

ARCHIVES ON FOOD, CULTURE AND NUTRITION

INTERNATIONAL
COMMISSION ON THE
ANTHROPOLOGY OF
FOOD AND NUTRITION

Servicio de Publicaciones
UNIVERSIDAD  DE EXTREMADURA
2024

Vol. 2.2- 2024



ICAF



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

INTERNATIONAL COMMISSION ON THE ANTHROPOLOGY OF FOOD AND NUTRITION

Archives on Food, Culture and Nutrition is a multilingual online journal devoted to food from social and cultural perspectives. Archives on Food, Culture and Nutrition is an international journal open to multidisciplinary-interdisciplinary reflection on food, where researchers from different social and cultural fields can express their points of view about food as an essential element of human life.

This journal is a peer reviewed open access published twice a year. It is supported by the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF), an international network of academic researchers with a common interest in food from a social and cultural perspective.

Archives on Food, Culture and Nutrition es una revista multilingüe en línea dedicada a la alimentación desde perspectivas sociales y culturales. Archives on Food, Culture and Nutrition es una revista internacional abierta a la reflexión multidisciplinar interdisciplinar sobre la alimentación, donde investigadores de diferentes ámbitos sociales y culturales pueden expresar sus puntos de vista sobre la alimentación como elemento esencial de la vida humana.

Se trata de una revista de acceso abierto revisada por pares que se publica dos veces al año. Cuenta con el apoyo de la Comisión Internacional de Antropología de la Alimentación y la Nutrición (ICAF), una red internacional de investigadores académicos con un interés común en la alimentación desde una perspectiva social y cultural.

Dirección

David Conde (University of Extremadura-Spain)

Secretaría

Borja Rivero (University of Santiago de Compostela-Spain)



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

Consejo editorial

Juanjo Cáceres (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
David Conde (University of Extremadura-Spain)
Lorenzo Mariano (University of Extremadura-Spain)
F. Xavier Medina (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
Mariluz Rodrigo (University of Zaragoza-Spain)
Elena Freire (University of Santiago de Compostela-Spain)
Cecilia Predet Massanet (National University of Distance Education- Spain)
Joana Lucas (NOVA University of Lisbon, Portugal)

Comite científico

Alícia Aguilar (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
Sarah Bak-Geller (Universidad Nacional Autónoma de México-México)
Miriam Bertran (Universidad autónoma metropolitana/UAM-Xochimilco-Mexico)
Juanjo Cáceres (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
Luís Cantarero (University of Zaragoza-Spain)
Janine Collaço (Universidade Federal de Goiás-Brasil)
Paul Collinson (Oxford Brookes University-UK)
Daría Deraga (Instituto Nacional de Antropología e Historia-México)
Frédéric Duhart. (Université Sigmund Freud-France)
Elena Espeitx (University of Zaragoza-Spain)
Mabel Gracia (Universitat Rovira i Virgili-Spain)
Julián López (National University of Distance Education- Spain)
Helen Macbeth (Oxford Brookes University-UK)
Lorenzo Mariano (University of Extremadura-Spain)
Borja Rivero (University of Santiago de Compostela-Spain)
F. Xavier Medina (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
Renata Menasche (Universidade Federal de Pelotas-Brasil)
Mariluz Rodrigo (University of Zaragoza-Spain)
José A. Vázquez (University of Occidente/UR Mazatlan-México)
Úrsula P. Verthein (Universitat Oberta de Catalunya-Spain)
Carmen Soares (Universidade da Coimbra-Portugal)
Stephen Wooten (University of Oregon-USA)



**International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition**

EDITA

Servicio de Publicaciones de la Universidad de Extremadura.
Plaza de Caldereros, 2. 10071 Cáceres.
Teléf. 927 257 041. Fax 927 257 046.
E-mail: publicac@unex.es
<https://publicauex.unex.es/>
Edición on-line

PRESENCIA EN BASES DE DATOS BIBLIOGRÁFICAS, EN DIRECTORIOS Y PORTALES SOBRE INDICADORES DE CALIDAD:

Dialnet, Dehesa (Repositorio Institucional de la UEx)

LOCALIZACIÓN DE LA REVISTA EN INTERNET

<https://revista-afocun.unex.es/index.php/afocun/index>
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/revista?codigo=28470>

AUTORIZACIÓN DE REPRODUCCIONES



© Universidad de Extremadura La licencia con la que se publican todos los contenidos de International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition, es Atribución 4.0 Internacional (CC BY 4.0) de Creative Commons, a la que debes añadir estas condiciones. Para conocer el texto completo de esta licencia, visita <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/dee.d.es> envía una carta a Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California 94105, USA.

ISSN: 3020-8734

e-ISSN: 3020-3635

DEPÓSITO LEGAL: CC-241-2023 (edición impresa, no venal, para difusión y protocolo.

Tirada de 50 ejemplares para este primer número)

FOTOCOMPOSICIÓN E IMPRESIÓN: Editorial Sínderesis / oscar@editorialsinderesis.com



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN)

E-ISSN: 3020-3635
Volumen 2.2

EDITORIAL

Antropología de la alimentación e inteligencia artificial:
retos y oportunidades 137-154

Allen-Perkins, D. - Conde-Caballero, D.

ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

Diseño de menús sostenible en Barcelona: las experiencias de
restaurantes y proveedores de carnes ecológicas locales 155-182

Alvarenga Do Nascimento, M.

Propuesta de un marco conceptual para la alfabetización
gastronómica: una revisión exploratoria de alcance 183-214

Gai Costantino, C.

Proyecto odivelense halal: la alimentación como política
pública de inclusión social e integración educativa
para la comunidad musulmana local 215-238

Alves, P.



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

- Alimentación, tradición y turismo: Navegando por las tradiciones alimentarias culturales a través de la afectividad 239-258
Dutra Baptista, I.
- El patrimonio alimentario en el inventario nacional del patrimonio cultural inmaterial de Portugal: análisis y reflexiones 259-280
De Gomensoro, P. - Baptista, C. M. L. S.



**ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN E INTELIGENCIA ARTIFICIAL:
RETOS Y OPORTUNIDADES**

**ANTHROPOLOGY OF FOOD AND ARTIFICIAL INTELLIGENCE:
CHALLENGES AND OPPORTUNITIES**

**ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO E INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL:
DESAFIOS E OPORTUNIDADES**

ALLEN-PERKINS, D.
Universidade de Santiago de Compos-
tela- Instituto de Humanidades
diego.allen-perkins@usc.es
Orcid: 0000-0003-2516-125x

CONDE-CABALLERO, D.
Universidad de Extremadura
Presidente ICAF España-Portugal
dcondecab@unex.es
Orcid: 0000-0002-5967-4371

En tan solo unas décadas la inteligencia artificial ha pasado de ser un concepto impregnado de connotaciones futuristas a ser una herramienta de uso habitual en nuestro día a día. La irrupción de modelos de procesamiento de lenguaje natural como *chatGPT* no solo ha ayudado a romper las barreras que tradicionalmente habían separado a los especialistas y programadores de los usuarios sin conocimientos técnicos, sino que también ha hecho evidente el potencial que tienen estas herramientas en la automatización de tareas, la resolución de problemas o, por señalar un ejemplo que cobra cuerpo a medida que pulso las teclas de mi ordenador, la estructuración de las ideas que debe contener el editorial de una revista científica.

Los avances introducidos por la inteligencia artificial parecen no haber dejado a casi nadie indiferente, menos en el ámbito científico. En el campo de las Ciencias Sociales, la accesibilidad en su uso ha abierto la puerta a explorar nuevos ejes de indagación y, a su vez, a revisar otros tantos *viejos* problemas desde una mirada renovada. En el caso de la Antropología, asentada en su clara vocación holística, comparativa y situada, el debate se ha enriquecido en torno a quienes se preguntan por el desplazamiento (o sustitución) que la inteligencia artificial puede introducir cuando analizamos e interpretamos nuestro material empírico (un momento aún imbuido de cierto halo *artesanal*); o entre quienes cuestionan abiertamente su uso, dados los sesgos tan puramente humanos que están detrás del desarrollo de los sistemas algorítmicos.

En este editorial me interesa esbozar algunos itinerarios desde los que responder a la pregunta que tan generosamente me propuso el equipo editorial para este nuevo número de *Archives on Food, Culture and Nutrition*: ¿cuáles son las oportunidades y retos de la inteligencia artificial en el campo de la Antropología de la alimentación?

Sin pretender una aproximación sistemática, podríamos definir la Antropología de la alimentación como una disciplina que se interesa por el modo en el que las prácticas vinculadas a “lo alimentario” se expresan en dinámicas culturales, sociales y económicas. Al ser un campo en constante transformación, quienes nos dedicamos a él estamos acostumbradas a actualizar continuamente nuestras fuentes de información. A los registros históricos, estadísticas de consumo, monografías, libros de viaje o materiales audiovisuales que desde hace décadas gozan de la etiqueta de “clásicos”, hoy en día encontramos un auténtico *filón* de material empírico en los registros que producen los propios usuarios. Pienso ahora en los millones de publicaciones que diariamente se generan en redes sociales como *Instagram* o *TikTok*; un espacio

de vinculación que, por citar algunos ejemplos habituales en nuestro campo, se articula alrededor de imágenes de comida dispuesta en contextos cuidadosamente seleccionados, mediante *clips* que sintetizan las etapas que comprende alguna elaboración, o a través de preparaciones que buscan reconocerse en la “autenticidad” de alguna gastronomía (Mariano Juárez et al., 2017).

Una potencialidad clara de las inteligencias artificiales reside en su enorme capacidad para el análisis masivo de datos. Desde este sentido aplicado, el uso de herramientas de inteligencia artificial puede servirnos para detectar las tendencias y dinámicas que recogen estas (nuevas) fuentes de información, identificando patrones y agrupando fenómenos aparentemente dispersos (Kozinets, 2015). Planteo algunas preguntas que me surgieron al revisar las publicaciones que están detrás de los ejemplos del párrafo anterior: ¿cuáles son los motivos morales que esgrimen las personas que se identifican como “veganas”? ¿Cuál es el perfil de usuarios más habitual entre quienes apuestan por las dietas cetogénicas? ¿De qué modos se comparten las elaboraciones que se sirven en un tres estrellas Michelin? Son preguntas que recogen algunos intereses de investigación habituales en nuestra disciplina —las prácticas alimentarias “sostenibles”, la relación entre “alimentación” y “salud”, o la construcción del estatus a través de la comida—, pero que ahora pueden ser repensadas apoyándonos en las técnicas de procesamiento de imágenes o el análisis masivo de textos.

En esta línea, quien haya utilizado herramientas de inteligencia artificial para categorizar la información que se encuentra dispersa en distintas fuentes sabrá del enorme potencial que estas tienen en el glosado del material empírico. Así, el aprendizaje automático y las técnicas de procesamiento de lenguaje natural pueden servirnos para *cruzar* la información que se encuentra disponible en los registros históricos, las transcripciones de nuestras entrevistas y la infinitud de publicaciones que consultamos en las distintas bases de datos. Como decía al comienzo, aquí afloran *viejas* preguntas desde una mirada renovada. Por señalar algunos ejemplos, ¿cómo se actualizan las “tradiciones alimentarias” dentro de los mercados de consumo globalizados? ¿O de qué modo las dietas responden a cambios climáticos o a las pandemias? Aquí la inteligencia artificial puede ayudarnos a responder estas preguntas aportando una visión longitudinal que sería difícil (y costosa) de alcanzar por otros medios.

Pese a que las oportunidades que estamos señalando son innegables, también es importante reconocer los desafíos asociados a su uso. En el análisis antropológico muchos de estos problemas se reflejan en los debates más

amplios sobre la aplicación de la inteligencia artificial en la actividad científica, especialmente en relación con la simplificación de fenómenos complejos y la exclusión de determinadas narrativas.

Así, una de las dificultades que pueden aflorar al utilizar herramientas de inteligencia artificial es la tendencia de los algoritmos a simplificar fenómenos complejos, precisamente, al buscar patrones y correlaciones (Humphreys y Jen-Hui Wang, 2018). Las prácticas alimentarias, profundamente enraizadas en contextos culturales, seguramente perderían buena parte de su *densidad* analítica si únicamente atendiésemos a aspectos cuantificables, tales como los códigos alfanuméricos que identifican colores; las coordenadas cartesianas que delimitan formas y tamaños; los *hashtags* y cadenas de texto que acompañan a las imágenes; o los metadatos de localización, horarios de publicación e interacciones generadas. Si bien el análisis de estos datos es sumamente útil para el investigador, la riqueza interpretativa que aporta la Antropología también descansa en reconocer que la publicación que muestra un “plato típico” en una red social, aunque pueda ser categorizada en base a variables cuantificables, también encierra otras tantas posibles dimensiones analíticas, como su vinculación a un contexto histórico o a una cierta “tradicción” culinaria, su consumo dentro de una determinada temporalidad, la comensalidad que hay detrás de una imagen en la que no tienen por qué aparecer personas, o las propias experiencias sensoriales que difícilmente capturan los algoritmos visuales y textuales.

Junto a la simplificación, otro problema central en la aplicación de estas herramientas es el sesgo inherente a los conjuntos de datos utilizados en el entrenamiento de los algoritmos (Eubanks, 2018; Noble, 2018; Kaplan y Haenlein, 2019). Aunque los sistemas algorítmicos son producto de decisiones humanas, con frecuencia se presentan como sistemas neutros, automáticos y objetivos, lo que invisibiliza las exclusiones que dan forma a su diseño y funcionamiento (Seaver, 2019, p.412). En tanto que objetos performativos (Ziewitz, 2017; Cañedo y Allen-Perkins, 2023), los sistemas algorítmicos que alimentan las herramientas de inteligencia artificial no solo representan la realidad, sino que también ayudan a construirla, jerarquizando y categorizando elementos según lógicas que pueden terminar cristalizando en dinámicas de exclusión (Gillespie, 2014). En el campo de la Antropología de la alimentación esto puede conducir a la uniformidad de las interpretaciones, por ejemplo, privilegiando las tendencias alimentarias que generan un mayor impacto en las redes sociales (como los *food trends* y algunos de sus *hashtags* asociados, como “poke bowl” o “avocado toast”, al momento de escribir estas líneas). Este sesgo puede hacer que los algoritmos prioricen publicaciones que estén

etiquetadas con determinadas cadenas de texto o aquellas que produzcan más interacciones, obviando prácticas menos visibles pero culturalmente significativas (Seaver, 2012). La importancia de lo digital en este ecosistema sociotécnico es clara: aquellos agentes con menor capacidad para crear contenido o con mayores dificultades para acceder a los recursos necesarios para documentar y compartir sus prácticas tenderán a *quedar fuera* de los modelos que alimentan los procedimientos algorítmicos.

A la infrarrepresentación de ciertas narrativas se le suma la exclusión de otros tantos agentes. Me refiero aquí a la invisibilización de las trabajadoras que encarnan todo ese entramado que da cuerpo a “lo alimentario”, como las agricultoras, cocineros, repartidores o científicas; agentes que, por otra parte, no suelen aparecer explícitamente en las representaciones más *trendies*, sino que van a informar de su presencia una vez nos interesamos por las cadenas de prácticas que convergen en los objetos que analizamos. Considerando un entorno marcado por el carácter *finalista* de los productos —una fotografía de un plato con los ingredientes distribuidos de manera estética en una mesa cuidadosamente preparada, un primer plano de una mano sosteniendo un cóctel con el atardecer de fondo— estos modos de hacer dejan fuera múltiples formas de representación, favoreciendo así la desconexión entre «lo alimentario» y los agentes sostienen esta categoría.

Y pese a estos retos, consideramos que también es momento para sentirnos relativamente optimistas. Frente a otras formas de producción de discurso científico, la etnografía muestra una fortaleza que hace difícil pensar en escenarios en los que la interpretación antropológica se vea sustituida por procesos automatizados, inferencias estadísticas o condiciones probabilísticas. Tal vez lo crucial entonces no sea pensar en cómo integrar de manera *adecuada* todas estas herramientas en nuestra práctica analítica. Considerando “lo alimentario” como un hecho social total, la principal aportación disciplinar pienso que puede estar en reconocer que, si la inteligencia artificial nos abre a nuevos modos de indagar la realidad y de abordar nuestros objetos analíticos, tal vez lo que necesitemos sean etnografías que examinen cómo operan estas herramientas, a quiénes favorecen y qué dinámicas culturales, sociales y económicas reproducen o transforman. Volver en definitiva a la condición situada que dio nacimiento a la Antropología como disciplina; una idea nada novedosa, por otra parte, aun en tiempos de algoritmos.

