



PRODUCTOS ALIMENTARIOS “PATRIMONIALIZADOS”: ¿ALTERNATIVA A LA AGROINDUSTRIA Y LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA INDUSTRIAL?

“HERITAGE” FOOD PRODUCTS: AN ALTERNATIVE TO AGRO-INDUSTRY AND INDUSTRIAL FOOD PRODUCTION?

PRODUTOS ALIMENTARES “PATRIMONIAIS”: UMA ALTERNATIVA À AGROINDÚSTRIA E À PRODUÇÃO INDUSTRIAL DE ALIMENTOS?

ESPEITX BERNAT. E.
Universidad de Zaragoza
eespeitx@unizar.es
Orcid: 0000-0001-7780-4312

Recibido: 29/04/2024

Aceptado: 20/05/2024

RESUMEN

En la actualidad proliferan los discursos sobre la alimentación en general y sobre la producción y distribución alimentaria en particular. Una buena parte de ellos giran alrededor de la agroindustria y la industria alimentaria, de sus beneficios y de sus potencialidades y de sus efectos indeseados, incluso perversos. Se movilizan una amplia diversidad de argumentos, defendidos y refutados por proponentes y oponentes, desde perspectivas a menudo polarizadas.

En la primera parte del presente artículo se presentan algunos de estos discursos, así como los argumentos empleados, los actores que los profieren, sus objetivos y sus estrategias. Resumiremos los discursos críticos con las actuales formas de producción alimentaria y sus propuestas de cambio, que se concretan en una serie de alternativas, considerablemente diversas. Dentro del amplio espectro de propuestas



de cambio, que se distribuyen en un continuo que va desde la transformación radical de las formas de producción alimentaria hasta la ocupación de pequeños nichos complementarios, se encuentran las estrategias de patrimonialización de los productos alimentarios. La segunda parte se focaliza en este proceso de patrimonialización, los discursos que moviliza, los agentes que intervienen y las estrategias que se utilizan. La tercera parte se centra en el papel de los ciudadanos y consumidores y en los sentidos que adoptan para éstos los productos alimentarios patrimonializados, así como los usos que se les dan y el lugar que ocupan en los patrones alimentarios.

Palabras clave: Patrimonio, comida, consumidores, productos locales.

ABSTRACT

Nowadays, discourses about food and about food production and distribution in particular proliferate. A good part of them revolves around agribusiness and the food industry, its benefits and potential and its unwanted, even perverse, effects. A wide diversity of arguments are mobilized, defended and refuted by proponents and opponents, from often polarized perspectives.

In the first part of this article, some of these discourses are presented, as well as the arguments used, the actors who utter them, their objectives, and their strategies. We will briefly summarize the discourses critical of the current forms of food production and their proposals for change, which take the form of a series of alternatives, considerably different from each other. Within the broad spectrum of proposals for change, which are distributed on a continuum that goes from the radical transformation of the forms of food production to the occupation of small niches complementary to it, are the strategies for the patrimonialization of food products. The second part focuses on this heritage process, the discourses it mobilizes, the agents that intervene and the strategies that are used. The third part focuses on the role of citizens and consumers in this patrimonialization, and on the meanings that patrimonialized food products adopt for them, as well as the uses to which they are given and the place they occupy in dietary patterns.

Keywords: Heritage, food, consumers, local products.

MANERAS DE PENSAR LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA EN LA ACTUALIDAD: ¿DOS BANDOS ENFRENTADOS?

En cualquier sociedad la obtención de alimentos es objeto de máximo interés, atención y preocupación, y no resulta sorprendente que así sea, puesto que lo que está en juego es la satisfacción de una necesidad básica. Por ello, se han multiplicado discursos al respecto, a lo largo del tiempo y a lo ancho de las diferentes sociedades. Ahora bien, quizás nunca antes se habían producido tantos, tan diversos, tan contrapuestos, tan multidimensionales, tan militantes y tan polarizados, como en la actualidad. La de la alimentación es una arena en la que se han librado siempre múltiples batallas, tanto físicas como simbólicas, pero actualmente se observa un amplio despliegue de discursos contrapuestos. Por supuesto, las batallas de siempre, las luchas de poder para obtener o acaparar recursos siguen tan vigentes como siempre. La dimensión geoestratégica de los alimentos no ha desaparecido, más bien todo lo contrario, como es de esperar en un mundo cada vez más estrechamente interconectado e interdependiente. Los usos políticos del acceso a los recursos alimentarios, y sus nefastas consecuencias, como las hambrunas provocadas, tienen una larga historia. La preocupación esencial por la seguridad alimentaria, tanto en el sentido de acceso a los alimentos como en el sentido de que éstos no sean dañinos o tóxicos sigue siendo un eje alrededor del cual giran nuestras representaciones sobre la obtención de alimentos, como lo ha sido en otras épocas y lugares. La utilización de lo que se come como marcador de estatus y como elemento clave de la identidad grupal no es nada nuevo, todo lo contrario. Sin olvidar la permanente centralidad de la comida y de la bebida en rituales, celebraciones, pactos y negociaciones, es decir, en prácticamente todos los momentos destacados de la vida social. Pero han aparecido nuevos frentes y nuevos bandos. El papel de la alimentación como vehículo de posicionamientos políticos e ideológicos, como manifestación de maneras de estar en el mundo y de pensarlo, está adquiriendo un peso creciente. Las cosas del comer nunca han sido una cuestión banal, pero quizás nunca antes habían generado tantos discursos, tan diversos, tan multidimensionales, tan militantes y tan polarizados como en la actualidad.

Un factor clave en este despliegue argumental es el de la profunda transformación que ha experimentado la producción y la distribución alimentaria a lo largo del último siglo y medio. La irrupción de la agroindustria, de la industria alimentaria –con sus múltiples y potentes innovaciones tecnológicas– y el protagonismo de los grandes actores de la distribución que los ponen a nuestro alcance, han traído consigo la actualmente muy arraigada distinción entre alimentos “industriales”, por un lado, y por el otro aquellos que son percibidos

