo, en la distribución entre comidas cotidianas y extra cotidianas, en la distribución diaria de las comidas y en el orden de servicio de los platos. Una estructura alimentaria que, al igual que las cocinas, y el resto de prácticas alimentarias, que deben ser necesariamente recreadas varias veces al día por todas las sociedades, evoluciona permanentemente. Esa condición intrínseca de la alimentación, como actividad donde confluyen la reproducción sistemática de especies, técnicas de transformación y hábitos de consumo con la mutación permanente que deviene de su cotidianeidad y regularidad, intensifica, de hecho, la necesidad de abordar a la alimentación desde distintos puntos de vista. No tiene sentido pensar, en definitiva, que la mera recuperación de recursos genéticos, por valiosos que sean, conllevara su correcta transformación y preparación, y mucho menos su aceptación en el contexto de unos hábitos alimentarios que no son aquellos donde se desarrollaban en el momento de su pérdida o marginación.



La alimentación comprende a los alimentos, pero también a todos los conocimientos, habilidades, prácticas, objetos, espacios, expresiones y representaciones que hacen posible su reproducción. Las técnicas de producción y transformación, los modos de intercambio, las cocinas, los sistemas de comensalidad y los flujos de conocimientos forman parte de un cuerpo cultural cargado de significados sociales, étnicos, religiosos, políticos, ideológicos y estéticos. De ahí que, para hablar de biodiversidad y sostenibilidad, sea necesario ampliar el trato de respeto a todo el hecho alimentario: la alimentación de un pueblo son sus cultivos, las variedades que producen, la forma de transformarlos y cocinarlos, sus preferencias y sus rechazos, pero lo más importante es que todas esas prácticas forman parte de un entramado cultural que, además de no ser estático, resulta indispensable para su reproducción. Investigar, planificar, divulgar o implicarse en el proceso alimentario son tareas de colectivos diversos que intervienen en un patrimonio que afecta de manera fundamental a la humanidad actual y a las generaciones venideras. Cada uno, en su nivel de competencia y responsabilidad, ha de tener presente la trascendencia de sus decisiones y prácticas. El respeto a la alimentación debe implicar a los responsables políticos e institucionales, pero también a los productores, como herederos de un legado que deben valorar y transmitir, y a los consumidores que con sus decisiones influyen en los mercados y con sus votos ejercen, si es posible, la democracia. Y a los académicos que, al margen de estrategias individuales e institucionales que supongan una mayor o menor implicación en la intervención social, pueden ampliar sus respectivos puntos de vista mediante el conocimiento de los resultados de investigación de los colegas de otras disciplinas y promover proyectos y reuniones científicas pluridisciplinarias. En las páginas que siguen voy a exponer el caso de dos asociaciones internacionales que, desde ámbitos distintos llevan más de dos décadas esforzándose por aportar esa visión plural y global del hecho alimentario: ICAF y Slow Food.

### **INTERNACIONAL COMMISSION ON THE ANTHROPOLOGY OF FOOD (ICAF)**

La Antropología Biológica y la Social y Cultural cuentan con esta asociación que pertenece a la Unión de Ciencias Antropológicas y Etnológicas (IUAES) y está presente en Europa, América, Australia y Oceanía. Su objetivo, desde su fundación en 1987, es promover y coordinar la investigación en antropología biológica, social y cultural en colaboración con otras ciencias de la alimentación y la nutrición, de acuerdo con un planteamiento pluridisciplinar.

**[La zanahoria morá es una variedad autóctona de Cuevas Bajas (Málaga) con propiedades beneficiosas para la salud. Foto: Ayuntamiento Cuevas Bajas.]**