Una etnografía -en su sentido más “artesanal”- y sus métodos “tradicionales” que paradójicamente nos aporta un valor diferencial como disciplina en estos tiempos de cambios profundos. No conocemos forma de inteligencia

artificial que pueda convivir hasta dar cuenta de esos “imponderables de la vida” a los que solo se puede acceder desde *dentro*, como lo hace el etnógrafo. Tampoco conocemos inteligencia artificial que nos permita un tipo análisis profundo como el que podemos encontrar en los trabajos que, por ejemplo, contiene este número de AFOCUN. Un número que obedece de nuevo a la filosofía internacional y multilingüística de la revista, pero que, sobre todo, supone una nueva evidencia de que interpretar el hecho alimentario es, de momento, un dominio exclusivo de los científicos sociales. Científicos sociales como **Manuela Alvarenga Do Nascimento**, quien en el primero de los textos analiza diversas experiencias de diseño de menús sostenibles en restaurantes de Barcelona (España), enfocados especialmente en sus proveedores de carne. Para la autora, la transición hacia una alimentación sostenible varía según la región y se basa en valores culturales compartidos. Sobre esa base, en este artículo se persigue comprender la manera en que las características de la cocina catalana influye en estos diseños sostenibles. La autora parte para ello de un trabajo de campo realizado en cuatro restaurantes *Slow Food* de la ciudad, incluyendo entrevistas, visitas y análisis de diversas *webs*.

O **Chiara Gai Sánchez**, quien, por su parte, explora el novedoso concepto de “alfabetización gastronómica” y su diferencia con la “alfabetización alimentaria”. Un estudio que utiliza un enfoque multidisciplinario, considerando tanto a profesionales como a personas interesadas en mejorar su salud a través de la alimentación, y buscando sentar las bases para investigaciones futuras en este campo.

Pedro Alves, que nos presenta el primero de los textos en portugués de este número. Su artículo analiza el impacto sociocultural del *Proyecto Halal* implementado por la Cámara Municipal de Odivelas (Portugal), que introdujo una dieta *halal* en las escuelas públicas portuguesas. A través de un trabajo etnográfico, entrevistas y visitas, el autor resalta los beneficios educativos y socioculturales de esta política, enfocándose en la alimentación como una herramienta para abordar cuestiones sociales y religiosas complejas, especialmente en la comunidad musulmana local.

Igor Dutra Basptista, quien propone en el cuarto de los trabajos un marco analítico para estudiar cómo el patrimonio alimentario se conecta con el turismo, explorando en este caso su dimensión afectiva. A través de encuestas y entrevistas, el autor investiga cómo las emociones, memorias y tradiciones vinculadas a la comida influyen en las estrategias turísticas y cómo estas prácticas resisten la globalización, algo difícilmente al alcance de la inteligencia artificial tal y como la conocemos. Los resultados, además,

muestran que esta dimensión afectiva es crucial para preservar y promover las tradiciones alimentarias en el contexto turístico.

O, finalmente, **Patricia de Gomensoro** y **Carlos Manuel Baptista**, quienes analizan iniciativas recientes de inventario del patrimonio alimentario en Portugal, un tema que los autores identifican como de creciente interés académico global. Una investigación que destaca la importancia de la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial para el caso portugués, buscando contribuir de manera ambiciosa a las discusiones sobre los retos de catalogar prácticas y saberes culinarios tradicionales en el país.

Anthropology of food and artificial intelligence: challenges and opportunities

In just a few decades, artificial intelligence has gone from being a concept imbued with futuristic connotations to being a tool commonly used in our daily lives. The emergence of natural language processing models such as *chatGPT* has not only helped to break down the barriers that had traditionally separated specialists and programmers from users without technical knowledge, but has also made evident the potential that these tools have in automating tasks, solving problems or, To point out an example that takes shape as I press the keys of my computer, the structuring of the ideas that the editorial of a scientific journal must contain.

The advances introduced by artificial intelligence seem to have left almost no one indifferent, least of all in the scientific field. In the field of Social Sciences, accessibility in its use has opened the door to exploring new axes of inquiry and, in turn, to reviewing many other *old* problems from a renewed perspective. In the case of Anthropology, based on its clear holistic, comparative and situated vocation, the debate has been enriched around those who wonder about the displacement (or substitution) that artificial intelligence can introduce when we analyze and interpret our empirical material (a moment still imbued with a certain artisanal halo); or among those who openly question their use, given the purely human biases that are behind the development of algorithmic systems.

In this editorial I am interested in outlining some itineraries from which to answer the question that the editorial team so generously proposed to me for this new issue of *Archives on Food, Culture and Nutrition*: what are the opportunities and challenges of artificial intelligence in the field of Food Anthropology?

Without pretending to be a systematic approach, we could define the Anthropology of Food as a discipline that is interested in the way in which practices linked to "food" are expressed in cultural, social and economic dynamics. As it is a field in constant transformation, those of us who work in it are used to continuously updating our sources of information. In addition to historical records, consumption statistics, monographs, travel books or audiovisual materials that have been labeled "classics" for decades, today we find a veritable *vein* of empirical material in the records produced by the users themselves. I am thinking now of the millions of publications that are generated daily on social networks such as *Instagram* or *TikTok*; a space for bonding that, to cite a few common examples in our field, is articulated around

images of food arranged in carefully selected contexts, through *clips* that synthesize the stages that comprise some elaboration, or through preparations that seek to recognize themselves in the "authenticity" of some gastronomy (Mariano Juárez et al., 2017).

A clear potential of artificial intelligence lies in its enormous capacity for massive data analysis. From this applied sense, the use of artificial intelligence tools can help us to detect the trends and dynamics that these (new) sources of information collect, identifying patterns and grouping apparently dispersed phenomena (Kozinets, 2015). I raise some questions that arose when reviewing the publications that are behind the examples in the previous paragraph: what are the moral grounds that people who identify as "vegans" put forward? What is the most common user profile among those who opt for ketogenic diets? In what ways are the dishes served in a three-Michelin star restaurant shared? These are questions that reflect some common research interests in our discipline – "sustainable" food practices, the relationship between "food" and "health", or the construction of status through food – but which can now be rethought by relying on image processing techniques or mass text analysis.

Along these lines, anyone who has used artificial intelligence tools to categorize information that is dispersed in different sources will know the enormous potential that these have in the glossing of empirical material. Thus, machine learning and natural language processing techniques can help us to *cross-reference* the information that is available in historical records, the transcripts of our interviews and the infinity of publications that we consult in the different databases. As I said at the beginning, *old* questions emerge here from a renewed perspective. To give a few examples, how are "food traditions" updated within globalized consumer markets? Or how do diets respond to climate change or pandemics? Here, artificial intelligence can help us answer these questions by providing a longitudinal view that would be difficult (and expensive) to achieve by other means.

While the opportunities we are pointing to are undeniable, it is also important to recognize the challenges associated with its use. In anthropological analysis, many of these problems are reflected in the broader debates about the application of artificial intelligence in scientific activity, especially in relation to the simplification of complex phenomena and the exclusion of certain narratives.

Thus, one of the difficulties that can arise when using artificial intelligence tools is the tendency of algorithms to simplify complex phenomena,

precisely by looking for patterns and correlations (Humphreys & Jen-Hui Wang, 2018). Food practices, deeply rooted in cultural contexts, would surely lose much of their analytical *density* if we only looked at quantifiable aspects, such as alphanumeric codes that identify colors; Cartesian coordinates that delimit shapes and sizes; *hashtags* and text strings that accompany images; or the metadata of location, publication times and interactions generated. Although the analysis of these data is extremely useful for the researcher, the interpretative richness provided by Anthropology also lies in recognizing that the publication that shows a "typical dish" on a social network, although it can be categorized based on quantifiable variables, also contains many other possible analytical dimensions, such as its link to a historical context or a certain culinary "tradition", its consumption within a certain temporality, the commensality behind an image in which people do not have to appear, or the sensory experiences themselves that are difficult to capture visual and textual algorithms.

Along with simplification, another central problem in the application of these tools is the inherent bias in the datasets used in the training of algorithms (Eubanks, 2018; Noble, 2018; Kaplan & Haenlein, 2019). Although algorithmic systems are the product of human decisions, they are often presented as neutral, automatic, and objective systems, which makes invisible the exclusions that shape their design and operation (Seaver, 2019, p.412). As performative objects (Ziewitz, 2017; Cañedo & Allen-Perkins, 2023), the algorithmic systems that feed artificial intelligence tools not only represent reality, but also help to construct it, hierarchizing and categorizing elements according to logics that can end up crystallizing into dynamics of exclusion (Gillespie, 2014). In the field of Food Anthropology, this can lead to uniformity of interpretations, for example, privileging food trends that generate a greater impact on social networks (such as *food trends* and some of their *associated hashtags*, such as "poke bowl" or "avocado toast", at the time of writing). This bias can cause algorithms to prioritize publications that are tagged with certain text strings or those that produce more interactions, ignoring less visible but culturally significant practices (Seaver, 2012). The importance of digital in this socio-technical ecosystem is clear: those agents with less capacity to create content or with greater difficulties in accessing the resources necessary to document and share their practices will tend to *be left out* of the models that feed algorithmic procedures.

In addition to the underrepresentation of certain narratives, there is the exclusion of many other agents. I am referring here to the invisibilization of the workers who embody that entire framework that gives body to "food",

such as farmers, cooks, delivery men or scientists; agents that, on the other hand, do not usually appear explicitly in the most *trendy representations*, but that will inform of their presence once we are interested in the chains of practices that converge in the objects we analyze. Considering an environment marked by the *finalist* nature of the products – a photograph of a plate with the ingredients aesthetically distributed on a carefully prepared table, a close-up of a hand holding a cocktail with the sunset in the background – these ways of doing leave out multiple forms of representation, thus favouring the disconnection between "the food" and the agents that sustain this category.

And despite these challenges, we believe that it is also a time to feel relatively optimistic. Compared to other forms of scientific discourse production, ethnography shows a strength that makes it difficult to think of scenarios in which anthropological interpretation is replaced by automated processes, statistical inferences or probabilistic conditions. Perhaps the crucial thing then is not to think about how to *properly* integrate all these tools into our analytical practice. Considering "food" as a total social fact, the main disciplinary contribution I think may lie in recognizing that, if artificial intelligence opens us up to new ways of investigating reality and approaching our analytical objects, perhaps what we need are ethnographies that examine how these tools operate, who they favor and what cultural dynamics. social and economic reproduces or transforms. To return in short to the situated condition that gave birth to Anthropology as a discipline; An idea that is not at all new, moreover, even in times of algorithms.

An ethnography – in its most "artisanal" sense – and its "traditional" methods that paradoxically gives us a differential value as a discipline in these times of profound changes. We do not know of a form of artificial intelligence that can coexist until it accounts for those "imponderables of life" that can only be accessed from *within*, as the ethnographer does. Nor do we know of artificial intelligence that allows us to carry out a type of in-depth analysis such as the one we can find in the works that, for example, this issue of AFOCUN contains. An issue that once again obeys the international and multilingual philosophy of the journal, but which, above all, is new evidence that interpreting the fact of food is, for the moment, an exclusive domain of social scientists. Social scientists such as **Manuela Alvarenga Do Nascimento**, who in the first of the texts analyzes various experiences of sustainable menu design in restaurants in Barcelona (Spain), especially focused on their meat suppliers. For the author, the transition to sustainable food varies by region and is based on shared cultural values. On this basis, this article seeks to

understand the way in which the characteristics of Catalan cuisine influence these sustainable designs. The author starts with fieldwork carried out in four *Slow Food* restaurants in the city, including interviews, visits and analysis of various *websites*.

Or **Chiara Gai Sánchez**, who, for her part, explores the novel concept of "gastronomic literacy" and its difference from "food literacy". A study that uses a multidisciplinary approach, considering both professionals and people interested in improving their health through food, and seeking to lay the foundations for future research in this field.

Pedro Alves, who presents the first of the texts in Portuguese in this issue. Her article analyzes the sociocultural impact of the *Halal Project* implemented by the Municipal Chamber of Odivelas (Portugal), which introduced a *halal* diet in Portuguese public schools. Through ethnographic work, interviews, and visits, the author highlights the educational and sociocultural benefits of this policy, focusing on food as a tool to address complex social and religious issues, especially in the local Muslim community.

Igor Dutra Basptista, who proposes in the fourth of the works an analytical framework to study how food heritage is connected to tourism, exploring in this case its affective dimension. Through surveys and interviews, the author investigates how emotions, memories and traditions linked to food influence tourism strategies and how these practices resist globalization, something difficult within the reach of artificial intelligence as we know it. The results also show that this affective dimension is crucial to preserve and promote food traditions in the tourism context.

Or, finally, **Patricia de Gomensoro** and **Carlos Manuel Baptista**, who analyze recent initiatives to inventory food heritage in Portugal, a topic that the authors identify as of growing global academic interest. A research that highlights the importance of safeguarding intangible cultural heritage for the Portuguese case, seeking to contribute ambitiously to discussions on the challenges of cataloguing traditional culinary practices and knowledge in the country.

Antropologia da alimentação e inteligência artificial: desafios e oportunidades

Em apenas algumas décadas, a inteligência artificial deixou de ser um conceito imbuído de conotações futuristas para ser uma ferramenta comumente usada em nossas vidas diárias. O surgimento de modelos de processamento de linguagem natural como o *chatGPT* não só ajudou a quebrar as barreiras que tradicionalmente separavam especialistas e programadores de usuários sem conhecimento técnico, mas também tornou evidente o potencial que essas ferramentas têm na automação de tarefas, resolução de problemas ou, Para apontar um exemplo que toma forma quando pressionio as teclas do meu computador, a estruturação das ideias que o editorial de uma revista científica deve conter.

Os avanços introduzidos pela inteligência artificial parecem não ter deixado quase ninguém indiferente, muito menos no campo científico. No campo das Ciências Sociais, a acessibilidade no seu uso abriu as portas para explorar novos eixos de investigação e, por sua vez, para rever muitos outros problemas *antigos* a partir de uma perspectiva renovada. No caso da Antropologia, a partir de sua clara vocação holística, comparativa e situada, o debate tem sido enriquecido em torno daqueles que se perguntam sobre o deslocamento (ou substituição) que a inteligência artificial pode introduzir quando analisamos e interpretamos nosso material empírico (um momento ainda imbuído de um certo *halo artesanal*); ou entre aqueles que questionam abertamente o seu uso, dados os preconceitos puramente humanos que estão por trás do desenvolvimento de sistemas algorítmicos.

Neste editorial interessa-me traçar alguns itinerários a partir dos quais responder à pergunta que a equipa editorial tão generosamente me propôs para este novo número dos *Arquivos sobre Alimentação, Cultura e Nutrição*: quais são as oportunidades e desafios da inteligência artificial no campo da Antropologia dos Alimentos?

Sem pretender ser uma abordagem sistemática, poderíamos definir a Antropologia da Alimentação como uma disciplina interessada no modo como as práticas ligadas à "comida" se expressam nas dinâmicas culturais, sociais e económicas. Como é um campo em constante transformação, aqueles de nós que trabalham nele estão acostumados a atualizar continuamente nossas fontes de informação. Além de registros históricos, estatísticas de consumo, monografias, livros de viagens ou materiais audiovisuais que foram rotulados de "clássicos" por décadas, hoje encontramos uma verdadeira *veia* de material empírico nos registros produzidos pelos próprios usuários. Estou a pensar

agora nas milhões de publicações que são geradas diariamente em redes sociais como o *Instagram* ou o *TikTok*, um espaço de ligação que, para citar alguns exemplos comuns na nossa área, se articula em torno de imagens de comida dispostas em contextos cuidadosamente selecionados, através de *clips* que sintetizam as etapas que compreendem alguma elaboração, ou através de preparações que procuram reconhecer-se na "autenticidade" de alguma gastronomia (Mariano Juárez et al., 2017).

Um claro potencial da inteligência artificial reside na sua enorme capacidade de análise massiva de dados. A partir deste sentido aplicado, a utilização de ferramentas de inteligência artificial pode ajudar-nos a detetar as tendências e dinâmicas que estas (novas) fontes de informação recolhem, identificando padrões e agrupando fenómenos aparentemente dispersos (Kozinets, 2015). Levanto algumas questões que surgiram ao rever as publicações que estão por trás dos exemplos do parágrafo anterior: quais são os fundamentos morais que as pessoas que se identificam como "vegnas" apresentam? Qual é o perfil de usuário mais comum entre aqueles que optam por dietas cetogênicas? De que forma os pratos servidos num restaurante com três estrelas Michelin são partilhados? Estas são questões que refletem alguns interesses de investigação comuns na nossa disciplina – práticas alimentares "sustentáveis", a relação entre "comida" e "saúde", ou a construção de estatuto através da alimentação – mas que agora podem ser repensadas apoiando-se em técnicas de processamento de imagem ou análise de texto em massa.

Nessa linha, qualquer pessoa que tenha usado ferramentas de inteligência artificial para categorizar informações dispersas em diferentes fontes saberá o enorme potencial que elas têm na glosa de material empírico. Assim, as técnicas de aprendizagem automática e processamento de linguagem natural podem ajudar-nos a *cruzar* informação que está disponível nos registos históricos, as transcrições das nossas entrevistas e a infinidade de publicações que consultamos nas diferentes bases de dados. Como disse no início, velhas questões emergem aqui de uma perspectiva renovada. Para dar alguns exemplos, como as "tradições alimentares" são atualizadas dentro dos mercados de consumo globalizados? Ou como é que as dietas respondem às alterações climáticas ou às pandemias? Aqui, a inteligência artificial pode nos ajudar a responder a essas perguntas, fornecendo uma visão longitudinal que seria difícil (e cara) de alcançar por outros meios.