como “no industriales”. Que uno de los términos se defina por la negación del otro es un primer hecho a destacar. No es que no exista ningún término que pretenda delimitar las fronteras de lo “no industrial”, es que hay demasiados, y no son sinónimos. Ni siquiera aproximadamente equivalentes. Es sabido que conceptos como alimentos “naturales” son tremendamente polisémicos, y utilizarlos para establecer una categoría opuesta a la de alimentos “industriales” resulta de escasa utilidad. Es de sobras conocida la tendencia de la publicidad de presentar como “naturales” o “caseros” los productos de la industria alimentaria. Por su parte, los consumidores interpretan estos términos de formas sumamente diversas, por lo que no resultan eficaces como identificadores de una categoría claramente identificable, más o menos bien delimitada (Espeitx y Cáceres, 2019). Existe un amplio abanico de términos, como alimentos “de la tierra” artesanos, caseros, típicos, locales, tradicionales, ecológicos, bio, sostenibles, autóctonos, etc., que, aunque en cierta medida todos coincidan en evocar alimentos “no industriales”, se refieren a cosas distintas, movilizan argumentos diferentes, propuestos por agentes distintos, que tienen objetivos también diversos, y que pretenden alcanzarlos mediante estrategias igualmente diferentes. Se puede utilizar el término de “formas de producción alternativas”, pero éstas, además de presentar una notable diversidad, tanto en sus propuestas como en su grado de radicalidad (Rivera-Ferre, Constance, Renard y Friedland, 2017), tampoco abarcan todo el amplio espectro de lo que se percibe como alimentos que no proceden de la industria agroalimentaria. Para los proponentes de cambios radicales en las formas de producción agroalimentaria, la venta en pastelerías locales de dulces artesanos supuestamente tradicionales dista mucho de ser una alternativa a los problemas que éstos denuncian. Pero, desde otras perspectivas, este tipo de productos si son considerados como algo distinto de lo que ofrece la industria alimentaria. Pueden, por tanto, ser considerados alternativos y proponerse como una respuesta a deficiencias percibidas en las formas actuales de producción alimentaria, como por ejemplo la homogeneización de los sabores y la reducción de la diversidad cultural. Lo que se quiere destacar es que, más allá de su multiplicidad, todas las propuestas se construyen a partir de la oposición a la producción alimentaria industrial. Es decir, a las formas de producción actualmente hegemónicas.

En efecto, la mayor parte de nosotros, la mayor parte del tiempo, nos alimentamos de productos que resultan de la agroindustria y de la industria alimentaria, a través de los grandes canales de distribución, igualmente dominantes. Decimos que se construyen en oposición ya que todos estos discursos comparten la consideración de que las actuales formas de producción y distribución de alimentos plantean toda una serie de problemas. Problemas

que son de diferente orden, calibre y calado, y que interpelan con diferente intensidad a los agentes implicados, incluidos a los ciudadanos y consumidores. Consumidores, no solo porque consumimos los alimentos, literalmente los ingerimos, sino, y, sobre todo, porque para la mayor parte de nosotros, y la mayor parte del tiempo, las elecciones alimentarias son actos de compra, de adquisición en el mercado, con todo lo que esto comporta. Ciudadanos, porque nuestras decisiones alimentarias puede ser también actos políticos, muy en particular cuando se eligen deliberadamente opciones que se erigen como críticas con la producción industrial (Gómez-Benito y Lozano, 2014; Novo Vázquez, 2017)

Como se ha señalado antes, algunas de las alternativas que se proponen se caracterizan por su decidido cariz ideológico. Se trata de propuestas militantes, orientadas por una robusta voluntad de transformación que va mucho más allá de la producción de alimentos. Conviene señalar que las formas predominantes de producción alimentaria son encarnaciones del sistema económico, político y tecnológico en el que estamos inmersos, y oponerse a estas formas de producción puede ser una expresión de desaprobación global de este sistema. Es una batalla más en un frente más amplio. Otras alternativas, en cambio, pretenden ser complementarias a las formas de producción hegemónicas, proponiendo ocupar los nichos que éstas dejan desocupados, al tiempo que reducen algunas de sus deficiencias o suplen algunas de sus limitaciones. Se trata, a veces, de respuestas concretas a problemas muy específicos, en territorios determinados, otras tienen un carácter más general y globalizador. Se puede poner el énfasis en unos problemas u otros, movilizar un tipo de argumentos más que otros. Así, en algunos casos el eje central son las cuestiones medioambientales, mientras que en otros se pone el foco en problemáticas socioeconómicas. Algunas tienen un cariz más universalista, otras tienen un carácter más nacionalista e identitario.

En términos generales se piensa esta división en términos de dicotomías, como la que se establece entre grandes explotaciones e industrias multinacionales y pequeñas explotaciones y empresas familiares, o entre industrial y artesano. Desde algunas perspectivas, se trata de capitalismo y de anticapitalismo, de destrucción del medio ambiente o de su conservación, de ser capaces de alimentar a una población en constante crecimiento o de no ser capaces de hacerlo, de alcanzar la soberanía alimentaria o de estar sujeto a una peligrosa dependencia del comercio internacional.

En definitiva, a través de las reflexiones y de las propuestas sobre qué alimentos producir, y cómo producirlos, se sustancian y se enfrentan formas

distintas de ver el mundo. Pero conviene evitar una excesiva simplificación, en el sentido de presentar dos visiones nítidamente delimitadas e inequívocamente contrapuestas, en blanco y negro. El panorama es bastante más complejo. Lo es por qué porque son numerosos y variados los argumentos que se ponen sobre la mesa, por qué son múltiples y diversos los agentes implicados en el debate, como variados son sus objetivos y sus intereses. Por lo que serán distintas también las estrategias propuestas, las soluciones pensadas para resolver problemas diferentes, y las respuestas a preguntas focalizadas en aspectos distintos de la cuestión. Entendiendo que la cuestión de fondo sería, en todos los casos, cómo producir alimentos y cómo hacer que éstos estén disponibles y sean accesibles para quienes aspiran a consumirlos.

LOS ARGUMENTOS MOVILIZADOS

Así pues, a lo largo de las últimas décadas han proliferado las críticas a las formas de producción alimentaria industriales, y se han puesto sobre la mesa un número considerable de argumentos para sustentarlas. Es posible organizar estos argumentos, con el riesgo de simplificar excesivamente, en cinco grandes categorías: a) impactos medioambientales, b) impactos socioeconómicos, c) impactos culturales, d) impactos sobre la salud y e) impactos éticos. Se presentan a continuación, de manera muy resumida.

Dentro de los impactos medioambientales se han señalado la pérdida de biodiversidad causada por la expansión masiva de unas pocas variedades comerciales, la pérdida de suelos fértiles causada por el uso intensivo de insumos químicos y la mecanización, la contaminación de los suelos y del agua por el uso de fertilizantes y pesticidas, la erosión, la desertización, el incremento de los incendios, la huella de carbono de la producción alimentaria, su ingente uso de agua o la sobrexplotación pesquera. También se destaca la contaminación que resulta del transporte de alimentos a largas distancias.

Por lo que respecta a los impactos socioeconómicos, se ha señalado la marginalización productiva de poblaciones enteras, la dependencia de los agricultores de las grandes multinacionales de semillas e insumos, la proletarianización de los agricultores, la pérdida de competitividad provocada por el comercio internacional, la despoblación de amplios territorios y el envejecimiento de su población y la pérdida de soberanía alimentaria. Sobre todo, se denuncia las dificultades a las que se enfrenta la agricultura familiar y el peligro de que ésta acabe desapareciendo, con toda una serie de efectos negativos en cadena.