La Antropología de la Alimentación, desde el inicio de la disciplina en el siglo XIX, ha abarcado campos y paradigmas que comprenden, entre otros, estudios sobre la provisión de alimentos y su relación con la organización social; cultura y personalidad o, muy al contrario, aportes energéticos, ecología y materialismo cultural; además de estudios sensoriales, cognitivos, semióticos, simbólicos o identitarios, entre otros, (Messer, 1995). Pero ha sido en ICAF donde se han hecho permanentes esfuerzos por abordar el estudio de la alimentación desde un punto de vista interdisciplinar (Poulain, 2010) y, sobre todo, pluridisciplinar (de Garine, 2004. Hubert, 2006. Macbeth, 2010), con especial interés por el modo en que los comportamientos alimentarios se ven afectados por los sistemas energéticos, las estructuras de mercado, las políticas públicas, las organización social y familiar, la tecnología y la globalización. Fruto de ese esfuerzo continuado son cuarenta y un congresos, donde se han abordado temas como la relación de la obesidad con la cultura, la biodiversidad, las preferencias y los gustos, la alimentación y el estatus, o la racionalidad e irracionalidad alimentarias; al tiempo que se han hecho aproximaciones monográficas al análisis de los comportamientos alimentarios en relación a la carne, el pescado, el vino, la cerveza o el agua; y se han realizado propuestas metodológicas para el estudio pluridisciplinar de la alimentación (2).

En esa misma línea, se han llevado a cabo proyectos de investigación que han comprendido distintas disciplinas y universidades y centros de investigación de varios países y continentes. Es el caso del Proyecto Europeo Consommer méditerranéen (Europeo. Dossier n.º EMS.97.004) y del Feder I+D (1FD1997-0738) Antropología de la Alimentación: cocina y hábitos alimentarios a ambos lados del Estrecho. Andalucía y Marruecos. Siglos XI –XX, en el que colaboraron veintiséis investigadores de ocho disciplinas distintas (3). Como resultado de todo ello, ICAF cuenta con una serie de publicaciones propias, además de las emprendidas por sus distintos miembros, editadas fundamentalmente en inglés y español, aunque también en francés, italiano y chino (<http://erl.orn.mpg.de/~icaf>).



La colaboración de antropólogos con nutricionistas, agrónomos, economistas, biólogos, historiadores y filólogos no es tarea fácil. Cada disciplina tiene sus propios paradigmas, sus métodos y su lenguaje, que deben ser respetados, evitando vulgarizar sobre disciplinas ajenas. Pero la puesta en común de resultados permite ampliar puntos de vistas, plantear las propias cuestiones con una dimensión temporal, espacial y temática más amplia y, sobre todo, avanzar en una resolución más efectiva de los problemas.

## Slow Food

### [Feria bianual de Terra Madre de Slow Food]

Un caso bien distinto, pero igualmente empeñado en abordar la alimentación desde muchos ángulos, es Slow Food. Se trata de una fundación ecogastronómica, sin ánimo de lucro, creada en 1989 para combatir la comida rápida, el estilo de vida rápido y la desaparición de formas locales y patrimoniales de alimentación, así como para apoyar a personas interesadas en saber qué comen, de dónde proceden los alimentos y cómo las elecciones alimentarias afectan al resto del mundo (Petrini, 2007) (<http://www.slowfood.com>). Ambas asociaciones se crearon, por tanto, con doce años de diferencia, justo cuando las alarmas sobre los efectos que la globalización podría generar en los recursos y las culturas alimentarios empezaron a sonar.

A lo largo de estas dos décadas, Slow Food ha ido tendiendo, por tanto, al apoyo a los pequeños productores de alimentos y a la defensa de la biodiversidad (<http://www.slowfood.com/international/7/history>). El resultado son más de 100.000 socios agrupados en 1300 *convivia* de 150 países y cinco continentes y 2000 comunidades de pequeños productores de alimentos. Los *convivia* son las agrupaciones locales, que organizan sus actividades en razón de las características e intereses de sus socios(4) . Puede que todos sean pescadores o campesinos o enólogos o cocineros o organicen sus actividades en función de esos intereses, pero lo habitual es que sean una mezcla de productores, cocineros, profesionales, amas de casa, estudiantes, jubilados y cualquier persona interesada en promover el objetivo que todos comparten: el acercamiento a los alimentos buenos, limpios y justos de su entorno.

La sencillez de este eslogan -bueno, desde un punto de vista organoléptico, limpio para el medio ambiente y justo en la producción- es parte del éxito de Slow Food: mensajes claros, poca estructura y una red flexible. Atención sobre lo local y globalización de la comunicación (<http://www.slowfood.com/international/8/abc-of-slow-food>). El acercamiento de los socios a su entorno, para conocer y disfrutar de alimentos locales poco comercializados o amenazados de extinción, es el origen de muchas actividades. No hay que olvidar que Slow Food se mueve en defensa de la biodiversidad, pero también del placer como parte irrenunciable de la alimentación.