Embora as oportunidades que estamos apontando sejam inegáveis, também é importante reconhecer os desafios associados ao seu uso. Na análise antropológica, muitos desses problemas se refletem nos debates mais amplos

sobre a aplicação da inteligência artificial na atividade científica, especialmente em relação à simplificação de fenômenos complexos e à exclusão de certas narrativas.

Assim, uma das dificuldades que podem surgir quando se utilizam ferramentas de inteligência artificial é a tendência dos algoritmos para simplificar fenômenos complexos, precisamente procurando padrões e correlações (Humphreys & Jen-Hui Wang, 2018). As práticas alimentares, profundamente enraizadas em contextos culturais, certamente perderiam muito de sua *densidade* analítica se olhássemos apenas para aspectos quantificáveis, como códigos alfanuméricos que identificam cores, coordenadas cartesianas que delimitam formas e tamanhos, *hashtags* e cadeias de texto que acompanham as imagens; ou os metadados de localização, tempos de publicação e interações geradas. Embora a análise desses dados seja extremamente útil para o pesquisador, a riqueza interpretativa proporcionada pela Antropologia reside também em reconhecer que a publicação que mostra um "prato típico" em uma rede social, embora possa ser categorizada com base em variáveis quantificáveis, também contém muitas outras dimensões analíticas possíveis, como sua ligação a um contexto histórico ou a uma certa "tradição" culinária, o seu consumo dentro de uma certa temporalidade, a comensalidade por detrás de uma imagem em que as pessoas não têm de aparecer, ou as próprias experiências sensoriais que são difíceis de captar algoritmos visuais e textuais.

Juntamente com a simplificação, outro problema central na aplicação dessas ferramentas é o viés inerente aos conjuntos de dados usados no treinamento de algoritmos (Eubanks, 2018; Nobre, 2018; Kaplan e Haenlein, 2019). Embora os sistemas algorítmicos sejam o produto de decisões humanas, eles são frequentemente apresentados como sistemas neutros, automáticos e objetivos, o que torna invisíveis as exclusões que moldam seu design e operação (Seaver, 2019, p.412). Como objetos performativos (Ziewitz, 2017; Cañedo & Allen-Perkins, 2023), os sistemas algorítmicos que alimentam as ferramentas de inteligência artificial não só representam a realidade, mas também ajudam a construí-la, hierarquizando e categorizando elementos de acordo com lógicas que podem acabar se cristalizando em dinâmicas de exclusão (Gillespie, 2014). No campo da Antropologia dos Alimentos, isso pode levar à uniformidade de interpretações, por exemplo, privilegiando tendências alimentares que geram maior impacto nas redes sociais (como *as tendências alimentares* e algumas das *hashtags associadas*, como "poke bowl" ou "rabanada de abacate", no momento em que este artigo foi escrito). Esse viés pode fazer com que os algoritmos priorizem publicações marcadas com determinadas cadeias de texto ou aquelas que produzem mais interações,

ignorando práticas menos visíveis, mas culturalmente significativas (Seaver, 2012). A importância do digital neste ecossistema sociotécnico é clara: os agentes com menor capacidade de criação de conteúdos ou com maiores dificuldades de acesso aos recursos necessários para documentar e partilhar as suas práticas tenderão a *ficar de fora* dos modelos que alimentam os procedimentos algorítmicos.

Além da sub-representação de certas narrativas, há a exclusão de muitos outros agentes. Refiro-me aqui à invisibilização dos trabalhadores que encarnam todo aquele quadro que dá corpo à "comida", como agricultores, cozinheiros, entregadores ou cientistas; agentes que, por outro lado, não costumam aparecer explicitamente nas representações mais *trendy*, mas que informarão da sua presença uma vez que nos interessam as cadeias de práticas que convergem nos objetos que analisamos. Considerando um ambiente marcado pelo carácter *finalista* dos produtos – uma fotografia de um prato com os ingredientes esteticamente distribuídos numa mesa cuidadosamente preparada, um close-up de uma mão segurando um cocktail com o pôr-do-sol ao fundo – estas formas de fazer deixam de fora múltiplas formas de representação, favorecendo assim a desconexão entre "o alimento" e os agentes que sustentam esta categoria.

E apesar destes desafios, acreditamos que é também um momento para nos sentirmos relativamente otimistas. Em comparação com outras formas de produção do discurso científico, a etnografia mostra uma força que dificulta pensar em cenários em que a interpretação antropológica é substituída por processos automatizados, inferências estatísticas ou condições probabilísticas. Talvez o crucial, então, não seja pensar em como integrar *adequadamente* todas essas ferramentas em nossa prática analítica. Considerando a "comida" como um fato social total, a principal contribuição disciplinar que penso pode estar em reconhecer que, se a inteligência artificial nos abre para novas formas de investigar a realidade e abordar nossos objetos analíticos, talvez precisemos de etnografias que examinem como essas ferramentas operam, quem elas favorecem e quais dinâmicas culturais. social e económica reproduz ou transforma. Regressar, em suma, à condição situada que deu origem à Antropologia como disciplina; Uma ideia que não é nada nova, aliás, mesmo em tempos de algoritmos.

Uma etnografia – no seu sentido mais "artesanal" – e os seus métodos "tradicionais" que, paradoxalmente, nos confere um valor diferencial como disciplina nestes tempos de profundas mudanças. Não conhecemos uma forma de inteligência artificial que possa coexistir até dar conta daqueles

"imponderáveis da vida" que só podem ser acessados por *dentro*, como faz o etnógrafo. Também não conhecemos a inteligência artificial que nos permite realizar um tipo de análise aprofundada como a que podemos encontrar nos trabalhos que, por exemplo, esta edição da AFOCUN contém. Uma questão que mais uma vez obedece à filosofia internacional e multilíngue da revista, mas que, acima de tudo, é uma nova evidência de que interpretar o fato da comida é, por enquanto, um domínio exclusivo dos cientistas sociais. Cientistas sociais como **Manuela Alvarenga Do Nascimento**, que no primeiro dos textos analisa várias experiências de design de cardápio sustentável em restaurantes de Barcelona (Espanha), focadas especialmente em seus fornecedores de carne. Para o autor, a transição para uma alimentação sustentável varia de acordo com a região e baseia-se em valores culturais partilhados. Com base nisso, este artigo procura compreender a forma como as características da cozinha catalã influenciam estes projetos sustentáveis. O autor começa com um trabalho de campo realizado em quatro restaurantes *Slow Food* da cidade, incluindo entrevistas, visitas e análise de vários *sites*.

Ou **Chiara Gai Sánchez**, que, por seu lado, explora o novo conceito de "literacia gastronómica" e a sua diferença em relação à "literacia alimentar". Um estudo que utiliza uma abordagem multidisciplinar, considerando tanto profissionais como pessoas interessadas em melhorar a sua saúde através da alimentação, e que procura lançar as bases para futuras investigações neste campo.

Pedro Alves, que apresenta o primeiro dos textos em português neste número. O seu artigo analisa o impacto sociocultural do *Projeto Halal* implementado pela Câmara Municipal de Odivelas (Portugal), que introduziu uma dieta *halal* nas escolas públicas portuguesas. Através de trabalhos etnográficos, entrevistas e visitas, o autor destaca os benefícios educacionais e socioculturais desta política, focando a alimentação como uma ferramenta para abordar questões sociais e religiosas complexas, especialmente na comunidade muçulmana local.

Igor Dutra Basptista, que propõe na quarta obra um quadro analítico para estudar como o património alimentar está ligado ao turismo, explorando neste caso a sua dimensão afetiva. Através de inquéritos e entrevistas, a autora investiga como as emoções, memórias e tradições ligadas à alimentação influenciam as estratégias de turismo e como estas práticas resistem à globalização, algo difícil ao alcance da inteligência artificial tal como a conhecemos. Os resultados mostram ainda que esta dimensão afetiva é crucial para preservar e promover as tradições alimentares no contexto turístico.

Ou, por fim, **Patrícia de Gomensoro e Carlos Manuel Batista**, que analisam iniciativas recentes de inventariação do património alimentar em Portugal, tema que os autores identificam como de crescente interesse académico global. Uma investigação que destaca a importância da salvaguarda do património cultural imaterial para o caso português, procurando contribuir de forma ambiciosa para as discussões sobre os desafios da catalogação das práticas e saberes culinários tradicionais no país.

Referencias bibliográficas / Bibliographical references / Referências bibliográficas

- Cañedo Rodríguez, Montserrat, y Allen-Perkins, Diego. (2023). Mashups digitales. Algoritmos, cultura y antropología. *Disparidades. Revista de Antropología*, 78(1), e001a. doi: <https://doi.org/10.3989/dra.2023.001a>
- Eubanks, Virginia. (2018). *Automating Inequality: How High-Tech Tools Profile, Police, and Punish the Poor*. New York: St. Martin's Press.
- Gillespie, Tarleton. (2014). The Relevance of Algorithms. En Tarleton Gillespie, Pablo J. Boczkowski y Kirsten A. Foot (eds.), *Media Technologies: Essays on Communication, Materiality, and Society* (pp.167-193). Cambridge, MA: MIT Press.
- Humphreys, Ashlee, y Jen-Hui Wang, Rebecca. (2018). Automated Text Analysis for Consumer Research. *Journal of Consumer Research*, 44(6), 1274–1306. doi: <https://doi.org/10.1093/jcr/ucx104>
- Kaplan, Andreas, y Haenlein, Michael. (2019). Siri, Siri, in My Hand: Who's the Fairest in the Land? On the Interpretations, Illustrations, and Implications of Artificial Intelligence. *Business Horizons*, 62(1), 15-25. doi: <https://doi.org/10.1016/j.bushor.2018.08.004>
- Kozinets, Robert V. (2015). *Netnography: Redefined*. Thousand Oaks, CA: SAGE Publications.
- Mariano Juárez, Lorenzo, Medina, Francisco Xavier, y López García, Julián. (2017). *Comida y mundo virtual. Internet, redes sociales y representaciones visuales*. Barcelona: Universitat Oberta de Catalunya.
- Noble, Safiya Umoja. (2018). *Algorithms of Oppression: How Search Engines Reinforce Racism*. New York: NYU Press.
- Seaver, Nick. (2012). Algorithmic Recommendations and Synaptic Functions. *Limn*, 2, 46-49.
- Seaver, Nick. (2019). Knowing Algorithms. En Janet Veresi y David Ribes (eds.), *Digital STS: A Field Guide* (pp.412-422). Princeton, NJ: Princeton University Press.
- Ziewitz, Malte. (2017). A not Quite Random Walk: Experimenting with the Ethnomethods of the Algorithm. *Big Data & Society*, 4(2), 1-13. doi: <https://doi.org/10.1177/2053951717738105>



DISEÑO DE MENÚ SOSTENIBLE EN BARCELONA: LAS EXPERIENCIAS DE RESTAURANTES Y PROVEEDORES DE CARNES ECOLÓGICAS LOCALES

SUSTAINABLE MENU DESIGN IN BARCELONA: THE EXPERIENCES OF LOCAL ORGANIC RESTAURANTS AND MEAT SUPPLIERS

CONCEPÇÃO DE MENUS SUSTENTÁVEIS EM BARCELONA: AS EXPERIÊNCIAS DE RESTAURANTES BIOLÓGICOS LOCAIS E DE FORNECEDORES DE CARNE

ALVARENGA DO NASCIMENTO, M.
Instituto Federal de educação,
ciencia e tecnologia de Goiás
Manuela.nascimento@ifg.edu.br
Orcid: 0000-0003-0828-3087

Recibido: 02/09/2024

Aceptado: 13/12/2024

RESUMEN

El presente estudio analiza algunas experiencias de diseño de menú sostenible en restaurantes de Barcelona y sus proveedores de carne. La producción y el consumo de alimentos sostenibles asumen diferentes diseños en cada localidad y se basan en valores culturales compartidos que motivan su desarrollo. La transición hacia la producción y el consumo de alimentos sostenibles implica modificaciones en sistemas alimentarios consolidados que se organizan bajo dinámicas, técnicas y culturas alimentarias muy establecidas. La presente investigación se implementó abarcando cuatro restaurantes *Slow Food* de Barcelona y los datos se recolectaron a través de entrevistas abiertas, páginas web y visitas locales. El objetivo del análisis es comprender esta realidad emergente a través de la descripción y el análisis de aspectos culturales



de estos procesos de creación de diseños de menús sostenibles. Se detectó que la cocina catalana es un aspecto fundamental para el diseño de menú sostenible en Barcelona. Los modelos analizados muestran que hay salidas posibles y los diseños que establecen pueden ser una primera etapa en la construcción de diseños sostenibles más perfectos.

Palabras clave: Diseño de alimento, cocina catalana, sostenibilidad alimentaria, *Slow Food*, restaurante sostenible.

ABSTRACT

This study analyses some sustainable menu design experiences in restaurants in Barcelona and their suppliers of meat. The production and consumption of sustainable food assume different designs in each locality and they are based on shared values that motivate their development. The transition to the production and consumption of sustainable food implies modifications in consolidated food systems that are organized under very established dynamics, techniques and food cultures. The present research was implemented covering four Slow Food restaurants in Barcelona and the data was collected through open interviews, web pages and local visits. The objective of the analysis is to understand this emerging reality through the description and analysis of aspects of these sustainable menu design creation processes. It was detected that Catalan cuisine is a fundamental aspect for sustainable menu design in Barcelona. The models analyzed show that there are possible solutions and that the designs they establish can be a first stage in the construction of more perfect sustainable designs.

Keywords: Food design, Catalan cuisine, sustainable restaurant, food sustainability, Slow Food.

INTRODUCCIÓN

La transición hacia la sostenibilidad alimentaria es un proceso en curso que involucra cambios en diferentes niveles sociales. Las prácticas alimentarias dominantes están influenciadas por las industrias. De acuerdo con Spaargaren, Oosterveer y Loeber (2012), están en curso algunos procesos de transición alimentaria que implican cambios estructurales y que dan como resultado la emergencia de nuevas formas de producción y consumo. Estos procesos son protagonizados por actores que tienen intereses en cambiar las reglas del juego comercial. Según los autores, son procesos que reorganizan las dinámicas de interacción de actores clave, como autoridades gubernamentales, productores, industrias, comerciantes y consumidores, procesos que implican también cambios de opinión y comportamiento de estos actores, y la redefinición de valores, políticas y prácticas.

En este contexto de transición para la sostenibilidad alimentaria, es fundamental entender el papel de los actores sociales y sus agencias. De acuerdo con Norman Long (2007), la realidad social es construida por los actores sociales, que pueden ser individuos o instituciones capaces de dar sentido y orientar la acción de acuerdo con intereses. Los actores sociales interfieren en la realidad social remodelando sus contornos. Long retorna el concepto de “agencia” de Anthony Giddens (1991) y afirma que los actores son arquitectos de sus propias acciones y de la sociedad. De esa manera, la sociedad es construida por la “agencia” de los actores sociales que están insertados en contextos únicos y que crean, en todo momento, las soluciones para los dilemas de su día a día. Las estructuras sociales son reorganizadas y adquieren valores y significados por la “agencia”, que está permeada por representaciones simbólicas, visiones de mundo e intereses que la significan y le dan sentido.

En este sentido, los actores sociales, por medio de sus “agencias”, son capaces de diseñar nuevas realidades sociales y de encontrar soluciones para sus problemas sociales diarios, de acuerdo con valores e intereses. Según Víctor Papanek (2014):

“Todos los hombres son diseñadores. Todo lo que hacemos casi siempre es diseñar, pues el diseño es la base de toda actividad humana. La planificación y normativa de todo acto dirigido a una meta deseada y previsible constituye un proceso de diseño (...). Diseñar es componer un poema épico, realizar un mural, pintar una obra maestra, escribir un concierto. Pero diseñar es también limpiar y reorganizar un cajón de un escritorio, sacar una muela cariada, preparar una tarta de manzana, escoger los puestos para un partido de béisbol callejero, educar a un hijo”. (p. 28)

Para Víctor Margolin (2012), “desde la Revolución Industrial, el paradigma de diseño dominante ha sido el del diseño para el mercado” (p. 1). Según el autor:

“Ha habido poca teorización sobre un modelo de diseño de producto orientado a las necesidades sociales. La teoría sobre el diseño para el mercado está extremadamente bien desarrollada. (...) pero en cuanto a la comprensión más amplia acerca de cómo el diseño para las necesidades sociales podría ser comisionado, apoyado e implementado, poco se ha logrado”. (p. 2)

Para que haya una producción y un consumo de alimento sostenibles, tiene que desarrollarse una cadena diseñada según las necesidades del mercado y de la sostenibilidad. Las reglas del capitalismo industrial están orientadas al lucro y toda su cadena productiva está organizada para atender, en última instancia, esta necesidad. Sin embargo, el alimento sostenible requiere de otras necesidades como el equilibrio ambiental, la dignidad del productor y las características físicas saludables del alimento.

En esta investigación podemos considerar que el alimento sostenible es el producto principal y las necesidades de sostenibilidad son las que se tienen que tener en cuenta, equilibrándolas con los intereses comerciales puramente lucrativos. Hay que considerar todo el sistema en el que circula el alimento, lo que engloba los ambientes de producción, de distribución y de consumo. Y ahí hay un conjunto de factores que se tiene que considerar, como el medioambiente, los aspectos culturales, la infraestructura, etc.