En relación a los impactos culturales, se ha destacado la pérdida de diversidad cultural, la pérdida de tradiciones festivas y de costumbres cotidianas, de saberes y conocimientos prácticos, el abandono de técnicas de cultivo menos agresivas con los suelos, la desaparición de formas de conservación o de recetas, la desposesión de saberes indígenas, la homogeneización de los sabores, el imperialismo del gusto, la pérdida de cualidades organolépticas, la pérdida de identidades locales y la pérdida de paisajes antropizados, modelados por la agricultura tradicional y la ganadería extensiva.

Los proponentes de alternativas a la producción agroindustrial también destacan los impactos negativos para la salud de ésta, movilizándolo preocupaciones presentes en el conjunto de la sociedad. El énfasis se ponía unos años atrás en la agricultura industrial y actualmente parece haberse desplazado hacia la industria alimentaria. Los potenciales perjuicios de ingerir los restos de fertilizantes y pesticidas en la producción vegetal y de antibióticos o de hormonas de crecimiento en la producción ganadera fueron durante bastante tiempo las preocupaciones predominantes, mientras que más recientemente el énfasis se ha puesto en los riesgos para la salud del consumo elevado de alimentos ultra procesados, destacándose su papel en la obesidad, en la diabetes u otros trastornos relacionados con la alimentación. Durante un tiempo la irrupción de las nuevas biotecnologías aplicadas a la producción alimentaria despertó una considerable controversia (ejemplificada en los llamados alimentos transgénicos), pero su impacto parece haberse ido difuminando con el tiempo. Los conservantes y aditivos parecen seguir generando suspicacias entre los consumidores, en una tendencia que se mantiene a lo largo de los años, por lo que destacar su no utilización sigue siendo un argumento eficaz para valorizar un producto. Otra importante dimensión es la del riesgo del uso de insumos químicos para la salud de los agricultores, aunque su eficacia para interpelar a los consumidores es menor y, por lo tanto, se moviliza en menor medida. Una cuestión clave, cuando de alimentos y salud se trata, es la de la seguridad alimentaria, en el sentido de que éstos sean inocuos. En este sentido parece darse una cierta ambivalencia entre los consumidores, y mientras que para algunos los productos de la industria alimentaria son completamente seguros, y no lo serían tanto los productos artesanos, para otros sería a la inversa. Quienes más han recurrido a los efectos negativos sobre la salud de la producción agroindustrial son los defensores de la agricultura ecológica, pero también los elaboradores de productos artesanos, como quesos y embutidos.

El último bloque de argumentos tiene que ver con consideraciones éticas. El maltrato animal, -y la cosificación de los animales- ocupa un lugar muy

destacado en estas consideraciones, pero también las hay sobre la justa retribución de los agricultores o las malas condiciones de trabajo de éstos. En menor medida se pone el énfasis en cuestiones de género, aunque pueden aparecer. Asimismo, se pueden incluir en este apartado las cuestiones relativas al empoderamiento de los consumidores, a su derecho de elegir o a su responsabilidad de apoyar opciones de consumo alternativas a las propuestas por la gran distribución. Éstas pueden ir unidas, o no, a consideraciones sobre la sostenibilidad de la producción alimentaria que ponen el foco en la solidaridad, por ejemplo, mediante la reducción del consumo individual de carne para que el consumo de todos sea más sostenible o menos insostenible. Desde esta perspectiva, al consumidor, en su vertiente de ciudadano, se le atribuye una gran relevancia como actor activo.

Es importante destacar que esta separación en bloques distintos puede ser útil a efectos analíticos, pero no refleja en absoluto como se presentan los argumentos en la práctica. Ninguna propuesta se centra única y exclusivamente en la conservación de la biodiversidad agrícola o en la justa retribución de los agricultores. Comercio Justo, por ejemplo, además del pago justo a los productores incluye como objetivos a alcanzar el respeto de los derechos humanos en la producción agrícola y la protección del medio ambiente. En todos los discursos se integran elementos de los diferentes bloques, y se presentan como estrechamente imbricados. Así, el hecho de que sólo cuatro cultivos, el maíz, el aceite de palma, la soja y el azúcar –destinado al consumo humano, animal y a otros usos industriales-, haya mostrado un tremendo crecimiento estas dos últimas décadas puede presentarse como un grave problema, por múltiples razones. Se puede denunciar la hegemonía, en estos cultivos, de un número limitado de poderosas transnacionales, que acaparan enormes cantidades de tierra que ya no se destinan a usos alimentarios. Acaparamiento que se hace en detrimento de los pequeños agricultores locales. Se puede denunciar las malas condiciones de trabajo, el trabajo a destajo y mal pagado en este tipo de explotaciones, ubicadas a menudo en los llamados países emergentes. Se puede poner el énfasis en el elevado uso de insumos químicos generadores de rendimientos decrecientes y de contaminación y denunciar la enorme concentración –en manos de un reducido número de grandes industrias- de la producción de semillas comerciales. Esta concentración puede verse como altamente problemática tanto desde perspectiva socioeconómica como desde la perspectiva de la pérdida de diversidad genética y de la biodiversidad agrícola. Desde un punto de vista ético, se señala que se ha despojado a los agricultores de sus semillas: en algún momento las donaron, y ya no tienen acceso a éstas. Se puede considerar un efecto perverso

del desarrollo de una agroindustria enormemente capitalizada y dominada por grandes corporaciones el hecho de que la demanda de otros países – por ejemplo, la demanda de consumidores europeos de aguacates- tenga severos impactos negativos en los países productores, a causa del uso indiscriminado de insumos y de la sobreexplotación del agua, poniendo además en peligro la supervivencia misma de comunidades locales. Los problemas relativos a la degradación medioambiental se presentan simultáneamente con los impactos socioeconómicos, éticos o culturales. Se destaca que la producción alimentaria debería ser más sostenible, y esta sostenibilidad incluye dimensiones económicas, medioambientales y socioculturales.

