



**Campus
de l'Alimentació**
Universitat de Barcelona



odela
Observatorio
de la Alimentación

alícia

Fundació
Catalunya
La Pedrera

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?

PRECONGRESO: 18 de junio **Sede de la Fundació Alícia, Món Sant Benet**

Horario: 9.15h -17.30h (Salida de Barcelona a las 8.00h, Plaça Universitat).

Capacidad: 80 personas (plazas limitadas).

Precio: 125 € hasta al 30 de abril / 200 € después del 30 de abril (Incluye desplazamiento BCN - F.Alícia - BCN, *coffee break* i dinar).

Programa:

9.00h. RECEPCIÓN: acreditación al congreso y recogida de información y materiales + café.

9.30h. BIENVENIDA: de Toni Massanés, Director de la Fundació Alícia.

10.00h Sesión 1: ¿CÓMO SE CREAN PRODUCTOS TURÍSTICOS sostenibles a partir del patrimonio alimentario?

12.00h Sesión 2: ¿Y CÓMO SE COME?: DEGUSTACIÓN Y VALORACIÓN HEDÓNICA de casos concretos (*Living lab*: banco de pruebas y experimentación).

13.00h Sesión 3: VISITA GUIADA: Visita al monasterio + construcciones de piedra seca + trilogía mediterránea + degustación de vinos guiados.

14.30h COMIDA: Degustación de productos catalanes.

16h Sesión 4: TALLER DE CREATIVIDAD: ¿Cómo dar apoyo a pequeñas empresas/artesanos agroalimentarios.

17h. CIERRE.

17.30h Vuelta a Barcelona.

CONGRESO Sede de La Pedrera

Conferencia inaugural (19 de junio)

MESAS REDONDAS

¿Cómo desarrollar destinaciones turísticas sostenibles basadas en el patrimonio alimentario?

Organiza: Proyecto MEDFEST - Interreg

Esta mesa redonda explorará el potencial del patrimonio culinario en el desarrollo de destinos turísticos sostenibles, especialmente en áreas rurales y fuera de temporada. El enfoque de la discusión se centrará en la búsqueda constante de equilibrio en los siguientes procesos: el equilibrio entre el patrimonio y la innovación; el equilibrio entre el enfoque *bottom-up* y *top-down* para involucrar a las partes interesadas; el equilibrio entre la autonomía de los proveedores y su participación en las políticas existentes. La mesa redonda también será la oportunidad de discutir sobre los posibles compromisos entre el beneficio económico para el sector turístico y las expectativas de las comunidades locales.

Políticas de Culturas Alimentarias

Organiza: Université de Toulouse Jean-Jaurès – Taylor's University

El propósito de la mesa redonda es describir y, si es posible, analizar los efectos de las políticas públicas en las culturas alimentarias en varios países de Asia, Europa y América del Sur. Por lo tanto, más allá del diagnóstico, la reflexión se centrará en las herramientas para construir y evaluar las políticas públicas en este campo. El análisis también señalará brechas y sectores que no están siendo explotados. Finalmente, se analizarán los roles que desempeñan los actores del sector privado y las organizaciones no gubernamentales junto con, o incluso en lugar de, las políticas públicas.

En la expresión "políticas de culturas alimentarias" incluimos políticas en términos de patrimonio, cuestiones de salud e identidades alimentarias. Todos estos asuntos serán considerados en el contexto de la modernización de las sociedades. Por lo tanto, se considerarán los sectores de la cultura, el turismo, la economía, la agricultura y la salud pública. Los panelistas intentarán medir el nivel de conciencia sobre estas cuestiones en la esfera pública para describir concretamente los "dispositivos técnicos" existentes. El análisis de las políticas alimentarias también tendrá en cuenta los niveles nacional, regional y local.

Comida de calle, patrimonio y turismo

Organiza: UNESCO Chair in World Food Systems – Montpellier SupAgro - Cirad

La comida de calle ofrece comidas y bebidas baratas y listas para comer, que se pueden obtener fácilmente en la ciudad en mercados callejeros, patios de comida o festivales. Es consumida por millones de personas de ingresos bajos y medios, especialmente en países en desarrollo. Pero también contribuye a experiencias gastronómicas auténticas para los turistas, ofreciendo un vínculo entre alimentación, patrimonio y turismo. En las últimas décadas, la importancia del turismo gastronómico ha aumentado con el atractivo culinario de ciudades como Bangkok, Estambul, Nueva Orleans, Hong Kong, México, Marrakech, Cartagena, etc.