Trayendo la conceptualización de diseño para el ámbito de las cuestiones alimentarias, Isabel Lugo (2015) afirma que “cada tipo de sociedad ha desarrollado su diseño en función de su cultura, de sus ritos y de sus necesidades”. (p. 24) La autora afirma que la necesidad del siglo XXI es la sostenibilidad (2015). El triángulo alimentación-tecnología-diseño tiene que responder a las preocupaciones por la sostenibilidad, y “considerar la alimentación como un ámbito de actuación estratégico para la redistribución equitativa y la conservación de los recursos, el desarrollo territorial, y el bienestar físico y socio-cultural del individuo y la comunidad”. (p. 31)

En este sentido, en este estudio proponemos que las preocupaciones de la sostenibilidad involucran innumerables aspectos, tales como: la valoración de prácticas artesanales, los saberes tradicionales, los aspectos étnicos, la identidad, la pluralidad y la diversidad cultural, el respeto por los productores, por los animales y por la tierra, la preservación ambiental, la reducción de uso de los recursos materiales y la necesidad de reaprovechar, reutilizar y reciclar materiales. Además, el diseño de una cadena de producción y

consumo sostenible está permeado por sociabilidades, modos de relacionarse, códigos culturales locales y relaciones de confianza que deben ser tenidas en cuenta para que funcione.

Por lo tanto, el aspecto cultural es un elemento fundamental en el diseño de las cadenas de producción y consumo sostenibles. La sostenibilidad alimentaria, como fenómeno diseñado, se expresa de innumerables maneras en cada contexto local y es el resultado de la pluralidad cultural de las diferentes localidades. Cada localidad será capaz de construir su propio diseño de menú sostenible, y también debe tener en cuenta para ello las expresiones locales de prácticas alimentarias, estilos de vida, visiones de mundo, identidades, sociabilidades y comercio local.

Los restaurantes sostenibles, sus proveedores y los chefs como actores que, por medio de su “agencia”, diseñan realidades sociales sostenibles

Como se ha mencionado, “la planificación y normativa de todo acto dirigido a una meta deseada y previsible constituye un proceso de diseño” (Papaneck 2014, p. 28). Las metas y los objetivos que se desean alcanzar están estrechamente vinculadas con las visiones de mundo, los valores, los significados y las prioridades en la planificación de las etapas necesarias para alcanzar estos objetivos. Estas visiones de mundo y valores, entre otros elementos, dan sentido a la “agencia” de los actores sociales. Por lo tanto, es por la “agencia” que los actores sociales establecerán objetivos y diseñarán caminos para alcanzarlos.

En el contexto de transición hacia la sostenibilidad alimentaria, los restaurantes sostenibles, los proveedores y los *chefs* son actores sociales que asumen roles fundamentales y, a través de su “agencia”, contribuyen a crear nuevos diseños alimentarios. En este escenario, el restaurante sostenible está en una punta de la cadena alimentaria y los proveedores en la otra punta. Y en medio del proceso hay que reconocer la presencia fundamental de otro actor social: el *chef*. Este contribuye no solo a la innovación en las elaboraciones de platos, sino también al proceso del diseño de este producto, desde su producción hasta el consumo. El *chef* asume así un importante papel, al entender los procesos productivos armónicos ambientalmente, al reconocer su potencial gastronómico y al elegir este alimento. Contribuye también en la difusión de un nuevo modo de pensar la alimentación y sus rasgos de sostenibilidad y, además, crea una demanda de alimento sostenible.

En un aspecto práctico, cuando el *chef* elige comprar productos ecológicos locales, la comprensión de la sostenibilidad da lugar a una “agencia” que reconfigura el diseño de la restauración. Aunque un restaurante provisto

únicamente de estos productos no sea aún una realidad alcanzada, estas compras configuran una “agencia” que favorece a la sostenibilidad. O sea, entendemos que el *chef* toma decisiones de compras que ejercen un importante rol en la constitución de “agencias” de restaurantes sostenibles, las cuales, a su vez, se insertan en la dinámica social, contribuyendo a la conformación de diseños alimentarios más sostenibles.

Estos actores pueden ser analizados desde una perspectiva relacional entre producción y consumo (Fonte 2008) que influye en el diseño comercial del alimento sostenible. Desde esta perspectiva, existen tanto una articulación como implicaciones recíprocas entre la manera de producir, procesar, distribuir, comercializar, cocinar y consumir el alimento. Así, el diseño de esta cadena tiene que considerar esas implicaciones recíprocas entre todas estas etapas. Lo que se produce y la manera como se hace tiene repercusiones directas en lo que se cocina y en lo que se elige comprar, y viceversa.

El *chef* cumple el papel de hacer los cambios necesarios para incorporar la sostenibilidad en las tareas diarias de un restaurante. Entendemos que la confección de un menú sostenible consiste en, por un lado, el diseño de platos innovadores con ingredientes sostenibles –lo que supone conocimiento de las técnicas, el producto, la estacionalidad, el frescor, la proximidad, etc.– y, por otro, en la gestión de la adquisición de estos productos –los plazos para la compra, el transporte, la conservación, etc.–. Como ejemplo, se puede pensar en la carne ecológica, que es producida bajo las condiciones exigidas para obtener la certificación, la logística de distribución y su consumo por *chefs* que saben cómo utilizarla en sus recetas aprovechando su sabor y textura.

En este artículo buscamos comprender los caminos que se están diseñando para alcanzar la sostenibilidad alimentaria. Para el presente análisis se eligió la provincia de Barcelona, situada en la Comunidad Autónoma de Cataluña, España. Como una de las capitales más turísticas del mundo, Barcelona cuenta con un potente sector de restauración. Además, en la ciudad existe un gran número de restaurantes cuyos propietarios tienen genuina preocupación por usar productos locales y de temporada.

Además de la existencia de propietarios de restaurantes que siguen el estilo *slow food*, o sea, que se preocupan por la procedencia u origen de los ingredientes, su manera de cultivo sostenible y la justicia social, en Barcelona adquiere fuerza una cultura alineada a estos valores, que se pueden ver tanto en el ciudadano común como en las Instituciones gubernamentales. En la sociedad civil se crean huertos comunitarios y existe el Foro Profesional de la

Restauración Sostenible¹, entre otras iniciativas. Barcelona es asimismo firmante del Pacto de Milán desde 2015², y durante el año 2021 fue la Capital Mundial para la Alimentación Sostenible.

El objetivo aquí es analizar cómo se diseña un menú sostenible en Barcelona, poniendo el foco en la producción y en la comercialización de carnes³, y teniendo en cuenta que los actores sociales están inmersos en la cultura local y en su manera de entender y vivenciar la sostenibilidad alimentaria.

METODOLOGÍA

Para la realización de esta investigación hemos asumido la perspectiva orientada al actor social de Long (2010) y buscamos delinear los contornos y contenidos de la experiencia de algunos restaurantes sostenibles y sus proveedores en la ciudad de Barcelona y su entorno. El camino metodológico recorrido combina directrices de cómo realizar una investigación social (Quivy y Campenhout 1992) con algunos instrumentos de la investigación empírica y la observación participante (Thiollent 1982; Brandão 1983), además del abordaje etnográfico (Peirano 1995).

La selección de los restaurantes se realizó sobre la base de investigaciones de campo presenciales y virtuales, y aparte se realizó un análisis de documentos e informaciones recogidas a través de internet. En Barcelona, la investigadora principal participó en formaciones y eventos sobre restauración sostenible ofrecidas por la Asociación de Restaurantes Sostenibles, citas que contaron con diversos profesionales como nutricionistas, agricultores, agencias de publicidad, representantes de la Generalitat de Cataluña, comerciales, etc.

Finalmente, para la selección se utilizó la guía “*Slow Food 2020*”, con la que se obtuvo un listado de locales que siguen el concepto *slow food* en Barcelona. Como resultado de esta selección, creamos una muestra aleatoria de cuatro restaurantes de los treinta que recibieron el sello Caracol *Slow Food* en 2020. Los que reciben este sello usan ingredientes de origen local y artesanal, además de formar parte de la cultura del territorio. En cada uno de estos locales

¹ Fuente: <<https://www.restaurantessostenibles.com/historia/>> Acceso el 02/09/24.

² El Pacto de Milán es un acuerdo internacional que recibe el apoyo de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y en el que 200 ciudades participantes se comprometen a desarrollar modelos agroalimentarios sostenibles, justos y sanos.

³ Por cuestiones de espacio, el análisis sobre los proveedores de hortalizas está realizado en otro artículo.

se realizaron visitas y entrevistas semiestructuradas con los *chefs* responsables de los menús y con alguno de sus proveedores. Estos últimos también rellenaron formularios que solicitaban las siguientes informaciones: nombre del local, producto(s), fecha, proveedor del restaurante, porcentaje de venta a restaurantes, exigencias de los restaurantes, tipo de negocio, fecha de inicio, tamaño del negocio, aspectos tradicionales en la producción, número de personas en la empresa, porcentaje de renta para el sustento de la familia, trabajos complementarios, modelo de producción, razón por la que utilizan esos métodos, alimentación de los animales, logística (crianza, matanza y venta), logística de entrega, tipo de transporte para la entrega, problemas en las entregas, almacenamiento de los productos, y desafíos del negocio.

Las entrevistas con los proveedores se hicieron de forma virtual o presencial: La investigadora analizó experiencias tanto en los alrededores de Barcelona como en el interior de Cataluña. También utilizó las páginas web de estos proveedores para obtener informaciones complementarias sobre ellos.

El uso de una metodología cualitativa basada en la participación en eventos y en entrevistas semiestructuradas (*chefs*), además de en la observación y en entrevistas estructuradas (proveedores) ha permitido analizar los siguientes elementos: la percepción general de la sostenibilidad en Barcelona y de sus proveedores, la cultural alimentaria local (cocina catalana) se asocia a la percepción de sostenibilidad alimentaria, cómo los aspectos culturales e identitarios organizan la vida social y los arreglos comerciales, cómo los proveedores entienden la sostenibilidad y diseñan la producción y la distribución de sus productos, y también de cómo los chefs entienden la sostenibilidad y las implicaciones en sus trabajos junto a los productos y a los proveedores. Observamos a los proveedores, su perfil y cómo están organizando la producción, la distribución y las ventas, teniendo en cuenta su constante relación con los chefs y con los restaurantes sostenibles.

La sostenibilidad, como proceso global, presenta desafíos comunes y diferentes maneras de solucionarlos. De ese modo, lo que se podrá observar en Barcelona puede servir de reflexión para procesos sostenibles en otros contextos sociales.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En Barcelona, las percepciones y prácticas asociadas a la sostenibilidad alimentaria están muy relacionadas con la cocina catalana. Desde el punto de vista geográfico, en Cataluña, algunos autores distinguen tres tipos distintos

de cocina tradicional: la marinera, la de montaña y la del llano (Torrado 1988). De acuerdo con Jesús Contreras (2006),

“Una cocina nacional es aquella que se refiere a los alimentos y formas de prepararlos considerados normales, típicos o propios de un determinado país, y que constituye un aspecto de su identidad de grupo”. (Traducción de la autora, p.22)

Para el citado autor, al pensar sobre la cocina nacional, hay que tener en cuenta, entre otras cosas:

“Las influencias del mercado en la cocina y de la cocina en el mercado y la agricultura, por lo tanto, sobre el mismo paisaje. El paisaje no es una consecuencia directa de unas condiciones ecológicas y climáticas, es sobre todo el resultado de la acción humana”. (Traducción de la autora, p. 26)

De esta manera, se puede entender que la cocina tiene relación con el entorno, con la manera como las personas se identifican y como se relacionan entre sí y con el medioambiente. El diseño del menú sostenible en Barcelona está cargado de un significado de pertenencia e identidad que da sentido a las acciones de los actores locales y que configura una realidad específica. Según Toni Massanés (2006):

“La cocina es la estrategia alimentaria humana, que se ha desarrollado de forma distinta en cada momento y sociedad. Se diferencia de las estrategias del resto de los seres vivos por su carácter básicamente cultural.” (Traducción de la autora, p. 12)

En palabras de este mismo autor, “una cocina es todo lo que comemos, cómo lo comemos, cuándo y porqué. Y también qué pensamos al comerlo” (Traducción de la autora, p. 13). Aunque la definición de una cocina específica sea un tema complejo, Massanés defiende que:

“Una cocina es el conjunto de comportamientos alimentarios de un conjunto de personas concretas que con sus relaciones con el medio y entre sí (interactuando en mayor medida que con el resto) la han conformado. Son estos condicionantes geográficos, históricos, políticos, sociales, etc., los que hacen que las cocinas no formen un solo continuum global.” (Traducción y negrita de la autora, p. 14)

Un gran referente cuando se habla de cocina catalana es Ferrán Agulló (1978). Fue un periodista nacido en el siglo XIX y autor de un recetario sobre la cocina catalana de dicho periodo. De acuerdo con Salvador Garcia Arbós (2000), Agulló, juntamente con Josep Pla, crea un “mito de la cocina empordanesa”, que es la síntesis de la cocina gironina y de la Cataluña Vieja (la zona

noroccidental de Catalunya, que abarca las comarcas provincia de Gerona, parte de la de Lleida y la mayor parte de la de Barcelona).

Ferrán Agulló salió del contexto urbano y realizó una extensa excursión por el interior de Cataluña, buscando las recetas tradicionales directamente del pescador, del *payés*, de amas de casa, de hostales, de marineros o de cazadores. Su libro reúne recetas de platos típicos catalanes como el sofrito, la escudella, el arroz a la cazuela, los macarrones, la ternera con setas y el fricandó. Además, aportó recetas de salsas básicas catalanas, de sopas, de pescado, de bacalao, de carnes de cordero, de cerdo, platos con verduras, con setas, postres, etc. Las recetas de este libro están marcadas por la sencillez y la estacionalidad, dos elementos importantes para la sostenibilidad y presentes en el ideario de los chefs entrevistados.

Por su parte, Contreras, Espeitx y Cáceres (2003) se refieren a los “productos de la tierra” como los productos tradicionales que cuentan con raíces en algún lugar de Cataluña. Bajo el punto de vista de los autores:

“Tierra, país, [y] territorio” son términos empleados para hacer referencia a un espacio con características naturales más o menos específicas y que “incluye prácticas humanas y conocimiento natural y ambientalista que se acumularon y se transmiten a lo largo de la historia” (...). Estos productos pueden ser agrarios, ganaderos o bien elaborados (como embutidos y quesos). Los productos agrarios se identifican a partir de unas calidades más o menos específicas que son adquiridas a partir de las particularidades medioambientales y conforme a las técnicas empleadas. En el caso del ganado, puede ser una raza originaria o una raza muy bien adaptada a un territorio concreto (...) los productos elaborados se reconocen por las técnicas y/o por la combinación de ingredientes, factores que los confieren especificidad” (2003, p. 10, traducción de la autora).

Siguiendo con dicho autores, el desarrollo del concepto “productos de la tierra” y las tradiciones gastronómicas del territorio están vinculados a algunos aspectos sociales, entre ellos: la reivindicación por parte de los consumidores de productos más sanos y seguros, o que hagan referencia a dónde fueron producidos; la voluntad de favorecer la continuidad de las actividades agrarias y artesanas; y el aumento de la preocupación de la población por la protección medioambiental, la biodiversidad, la diversidad cultural, etc. En sus palabras:

“Todos los planeamientos actuales que conciernen a la gestión del territorio, la defensa del paisaje, la diversificación de la agricultura, el micro desarrollo económico o la lucha contra la banalización del gusto incorporan y reivindican los productos de la tierra y les otorgan un papel central en el desarrollo de nuevos modelos” (p.11).

Según se indica, en el proceso de reconocimiento y valoración de los “productos de la tierra” las marcas gastronómicas y las asociaciones de restaurantes juegan un papel muy importante como promotores de los usos de estos productos (p.12). Y el papel principal, salvaguardar y difundir estos productos, corresponde a los productores.

En este estudio realizado por los autores, los productos analizados no están oficialmente reconocidos por la *Generalitat* de Cataluña como “productos de la tierra”, pero son producidos por gente local y, como será mostrado, cumplen en gran medida las características mencionadas arriba. Entendemos, por lo tanto, que son productos que están profundamente inmersos en la cultura local y responden, en muchos aspectos, a la demanda de proteger y valorar el medioambiente y la cultura local. De hecho, la propia percepción de sostenibilidad por la población en Barcelona asocia estos productos a un camino de protección de su entorno ambiental, de la cultura y de la cocina, como será mostrado más adelante.

A continuación, se expondrán algunos aspectos de la producción de carnes de productores localizados en diferentes partes de Cataluña –que proveen a los restaurantes sostenibles analizados en la ciudad de Barcelona– así como las percepciones de los *chefs* responsables por el diseño del menú sostenible. Se buscará mostrar que los rasgos de la cocina catalana, sus aspectos identitarios y los modos de producción tradicionales son fundamentales tanto para orientar las prácticas sostenibles de los productores como las elecciones de compra y creación de los menús sostenibles de los chefs de Barcelona.