En definitiva, se asocia la producción alimentaria industrial con toda una serie de problemas, y cada uno de estos problemas percibidos cuenta con una serie de argumentos. Argumentos sobre las causas últimas de estos problemas, y argumentos sobre sus potenciales efectos. Argumentos para sustanciar el problema y argumentos sobre posibles soluciones o respuestas a éstos. Los argumentos se agrupan en paquetes (que incluyen cuestiones ambientales, éticas, socioeconómicas y relativas a la salud, presentadas como enlazadas, bien integradas en un todo coherente) que se presentan como soluciones globales, como respuestas a todas las dimensiones de los múltiples problemas. Este sería el caso de movimientos como Vía Campesina o de las propuestas de la agroecología. Pero también de movimientos como el de *Slow Food*, estrategias institucionales en forma sellos de calidad –como la D.O. o la I.G.P.-, la promoción de comercio local o de km 0, las cooperativas o asociaciones de consumidores, el reconocimiento por la UNESCO como patrimonio inmaterial, las ferias y mercados de productos tradicionales, las ferias y mercados de productos artesanos, la oferta gastronómica patrimonial, las rutas de productores, las visitas guiadas a productores artesanos, el llamado Comercio Justo, los microcréditos a productoras locales, etc., que se presentan, en mayor o menor medida, como soluciones a todo un abanico de problemas medioambientales, socioeconómicos, culturales y éticos relacionados con las formas predominantes de producción alimentaria

Una ojeada rápida a esta enumeración ya nos indica que se trata de propuestas y de estrategias muy diferentes, puestas en marcha por agentes distintos y con objetivos también muy diversos. Puede confundir el hecho de que reencontremos, muy a menudo, los mismos argumentos en las diferentes propuestas, incluso que se presenten unidos, en una cohabitación improbable, argumentos esencialmente contradictorios. Pero una mirada más atenta pone en evidencia que cada propuesta tiene un objetivo central, y el resto de argumentos enarbolados no son más que guindas en el pastel, para que éste

parezca más apetecible, o resulte convincente para un mayor número de personas.

Los objetivos centrales, dependen –y no sorprende– de los agentes que los establecen y de sus intereses prioritarios. En el caso de la producción alimentaria estos agentes son en primer lugar los agricultores, ganaderos y transformadores (vinateros, queseros, elaboradores de embutidos, etc.), como es de esperar considerando su implicación directa en el asunto. Pero no son los únicos. Son también agentes muy destacados la administración y los representantes políticos (en todos sus niveles, desde el local hasta el supranacional) y otros agentes económicos locales. En menor medida, pero contribuyendo también en la construcción de los discursos y en su difusión, activistas, técnicos de diferentes disciplinas, académicos, investigadores, periodistas y asociaciones de consumidores. Si sólo nos centramos en el principal grupo de agentes, los agricultores y ganaderos, lo primero que observamos es que no es posible hablar de un agente, en singular, sino de agentes, en plural. Bajo esta etiqueta se esconden situaciones muy distintas, en función del territorio, del tipo de explotación, del tipo de cultivos, de su valor en el mercado, etc. No se puede poner en un mismo saco a agricultores bolivianos emigrados a Argentina que tratan de sacar adelante sus explotaciones en zonas periurbanas mediante producción ecológica con mayor valor añadido que la convencional, que neorrurales que se plantean su dedicación a la agricultura como una forma de vida alternativa, en zonas de montaña de Francia, España o Italia, por poner sólo algún ejemplo. Unos y otros tienen problemas y motivaciones (Cantarero, 2002) distintas. Lo que se quiere señalar es que la pluralidad de agentes asegura la existencia de una pluralidad de objetivos y de intereses. Puede que sea una obviedad, pero no está de más recordarlo: las propuestas alternativas a la agroindustria distan mucho de representar un bloque homogéneo.

LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS “PATRIMONIALIZADOS”: ¿QUÉ SON?

En el contexto que se acaba de presentar se sitúan los llamados productos alimentarios patrimonializados. La existencia de lo que se ha denominado cultura alimentaria es fenómeno universal: todas las sociedades humanas producen alimentos, los piensan, los distribuyen y los consumen culturalmente, es decir, gracias a toda la experiencia previa y los saberes colectivamente generados y transmitidos, dentro de una organización social específica, que dicta quién come qué, cuánto, cómo, dónde, con quién y con qué significado (Contreras, 1993). Pero las culturas alimentarias se declinan en plural, dada la

enorme diversidad de respuestas al reto alimentario que se han dado a lo largo del tiempo y a lo ancho de las diferentes sociedades, entendidas cada una de ellas como manifestación única, contingente y específica, surgida en un determinado momento histórico, en un territorio determinado.

Pero ¿Qué es el patrimonio alimentario?, y, sobre todo ¿Es el patrimonio sinónimo de cultura alimentaria? Si la respuesta a la primera pregunta puede ser opinable, matizable o discutible –el término es polisémico, como mínimo en sus interpretaciones-, la respuesta a la segunda es un rotundo no. Patrimonio y cultura alimentarios no son lo mismo. Tampoco el patrimonio es un subconjunto, una porción más o menos grande o más o menos representativa de la cultura alimentaria de una sociedad. El patrimonio es otra cosa. El patrimonio es aquello que se ha patrimonializado, en función de determinados objetivos y a partir de determinados criterios. Es una selección, idealización y congelación de algunos elementos aislados –en el sentido de separados de cuajo de su contexto- de una cultura alimentaria de un lugar, en un momento dado de su historia. Selección, porque de todas las múltiples facetas de ésta, sólo se escogen unas pocas, en función de los criterios establecidos en un determinado momento, en función de determinados objetivos, desechando todas las demás. Al seleccionar estas facetas se las aísla del resto, de toda la densa red de significados y de prácticas en las que habían adquirido sentido y funciones. Idealización, porque productos y platos patrimonializados se convierten en prototipos, en los ejemplares que representan la “esencia” de una cultura alimentaria dada. En tanto que prototipos portadores de algún tipo de esencialidad, de destilados de la cultura local, dejan de ser simplemente comida y se convierten en símbolos. Lo que pueden simbolizar y a que esencias se refieren puede variar, dependiendo de los objetivos de la patrimonialización, como se verá más adelante. Congelación, ya que, en su calidad de ejemplares ideales, considerados a veces casi como miembros de una especie en peligro de extinción, deben conservarse, salvaguardarse en su forma prototípica, con los mínimos cambios posibles. Si la cultura alimentaria, por definición y por necesidad, es dinámica y en constante transformación –en tanto que respuesta a los cambios en el entorno físico y social que es- el patrimonio alimentario se concibe como estático y permanente. Conviene señalar que afirmar que el patrimonio alimentario se concibe como esencial y permanente no es óbice para constatar que, en realidad, es un objeto en permanente transformación, siempre adaptándose a los requerimientos, las circunstancias, la tecnología, los valores, preferencias y prioridades de la sociedad en la que es patrimonializado (Bessièrre, 2012; Bessièrre y Espeitx, 2018). Muy en particular, el producto o plato patrimonializado se transforma en función

de dos grandes grupos de agentes: los responsables de la puesta en valor y aquellos que lo van a consumir, los consumidores y/o ciudadanos. En cualquier caso, y esto es significativo, el objeto patrimonializado consigue mantener, a pesar de todos los cambios a los que se ve sometido, la ilusión de imagen congelada en el tiempo, representativa de un pasado recreado.