No menos sugerentes son sus figuras de conservación: los *Mercados de la Tierra*, que ponen en contacto directo a los pequeños productores con los consumidores, a los que se llama coproductores, apelando a la responsabilidad de su elección; y el *Arca del Gusto*, donde virtualmente se salvaguardan y difunden alimentos amenazados que demuestran tener las cualidades que promueve Slow Food y que su red divulga entre los consumidores y los más de 1000 cocineros que se interesan y proveen de sus alimentos en todo el mundo. Los *convivia*, a su vez, premian con el distintivo KMO(<http://cocineros.slowfood.es>) a los profesionales de esta red que hacen un esfuerzo especial por ofrecer en su carta alimentos producidos en su entorno, ecológicos o del *Arca del Gusto*.

Slow Food tiene además la primera Universidad de Ciencias Gastronómicas ([http://www.unisg.it/welcome\\_eng.lasso](http://www.unisg.it/welcome_eng.lasso)) y una editorial que, además de varias líneas de publicaciones, ha impreso durante años en cinco idiomas la "Revista Internacional de Gastronomías y Culturas", que recientemente ha cedido paso a la *Newsletter*, revista electrónica que permite una divulgación más ágil de las iniciativas de los socios (<http://www.slowfood.com/newsletter>).

Esos socios se comunican a través de la red, pero también en muchos eventos regionales y nacionales, como "Algusto" en España, "SF International Councilors" en Marruecos o "Slow Motion Food Film Fest en Canada" (<http://www.slowfood.com/international/28/national-and-international-events-calendar>); en Ferias monográficas, como *Slow Fish* o *Slow Chesse* y, sobre todo, en "Terra Madre", la gran feria bianual que coincide en Turin con el "Salón del Gusto" ([www.terramadre.org](http://www.terramadre.org)). Ya en su primera edición de 2006 reunió a 8.487 personas, de las que 4.803 eran campesinos, ganaderos y pescadores pertenecientes a 1.583 Comunidades del Alimento de 150 países, además de 441 investigadores y docentes en representación de 225 universidades, 2 320 observadores de ONG y 1000 periodistas. A partir de entonces no ha hecho sino crecer, al igual que se han multiplicado los temas tratados en sus talleres multilingües. A lo largo de las tres ediciones que ha habido hasta el momento, se ha hablado, entre otras cuestiones, de agroecología, biodiversidad, acceso al mercado, redes, estrategias, políticas alimentarias, educación del gusto y se ha debatido sobre agua, pesca, cereales, especias y una larga lista de alimentos, con sus productores como protagonistas.

Esa demostrada capacidad de comunicación de Slow Food es la clave de su éxito y la convierte en una pieza fundamental para el desarrollo de un estado de conciencia en defensa de una alimentación sostenible y del patrimonio alimentario. Slow Food es un potente altavoz. Muchas otras organizaciones trabajan de manera excelente por la conservación alimentaria. Son imprescindibles. Pero Slow Food tiene una especial capacidad de convocatoria y difusión. El logro de haber sabido arrastrar a miles de productores y voluntarios con culturas, lenguas y formaciones muy diversas es, a la vez, su reto y su carisma.

Pero es en cada *convivium* donde durante los dos años que separan a una edición de Terra Madre de la siguiente se cuece el día a día, mientras sus socios se acercan a la tierra, descubren y disfrutan sus productos y contagian a otros con el entusiasmo que provoca el placer compartido. En las páginas que siguen se tratará, a modo de ejemplo, el caso del *convivium* Slow Food SevilaySur.