Productores locales: carnes y embutidos

Los proveedores de carne analizados son de tamaño mediano. Se trata de empresas familiares catalanas, muy inmersas en la cultura de pueblo y que sacan sus rentas de este trabajo. Se detectan mezclas de técnicas tradicionales y modernas que proponen el equilibrio ambiental y el bienestar humano y animal. Los proveedores de pollo ecológico los crían en una finca de 28 hectáreas localizada en el Prepirineo, entre Tremp y Puente de Montañana, en Lleida, a 950 metros de altura. Los productos locales son parte de la cocina catalana y el pollo es un ingrediente que aparece en diferentes platos catalanes, como el “arròs a la catalana amb pollastre o colimí”, la “sopa de menuts de gallina”, el “pollastre rostít”, el “pollastre amb picada”, etc. (Agulló 1978). La región donde se producen estos pollos sostenibles está en el área de los Pirineos, caracterizada por los paisajes de montaña y el rigor climático, pero,

aun así, producen productos de alta calidad (Contreras et. al. 2003, p. 20).

Los proveedores de pollo ecológico poseen las certificaciones de “ecológico” de la Unión Europea y del CCPAE. De acuerdo con el Consejo Catalán de Producción Agraria y Ecológica (CCPAE):

“La producción ecológica es un sistema de gestión agrícola y de producción de alimentos que combina las mejores prácticas ambientales, un elevado nivel de biodiversidad, y normas exigentes de sanidad y bienestar animal. Estas prácticas hacen un uso responsable de la energía y de los recursos naturales, y tiene como objetivo preservar y mejorar el suelo, el agua, las plantas y los animales, así como el equilibrio existente entre ellos. La agricultura ecológica está basada en una serie de principios y prácticas orientadas a minimizar el impacto humano en el medioambiente y a promover el desarrollo rural. Estos principios se tienen que aplicar en cada una de las etapas de la producción, elaboración y distribución de todos los productos agroalimentarios ecológicos”. (Página web CCPAE, 5 s, traducción de la autora)

Se cría el pollo rojo de la raza *label*, de crecimiento mediano, muy adecuado para aguantar las condiciones del territorio y el clima extremo, aunque no sea una raza autóctona⁴. La elección de esta raza demuestra una preocupación por el bienestar de los animales, que vivirán en armonía con el medioambiente y en unas características tan específicas como es un intenso frío invernal. Y además es una raza que garantiza la calidad exigida comercialmente, lo que demuestra una búsqueda de equilibrio entre los elementos comerciales y no comerciales. Es un negocio familiar que existe desde hace catorce años. La entrevistada afirma: “Vivimos en una ubicación donde no nos llegan ni el agua, ni la luz, ni el gas. Cada caseta se autoabastece de agua mediante los tejados”⁵. La pareja hace todo el trabajo del negocio: cría, gestión (matanza, preparación, distribución) y comercialización. Toda la renta familiar –pareja y dos hijos– viene del negocio.

Estos productores crían un promedio de 500 pollos mensuales. Los pollos comen una mezcla de cereales ecológicos e insectos, dándose todas las condiciones para que tengan una vida y un crecimiento naturales. Entre sus clientes, los restaurantes suponen el 45 %, algunos con estrella Michelin; los demás clientes son hoteles, carnicerías, cooperativas de consumo, la feria *Slow Food* y particulares en diferentes partes de Cataluña, como Barcelona, Balaguer, Lleida y Manresa. Las ventas las hace la esposa y el esposo se

⁴ <<https://pollastresecologicslatorrederbull.com/ca/>> Acceso el 02/09/24.

⁵ Respuesta al cuestionario de esta investigación, el 4 de noviembre de 2020.

encarga de la distribución. Las entregas se hacen con una furgoneta refrigerada cada dos semanas y el producto puede aguantar dos semanas en cámara. En estos catorce años estuvieron trabajando intensamente para construir y consolidar su negocio dentro de las exigencias sostenibles: un aprendizaje constante de mejora técnica y de tejer conexiones con el entorno para llegar a más clientes que valoren este tipo de producto y garantizar así la continuidad del negocio.

De acuerdo con Alamon (*et. al.* 2012), tradicionalmente se asocia los pequeños núcleos del Pirineo con los procesos de emigración de su población, pero este proceso se suaviza gracias a la llegada de nueva población procedente de forma mayoritaria de áreas urbanas con vocación para trabajar en el sector primario. Esta tendencia se suma a la propuesta de producción sostenible para promover el desarrollo económico y la valoración de los productos locales.

La ternera ecológica investigada está producida en L'Espunyola, un pueblo de la comarca de Berguedà, en Cataluña. Las comarcas centrales de Cataluña tienen un paisaje de contrastes entre las zonas planas y las de montañas y ofrecen productos esencialmente agrarios (Contreras, Cáceres y Espeitx 2003, p. 114).

Se trata de un negocio familiar, en el que trabajan dos generaciones en tareas variadas. En total suman ocho trabajadores, cinco de la familia y tres empleados. Además de criar ganado, producen el alimento de los animales de manera sostenible. La parte comercial empezó en el año 2010, pues hasta entonces básicamente se dedicaban a la crianza de ganado. Hoy, con 38 años, el productor entrevistado afirma que desde niño trabaja en la crianza junto a su padre. Una vez más, se detecta que la transición hacia el producto sostenible los impulsó a expandir el negocio, lo que implicó más aprendizajes y más trabajo. Construyeron el obrador para hacer los cortes y los envases de la carne y, así, conseguir atender de manera más específica la demanda del cliente.

La familia nació en L'Espunyola y su propuesta de trabajar en el marco de las reglas ecológicas empezó en 2006. La ternera es criada libre en los pastos y la carne está certificada, tienen el sello europeo y el certificado CCPAE. Hicieron la transición porque se preocupaban por la conservación a largo plazo de su territorio y del paisaje. Piensan que sin los productos químicos se puede hacer una alimentación muy saludable y se puede trabajar y vivir de esta renta. Aquí se observa que las prácticas sostenibles son un camino para mantener la cultura y el paisaje del territorio.

El agricultor afirma que “la transición hacia lo ecológico no es algo sencillo, principalmente, por el cambio del sistema de producción, pero decidimos hacerlo porque a largo plazo se podría recompensar”⁶. El entrevistado subraya que “no es un dinero rápido y fácil, pero merece la pena y, actualmente, crece la demanda por productos naturales”⁷. Considera que la decisión de hacer la transición a lo ecológico es algo que tiene que “salir de dentro, como un artista, hay que tener inspiración, además de tener también algún conocimiento técnico”⁸. Una vez más, se observa que las motivaciones hacia un negocio sostenible no son puramente comerciales, sino que involucran toda una serie de aprendizajes además del aumento de trabajo.

La familia tiene aproximadamente 200 vacas, que están todo el año pasando en bosques, montañas y campos del pueblo, y ahí es donde cuidan de sus crías, hasta que no tienen más leche para darlas. Cada vaca tiene una cría al año y luego estas crías se van a engordar, hasta que, con 13 o 14 meses, van al matadero. Después, de vuelta al obrador, los trabajadores preparan la carne (hacen el despiece, cortan y envasan a pedido del cliente), venden y distribuyen. Los cultivos ecológicos para la alimentación son plantas proteaginosas, forrajes y granos de cereales; tienen 100 hectáreas de cultivo y alrededor de 150 de bosque. Los animales no siempre son autóctonos porque, en la relación entre crecimiento y calidad de la carne, las autóctonas son inferiores a otras razas. Ellos intentan hacer un producto que les guste a los clientes y, para ello, hacen cruces con otras razas, como las francesas. Son proveedores de una hamburguesería *gourmet* de Barcelona y uno de los restaurantes analizados (ambos del mismo propietario), ya que les gusta trabajar con productos de alta calidad y, por lo tanto, tienen que estar buscando mejorar la calidad del producto constantemente, para así atender la demanda exigente.

⁶ Entrevista concedida a la autora por el proveedor del restaurante, el 25 de noviembre de 2020.

⁷ Entrevista concedida a la autora por el proveedor del restaurante, el 25 de noviembre de 2020.

⁸ Entrevista concedida a la autora por el proveedor del restaurante, el 25 de noviembre de 2020.



Figura 2: Ternera de L'Espunyola. Fotografía tomada por la autora.

El 60 % de las ventas está destinada a los restaurantes y el resto queda para carnicerías, tiendas, escuelas y particulares. El restaurante investigado siempre quiere los cortes más nobles porque su negocio está dirigido a un público que busca la carne poco cocinada y con altos niveles de sabor y aroma. Entretanto, el productor consigue vender toda la ternera para sus diferentes clientes.

Una vez a la semana hacen distribución en un camión frigorífico. Ofrecen carne fresca sin conservantes y envasada al vacío. Un problema en las entregas es que sale caro ya que, como es carne fresca, tienen que manejar poco volumen para los muchos kilómetros recorridos⁹. Lo buscan solucionar haciendo las entregas compartidas entre un productor de cerdo, uno de cordero y otro de pollo, todos de la misma región, que decidieron trabajar juntos para disminuir costes. La parte de la logística de entrega es muy importante en este tipo de negocios que no tiene alta producción y cuando las demandas exigen el producto fresco, sin congelar. Aquí se puede percibir que los proveedores diseñan sus logísticas de entrega en el día a día, encontrando necesidades comunes y haciendo acuerdos de entregas para facilitar la continuidad de los trabajos. En el diseño logístico son fundamentales los marcos de la

⁹ La finca está localizada a dos horas de viaje en furgoneta hasta Barcelona.

sociabilidad local, en los que los individuos tienen que conocerse mutuamente, socializar y establecer lazos de confianza para que haya cooperación favorable entre todas las partes. El productor está satisfecho y afirma: “Mi negocio y mi trabajo son mi vida. No la dejaría”¹⁰. Una vez más, percibimos que el trabajo se mezcla con los valores personales.

La carne de ternera se encuentra ampliamente representada en el recetario catalán tradicional: “vedella amb samfaina”, “vedella amb bollets”, “fricandó de vedella”, “vedella amb mongetes”, “vedella saltada”, etc. (Agulló 1978, p. 157). La carne de cordero también se encuentra en el recetario de la cocina catalana: “costelles a la brasa”, “cuixa o espatlla de xai o anyell”, “peus de xai o anyell”, “tripa de xai o be”, etc. (Agulló 1978, p. 177) El criador de cordero analizado está en localizado este mismo pueblo, la L’Espunyola. El actual propietario es la novena generación de criadores de cordero y aún realizan el pastoreo diario por los campos con las 700 ovejas. Se hace todo el control de partos a través de registros en los cuadernos de apuntes, con fechas, matrículas y árboles genealógicos precisos. Las ovejas tienen cuatro parideras al año y todo el proceso respeta su ciclo natural. El forraje lo hacen en la misma finca, en la que plantan avena, cebada, trigo, lino, etc.

El propietario cuenta con tres trabajadores, entre ellos, un pastor joven de su mismo pueblo y muy apasionado por este trabajo, lo que es muy difícil de conseguir actualmente, pues la juventud no busca este tipo de oficios. Todo el sistema proviene de sus ancestros, pero adaptado a las nuevas tecnologías, como el tractor. Es un sistema de cría muy tradicional que busca respetar el medioambiente, y todos los procesos son autosuficientes. Las crías se van al matadero a partir de los tres meses, y cada semana se hace la matanza de 12 a 14 corderos. El despiece lo hacen en la propia finca. Los corderos no salen a pastorear, pero hay patios grandes y soleados donde paseen diariamente.

Entre los clientes, los restaurantes corresponden a un 40 % y el resto son las carnicerías y los particulares. Además de los corderos listos para el consumidor final, producen también semillas y harinas para amasar pan. En esta experiencia de producción de corderos vemos características semejantes a las ya mencionadas sobre el pollo y la ternera. El negocio es pequeño, de un único propietario que cuenta con pocos trabajadores para ayudarlo en las muchas tareas: producen la comida de los animales, los crían, los cortan y los preparan, producen harinas para el pan y hacen la distribución, además de

¹⁰ Entrevista concedida a la autora por el proveedor del restaurante, el 25 de noviembre de 2020.

tener que hacer los contactos para conseguir vender y mantener la clientela. Tienen una concepción de la sostenibilidad muy basada en los métodos tradicionales de producción.

La carnicería y charcutería analizada se localiza en Jafre, al norte del Baix Empordà, en la provincia de Girona. Esta área es rica en productos de la tierra y del mar, la diversidad paisajística permite diferentes tipos de cultivo, y también es un área de gran tradición de producción de embutidos. (Contreras, Espeitx y Cáceres, 2003, p. 57). La butifarra dulce es un producto popular, hecha de carne de cerdo, que incorpora azúcar, canela y limón; se presenta cruda o como un fuet seco. (Contreras, Espeitx y Cáceres, 2003, p. 58). Es uno de los productos que se hacían después de la matanza del cerdo. En la Plana de Vic, la matanza del cerdo era una ceremonia que reunía a familiares y amigos en la época fría, para sacrificar el cerdo. (Corral-Marfil, Sabata-Aliberch y Arimany- Serrat 2018). Antiguamente se hacía para autoconsumo, pero en la actualidad se venden en las carnicerías y charcuterías. Otro producto tradicional que se elaboraba en las casas de los campesinos de las comarcas gerundenses es el “piumoc”, un tipo de embutido seco, de textura granulosa y sabor intenso. (Contreras, Espeitx y Cáceres, 2003, p. 82), para condimentarlos se usaba sal y pimienta.

La carnicería y charcutería cuenta actualmente con tres tiendas además de la venta *online*. Es una empresa familiar creada en 1947 y sigue haciendo sus productos con las recetas y procedimientos artesanales de esa época; usa solamente sal y pimienta para hacer sus productos, que son cocidos y curados, sin colorantes ni conservantes. Esta manera de preparar los embutidos es muy tradicional, ya que después de la matanza del cerdo se hacían embutidos para conservar la carne para todo el año (Corral-Marfil, Sabata-Aliberch y Arimany-Serrat 2018, p. 2). Uno de sus productos más conocidos es la butifarra de perol, muy típica en la región. Al inicio era una carnicería y trabajaba con cordero, cerdo y ternera; posteriormente, empezó con los embutidos. Cuenta con 21 trabajadores, entre producción, reparto y ventas.

En general, trabaja con animales autóctonos: no son ecológicos, pero son de la zona, no se encuentran cerrados en granja y tienen un patio para salir al sol. El propietario no busca el producto ecológico porque la carne local, tal y como es, le parece de muy buena calidad. Los animales comen forraje y pienso preparado por el productor, es decir, no provienen de grandes monocultivos. Como el pueblo es pequeño, el propietario consigue acompañar el día a día, conoce bien el ganado y le hace un seguimiento constante, siempre buscando la calidad. A los 10 o 12 meses, el ganado tiene que pesar bien y llevar grasa.

Trabajan con mataderos autorizados, buscan la carne entera y hacen el despiece. Producen embutidos de caldera hervidos en caldera, típicos de la región, como la butifarra blanca y negra. También producen embutidos secados, como el fuet, salchichón, chorizo y morcilla. La butifarra dulce la elaboran con carne de cerdo magra, sal, azúcar y limón. Utilizan el azúcar como conservante. Los productos se pueden conservar hasta un mes con embalaje al vacío. La butifarra de perol se hace de manera muy tradicional, con la caldera, usando cabeza de cerdo y partes de dentro del cerdo. Pueden sacar un sabor y textura especial. El entrevistado considera que “todo es muy natural, la materia prima es buena y nada más” ¹¹. Hay una variedad enorme de otros productos disponibles en las tiendas y en la página web. Los restaurantes representan un 50 % de las ventas. Empezó a trabajar en los años 90 del siglo pasado con restaurantes, que suelen ser clientes honestos y fieles, y su género se hizo conocido por el boca a boca. Las preparaciones las hacen en casa (un amplio espacio de 250 metros) y realizan las entregas por las tiendas y los restaurantes con tres furgonetas, dos días a la semana o más veces si es necesario.

La elaboración de embutidos es significativa en Cataluña. Muchos de los productos más emblemáticos están enraizados en la producción local y son muy valorados y consumidos (Espeitx 2006, p. 58). La manera de producir los embutidos relatada por el entrevistado sigue, en sus rasgos principales, las prácticas de producción de embutidos que se hacían después de la matanza del cerdo en toda Cataluña. La matanza del cerdo es una fiesta de origen ancestral que celebra el ritual de sacrificio doméstico del cerdo. No hay que perder de vista que los productos de la matanza constituyen parte del patrimonio cultural gastronómico de cada país (Fàbregas i Comandran 2011). En su obra *La matanza del cerdo*, Fàbregas i Comandran (2011), que realizó entrevistas con personas que hacían o dejaron de hacer la matanza, detectó que los productos que se elaboraban eran los productos “de toda la vida”, como la butifarra cruda, la “llonganisses”, la espalda salada, la butifarra negra, la butifarra de huevo, la de perol, el bisbe, etc., siempre usando como condimento solo sal y pimienta (no emplean aditivos), pues esto se consideraba muy fundamental. Y la calidad de la pimienta negra es también un factor esencial para una mejor calidad de los embutidos (Fàbregas i Comandran 2011). Los productos duraban hasta la matanza siguiente y no se vendían. Una de las ventajas de la matanza era el consumo doméstico de productos de gran calidad gastronómica.