Patrimonio y cultura alimentaria, resultado la segunda de la necesidad fundamental de alimentarnos, respuesta el primero a otras necesidades. ¿Cuáles? Intentaremos abordar esta cuestión en el siguiente apartado.

¿QUIÉNES, POR QUÉ, PARA QUÉ Y CÓMO?

A continuación, intentaremos analizar cómo se integran los diferentes argumentos presentados anteriormente en los discursos relativos a los llamados productos alimentarios patrimoniales. En la medida en que el proceso de patrimonialización se pone en marcha en el mismo contexto de expansión de la agroindustria y de sus efectos que el resto de “alternativas” citadas anteriormente, no resulta sorprendente que se movilicen los mismos argumentos. Pero adaptados a necesidades y objetivos específicos, que son los de la patrimonialización, y que no tienen por qué coincidir con los de otros procesos paralelos. Paralelos, no forzosamente convergentes.

Decir que el patrimonio alimentario es una construcción social, -que por supuesto lo es (Bérard y Marchenay, 1996)- no nos lleva muy lejos ni contribuye demasiado a su comprensión. Todo lo humano es -en cierta medida- una construcción social, pero a partir de esta constatación ineludible, pero básica, las preguntas que se plantean son ¿Quiénes lo construyen?, ¿Con qué argumentos?, ¿Con qué objetivos?, ¿Por qué medios?, ¿Cuáles son las estrategias utilizadas? Nótese que se ha distinguido entre argumentos y objetivos, entre el por qué, que se explícita y el para qué, que suele subyacer, implícito. La pregunta clave es, como es obvio, quienes son los actores de la patrimonialización. Son los actores los que movilizan argumentos, los que tienen metas y expectativas y los que ponen en marcha unas determinadas estrategias. El primer punto que destacar del proceso de patrimonialización, es que, de nuevo, es preciso hablar en plural cuando hablamos de los agentes que lo impulsan. No hay un único actor, sino varios, y esto es crucial para entender las dinámicas que se ponen en marcha. Hablar de diferentes actores es hablar de diferentes expectativas, diferentes propósitos, diferentes vías para alcanzarlos; expectativas, propósitos y vías que pueden ser complementarios y sinérgicos, o poco coincidentes, por no decir abiertamente contradictorios y en conflicto. Entre los agentes de la patrimonialización que se han

identificado destacan los propios productores y elaboradores de alimentos locales, los agentes turísticos y del ámbito de la hostelería y la restauración, los gestores culturales, actores del ámbito de la protección medioambiental, representantes políticos y técnicos de la administración local, regional (o autonómica en el caso de España), estatal y supraestatal (la Unión Europea en el caso de Europa). Además de estos actores principales, contribuyen también en diferentes momentos del proceso de patrimonialización expertos de diferentes disciplinas científicas y académicas (biología, veterinaria, agronomía, sociología, antropología, historia...) y los eruditos locales (Barrionuevo, Espeitx y Velarde, 2019) ¿Por qué, en un determinado momento, los intereses de agentes tan diversos parecen confluír en una misma dirección? ¿Por qué estrategias propuestas desde ámbitos tan distintos se presentan como convergentes en un objetivo aparentemente común, la puesta en valor de los productos alimentarios locales?

En el caso de Europa, este proceso se pone en marcha más o menos al inicio de la década de los años noventa del siglo pasado –aunque algunas tendencias arrancan décadas antes-, a raíz de la confluencia de una serie de circunstancias económicas políticas y sociales que afectan a los países de la Unión Europea pero que están estrechamente conectadas con dinámicas comerciales y productivas internacionales (Bessièrre y Espeitx, 2018). Estas circunstancias ya han sido analizadas ampliamente (Bessièrre, 2001), y se ha identificado la elevada competitividad internacional y la caída de los precios de los productos agrícolas y ganaderos comerciales como uno de los factores clave que sitúa a los productos locales, con características distintivas y con una calidad diferenciada, -justificada por su enraizamiento a un territorio concreto y unos saberes específicos- como una posible alternativa para los productores locales (Caldentey y Gómez, 1996). De ahí surge el desarrollo y el apoyo institucional de las certificaciones de calidad, como las Denominaciones de Origen, que son un ejemplo paradigmático de la tensión permanente entre el supuesto mantenimiento de la tradición que encarnarían los productos patrimoniales y los procesos de innovación que pone en marcha el mismo proceso de patrimonialización (Allen-Perkins, 2023). Desde la perspectiva de los representantes políticos de los técnicos de la administración, apoyar y fomentar estas producciones alternativas aparece como un posible paliativo a los problemas que plantean la falta de competitividad de la producción agroganadera comercial, la consiguiente descapitalización del sector, el empobrecimiento de numerosas zonas rurales y la creciente despoblación de éstas, con todos los problemas de desequilibrio territorial que esto acarrea. La potenciación del turismo, muy en particular en territorios que han quedado

relativamente al margen de su primera gran expansión, como son los territorios rurales de interior o de montaña media, aparece, a ojos de los representantes políticos y de los agentes del desarrollo local, como una posible opción para la revitalización económica, en el marco del llamado “desarrollo sostenible” (Cáceres, 2023). Los agentes económicos del sector turístico comparten esta visión del patrimonio alimentario como un recurso con un gran poder de atracción de visitantes. Para los profesionales del ámbito de la restauración, desde los grandes chefs hasta los propietarios de pequeños restaurantes locales, los productos alimentarios patrimonializados se convierten en un atractivo de primer orden sobre el cual basar su oferta distintiva. Otros agentes económicos locales, como los propietarios de pequeños establecimientos comerciales que están perdiendo clientela a favor de los supermercados y grandes superficies, ven en los productos locales y artesanos una forma de atraer a una nueva clientela, vinculada también, en gran medida, al turismo. En algunos territorios, y por diferentes circunstancias históricas y políticas, por ejemplo en procesos de descolonización, en contextos intensamente multiculturales (Tibère, 2009), o de migración (Cáceres y Espeitx, 2005), el patrimonio cultural en general, y el alimentario en particular, sirven también a finalidades identitarias, de exaltación de una comunidad concreta, y de todo aquello que la hace única, es decir, distinta de las demás. La valoración del patrimonio contribuye asimismo al sentimiento de pertenencia de los miembros de una determinada comunidad (Cantarero, Espeitx, Gil-Lacruz y Martín, 2012) Aunque no son pocas las dificultades de delimitar de manera clara esta identidad alimentaria local (Medina y Solanilla, 2013).

Así pues, todos estos serían algunos de los “para qué” de la patrimonialización. No sorprende pues, dada la variedad de expectativas generadas en el proceso de patrimonialización, que ésta haya dado lugar a controversias, sobre todo en el ámbito académico (Cáceres, 2023).