### **Convivium Slow Food SevillaySur**

**[Aceituna aloreña. Foto cedida por el Consejo Regulador DOP Aceituna Aloreña de Málaga.]**

El *convivium* Slow Food SevillaySur fue creado por seis socios en 2006. Era el primero que se formaba en España al sur de Despeñaperros, de ahí su nombre. En la actualidad, a pesar de que existen ya *convivia* en Granada y Marbella, sigue aglutinando a socios de varias provincias andaluzas. SevillaySur empezó desarrollando el tipo de actividades que caracteriza a los *convivia*: establecer contacto con pequeños productores del entorno, localizar alimentos de calidad con riesgo de desaparecer, salir al campo a conocerlos, degustarlos, estudiar si son aptos para incorporarlos al Arca del Gusto, etc. Gracias a esa labor han sido incorporado y divulgado alimentos como el Pero de Ronda, la conserva de Atún Rojo de Barbate, el Tomate Rosado de la Sierra de Huelva o la Zanahoria Morá. Otros, como el Arrope de Jerez o la Aceituna Prieta de El Arahál, han sido difundidos como comunidades de alimentos. Y un tercer grupo lo conforman los productos locales o ecológicos de los socios ([http://www.slowfoodsevillaysur.es/?page\\_id=45](http://www.slowfoodsevillaysur.es/?page_id=45)).

A lo largo de estos cinco años, el *convivium* ha crecido hasta alcanzar a día de hoy el número de setenta y ocho socios y ha desarrollado también actividades propias. La extensión y diversidad paisajística y agrícola de Andalucía, así como el hecho de que otros colectivos e instituciones vinieran desarrollando estrategias afines a Slow Food, animaron a proponer una reflexión que contribuyera a optimizar los esfuerzos de los *convivia* de Andalucía y avanzar en la colaboración con otras asociaciones e instituciones(5). Con ese fin, el *convivium* aprobó en 2009 la creación de un *Grupo Informal de Expertos*(6), que tiene como objetivo aportar información, desde sus respectivas especialidades, sobre alimentos locales que necesiten de la difusión y apoyo del colectivo para su recuperación y comercialización. Este grupo de expertos se planteó trabajar en las siguientes líneas:

1. Avanzar en el asesoramiento para la coordinación de las instituciones, colectivos e investigadores que trabajan en favor de la biodiversidad y del patrimonio alimentario en Andalucía, mediante el apoyo a los alimentos locales buenos, limpios y justos.
2. Promover proyectos y actividades conjuntas que permitan conocer, divulgar y apoyar dicho patrimonio.
3. Crear un "Inventario de Alimentos locales de Andalucía", al servicio y utilidad de todas las instituciones y entidades interesadas.
4. Proponer candidaturas para el Arca del Gusto de Slow Food y asesorar las que presenten otros colectivos o individuos.

Para el desarrollo del tercer objetivo, la creación de un Inventario de Alimentos Locales de Andalucía ([http://www.slowfoodsevillaysur.es/?page\\_id=369](http://www.slowfoodsevillaysur.es/?page_id=369)), se propusieron criterios a evaluar por parte de un comité editorial, formado por los correspondientes especialistas del Grupo de Expertos(7). Cualquier usuario puede hacer propuestas al Inventario y se demandan, en particular, a productores, investigadores, docentes, hosteleros, cocineros, periodistas y miembros de otras asociaciones. El inventario cuenta a día de hoy con novecientas treinta y cuatro entradas, que serán ampliadas en breve.

Esa ampliación se producirá gracias a los resultados del recién finalizado estudio sobre "Transformados a partir de Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y

la Agricultura" **(8)**). Dicho proyecto conformaba una de las líneas de investigación que tenían como fin la redacción de un Libro Blanco, vinculado a la firma por parte del Parlamento de Andalucía del Tratado Internacional sobre RRFFAA, considerado por la FAO como el primer mecanismo internacional plenamente operativo para acceder y distribuir beneficios de cualquier componente de biodiversidad vegetal (<http://www.planttreaty.org/> y <http://www.fao.org>). Se han analizado los registros nacionales e internacionales que incluyen transformados andaluces, se han aislado a aquellos que citan variedades vegetales y se ha avanzado en la identificación de los transformados elaborados a partir de variedades locales, en particular de la vid y el olivar, tan importantes para Andalucía. Por último, se han hecho una serie de propuestas metodológicas para seguir trabajando en la identificación y registro de los productos transformados, que pueda servir también a otros territorios, de los 157 países del mundo que han ratificado el Tratado Internacional sobre los RRFFAA. Con esta iniciativa el convivium y las investigadoras han pretendido ofrecer a los cocineros y a los socios de Slow Food una herramienta útil para el conocimiento y uso de los alimentos buenos, limpios y justos de Andalucía.