¹¹ Entrevista concedida a la autora por el proveedor del restaurante, el 23 de octubre de 2020.

Chefs, identidad y cocina catalana

Todos los restaurantes analizados presentan platos que mezclan la cocina tradicional catalana con innovaciones culinarias, con excepción de uno que se propone servir platos tradicionales de la cocina catalana *gourmetizados*¹² porque ofrece productos de proximidad y ecológicos. En Barcelona, se ha generado una “cocina urbana culta de raíces modernas, mezcla de ideas internacionales y de inspiraciones locales que ha tomado formas” (Torrado 1988, p. 43). Según Nascimento (2024), en Barcelona “la existencia de referencias culturales provenientes de distintos lugares, debido al fuerte fenómeno migratorio presente en la ciudad y al mismo tiempo la fuerte cultura catalana que busca preservar la “identidad del país” crean un ambiente donde los chefs pueden tener sustanciosas experiencias de creaciones gastronómicas innovadoras (p. 11).

De acuerdo con Mercè Bernardo, Escalante y Arbussà (2019, p. 21), actualmente el éxito de la cocina catalana se debe, en parte, a una población sensibilizada con la gastronomía. Se hace referencia a la cocina de proximidad, apostando por productos ecológicos y locales. Para los autores (2019), un factor relevante del éxito de la cocina catalana es la provisión local de materia prima variada y de calidad, fruto de la diversidad del territorio y, muchas veces, la tradición culinaria del país, base de la cocina actual de los restaurantes más exitosos (p. 21). Según estos autores (2029), “los restaurantes de alta cocina funcionan como escaparates de creatividad, diseño y muestra de la cultura de un territorio” (p. 22). En 2016, Joan Roca¹³, hablando en representación de todos los cocineros con estrella Michelin¹⁴, afirmaba que la gala pondría “de relieve la cocina de territorio y de proximidad, pero también comprometida con la creatividad” (p. 28). Joan Roca es uno de los hermanos propietarios del restaurante Celler de Can Roca, uno de los santuarios de la cocina catalana (Arbós 2000). Sobre la creatividad en la cocina, Bernardo, Escalante y Arbussà (2019) escriben:

“En la parte creativa del proceso, los cocineros piensan combinaciones posibles de ingredientes que puedan dar un resultado interesante en cuanto a sabor, textura y colores. Con frecuencia, toman platos tradicionales y los reinterpretan de manera más moderna” (p. 34).

¹² Un análisis más detallado de la *gourmetización* de la cocina popular catalana se hace en otro artículo. (Nascimento, 2023).

¹³ Joan Roca es referente de la alta cocina en Cataluña y en el mundo.

¹⁴ Gala de presentación de La Guía Michelin España y Portugal 2017, en Girona.

Todos los *chefs* analizados siguen esta tendencia. Con fines analíticos, en este estudio nos hemos concentrado en las percepciones de los *chefs* sobre los productos locales, pero hay que tener en cuenta que ellos demostraron amplios conocimientos de la cocina catalana tradicional y de técnicas innovadoras para la creación de nuevos platos para sus restaurantes.

Todos los *chefs* y los propietarios de los restaurantes entrevistados afirman que es imprescindible saber de dónde viene la carne y cómo está producida. Casi todos afirman no comer carne que no sea de un animal criado en condiciones de bienestar y saludable. Y ellos tampoco ofrecen otro tipo de carne en sus restaurantes para sus clientes. Uno de los propietarios afirma que no quiere "comer huevos de gallinas que están ahí encerradas, poniendo huevos todo el día, medio locas"¹⁵. Aunque mencione los huevos, se puede percibir que en general los animales criados según el estándar industrial no son bien vistos. Y sigue: "Una carne natural no tiene nada que ver con carnes que han sido congeladas que no se sabe de dónde vienen" (información verbal)¹⁶. El entrevistado indica que "la compra directa de un proveedor da mucha garantía, tranquilidad y calidad"¹⁷, y que "la comida hecha con una buena materia prima tiene otro sabor"¹⁸. Defiende que "la materia prima es muy buena cuando es natural, cuando es próxima y está poco tocada, cuando está poco congelada, cuando lleva pocos adictivos. Es más caro, sí; es más bueno, también"¹⁹; aquí el entrevistado explicita que valora el producto ecológico y cobra más por él en su restaurante.

¹⁵ Entrevista concedida a la autora por el propietario del restaurante, el 24 de julio de 2020.

¹⁶ Entrevista concedida a la autora por el propietario del restaurante, el 24 de julio de 2020.

¹⁷ Entrevista concedida a la autora por el propietario del restaurante, el 24 de julio de 2020.

¹⁸ Entrevista concedida a la autora por el propietario del restaurante, el 24 de julio de 2020.

¹⁹ Entrevista concedida a la autora por el propietario del restaurante, el 24 de julio de 2020.



Figura 1: Ternera con patatas. Fotografía tomada por la autora.

El frescor es un aspecto muy importante en la concepción de la sostenibilidad en Barcelona. Está vinculado a la proximidad, o sea, al producto que no necesita hacer grandes traslados ni necesita transformaciones genéticas para aguantar más tiempo hasta llegar al consumidor final, que lleva aditivos, no se congela y que “está poco tocado”, como dicen los catalanes.

Uno de los *chefs* entrevistados manifiesta: “Hay que saber las caras que hay por detrás de los productos, quiénes están cultivando esto, visitar la explotación”²⁰. Él ve relación entre los ingredientes y su historia, su origen y el lugar. En sus palabras: “Cuando recibo un producto y sé de la persona que es, ya me transporta un poco a saber cómo es esta persona, en qué paisaje vive, en qué temporada estamos a la hora de crear un plato” (información verbal)²¹. En este relato se percibe la profunda conexión entre el chef, los proveedores y el ambiente natural de la provincia.

La identidad es una motivación en los procesos de sostenibilidad. El *chef* que se identifica con el alimento local y con los valores, historias y tradiciones que lo circundan se siente más motivado a preservar dicho alimento. Y es que, el alimento es uno de los aspectos étnico-identitarios de una sociedad y

²⁰ Entrevista concedida a la autora por el *chef* del restaurante, el 21 de octubre de 2020.

²¹ Entrevista concedida a la autora por el *chef* del restaurante, el 21 de octubre de 2020.

asigna un sentimiento de pertenencia fundamental para generar la voluntad de desarrollar acciones de respeto y cuidado del medioambiente, ingredientes fundamentales para la sostenibilidad.

Los *chefs* entrevistados presentan fuertes elementos identitarios en sus prácticas profesionales. El *chef* 2, que hizo la consultoría del restaurante 2, es un catalán nacido en un pueblo de la provincia de Lleida. A partir de las influencias familiares y de la cultura local, tuvo la idea de abrir un restaurante de alta cocina basado en las raíces de la cultura alimentaria, así como la idea de desarrollar una cocina catalana creativa. El *chef* del restaurante 3 es natural de Vilassar de Mar, un pueblo al norte de la provincia de Barcelona; relata que desde pequeño le gustaba comer cosas “buenas”, lo que entiende como comidas locales, frescas, poco o nada procesadas, cocinadas por sus familiares; cuenta que en su casa siempre se ha comido bien, sobre todo por la abuela, que cocina bien y compra productos de calidad. El *chef* del restaurante 4 nació en Esplugues de Llobregat, una ciudad de la provincia de Barcelona. Sus raíces son de Vilanova de Meià, un pueblo que se encuentra en el Prepirineo catalán, concretamente en Lleida. Este *chef* también pasó todos los veranos de su infancia y los días de fiesta con los abuelos en esta región, y ahí siempre se conectaba a la naturaleza. El *chef* 1 nació en Sant Boi de Llobregat y abrió su restaurante con la finalidad de fortalecer la cocina y el comercio local. Todos los *chefs* entrevistados tienen más de 15 años de experiencia en restaurantes de Barcelona y de otros lugares del mundo.

Todos los entrevistados se refieren a una sencillez y proximidad con la naturaleza en sus prácticas alimentarias familiares. Hacen referencia a sus familias y al lugar de su infancia y juventud, referencias que permean sus preparaciones.

Existe una percepción generalizada de que el camino hacia la sostenibilidad es el que permite conservar la vida local, con su manera de producir, de comer y de vivir “de toda la vida”. Esto motiva a los *chefs* a conocer cada vez más los productos locales y a sus productores, así como a diseñar relaciones comerciales con ellos. Por eso, hacen catas de productos auténticos y preparados con conocimiento de la cultura alimentaria local. La oportunidad de probar estos platos es un marco que enriquece la vida cultural de una persona; asimismo, brinda beneficios a todos los involucrados: el cliente, el *chef*, el propietario del restaurante, los proveedores, etc.

El trabajo de un *chef* que se proponga apostar por la sostenibilidad va más allá de la cocina, tiene que salir de su ambiente profesional y acceder al campo, conocer la realidad de la producción, hablar con los productores y

entender los procesos de cultivo del alimento. Todo esto forma parte de la agencia –que se traduce en diseño– del *chef* y que cambia el escenario social donde se establecen las relaciones sociales que permean el restaurante.

Durante la entrevista, el *chef*4 afirma que le preocupaba saber de dónde venían los ingredientes: “quería saber quién producía el cordero, quién hacía las butifarras”²². Sus palabras demuestran una inquietud que lo mueve a buscar respuestas. Empezó desde entonces a buscar los mejores proveedores de Cataluña. Asegura que no fue fácil: “Lo más sencillo es coger dos o tres teléfonos y centralizarlo todo, pero quería algo más que eso, quería saber las condiciones de producción, la renta del productor, la calidad del producto, etc.”²³. Son temas que siempre le han preocupado. Este *chef* explica que, “al principio, la logística era complicada porque las entregas eran difíciles y los productores no querían desplazarse hasta Barcelona para entregar dos quesos, por ejemplo, porque era una cantidad muy pequeña”²⁴. Como forma de solucionar el problema, incentivó a los productores para que se “coordinaran entre ellos para organizar las entregas en conjunto y [así] lograron hacer el transporte hasta Barcelona. La logística se facilitó cuando empezaron a tener más clientes en la capital”²⁵. Aquí se observa que la “agencia” del *chef*, en conjunto con los proveedores, diseñó una logística y una forma sostenible de comercio alimentario local. Las cuestiones logísticas permean las pequeñas producciones con nichos específicos de mercado, ya que se exigen una logística cara y precisa (Navarro 2006, p. 29). Pero la incorporación de estos productos por los nuevos cocineros abre buenas perspectivas para el sector (p. 32).

Los chefs, los proveedores y el diseño de menú sostenible

Desde una perspectiva relacional (Fonte 2008), se observa que existe una convergencia entre proveedores y *chefs* en lo que se refiere a la comprensión y, en alguna medida, a la vivencia de la sostenibilidad en Barcelona y su entorno. En su ámbito de trabajo, los productores tuvieron que hacer numerosas adaptaciones en sus tareas diarias para cumplir un diseño de producción sostenible, orientados por una comprensión de sostenibilidad que también se observa entre los *chefs* analizados. En conjunto, estos *chefs* y proveedores diseñan una cadena comercial local sostenible.

²² Entrevista concedida a la autora por el *chef* del restaurante, el 31 de julio de 2020.

²³ Entrevista concedida a la autora por el *chef* del restaurante, el 31 de julio de 2020.

²⁴ Entrevista concedida a la autora por el *chef* del restaurante, el 31 de julio de 2020.

²⁵ Entrevista concedida a la autora por el *chef* del restaurante, el 31 de julio de 2020.

Aunque encuentren dificultades, demuestran motivación en superarlas y seguir con sus negocios.

En Barcelona, la percepción de la sostenibilidad está basada, por un lado, en conocimientos científicos que buscan el equilibrio socio-ambiental y que están expresados en las normativas gubernamentales de ámbito nacional e internacional, certificadas por los sellos correspondientes. Por otro lado, se percibe que los locales valoran mucho el conocimiento del local, tanto de las personas como de los productos y la manera en que son producidos. La tradición y la cultura local aparecen como rasgos sostenibles. Hay una confianza en los procedimientos artesanales locales, aunque no siempre los productos cuenten con la certificación pertinente. Las técnicas tradicionales muchas veces presentan características sostenibles y son muy valoradas. En la percepción general de los entrevistados, las características de frescor, estacionalidad, elaboración artesanal y de proximidad son las más valoradas como garantía de sostenibilidad. También se detecta preocupación por el trato de los animales, por que tengan condiciones de bienestar.

El factor cultural es un aspecto fundamental del proceso de sostenibilidad alimentaria y en Barcelona es el eje central de la concepción de la sostenibilidad porque aparece como el camino para preservar la propia sociedad, con su cultura, su estilo de vida y su biodiversidad. En este sentido, observamos que desarrolla formas de sociabilidad que funcionan como mecanismos de cooperación en algunos aspectos, por ejemplo, la distribución compartida, el *marketing* del boca a boca, el control de la cría de la ternera, etc. Esta sintonía de entendimiento y de intenciones permite establecer las reglas comerciales adecuadas a las necesidades de la sostenibilidad, como los precios, la logística de entrega de un producto fresco o la adaptación del menú para productos de temporada

Se puede observar que las experiencias analizadas que alcanzan las exigencias de la sostenibilidad tienen algunas características comunes: son de tamaño mediano y empresas familiares; unas muy antiguas, otras más recientes; algunas con rasgos muy tradicionales de siglos anteriores y otras que emergen bajo ideas modernas e innovadoras de sostenibilidad; también se detectan mezclas de técnicas antiguas y modernas en casi todas las experiencias. Un aspecto fundamental es que los productores sostenibles afirman tener condiciones dignas de producción y su subsistencia material es satisfactoria. Además, demuestran mucha satisfacción con sus trabajos. Tanto proveedores como restaurantes no tienen afanes de lucro exacerbados, pero sí mantienen autonomía para trabajar, así como una calidad de vida y de

bienestar. Son trabajadores que se dedican diariamente a mantener y mejorar sus negocios.

Las experiencias demuestran que el diseño para la producción y la comercialización que desarrollan abarca maneras de producir, cultivar y criar animales armónicas con la naturaleza y con el bienestar animal, y que la distribución se hace respetando las características de frescor y sazón del producto local; para ello, todos establecen cadenas cortas.

CONCLUSIONES

En el proceso de transición alimentaria para la sostenibilidad (Spaargaren 2012) los actores sociales cumplen el importante papel de crear nuevas realidades a través de sus “agencias” (Long 2010). En el presente estudio, los restaurantes sostenibles, los *chefs* y sus proveedores en Barcelona son actores sociales fundamentales en el diseño de cadenas alimentarias sostenibles. En este proceso el elemento cultural es crucial, ya que los actores sociales están inmensos en contextos culturales locales que significan y dan sentido a sus “agencias”. En Barcelona, la cocina catalana tiene gran influencia, desde la manera de producir el alimento hasta su preparación por los *chefs*; y es esta misma cocina la que ofrece los rasgos fundamentales de lo que se entiende por sostenibilidad alimentaria localmente. El producto local es el elemento central que aparece como “la salida sostenible” capaz de preservar la cultura, las prácticas artesanales, las tradiciones, el medioambiente, al campesinado y la economía.

En Barcelona, la manera como los restaurantes y proveedores diseñan su cadena comercial atiende en gran medida tanto las necesidades del mercado como las de la sostenibilidad. Como se ha demostrado, la producción de los productos locales valora las prácticas artesanales, los saberes tradicionales, la identidad, se respetan los productores, los animales y el medioambiente. Además, sus cadenas comerciales se diseñan bajo formas de sociabilidad con base en la confianza y en elementos identitarios locales.