Por lo que respecta a los “por qué”, a todos los discursos que aparecen justificando la patrimonialización, éstos son también múltiples. Así, coincidiendo en el tiempo con estas problemáticas politicoeconómicas de fondo, afloran otras tendencias que se van sumando a los discursos favorables a la patrimonialización. En Europa, una serie de “crisis alimentarias”, entre las cuales destaca la de la Encefalopatía Espongiforme Bovina, conocida como “crisis de las vacas locas” despierta las alarmas sobre la seguridad alimentaria, en su sentido de *safety*, mientras que en otros países de América del Centro y del Sur preocupa más la cuestión de la soberanía alimentaria y de la seguridad alimentaria, entendida como *security*. Desde ambas perspectivas de la seguridad alimentaria se presenta a las producciones locales tradicionales

como contrapuestas a las prácticas más problemáticas de la producción alimentaria industrial, lo que incluye también el uso excesivo de pesticidas y fertilizantes, o el abuso en los tratamientos aplicados a los animales para incrementar su productividad. Todo esto en un contexto en el que las preocupaciones por el deterioro medioambiental empiezan a tomar fuerza y a hacerse socialmente más visibles. Contexto en el que los productos “de la tierra” son entendidos como más respetuosos con el medio, al estar asociados a prácticas productivas menos agresivas y a ser locales, es decir, no sometidos a complejos procesos transformación, de conservación, y de transporte de largas distancias. El interés por la conservación del medio natural va de la mano de la preocupación por la pérdida rápida, exponencial, de biodiversidad, que se asocia, entre otras cosas, a la enorme expansión de los cultivos comerciales. De nuevo los productos locales se presentan como la panacea para la salvaguarda de esta biodiversidad. Por otro lado, el tremendo desarrollo de la agroindustria y de la industria de la distribución internacional se ha traducido en una creciente homogeneización de la oferta alimentaria, no sólo de los productos, sino también de los sabores, lo que confiere un nuevo atractivo a los productos tradicionales y artesanos. Todos estos serían, entre otros, algunos de los “por qué” de la patrimonialización, es decir, de los discursos que se movilizan para justificar el interés de ésta. Se propone, así, que la promoción de este tipo de producciones puede contribuir a dar respuesta a buena parte de las problemáticas citadas (Medina y Aguilar, 2022).

GRANDES OBJETIVOS... ¿COMUNES?

El patrimonio alimentario es presentado como respuesta a problemas económicos, medioambientales, de salud, identitarios, etc., y diferentes agentes, con diferentes objetivos, han sido, y siguen siendo, los actores de este proceso. Esta multiplicidad de actores no es banal, no es un dato al margen, sino que es central para entender las formas que han adoptado estas estrategias de puesta en valor de las producciones agrícolas locales, con sus puntos fuertes y sus éxitos, pero también con numerosas contradicciones y debilidades. Por ejemplo, el apoyo de los productos locales, de proximidad puede ser positivo desde el punto de vista medioambiental, y si en el caso de algunos de estos productos, como cereales, hortalizas o frutas, se trata de variedades locales bien adaptadas a las condiciones edafológicas y climáticas de un territorio, también lo puede ser desde el punto de vista del mantenimiento de la biodiversidad. Pero a menudo estos productos son demasiado “banales” desde el punto de vista patrimonial, no tienen las características

adecuadas para ser disparadores de identidad o para convertirse en productos estrella en los restaurantes y los comercios, por lo que no son entronizados a la categoría de patrimonio. No reciben entonces ni atención ni apoyo institucional -en forma de protecciones jurídicas, de aparición en catálogos, de financiación de ferias locales, etc.- ni tampoco financiero -en forma de subvenciones- Algunos platos y productos, en cambio poseen todos los ingredientes para convertirse en un “recuerdo de viaje” ideal, y para ocupar un lugar central en las cartas de los restaurantes, y consiguen rápidamente encabezar la lista de patrimonio prototípico, pero como quedan muy pocos productores en el territorio, o porque resulta más barato, se termina importando de otros lugares la materia prima. Se alcanza los objetivos de los agentes turísticos y de los profesionales de la restauración, pero en detrimento de los argumentos de protección de la producción local, de la sostenibilidad medioambiental o de la preservación de la biodiversidad. En algunos casos extremos, la patrimonialización de un determinado producto ha cosechado un gran éxito desde el punto de vista de promoción turística de un territorio, y al mismo tiempo ha supuesto la práctica desaparición del producto mismo, por ejemplo, por sobrexplotación o sobrepesca. Demasiado a menudo el producto patrimonial por excelencia de un determinado lugar es un producto de pastelería que sólo con muchísima imaginación podemos considerar tradicional, es decir, fruto de la acumulación de saberes y técnicas y por lo tanto exponente de la cultura local. Como imaginación no suele faltar, siempre se encuentra la manera de relacionar de alguna manera el producto en cuestión con alguna materia prima -almendras, miel- que, desde la mismísima noche de los tiempos, se ha producido en ese territorio. Es un excelente reclamo para la población visitante, para satisfacción de pasteleros y agentes turísticos, pero no aporta nada desde el punto de la sostenibilidad ambiental o la salvaguarda cultural. O el caso de exquisitos quesos artesanos, que cumplen con el criterio de enriquecer la oferta alimentaria, más allá de la uniformidad de la producción quesera industrial, pero que no utilizan especies animales locales para la producción de leche, por lo que se desatiende el criterio de mantenimiento de la biodiversidad. Que se desatienda la producción local y se importen equivalentes más baratos puede ser percibido como una flagrante contradicción con los discursos que legitiman la patrimonialización, así como los problemas de sobrexplotación de un recurso, hasta agotarlo, para satisfacer la demanda del turismo. No sucede lo mismo con los quesos artesanos o los dulces pretendidamente tradicionales. Éstos últimos no atentan contra los objetivos declarados de la patrimonialización, simplemente sólo cumplen con algunos de los objetivos, pero no con otros.

Conservar saberes tradicionales –técnicas de cultivo, recetas o técnicas de elaboración o conservación- aunque podría contribuir al mantenimiento de la biodiversidad, puede muy bien hacerse en detrimento de ésta. Este sería el caso de un postre elaborado con una variedad local de cereal, bien adaptado a un territorio y a unas condiciones climáticas y edáficas concretas, pero que prácticamente ya no se cultiva y está en vías de desaparición. Poner en valor esta receta que se promoció en los establecimientos comerciales y los restaurantes locales, que se explique en los museos etnográficos y de la que se editen vistosos folletos, -distribuidos en las oficinas de turismo o las webs de turismo local-, que ensalcen su tradicionalidad, podría servir al mantenimiento de este cereal, y, por tanto, contribuir al mantenimiento de la diversidad de especies comestibles. Pero si el énfasis se pone en la tradición local, en los saberes locales y, en última instancia, en el postre que se quiere vender y no en el cereal autóctono con el que se elabora, la tentación de sustituirlo por otro importado a un precio inferior es muy grande. Y se sustituye. Si el producto emblema de una determinada población de costa, muy turística, es un tipo de pescado en salazón, la explotación comercial de su imagen puede llevar a la sobreexplotación y finalmente al agotamiento del recurso.