¿Contribuye el turismo a preservar/restaurar la vitalidad de la comida de calle para todos, o conduce a su "gourmetización" o higienización y, por lo tanto, excluye a parte de los consumidores? ¿Contribuye a mantener el patrimonio alimentario y el conocimiento tradicional culinario o es un factor de hibridación y reinención de la identidad alimentaria?

“Lo que no se ve, no existe” ¿Quién, qué y cómo se difunden y comunican los mensajes de valorización del patrimonio alimentario?

Organiza: Fundació Alícia

En un mercado alimentario tan competitivo, en un mercado turístico tan copado, la estrategia de comunicación de los patrimonios alimentarios es una tarea compleja. Parece imposible luchar con los presupuestos de publicidad de la gran industria alimentaria por conseguir espacios en el que se visibilicen los productos y las cocinas locales; e incluso luchar contra la construcción de un relato atractivo del patrimonio en el que realidad y ficción a menudo tienden a confundirse. De todos modos, hoy más que nunca, existe una proliferación de discursos y estados de opinión sobre el mundo de la gastronomía y el patrimonio alimentario en el que se mezclan opiniones como el valor de lo local, la norma de la proximidad y la exigencia de la autenticidad que nos deben hacer reflexionar sobre su incidencia en el turismo y la sostenibilidad. Las guías y ránquines internacionales, la figura mediática del chef que cada vez cobra más protagonismo, el escaparate de Instagram, los portales de recomendaciones como Tripadvisor o las listas del top ten son una muestra de ello. Así pues, es pertinente, discutir sobre quién, qué y cómo se comunica el valor del patrimonio alimentario.

Sostenibilidad, ciudades y restaurantes

Organiza: Gerència de Turisme, Comerç i Mercats de l’Ajuntament de Barcelona y Asociación Restaurantes Sostenibles

En los grandes núcleos urbanos, bares, cafeterías y restaurantes son grandes consumidores y usuarios de alimentos y de otros muchos recursos (*packaging*, energía, agua...) que generan residuos orgánicos y no orgánicos. Son, pues, actores intermedios dentro de distintos flujos productivos interesados en lograr la eficiencia en la gestión de los recursos que utilizan y que deben preocuparse, también, por la sostenibilidad de los mismos. Se calcula que, en 2050, el 80% de los alimentos producidos se consumirán en las ciudades y, dentro de ellas, el 40% del consumo alimentario se hará fuera del hogar, principalmente en los restaurantes, de modo que éstos se convierten en actores muy importantes de las políticas de sostenibilidad y economía circular de las ciudades. Caben plantearse, pues, cuestiones como la vertebración de los restaurantes con la producción urbana y periurbana de alimentos para la elaboración de menús saludables y sostenibles, la integración con la ciudadanía de los barrios donde se ubican, su contribución a evitar la degradación del medio ambiente urbano procurando que todo residuo pueda convertirse en recurso. Todas ellas cuestiones cardinales para la sostenibilidad de los restaurantes y de las ciudades.

La gastronomía como oportunidad para el turismo sostenible, el sector primario y la dinamización local.

Organiza: Agència Catalana de Turisme

La Gastronomía hoy día es usada como un instrumento para el desarrollo social y local, tanto por administraciones públicas como por entidades privadas. El patrimonio alimentario es identificado como un recurso útil que puede ser explotado como caracterizador de la gastronomía de un territorio concreto. Debido a su capacidad de generar valores añadidos, la industria turística ve en él la oportunidad de diseñar destinos turísticos diferenciales, desestacionalizar y deslocalizar a favor del territorio. Comer es un acto diario del que el turista no puede prescindir. A través de la comida puede aproximarse e introducirse a una realidad cultural que le es ajena y percibir la vivencia de una experiencia única. Comer, más que otras actividades, impacta en la memoria y el recuerdo que se llevará el visitante. El sector turístico se ha dado cuenta de ello y comprende el impacto económico que es capaz de generar. No sólo se beneficia la industria del ocio, también lo hace el sector primario, o debería. Son dos sectores aparentemente antagónicos que hoy día parece que empiezan a trabajar conjuntamente. El turismo gastronómico se sirve del paisaje para obtener la materia prima que pondrá encima de la mesa. Aun así, siguen vigentes preocupaciones tales como si el impacto turístico amenaza la agricultura y la sostenibilidad ambiental, que beneficios es capaz de aportar al conjunto de la comunidad o si la modificación del paisaje altera los parajes naturales. Retos, a los que el sector turístico debe dar respuesta si quiere ser sostenible a corto y largo plazo.