Como se ha mencionado, la sostenibilidad alimentaria, como fenómeno diseñado, se expresa de innumerables maneras en cada contexto local. Cada localidad será capaz de construir su propio diseño de menú sostenible, lo que son las expresiones locales de prácticas alimentarias, estilos de vida, visiones de mundo, identidades, sociabilidades y comercio local. En Barcelona, la cocina catalana y todos los complejos aspectos culturales que la definen perfilan la percepción de la sostenibilidad alimentaria local, lo que

se expresa en una realidad social única y singular, como ya se ha mencionado y como afirma Masanés (2006): “Una cocina son los comportamientos alimentarios de un conjunto de personas concretas que con sus relaciones con el medio y entre sí (...) la han conformado. Son estos condicionantes geográficos, históricos, políticos, sociales, etc., los que hacen que las cocinas no formen un solo continuum global” (Traducción y negrita de la autora, p. 14). Y los diseños de sostenibilidad alimentaria tampoco se repiten, al revés, asumen los rasgos culturales locales juntamente con las condiciones geográficas, sociohistóricas y políticas que les dan originalidad y singularidad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguiló, F., (1978). *Llibre de la cuina catalana*, 2 Ed. ed. Ata Fulla, Barcelona.
- Brandão, C.R.. *Pesquisa participante*. São Paulo, Brasiliense. ISBN 8511070044, 1 5–216.
- Alamon, Nuria; Guardia, Carlos; Pallarès, Imma; Pallarès, Marta; Paúl, D. (2012) *Potencialidades del desarrollo rural sostenible: La artesanía alimentaria en el Pirineo*. Dialnet. ISBN 979-84-92870-81-3, pags. 43-51.
<<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6118226>>
- Arbós Garcia, Salvador. (2000) De les receptes familiars a la gastronomia creativa. In: *La cuina. Revista de Girona*. n. 200 maig-juny; p. 363-374.
- Bernardo, Mercé; Escalante, Raúl; Arbussà, Anna (2019). *El éxito internacional de la cocina catalana. Más allá de la creatividad y la innovación*. Edicions Universitat de Barcelona.
- Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica (27 de septiembre de 2022) Archivo de video.
<http://www.ccpae.org/index.php?option=com_content&task=view&id=378&Itemid=185&lang=es#.YG2-HC3OoU2>
- Contreras, Jesús; Espeitx, Elena, Cáceres, Juanjo;. (2003) *Productes de la terra*. Grup d'Estudis Alimentaris. Il Catalunya. Departament d'Agricultura Ramaderia i Pesca. 1 Ed. Generalitat de Catalunya 641 (467.1) ISBN 84-393-6213-7
- Contreras, Jesús. (2006). *Cuina catalana i identitat cultural*. En: *Cuina catalana*. Fundació Lluís Carulla. Nadala, any 40.
- Corral-Marfil, José Antonio; Sabata-Aliberch, Anna; Arimany- Serrat, Núria. (2018) Innovación de embutido tradicional a alimento gourmet: estudio del caso de Casa Riera Ordeix – Cataluña, España. *Revista Espacios*. Vol. 39(n.33) p. 23.
<<https://repositori.uvic.cat/handle/10854/5574?locale-attribute=en>>
- Darolt, Moacir.; Lamine, Claire. (2017). Dimensões da produção e consumo de alimentos de base ecológica em circuitos curtos na França e no Brasil. *Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas. Negócios e mercados da agricultura familiar*. Gazolla, M.; Schneider, S. (Eds.). PGDR/ UFRGS.

- Espeitx, Elena. (2006) Productes locals: el patrimoni alimentari de Catalunya. En: *Cuina catalana*. Fundació Lluís Carulla. Nadala any 40.
- Fàbregas I.; Comandran, Xavier (2011). La Matança del porc. Dipòsit digital de documents de la Universitat Autònoma de Barcelona.
- Fonte, M. (2008) Knowledge, food and place. A way of producing, a way of knowing. *Sociologia Ruralis*, Vol. 48, nº 3, July.
- Giddens, Anthony. (1991). *As conseqüências da modernidade*. São Paulo, Unesp.
- Long, Norman. (2007) *Sociología del desarrollo: una perspectiva centrada en el actor*. México. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Lugo, M. Isabel. (2015) Alimentación, cultura y tecnología: diseño global de estrategias. Elisava *Temas de disseny*, nº 31, pags.22-31.
- Massanés, Toni. De com saber si "catalans mengen pus graciosament e ab millor manera que altres nacions" o què podem entendre per cuina catalana. En: *Cuina catalana*. Fundació Lluís Carulla. Nadala any 40.
- Margolin, Victor. (2012) Un "modelo social" de diseño: cuestiones de práctica e investigación. *Revista KEPES*, año 9, número 8 enero-diciembre, págs. 61-71.
- Margolin, Victor. (2013, octubre, 18). *Escribiendo una historia mundial del diseño*. VIII Festival Internacional de Diseño: Conferencia CMD: Diseño y tiempo, Buenos Aires, Argentina.
- Nascimento, Manuela A. (2024) Restaurantes sostenibles y turismo en Barcelona: identidad y sostenibilidad en la cocina local. En: *Patrimonio alimentario, turismo y políticas públicas. Etnografías entre lo local y lo global*. Zuñiga Bravo, F. G.; Vazquez- Medina, J. A.; Medina, F. X. Colección Etnología y Antropología Social Serie Logos. Ciudad de México. Editora Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Navarro, Alicia L. (2006) Las carnes y productos cárnicos con denominaciones de origen y de calidad diferenciada. *Revista Distribución y Consumo*. ISSN 1132-0176, Año 2006, mayo-junio n. 16, p. 29-32.
<https://www.researchgate.net/publication/28289735_Las_carnes_y_productos_carnicos_con_denominaciones_de_origen_y_de_calidad_diferenciada>
- Papanek, V. (2014) *Diseñar para el mundo real. Ecología humana y cambio social*. Monografica.org Revista Temática de Diseño. Pollen Edicions, Segunda edición en castellano. Barcelona.
- Peirano, M., (1995). *A favor da etnografia*, 1o ed, Rio de Janeiro. Relume-Dumará, Rio de Janeiro.
- Quivy, R., Campenhoudt, L., (1992). *Manual de investigação em ciências sociais*, 1o ed. Lisboa.
- Slow Food. (2020) *Barcelona Slow Food Guide*. Slow Food Barcelona.
- Spargaren, G.; Oosterveer, P.; Loeber, A. (2012) *Food practices in transition: Changing food consumption, retail and production in the age of reflexive modernity*. New York: Routledge.

- Thiollent, M., (1982). *Crítica metodológica, investigação social e enquete operária*, 3o ed. Polis, Editora, São Paulo.
- Torrado, Llorenç. (1988) Geografia culinaria de Catalunya. *Catalònia*. Núm. 11, p. 40-43 <https://raco.cat/index.php/Catalonia/article/view/93906>



PROPUESTA DE UN MARCO CONCEPTUAL PARA LA ALFABETIZACIÓN GASTRONÓMICA: UNA REVISIÓN EXPLORATORIA DE ALCANCE

PROPOSAL FOR A CONCEPTUAL FRAMEWORK FOR GASTRONOMY LITERACY: AN EXPLORATORY SCOPING REVIEW

PROPOSTA DE UM QUADRO CONCEPTUAL PARA A LITERACIA GASTRONÓMICA: UMA ANÁLISE EXPLORATÓRIA DO ÂMBITO

GAI COSTANTINO, C.
Universitat Oberta de Catalunya
chigai@uoc.edu
Orcid: 0000-0001-5263-7896

Recibido: 15/11/2024

Aceptado: 26/12/2024

RESUMEN

Este artículo se centra en la conceptualización de la “alfabetización gastronómica” (*gastronomy literacy*), diferenciándola explícitamente de la “alfabetización alimentaria” (*food literacy*), que incluye, a su vez, las habilidades en cocina (*culinary literacy*), los conocimientos sobre alimentos y nutrientes, hasta llegar a analizar la influencia de actitudes y motivaciones en las decisiones alimentarias y la conciencia ecológica con respecto al impacto medioambiental de la producción de alimentos. El concepto de “alfabetización gastronómica” pretende ampliar la mirada y comprender la enorme complejidad de la relación e interacción de los seres humanos con la alimentación. Para desarrollar un marco conceptual que abarque las interrelaciones culturales e identitarias propias del enfoque gastronómico de la alimentación, se ha realizado una investigación descriptiva exploratoria previa, basada en una revisión de

alcance de tipo narrativo, que se ha completado con otros estudios que ahondan en las características propias de la gastronomía desde el punto de vista de su aprendizaje, centrandó el locus de control en el aprendiz, tanto si se trata de un profesional de la nutrición como de una persona que busca una mejora en su estado de salud a través de la alimentación. En última instancia, el artículo adopta un enfoque multidisciplinario para lograr captar la riqueza y complejidad del fenómeno, con el propósito de ofrecer una base sólida para futuras investigaciones.

Palabras clave: Alfabetización gastronómica, alfabetización alimentaria, educación gastronómica, gastronomía, marco conceptual.

ABSTRACT

This article focuses on the conceptualization of “gastronomy literacy” explicitly distinguishing it from “food literacy”, which includes culinary skills (“culinary literacy”), knowledge about food and nutrients, as well as an analysis of the influence of attitudes and motivations on food choices and ecological awareness regarding the environmental impact of food production. The concept of “gastronomy literacy” aims to broaden the perspective and understand the immense complexity of the human relationship and interaction with food. To develop a conceptual framework encompassing the cultural and identity interrelations inherent in the gastronomic approach to food, an exploratory descriptive study was conducted, based on a narrative scoping review complemented by additional studies. These studies delve into the specific characteristics of gastronomy from a learning perspective, placing the locus of control on the learner, whether a nutrition professional or an individual seeking to improve their health status through food. Ultimately, the article adopts a multidisciplinary approach to capture the richness and complexity of the phenomenon, aiming to provide a solid foundation for future research.

Keywords: Gastronomy literacy, food literacy, gastronomy education, gastronomy, conceptual framework.

INTRODUCCIÓN

En las últimas décadas, la relación de los seres humanos con la alimentación ha sido objeto de una creciente atención en diversos campos científicos, que abordan desde la salud pública y la nutrición hasta la Sociología y la Antropología. A medida que aumentan las preocupaciones sobre la sostenibilidad alimentaria, la identidad cultural y los efectos de la globalización en las prácticas gastronómicas locales, surge la necesidad de explorar en mayor profundidad no solo cómo las personas seleccionan y consumen alimentos, sino también cómo los interpretan, valoran y utilizan como herramientas de expresión cultural y social (Contreras, 1993, de Garine, 2016).

Este enfoque más amplio se encuentra en la intersección de dos conceptos: la “alfabetización alimentaria”, orientada principalmente hacia el conocimiento y las habilidades necesarias para una alimentación saludable y sostenible, y la “alfabetización gastronómica”, que busca integrar aspectos estéticos, simbólicos, identitarios y de patrimonialización cultural (Hernández-Ramírez, 2018) en la comprensión de la alimentación.

Sin embargo, a pesar de la creciente relevancia de estos temas, la literatura científica hasta el momento ha prestado una atención limitada a la “alfabetización gastronómica” como un constructo teórico; en cambio los trabajos previos han explorado de forma exhaustiva la “alfabetización alimentaria”, entendida como la capacidad de seleccionar, preparar y consumir alimentos de manera informada y saludable, así como su potencial para promover prácticas alimentarias sostenibles y mejorar la salud pública. Estudios de revisión destacados, como los realizados por Benn (2014) y Truman, Lane y Elliott (2017), han establecido modelos y definiciones que abarcan aspectos prácticos y funcionales de la “alfabetización alimentaria”, incluyendo el conocimiento nutricional y las habilidades culinarias. Sin embargo, estos estudios no han abordado de manera integral las dimensiones culturales, identitarias y estéticas de la alimentación que son esenciales para comprender la gastronomía en su sentido más amplio.

La investigación actual entorno a la “alfabetización alimentaria” reconoce la influencia de factores culturales y sociales en los hábitos alimentarios, pero sigue centrada en un enfoque individualizado y funcional (Thompson et al., 2019); en contraste, la “alfabetización gastronómica” se presenta como una ampliación de este enfoque, al incluir la valoración de la gastronomía como arte, cultura e identidad. Pocos trabajos han profundizado en la conceptualización de la “alfabetización gastronómica”, y los existentes, como los estudios de Çekiç y Oğan (2023) y Timmons (2014), si bien ofrecen perspectivas

valiosas sobre el papel de la gastronomía en la identidad cultural y la cohesión social, así como su potencial para fomentar la creatividad y la sostenibilidad cultural, carecen de un marco conceptual unificado que permita integrar las diversas dimensiones de la gastronomía en un solo modelo comprensivo.

Dado el vacío existente en la literatura y la falta de un marco conceptual robusto para la “alfabetización gastronómica”, el presente estudio tiene como objetivo desarrollar un modelo que sintetice las contribuciones teóricas y aplicadas en este campo. Esta investigación propone un marco conceptual basado en una revisión de alcance de tipo exploratorio que analiza los principales estudios y publicaciones relevantes sobre la “alfabetización gastronómica”. Posteriormente se ha adaptado y expandido el modelo de "Rueda de Alfabetización Alimentaria" de Rosas et al. (2020), con el propósito de capturar la complejidad y multidimensionalidad de la “alfabetización gastronómica” y, a la vez, ejemplificar visualmente su conceptualización, abordando aspectos tanto prácticos como culturales, estéticos y críticos.

METODOLOGÍA

Se llevó a cabo una revisión de alcance de tipo exploratorio para identificar todos los artículos de literatura académica y gris que utilizaran el término "alfabetización gastronómica" (*gastronomy literacy* o *gastronomic literacy*), en línea con la metodología utilizada por Benn (2014) y Truman, Lane, y Elliott (2017) a la hora de definir el concepto próximo de “alfabetización alimentaria”, sus atributos y sus conceptualizaciones. Las bases de datos consultadas incluyeron Medline, Pubmed, Embase, Ebsco, Scopus, JSTOR, Web of Science, ProQuest, ERIC y SCIELO y Google Scholar. Además, se exploraron los repositorios de tesis y disertaciones, incluyendo los Catálogos de Tesis TESEO y Dialnet. Los criterios de inclusión se basaron en la contribución del estudio a la definición de la “alfabetización gastronómica”, de modo que solo se incluyeron en el análisis aquellos que proporcionaban:

- a) Una conceptualización del término.
- b) Una definición.
- c) Una discusión sobre sus posibles atributos.

Los artículos y textos que simplemente mencionaban el término "alfabetización gastronómica" sin aportar atributos no se incluyeron en el análisis. La búsqueda se realizó en inglés, español, italiano y catalán, no se pusieron limitaciones con respecto al año de publicación y el periodo de búsqueda fue

en octubre y noviembre 2024. Se obtuvieron 26 resultados. Todos fueron revisados, pero sólo 14 fueron seleccionados para una revisión más detallada; de estos, 11 no eran relevantes, ya que no presentaban una definición del concepto, ni una discusión, atributos o características, lo que dio tres textos para el análisis en profundidad. De dichos textos, dos tenían a la "alfabetización gastronómica" como objeto de estudio (un libro, un acta de conferencia) y un tercero proporcionaba una definición de esta.

De los tres textos se extrajeron y se plasmaron posteriormente en una tabla (n. 1) los siguientes datos:

1. Tipo de publicación y área de conocimiento al que pertenece
2. País de origen y año
3. Autor/autores
4. Título
5. Definición del concepto de "alfabetización gastronómica", sus características y atributos.

Posteriormente, al tratarse de un término relativamente nuevo y poco desarrollado en la literatura y ante la escasez de estudios y publicaciones sobre el concepto de "alfabetización gastronómica", se ha buscado profundizar en el concepto de "alfabetización alimentaria" que, en palabras de Truman, Lane y Elliott (2017), podría beneficiarse de sub-definiciones que aborden enfoques diferenciados en el diseño de intervenciones y evaluaciones incluyendo aspectos culturales, identitarios y emocionales. Finalmente, se ha elaborado un marco conceptual adaptando el modelo de la "Rueda de Alfabetización Alimentaria" propuesto por Rosas et al. (2020) en el ámbito del proyecto FOODLIT-PRO, e integrándolo con los atributos encontrados en la investigación.

RESULTADOS

La revisión del concepto de "alfabetización gastronómica" ofrece tres definiciones de diferentes autores en diversos tipos de publicaciones (un libro, el acta de una conferencia y una tesis doctoral); en la tabla 1 se observa como cada una aporta elementos particulares al marco conceptual.

1. Tipo de publicación /Área del conocimiento	2. País de Origen y año	3. Autor/es	4. Título	5. Definición de "alfabetización gastronómica"
Libro. <i>Gastronomía y artes culinarias.</i>	Turquía, 2023	Çekiç, İ. y Oğan, Y.	<i>Global Concepts in Gastrónoma</i>	<p>La alfabetización gastronómica es [...] un conjunto de todas las actividades de investigación, análisis, experiencia e interpretación que se realizan para proteger la salud de una persona y aumentar el placer que obtendrá de la experiencia gastronómica antes de que se lleven a cabo todo tipo de actividades relacionadas con la gastronomía, desde la experiencia de salir a cenar hasta el seguimiento de los avances tecnológicos.</p> <p>Sirve] para que los consumidores comprendan mejor [...] sin experimentar confusión [...] los conceptos relacionados con la gastronomía que se encuentran en los medios de comunicación escritos y visuales, los medios sociales o cualquier experiencia gastronómica.</p>
Acta de una conferencia. <i>Cultura gastronómica y turismo.</i>	Turquía, 2022	Çekiç, İ.	<i>A conceptual examination of the gastronomic literacy</i>	<p>La alfabetización gastronómica es esencialmente el estado en el que se es capaz de dominar la estructura teórica de los procesos gastronómicos y planificar los procesos con preocupación estética. La principal característica de esta estructura es que es dinámica; es decir, que presenta una situación de constante cambio o actualización en cuanto a forma y contenido. Prever los comportamientos de los consumidores es posible con la correcta gestión de esta estructura. En este contexto, es posible dibujar el marco general de la alfabetización gastronómica como alcanzar conocimientos clásicos y modernos sobre</p>

				el proceso gastronómico, seguir las tendencias actuales de la gastronomía, gestionar el proceso desde el suministro del artículo alimentario hasta la fase de servicio con preocupaciones estéticas, ser capaz de comprender las percepciones y prácticas sociales configuradas en torno a la comida, tener equipo suficiente para reconocer y comparar las prácticas culinarias de diferentes culturas en la identificación de las similitudes o diferencias.
Tesis Doctoral. <i>Educación</i>	UK, 2014	Timmons, M.L.	<i>Cultivating a taste for curricular innovation at one university</i>	la capacidad de comprender interdisciplinariamente el impacto de los alimentos y sus propiedades conectivas en nuestras vidas, la sociedad y el mundo.