La "Red de Cocineros" fue una iniciativa pionera en España del *convivium* SevillaySur que arrancó en 2007, con voluntad de trabajar en la línea de lo expuesto por los cocineros que acudieron a Terra Madre 2006, liderados por Ferrán Adriá, dando un paso más: trabajar desde el *convivium* para difundir los alimentos locales del Arca del Gusto y de las Comunidades de Alimentos entre los cocineros cercanos **(9)**. Al igual que ocurría con la red mundial, podían participar de esta red primera figuras y cocineros modestos. Lo importante es que todos compartieran esa voluntad de ejercer su papel de educadores del gusto y de interesarse por los alimentos de su entorno. El taller *Momento* de la Red de Cocineros redactó en Terra Madre 2008 un manifiesto que proclamaba entre la profesión las siguientes líneas de trabajo, que fueron, asimismo, las que paulatinamente se propusieron a los cocineros andaluces:

- Sean pacientes... es necesario tener paciencia para transmitir aquello que a nosotros nos parece evidente.
- Instruyan a sus colegas sobre la importancia de la estacionalidad de los productos. Aún son pocos los cocineros que comprenden los beneficios.
- No es suficiente con proveerse en los mercados de pequeños productores: debemos "adoptarlos", y construir una genuina relación con ellos.
- Entren en las escuelas, contacten con los niños, enséñenles a cocinar y a comer correctamente.
- Piensen en lo que podrían eliminar en su actividad a fin de reducir la contaminación en el mundo: el agua embotellada, por ejemplo, o esos manteles que hay que lavar constantemente.
- Impónganse objetivos, aun pequeños, y respétenlos.
- Enseñen a cocinar algo a una persona al menos.
- Convenzan a los productores para vender directamente a los restaurantes y a otras instituciones, evitando intermediarios.
- Enseñen a los cocineros a relacionarse directamente con granjas y productores, y traten de resolver los problemas de naturaleza logística que se puedan presentar.
- Creen actividades de encuentro y reflexión entre cocineros, y construyan redes solidarias entre ustedes.
- Motiven a los jóvenes para que consuman alimentos buenos y justos.
- No caigan en la trampa de la certificación, que no siempre es la respuesta justa: las producciones agrícolas sostenibles no pueden sostener los costes con frecuencia, mientras que algunas producciones certificadas como "biológicas" son gigantescos monocultivos. Obtengan información sobre sus productores.
- Organicen jornadas en las que se implique la comunidad, por ejemplo el día dedicado a un guiso, en el que cada uno paga en base a su disponibilidad para una comida sencilla, pero compartida con otros.
- Asegúrense de que los jóvenes cocineros sepan preparar los platos de sus abuelas.
- Reduzcan los residuos lo máximo posible mediante el reciclaje y el compostaje de las sobras. Si es importante lo que entra en un restaurante, también lo es aquello que sale.
- Reduzcan la presencia de carne en los menús privilegiando las verduras.
- Ser cocinero no es un trabajo: es una experiencia colectiva.
- Jamás se olviden del placer.

Posteriormente, Valenti Mongay, del convivium de Garraf, tomó la iniciativa del KMO, que ha sido el paso fundamental para cristalizar la intervención de los cocineros sobre los productos del Arca del Gusto y los alimentos que se producen en un radio corto relativo (<http://cocineros.slowfood.es/2010/12/09/restaurantes-km-0-edicion-2010-2011/>).

Desde SevillaySur se ha trabajado también en favor de la adopción de estos alimentos por parte de los comedores universitarios y escolares **(10)**, y se han abierto líneas de trabajo con fotógrafos que devuelven su particular mirada sobre la alimentación; con agrónomos que ofrecen mensualmente información sobre las tareas del huerto; con investigadores que ceden sus reflexiones y proponen lecturas; con aficionados o expertos que envían recetas (<http://www.slowfoodsevillaysur.es>).

En definitiva, el interés sobre los alimentos locales y la educación del gusto se va diversificando y multiplicando, a medida que productores, consumidores, cocineros, investigadores y creadores verifican que hay muchas otras personas que comparten sus intereses, que pueden intervenir activamente sobre la alimentación y que eso les proporciona además placer. Y no cualquier placer ¡El más fiel!