Esto es lo que se quiere destacar: se ha propuesto el patrimonio alimentario como la panacea para resolver demasiados problemas, como la cura para demasiados males. Proporcionan buen ejemplo de esto las protecciones jurídicas, como las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas Protegidas. En los pliegos de condiciones de este tipo de protecciones jurídicas se explicitan criterios que, en rigor, corresponden a productos que pueden considerarse legítimamente patrimonio de un territorio. En el lado positivo de la balanza se puede poner la unión y la organización de todos los productores que se acogen a esta protección, lo que facilita resolver problemas técnicos y de comercialización. En el negativo, la tendencia a una homogeneización del producto, a veces en detrimento de la propia calidad organoléptica. Si se trata de un producto que funciona, la protección jurídica puede ser una fortaleza para la comercialización, y muy en particular para la exportación. Pero una Denominación de Origen o una Indicación Geográfica Protegida no puede resolver por sí misma ni todos los problemas técnicos de la producción, ni las dificultades en la comercialización, ni la competencia internacional, ni el desinterés de los consumidores.

CONSUMIDORES Y CIUDADANOS ANTE EL PATRIMONIO ALIMENTARIO

Todos los discursos y todas las argumentaciones en defensa de la puesta en valor del patrimonio alimentario se refieren, en un momento u otro, a los consumidores y a los ciudadanos, a sus expectativas y necesidades. Aunque la voz directa de éstos brilla por su ausencia, se supone que ésta se expresa en sus conductas de compra –en el sentido de adquirir- y de consumo –en el sentido de ingerir-. El caso es que no resulta para nada evidente lo que se puede inferir de las conductas de compra y de consumo de los consumidores y de los ciudadanos. Menos aún se puede presuponer que sus expectativas y necesidades se corresponden con las que los agentes de la patrimonialización les atribuyen (Espeitx, 1996).

Analizar en profundidad las creencias, conocimientos, actitudes y valores de los consumidores en estas primeras décadas del siglo XXI excedería ampliamente las pretensiones y las posibilidades de este apartado. Sólo se pretende apuntar algunas cuestiones relacionadas con lo que aquí se está tratando. Por un lado, las representaciones que los ciudadanos recrean sobre el patrimonio alimentario distan bastante de coincidir con los criterios que fijan los prescriptores de la patrimonialización. A la pregunta de qué se entiende por patrimonio alimentario, productos de la tierra o productos tradicionales se dan respuestas muy diversas e imprecisas (Guerrero et al., 2009; Guerrero et al. 2010). Por lo que respecta al reconocimiento y la valoración de las protecciones jurídicas (DOP, IGP), éste es, en general, escaso, salvo excepciones que cumplen unas determinadas condiciones, que van más allá de la protección. La cuestión del origen de los productos, de su enraizamiento en un paisaje y una sociedad determinada, está mayoritariamente ausente de las elecciones alimentarias (Espeitx y Cáceres, 2019), salvo en el contexto del turismo, en el que estas características de los productos son explícitamente realizadas por los agentes de la patrimonialización. La preocupación declarada de los ciudadanos por los problemas medioambientales suele ser bastante alta, pero en la práctica no se suelen establecer conexiones directas entre problemas medioambientales y elecciones alimentarias de los ciudadanos. Salvo en determinados sectores particularmente sensibilizados, pero que siguen siendo minoritarios, por lo que la influencia de estas actitudes medioambientalistas no se traduce, en general, en conductas de compra y consumo (Espeitx y Cáceres, 2019). Las cuestiones sobre equilibrio territorial o desarrollo sostenible son también grandes ausentes en las elecciones de los consumidores, y la valoración de la diversidad alimentaria frente a la uniformización de la agroindustria sólo aparece en los contextos de consumo extraordinario (ferias, mercados artesanos, fiestas monográficas, etc.) pero no en la alimentación

cotidiana. No es que esto sea sorprendente en sí mismo, sólo se pretende señalar que la puesta en valor del patrimonio alimentario no surge de las expectativas o necesidades de los consumidores y ciudadanos, o lo hace en menor medida que de las expectativas y necesidades de los agentes de la patrimonialización.

No se quiere decir con esto que los ciudadanos y consumidores no se sientan interpelados por las cuestiones ambientales, que no exista una cierta nostalgia por los sabores de antaño, o que no se valore positivamente la cocina tradicional. Por supuesto que sí. Lo que se pretende decir es que todos estos intereses y valoraciones compiten con otras necesidades e intereses, y a muy a menudo pierden ante esta competencia. Esto sucede porque en los comportamientos alimentarios inciden toda una serie de factores en interacción, genéticos y fisiológicos, pero también emocionales (Match, 2008), cognitivos, psicosociales, sociales y culturales (Belisille, 2009; Contreras, 1993; Köster, 2009; Rozin, 1986; Rozin, 2002) y las elecciones alimentarias se construyen mediante la interacción de todos estos factores.

Además, los discursos sobre patrimonio alimentario, aunque pueden estar muy presentes en determinados contextos –como en determinadas formas de turismo– compiten también con una tremenda cacofonía de discursos sobre alimentación, relativos a la imagen corporal y la salud en primer lugar, pero también relativos al envejecimiento, al rendimiento deportivo, al rendimiento cognitivo, al bienestar emocional...y, lo que es más importante, lleguen por muchas vías distintas simultáneamente, algunas con un tremendo poder de penetración y de difusión, como Internet y las redes sociales. El conocimiento científico se mezcla con todo tipo de creencias y de bulos, las recomendaciones van en todas direcciones y en ninguna. Es en este contexto en el que deben situarse los discursos sobre el patrimonio alimentario, y su limitada capacidad de hacerse oír y generar actitudes.