SESIONES DE COMUNICACIONES

Sede Facultad de Geografía e Historia de la Universitat de Barcelona

- ✓ Propuestas, estrategias y reflexiones en torno al patrimonio alimentario.
- ✓ Los paisajes agrarios y los productos de la tierra como recursos turísticos.
- ✓ Turismo sostenible y patrimonio alimentario.
- ✓ Sostenibilidad y políticas de planificación alimentaria.
- ✓ Género y patrimonio alimentario.
- ✓ Gastronomía, restauración y mercados.
- ✓ Movimientos sociales, soberanía alimentaria y patrimonios alimentarios.
- ✓ Saberes, creencias y prácticas de las cocinas locales.
- ✓ Patrimonialización, creencias y particularismos alimentarios de carácter religioso.
- ✓ Desigualdades y conflictos en las estrategias de patrimonialización alimentaria.
- ✓ Los valores de salud como recurso en las estrategias de patrimonialización alimentaria.
- ✓ Museografías de los patrimonios alimentarios.
- ✓ Difusión del patrimonio alimentario y el papel de los medios de comunicación en su promoción.
- ✓ Patrimonios alimentarios en el ámbito agroindustrial.
- ✓ Patrimonios alimentarios y migraciones.
- ✓ Historia y literatura en los procesos de patrimonialización alimentaria.

Fecha límite para el envío del texto completo de las comunicaciones (opcional): 30 de marzo de 2019

Publicaciones: las siguientes revistas han informado sobre la posibilidad de realizar publicaciones de algunas comunicaciones presentadas en el Congreso, que serán posteriormente seleccionadas de acuerdo al nivel científico del trabajo: [Revista Pasos](#), [Quaderns-e](#) del *Institut Català d'Antropologia* (ICA), Revista de Alimentación y Cultura (RACA), [Anthropology of Food](#) y [Journal of Gastronomy and Tourism](#).

Recordamos la conveniencia de formalizar también la inscripción y el pago de la misma antes del 30 de marzo de 2019.

PLAZOS Y CUOTAS DE INSCRIPCIÓN

	Hasta el 30/03/2019	A partir del 01/04/2019
Sólo pre-congreso – Fundació Alicia*	125.00 €	200.00 €

*Incluye transporte (ida-vuelta BCN), café y comida.

Congreso	Hasta el 30/03/2019	A partir del 01/04/2019
Instituciones/entidades	330.00 €	400.00 €
Empresas	440.00 €	500.00 €
Comunidad académica	220.00 €	300.00 €
Profesionales autónomos		
Estudiantes y personas en situación de desempleo*	110.00 €	170.00 €
Presentación no presencial / virtual	150.00 €	200.00 €

Los precios incluyen la acreditación al congreso, *coffee breaks*, comidas de mediodía y las comunicaciones recibidas en soporte digital.

Si necesitas justificante de pago, ponte en contacto con el Comité Organizador.

*Acreditar condición de estudiante enviando copia de matrícula/carnet de la Universidad o de desempleo, a: congreso2019@odela.org.

Fecha de la próxima circular: abril de 2019.

Comité organizador

congreso2019@odela.org

Observatori de l'Alimentació (Universitat de Barcelona)

Teléfono: (34) 93 403 45 59

www.ub.edu/odela/ - [Facebook](#) - [Twitter](#)

Fundació Alícia

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

Dr. Miguel Picanço

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 Béssiere (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 Alícia, 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 Alícia / Universitat de Barcelona, Catalunya)

Dr. Agustín Santana (Universidad de La Laguna, España)

Dr. Cristian Terry (Université de Lausanne, Suiza)

Dr. Jordi Tresserras Juan (Universitat de Barcelona, Catalunya)

Con la colaboración de:



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



Project co-financed by the European
Regional Development Fund



SAGARDI
Cocineros Vascos



TAYLOR'S
UNIVERSITY
Wisdom · Integrity · Excellence