## Punto y aparte: la hora de las redes

Las asociaciones descritas -ICAF y Slow Food- son solo dos ejemplos del modo en que personas de distintas disciplinas y distintos ámbitos se enriquecen al hacer confluír sus conocimientos e intereses sobre la alimentación. Y de cómo las opciones de elegir qué y de qué modo se come se multiplican a medida que esas atenciones particulares entran en relación y consiguen multiplicar el efecto de sus prácticas. La primacía del sector es, sin duda, de las grandes compañías de producción y distribución, pero una necesidad tan regular como la alimentación, que a su vez genera prácticas tan diversas, permite la existencia de circuitos periféricos que contribuyan a salvaguardar el patrimonio alimentario.

Ese afán y la posibilidad de sumar voluntades son fundamentales para generar estrategias eficaces, para fomentar estados de opinión y para afectar, aunque sea de manera indirecta, a los procesos de toma de decisiones técnicas y políticas que influyen en muchos seres humanos. Es necesario incidir en la tendencia creciente a la reducción de variedades, a la disminución de reservas de alimentos y a la expansión de tierras de cultivo para biocombustibles (Toby Hodgkin, Emile Frison, Jessica Fanzo e Isabel López Noriega, 2011), quizá paliable por el cultivo de microalgas. La reciente Declaración de Córdoba (Esquinas, 2011) marcó una serie de objetivos, tendentes a priorizar las políticas en favor de la biodiversidad agrícola, a desarrollar estrategias internacionales, a intervenir con urgencia a nivel nacional y a apoyar a los pequeños productores de alimentos.

Pero lamentablemente los recortes presupuestarios que han seguido a la crisis económica dejan sin fondos a programas técnicos y políticos, a proyectos de investigación y a múltiples actividades, previstas por asociaciones, grupos de desarrollo rural y fundaciones. No es, sin embargo, tiempo de desfallecer. El bagaje teórico, documental y organizativo acumulado durante las últimas décadas tiene muchas posibilidades de seguir siendo explotado. Es más: solo la revisión y puesta en común de resultados de investigación y de las memorias de proyectos agrícolas y alimentarios puede desvelar información útil a muchos colectivos y a futuras estrategias políticas. Es tiempo de hacer un esfuerzo de coordinación entre las distintas administraciones e incluso dentro de los servicios de una misma administración. Es tiempo de hacer un análisis crítico y comparado sobre programas que se han llevado a cabo y pueden seguir siendo explotados u orientar nuevas políticas. Es tiempo de atender a los resultados de otras disciplinas académicas y potenciar la pluridisciplinariedad y la colaboración con colectivos ajenos a la investigación. Es tiempo de invertir esfuerzos en redes que dotan de eficacia a las estrategias periféricas. Son objetivos de bajo coste, pero de alta rentabilidad. Solo requieren de un cambio de mentalidad que permita economizar medios, rentabilizar lo que se tiene y reforzar la coordinación y difusión. En definitiva, sumar esfuerzos y no poner barreras al campo.

## Notas

**(1)** Se propone la utilización del término patrimonial, antes que típico o tradicional, y, en cualquier caso, la definición de estos términos: Típico: peculiar de un grupo, país, región, época... (RAE). Resulta difícilmente objetivable, de ahí que distintas personas de un mismo lugar caractericen a sus alimentos típicos de manera distinta. Tradición: transmisión de noticias, composiciones literarias, doctrinas, ritos, costumbres, etc. hecha de generación en generación (RAE). Resulta escasamente caracterizado y asimismo difícilmente objetivable porque requeriría de límites temporales establecidos, que no se suelen utilizar para denominar a un alimento como tradicional. Patrimonial: se propone una definición acorde con la caracterización de Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (2003). Serían alimentos patrimoniales: aquellos que una sociedad considera como propios y heredados, y conforman su cultura alimentaria, estando vinculados a objetos, espacios, prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades, fruto de la acción histórica continuada de comunidades y grupos sociales (González Turmo, 2004, 2008) Esta definición puede ser objetivada y debe serlo por parte de profesionales, igual que ocurre con el Patrimonio Material. Engloba además a los dos conceptos anteriores: lo identitario de lo típico y la transmisión temporal de lo tradicional.