CONCLUSIONES Y MÁS PREGUNTAS

La respuesta a la pregunta inicial ¿Son los productos alimentarios “patrimonializados” una alternativa –en alguna medida– a la agroindustria y la producción industrial? es negativa. Parcialmente negativa como mínimo. No es una alternativa en el sentido de que tenga vocación de sustituir a la producción agroalimentaria hegemónica. Más bien se trata de ocupar un pequeño nicho aún disponible. La guinda, si se quiere. Una guinda más bien elitista, ya que su precio suele ser más elevado que el de los llamados alimentos industriales. Podemos alimentarnos la mayor parte del tiempo del queso industrial

que venden en el supermercado más cercano, y adquirir quesos artesanos de un pueblo de montaña cuando vamos a pasar allí un fin de semana. Cuando la patrimonialización se pone al servicio de la promoción turística, demasiado a menudo lo hace en detrimento de la conservación de la biodiversidad, de las consideraciones éticas antes expuestas o de la protección del medio ambiente. Demasiado a menudo también, de la conservación de ese amplio conjunto de saberes, técnicas, usos y prácticas al que llamamos “cultura alimentaria”. La agricultura en particular –y la producción alimentaria en general- se enfrenta actualmente a grandes retos. Sus principales actores, los agricultores, han mostrado recientemente su/s profundo/s malestar/es (no siempre por las mismas razones ni proponiendo las mismas soluciones). Pero su función sigue siendo esencial, como lo ha sido siempre: alimentarnos. Precisamente por la complejidad de estos retos –económicos, ambientales, geoestratégicos, sociales- y por la centralidad de su función, quizás sea conveniente identificar y consensuar objetivos prioritarios y abordar las vías para alcanzarlos. Y, sobre todo, no esconder bajo la alfombra la diversidad de intereses en juego, la enorme dificultad de armonizarlos, y las contradicciones profundas que esconden numerosas estrategias adoptadas, a menudo con apoyo institucional y con dinero público.

BIBLIOGRAFÍA

- Allen-Perkins, D. (2023). The social construction of « popular » foods : exploring the relationship between origin and product in the Ribera del Guadiana designation of origin. *Archives on Food, Culture and Nutrition*, Vol. I, 59-76
- Barrionuevo, C.; Espeitx, E. y Velarde, I. (2019). “We recovered food heritage, and then? Value enhancement and promotion of local arid-food products in Argentina and Spain”. *British Food Journal*, Vol.21,12, 3168-3180,
- Bellisle, F. (2009). “How and why should we study ingestive behaviors in humans?” *Food Quality and Preference*, 20,539-544.
- Berard, L. y Marchenay, P. (1996). “La construcción social de los productos de la tierra”. *Agricultura y Sociedad*, vol. 80-81, p.31-56.
- Bessière, J. (2001). *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial*. L'Harmattan.
- Bessière, J. (2012). *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*. Editions Quae
- Bessière, J. y Espeitx, E. (2018). “Patrimonio alimentario, turismo e innovación”. En *Agricultura Familiar en España, Anuario 2018*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, Madrid.
- Cáceres, J. (2023) La gastronomía “popular” en la era del gusto “global”. *Archives on Food, Culture and Nutrition*, Vol. I, 25-42

- Cáceres, J. y Espeitx, E. (2006). *Cuines en migració. Alimentació i salut d'equatorians, marrquins i senegalesos a Catalunya*. Fundació Jaume Bofill.
- Caldentey, P y Gómez, A.C. (1996) "Productos típicos, territorio y competitividad". *Agricultura y sociedad*. vol. 80-81, 58-82.
- Cantarero, L.: "Preferencias alimentarias y valores de los "neorrurales". Un estudio en Aineto, Ibort y Artosilla en el Serrablo oscense". A: GRACIA, M.: *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002, p. 151-178.
- Cantarero, L.; Espeitx, E.; Gil-Lacruz, M. y Martín, P. (2012). Human food preferences and cultural identity: The case of Aragon (Spain). *Internacional Journal of Psychology*, 1-10
- Contreras, J. (1993). *Antropología de la alimentación*. Eudema Universidad.
- Espeitx, E. (1996). « Los nuevos consumidores o las relaciones campo ciudad a través de los productos « de la tierra » en *Agricultura y Sociedad*, vol. 80-81, 83-116.
- Espeitx, E. (2004). « Patrimonio alimentario y turismo : una relación singular » en *Pasos*, vol.2, (2),193.213.
- Espeitx Bernat, E. y Cáceres Nevot, J. (2019). Manera de clasificar los alimentos y elecciones alimentarias. *Revista de Antropología Iberoamericana*, 24 (1), 145-168.
- Gómez Benito, C. y Lozano, C. (2014), "Constructing Food Citizenship: Theoretical Premises and Social Practices, Italian Sociological Review, Vol.14 (2),135-156.
- Guerrero, L.; Guardia, M.D.; Xicola, J.; Verbeke, W.; Vanhonacker, F.; Zakowska-Biemans, S.; Sajdakowska, M.; SImont-Rossé, C.; Issanchou, S.; Contel, M.; Scalvedi, M.L.; Granli, B.S. Y Herlesth, M. (2009). "Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods. A qualitative cross-cultural study." *Appetite*,52:345-354.
- Guerrero, L.; Claret, A.; Verbeke, W.; Enderli, G.; Zarowska-Biemans, S.; Vanhonacker, F.; Issanchou, S.; Sajdakowska, M.; Granli, B. S.; Scalvedi, L.; Contel, Herleth, M. (2010). Perception of traditional food products in six Europeans regions using free word association. *Food quality and preference*,21:225-233.
- Köster, E.P. (2009). "Diversity in the determinants of food choice: A psychological perspective". *Food Quality and Preference*,20,70–82.
- Macht, M. (2008). "How emotions affect eating: A five-way model", *Appetite*,50:1-11.
- Medina, F. X.; Solanilla, L. (2013). Patrimonio culinario, institucionalización y medios digitales. *ph investigación*, 1, 55-74
- Medina, F. X.; Aguilar, A. (2022). "¿Hacia sistemas alimentarios sostenibles en contextos culturalmente coherentes? Debates en torno a la cultura, la sostenibilidad y la dieta mediterránea. En: Conde, D.; Mariano, L. y Medina, F. X. (Ed.) *Gastronomía, cultura y sostenibilidad. Etnografías contemporáneas (25-40)*. Icaria.
- Novo-Vázquez, A. (2014). Consumocracia. El consumo político como forma de participación de la ciudadanía. *Política y sociedad*, Vol. 51,1,121-146
- Rivera-Ferre, M.; Constance, D.; Renard, M.C.; Friedland, W.(2017). Discursos en torno a los movimientos agrolimentarios alternativos. En: Gómez-Benito, C. (Coord.) *Estudios de socio-antropología de la alimentación en España..*

Ministerio de Agricultura y Pesca.

Rozin, P. y Vollmecke, T.A. (1986). Food likes and dislikes. *Annual Review of Nutrition*,6:433–456.

Rozin, P. (2002). *Human food intake and choice: Biological, Psychosocial and Cultural Perspectives*. H. Anderson, J. Blundell y M. Chiva (Eds.), *Food Selection. From Genes to Culture*. Danone Institute.

Tibère, L. (2009). *L'alimentation dans le "vivre ensemble" multiculturel*. L'Harmattan.