## **(2)** CONGRESOS ICAF 1978-2011

1978 Founding meeting : New Delhi, India. 1980 Organizational meeting re. priority topics, Reimers Stiftung, Bad Homburg, Germany. 1981 ICAF meeting at ICAES Intercongress, Amsterdam, Holland. 1982 Coping with Uncertainty in Food Supply, Reimers Stiftung, Bad Homburg, Germany. 1983 Fatness, Obesity and Culture, at XIth ICAES Congress, Victoria, Canada. 1984 The Sharing of Food: From Phylogeny to History, Reimers Stiftung, Bad Homburg, Germany. 1986 Creation of Hispano-American Committee, Segovia, Spain. 1988 Cultural and Physiological Aspects of Fatness and Obesity, at XIIth ICAES Congress, Zagreb, Yugoslavia. 1988 Business meeting to discuss future ICAF conferences, Paris, France. 1989 Seasonality, at International Union of Nutritional Sciences Congress, Seoul, Korea. 1989 Il fermento divino, Palermo, Sicily. 1990 Nutritional Problems of the Elderly, Vienna, Austria. 1991 Food and the Status Quest, Ringberg Castle, Tegernsee, Germany. 1992 The Mediterranean: a style of food and a way of life, Almería, Spain. 1993 Food Preferences and Taste, Oxford, UK. 1993 ICAF meeting at the XIIIth ICAES, Mexico City, Mexico. 1994 The Mediterranean Diet: Ideal models and reality, Seville, Spain. 1995 Food Specialities: Tradition and innovation, Evora, Portugal. 1997 The Road of Food Habits in the Mediterranean Area, Naples, Italy. 1998 Drinking: An Anthropological Approach, within the XIVth ICAES, Williamsburg, Virginia, USA. 1999 Food Habits: Crossing Borders, East and West, Sfântu Georghe, Romania. 1999 Children, Food and Growth, within the 4th International Congress in honour of Ales Hrdlicka, Prague, Czech Republic. 2000 Meat: Environment, Health, Food and Nutrition, Bordeaux, France. 2001 Fluid Bread, Images and Usages of Beer in Cross-cultural Perspective, Seewiesen, Germany. 2001 The Cultural Arbitrary: Rationality and Irrationality in Food Choice, Borja, Spain. 2002 The Culture of Water: practices, symbolism, ritual uses of water in various societies, Crotona, Italy. 2002 Research Methods in the Anthropology of Food, Oxford, UK. 2003 Anthropology, Nutrition and Wildlife Conservation, within the XVth ICAES, Florence, Italy. 2003 Hunting Meat, Drinking Wine, Poysdorf, Austria. 2004 Beer in Prehistory and Antiquity, Barcelona, Spain. 2005 Non-Food as Food, Oxford, UK. 2005 Food in the Ports of the World, Veracruz, Mexico. 2005 The Kitchen and Cooking as Territories, Toulouse, France. Mountains, Food and Nutrition, Vallouise, France. The Contemporary Uses of Cultural Heritage. Processes about Food, Resources and Culinary Systems in America and Europe, Seville, Spain. 2007 Food and Ritual, Barsana, Romania. 2008 Contribution of Biodiversity to Food and Nutrition, Paris, France. 2009 Fish and Seafood: Anthropological and Nutritional Perspectives, Kalimari, Crete. 2009 Buenos Aires, Argentina. 2010 Food and Globalisation, Bilbao, Spain. 2011 Food Sharing, Lasseube, France.

**(3)** Investigadores adscritos a ocho universidades y cinco centros de investigación de España, Marruecos y Francia.

**[Slow Food defiende la biodiversidad pero también el placer como parte irrenunciable de la alimentación. Foto: Roberto Anguita.]**



(4) Para más información sobre figuras de protección y filosofía Slow Food [http://www.slowfood.com/about\\_us/img\\_sito/pdf/Companion08\\_%20SPA.pdf](http://www.slowfood.com/about_us/img_sito/pdf/Companion08_%20SPA.pdf)

(5) El convivium Slow Food SevillaySur colabora con el Banco de Germoplasma, los Grupos de Desarrollo Rural, el Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea, la Fundación Andanatura, la Red Andaluza de Semillas, el IFAPA, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y las Universidades de Córdoba, Sevilla y Pablo Olavide.

(6) Miembros fundadores: González Turmo, I., profesora de la Universidad de Sevilla y miembro de la Comisión Nacional del Arca del Gusto de Slowfood. Esquinas, J., Secretario del Subcomité de la FAO sobre Ética en la Alimentación y la Agricultura, y Secretario de la Comisión de la FAO sobre Recursos Genéticos para los Alimentos y la Agricultura. Colaborador experto de Slowfood Internacional. Rodríguez Ocaña, A. y Jáuregui Arana, J., Consejería de Agricultura. Camacho Callejo, E., Investigadora titular IFAPA. Cantero, P., profesor titular de la Universidad Pablo Olavide. Delgado Bermejo, J. V., profesor titular del Departamento de Genética. Unidad Veterinaria. Universidad de Córdoba. Hernández Bermejo, E., Director del Banco de Germoplasma y Profesor de la Universidad de Córdoba. J. M. González, Red de Semillas de Andalucía. Martín Martín, L. M., Director del Grupo de Investigación Recursos Genéticos en Mejora Vegetal. Universidad de Córdoba. Zafra, A., Grupo de Desarrollo Rural Guadajoz-Campiña Este de Córdoba.

(7) La propuesta de creación y el modelo de Inventario fueron elaborados por Isabel González Turmo y los datos fueron introducidos por Lorea Egaña Martínez.

(8) El estudio ha sido dirigido por Isabel González Turmo e investigado por Lorea Egaña (2010-2011) y financiado por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, previa firma de convenio con el convivium Slow Food SevillaySur.

(9) Se empezó por contactar con los cocineros y se les distribuyeron alimentos andaluces del Arca del Gusto, además de la información para entrar en contacto directo con sus productores.

(10) Dirigido por la Dra. Lina Gavira Álvarez.

## REFERENCIAS

- Esquinas, J. <http://www.revistaambienta.es/WebAmbienta/marm/Dinamicas/secciones/articulos/Esquinas.htm>
- Garine, I. De: *"Anthropology of Food and Pluridisciplinarity"* in *Researching food habits*, Berghahn Books, New York, Oxford, 2004.
- Hernández Bermejo, E. Y León, J.: Cultivos marginados. Otra perspectiva de 1492, FAO, 1992.
- Hernández Bermejo, E.: "Biodiversidad agrícola y alimentación en la Península Ibérica: evolución desde los siglos VII al XVII", en *Antropología de la Alimentación: nuevos ensayos sobre Dieta Mediterránea*, Universidad de Sevilla, 1996.
- Hodgkin, T., Frison, E., Fanzo, J. y López Noriega, I. <http://www.revistaambienta.es/WebAmbienta/marm/Dinamicas/secciones/articulos/Biodiversity.htm>
- [www.fao.org](http://www.fao.org)
- [www.planttreaty.org](http://www.planttreaty.org)
- [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)
- [www.slowfoodsevillaysur.es](http://www.slowfoodsevillaysur.es)
- [www.terramadre.org](http://www.terramadre.org)
- [www.unisg.it](http://www.unisg.it)
- López Linaje, J.: "De papa a patata. La difusión española del tubérculo andino". Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1991.
- Macbeth, H. : *"The need of cross-disciplinary approach to the anthropology of food"* en *Anthropologie in a Feminine Key Essays and thoughts in honour of Annie Hubert*, Estudios del Hombre, Guadalajara Méjico, 2010.
- Petrini, C. "Bueno, limpio y justo. Principios de una nueva gastronomía", Einaudi, Torino, 2007.
- Poulain, J-P.: *"Annie Hubert la créole: retour sur l'interdisciplinarité"* en *Anthropologie in a Faminine Key Essays and thoughts in honour of Annie Hubert*, Estudios del Hombre, Guadalajara Méjico, 2010.

Otros artículos relacionados con: [Alimentación](#), [Nutrición](#), [Antropología](#)



©2009

Revista Ambienta <<Accesibilidad>>