Tabla 1. Resumen de los estudios hallados y analizados para la revisión de alcance del concepto de “alfabetización gastronómica”.
Elaboración propia, 2024.

El trabajo de Çekiç y Oğan (2023) en su libro *Global Concepts in Gastronomy* enmarca la "alfabetización gastronómica" como un conjunto de actividades relacionadas con la gastronomía que van desde la investigación hasta la experiencia gastronómica personal. Esta perspectiva subraya la importancia de la salud y el placer en la relación con la comida, señalando que la "alfabetización gastronómica" incluye no solo la capacidad de comprender conceptos complejos presentes en los medios, sino también de "experimentarlos sin confusión". En este sentido, el concepto abarca tanto el aprendizaje como la interpretación crítica, lo que permite a los consumidores acceder a una comprensión más profunda y satisfactoria de la gastronomía en sus diversos medios y formatos.

En una conferencia de 2022, Çekiç había elaborado una conceptualización más amplia, señalando que la “alfabetización gastronómica” implica un

dominio teórico y estético de los procesos gastronómicos, así como una capacidad de adaptación y actualización continua (Çekiç, 2022). Este enfoque añade una dimensión dinámica, donde el conocimiento gastronómico no es estático, sino que se adapta constantemente a las tendencias y prácticas emergentes a través de la innovación. Además, esta definición incorpora la gestión del proceso gastronómico completo, desde la obtención de ingredientes hasta el servicio, enfatizando la capacidad para anticipar y comprender las percepciones y prácticas sociales asociadas a la gastronomía.

Este elemento añade un valor comparativo y multicultural, permitiendo a los individuos reconocer y analizar las similitudes y diferencias entre diversas tradiciones culinarias y cobra especial sentido a la hora de pautar dietas y elaborar recomendaciones nutricionales para individuos y colectivos respectivamente, teniendo en cuenta sus características socioculturales y religiosas.

Por último, la tesis de Timmons (2014), *Cultivating a taste for curricular innovation at one university*, contribuye a esta discusión con una perspectiva interdisciplinaria en el ámbito educativo, que resalta cómo los alimentos y sus propiedades impactan no solo en la vida personal, sino también en la sociedad y el mundo. Este enfoque amplía la "alfabetización gastronómica" al incluir la comprensión del papel de la gastronomía en la construcción de identidades y en la interacción social, lo que implica que este tipo de alfabetización abarca un conocimiento global e interconectado, donde los alimentos se perciben como elementos conectivos que reflejan y afectan diversos aspectos de la vida humana. Timmons, además, sitúa estas reflexiones en el marco de la formación universitaria, con especial referencia a los profesionales de la nutrición y a su capacitación.

La "alfabetización gastronómica" no se limita, por lo tanto, solo a aspectos técnicos y prácticos, sino que también abarca el entendimiento cultural, social y ético de la gastronomía, integrando una visión holística de cómo los alimentos y las prácticas culinarias afectan y reflejan tanto la salud individual como los valores colectivos y las dinámicas culturales. A partir de estas contribuciones, en línea con la recomendación de Çekiç y Oğan que consideran que "la elaboración de un marco conceptual relacionado con la "alfabetización gastronómica" contribuirá a la literatura y será útil para los consumidores" (Çekiç y Oğan, 2023, p.77) es posible abordar la construcción de dicho marco conceptual y posicionar la "alfabetización gastronómica" como una habilidad multidimensional necesaria y valiosa, especialmente de cara a las recomendaciones nutricionales elaboradas tanto en el ámbito de la salud pública, como en la consulta privada.

Ante la escasez de estudios y publicaciones sobre el concepto de "alfabetización gastronómica" se ha enriquecido el marco conceptual de ésta, profundizando en el concepto de gastronomía *per se* y en el concepto próximo (y en algunos aspectos superponible), de "alfabetización alimentaria" (*food literacy*), que se expone a continuación.

De la alfabetización alimentaria a la gastronómica

El estudio de revisión de Thompson et al. (2019) ha ahondado exhaustivamente en la definición de "alfabetización alimentaria", analizando minuciosamente 549 artículos científicos publicados a lo largo de 21 años, que utilizaron el término "alfabetización alimentaria". El término se ha empleado con frecuencia y de manera amplia en la literatura a lo largo del tiempo y, aunque existen inconsistencias en su aplicación y definición, el modelo de conceptualización que tiene la aceptación más amplia es el realizado por Vidgen y Gallegos (2012), siendo su definición la siguiente:

"La estructura de apoyo que empodera a individuos, hogares, comunidades o naciones para proteger la calidad de la dieta a través del cambio y fortalecer la resiliencia dietética con el tiempo. Está compuesta por un conjunto de conocimientos, habilidades y comportamientos interrelacionados necesarios para planificar, gestionar, seleccionar, preparar y consumir alimentos que satisfagan las necesidades y determinen la ingesta"¹ (Vidgen y Gallegos, 2012, p.54).

Esta definición se centra en el conocimiento y las habilidades necesarias para seleccionar, preparar y consumir alimentos de manera que se cubran las necesidades nutricionales y de salud básicas. Según el análisis de revisión de Thompson et al. (2019), la siguiente definición más citada a nivel global es la de Cullen et al. (2015), que amplía el área de acción del concepto de la siguiente forma:

"La alfabetización alimentaria es la capacidad de un individuo para comprender los alimentos de manera que desarrolle una relación positiva con ellos, incluyendo habilidades y prácticas alimentarias a lo largo de la vida para navegar, interactuar y participar en un sistema alimentario complejo. Es la capacidad de tomar decisiones que respalden el logro de la salud

¹ Texto original en inglés: The scaffolding that empowers individuals, house-holds, communities or nations to protect diet quality through change and strengthen dietary resilience over time. It is composed of a collection of inter-related knowledge, skills and behaviours required to plan, manage, select, prepare and eat food to meet needs and determine intake." (Traducción de la autora, 2025)

personal y de un sistema alimentario sostenible, considerando los componentes ambientales, sociales, económicos, culturales y políticos."² (Cullen et al., 2015, p.143).

La "alfabetización alimentaria" capacita, por lo tanto, a los individuos para tomar decisiones informadas sobre su alimentación diaria, considerando dimensiones ambientales, sociales, económicas, culturales y políticas, con el objetivo de fomentar tanto el bienestar personal como la sostenibilidad del sistema alimentario. Según el marco conceptual propuesto por Cullen et al. (2015), este concepto se sitúa en la intersección entre la seguridad alimentaria comunitaria (CFS) y las habilidades alimentarias, abordando tanto el contexto individual como comunitario y enfatizando la necesidad de un enfoque ecológico que conecte estos ámbitos.

Sin embargo, aunque aborda estos componentes, la "alfabetización alimentaria" no profundiza en las dimensiones estéticas, simbólicas y experienciales del acto de comer, todos aspectos que el concepto de "alfabetización gastronómica" puede comprender, incorporando el placer sensorial, la creatividad culinaria, el significado identitario y la valoración del patrimonio cultural (Hernández-Ramírez, 2018).

Jette Benn (2014) ha revisado el concepto de "alfabetización alimentaria" analizando 14 artículos, informes y dos libros de texto, en el contexto de la educación alimentaria en el mundo occidental para alcanzar la definición de un marco conceptual más amplio y completo, abarcando desde habilidades básicas de lectura de mensajes alimentarios hasta enfoques más amplios orientados a la autoeficacia y el empoderamiento en relación con la comida y la nutrición. La autora propone definir el concepto de "alfabetización alimentaria" incluyendo:

- El conocimiento básico y teórico sobre la alimentación y la nutrición (conocimiento declarativo).
- Las habilidades prácticas para aplicar ese conocimiento en actividades diarias, como la preparación y selección de alimentos (conocimiento procedimental).

² Texto original en inglés: "Food literacy is the ability of an individual to understand food in a way that they develop a positive relationship with it, including food skills and practices across the lifespan in order to navigate, engage, and participate within a complex food system. It's the ability to make decisions to support the achievement of personal health and a sustainable food system considering environmental, social, economic, cultural, and political components." (Traducción de la autora, 2025)

- Las competencias sensoriales que permiten integrar habilidades prácticas como el uso de herramientas culinarias y la capacidad de valorar la estética y el disfrute en el acto de comer.
- Los significados culturales de los alimentos, la producción y el consumo sostenible, los contextos sociales que influyen en los hábitos alimentarios.
- Una comprensión crítica y ética de los problemas globales relacionados con la alimentación, como la sostenibilidad, la equidad y el bienestar.
- El empoderamiento individual y colectivo, fomentando en los estudiantes una autoeficacia que les permita tomar decisiones informadas sobre su alimentación y contribuir a la sociedad de manera consciente y responsable.

Este enfoque acerca el concepto de “alfabetización alimentaria”, ampliándolo, a un posible marco conceptual para la “alfabetización gastronómica”. Sin embargo, presenta algunas lagunas significativas.

1. Las habilidades prácticas y sensoriales para la selección y preparación de alimentos propias de la "alfabetización alimentaria" deberían incorporar una dimensión estética y sensorial más sofisticada, valorando la creatividad, el placer y la presentación en la preparación de alimentos. Se trata de transformar la experiencia de comer en un acto cultural y en ocasiones artístico, apreciando la estética culinaria y la innovación.
2. La "alfabetización gastronómica" implica, además, una comprensión más extendida del patrimonio culinario y de los aspectos simbólicos y culturales asociados a los alimentos, explorando cómo estos reflejan la historia, valores y tradiciones de una región, sociedad o colectivo. Este enfoque enfatiza la función de vehículo de transmisión cultural de la gastronomía, identificándola como un medio para preservar y reinterpretar identidades geográficas y culturales (Hernández-Ramírez, 2018). De allí su importancia para quienes necesitan llevar a cabo actualizaciones, reinterpretaciones y adaptaciones de pautas dietéticas destinadas a colectivos específicos.
3. Por otro lado, si bien la "alfabetización alimentaria" considera la producción de alimentos en términos generales, la "alfabetización gastronómica" incluye conocimientos interdisciplinarios que integran la antropología, la historia, las técnicas culinarias, la fisiología

del gusto y la ecología. Este enfoque, además, da cuenta de toda la cadena alimentaria desde un punto de vista más amplio, interconectando aspectos de sostenibilidad, economía, religión y ética en la producción y consumo de alimentos.

Una revisión de alcance posterior (Truman, Lane y Elliott, 2017) definió el concepto de *food literacy* o “alfabetización alimentaria” a través de una revisión exhaustiva de literatura académica y gris. Los estudios analizados se agruparon temáticamente para identificar conceptos centrales mediante un análisis temático, organizando términos clave en temas como conocimiento, actitudes, habilidades, y sistemas alimentarios. Seis temas emergieron en las definiciones de “alfabetización alimentaria”, la mayoría de ellas en línea con el trabajo previo de Benn (2014):

- Habilidades y comportamientos: habilidades prácticas y capacidades relacionadas con la manipulación de alimentos.
- Elecciones alimentarias/salud: decisiones informadas sobre el consumo de alimentos.
- Cultura: aspectos sociales y culturales de la alimentación.
- Conocimiento: capacidad de comprender y buscar información alimentaria.
- Emociones: motivaciones y actitudes hacia la alimentación.
- Sistemas alimentarios: comprensión de los sistemas alimentarios y sus impactos ambientales.

La mayoría de los estudios se centraban en el conocimiento crítico (adquisición de información) en lugar del conocimiento funcional (aplicación práctica de habilidades). Sin embargo, casi la mitad de las definiciones incluían un contexto amplio, como los sistemas alimentarios, destacando una tendencia hacia una perspectiva crítica y social.

Estas revisiones revelan la dificultad de medir la “alfabetización alimentaria” debido a la variabilidad en sus definiciones al punto que, en sus conclusiones, Truman, Lane y Elliott (2017) sugirieron que la “alfabetización alimentaria” podría beneficiarse de sub-definiciones que abordaran cada tema, permitiendo enfoques diferenciados en el diseño de intervenciones y evaluaciones. Entre las sub-definiciones auspiciadas por estos investigadores, podríamos situar la “alfabetización culinaria”, definida por el *Culinary Literacy Center* de la *Free Library of Philadelphia* como "aprender cocinando y aprender sobre la cocina" (Free Library of Philadelphia, s.d). La actividad de cocinar

integra múltiples competencias de alfabetización, tales como la lectura e interpretación de recetas, así como la aplicación de conceptos matemáticos y científicos, el desarrollo de destrezas culinarias y la habilidad para interpretar etiquetas nutricionales y comprender la relación entre alimentación y salud.

Sin embargo, es posible que el concepto de “alfabetización alimentaria” necesite, además de “sub-definiciones” como la relacionada con la culinaria, también de “ampliaciones”: según Hernández-Ramírez (2023), la gastronomía no consiste únicamente en el arte culinario, sino que es una construcción social que eleva ciertos aspectos de las tradiciones alimentarias al estatus de patrimonio cultural. La “alfabetización gastronómica” desempeñaría, entonces, un papel crucial al proporcionar las herramientas para comprender y valorar los procesos de patrimonialización, ya que, a diferencia de la “alfabetización alimentaria” (que se enfoca en los componentes prácticos y sistémicos de la alimentación) ésta invita a analizar críticamente las dinámicas culturales, simbólicas y estéticas que convierten los alimentos en patrimonio. Este proceso incluye comprender cómo las tradiciones se negocian, adaptan y resignifican, y cómo los valores de sostenibilidad, identidad y creatividad se integran en estas prácticas contemporáneas.

Así, el concepto de “alfabetización gastronómica” no solo abarca el conocimiento de las prácticas culinarias y su significado cultural, sino también la capacidad de reflexionar sobre las tensiones entre tradición y modernidad, autenticidad y mercantilización; de este modo, la “alfabetización gastronómica” se posiciona como una herramienta clave para fomentar una comprensión más profunda y crítica de las intersecciones entre alimentación, patrimonio y sociedad en un mundo globalizado. De hecho, en su análisis de las definiciones de “alfabetización alimentaria” Çekiç (2022) afirma que no abarcan muchos componentes de la gastronomía como la cultura, el arte, el placer, la estética, la tradición, la costumbre, la armonía, la atención y el gusto.

Según la reciente revisión sistemática de Koerich y Graudenz Müller (2022), el conocimiento gastronómico, como epistemología, se constituye por conocimientos sistematizados (científicos) que provienen de diversas epistemologías y disciplinas científicas, por lo tanto, es un tipo de conocimiento de naturaleza multidisciplinaria e interdisciplinaria, y también por conocimientos populares (artísticos) constituidos por conocimientos empíricos que surgen de saberes y prácticas culturales, en un contexto sociocultural de transformaciones de nuevos conocimientos transdisciplinarios.

En 2020, en el marco de FOODLIT-PRO, proyecto financiado por el *WJCR-William James Center for Research* y la *Fundação para a Ciência e a Tecnologia*

(FCT) de Portugal, (Rosas et al.,2020) desarrollaron un modelo estructurado en torno a una "Rueda de Alfabetización Alimentaria" (Figura 1).

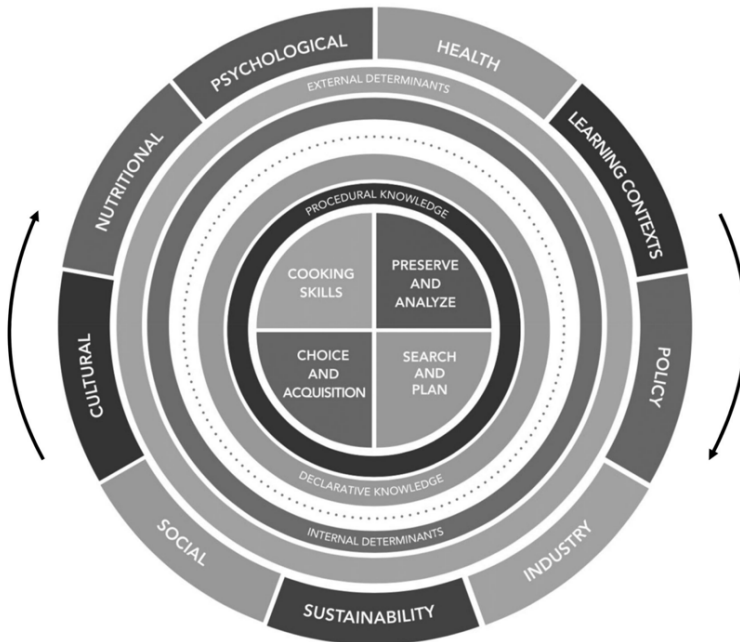


Figura 1. Rueda de Alfabetización Alimentaria. Rosas et al. (2020).

Mediante entrevistas a 30 expertos en campos relacionados con la alimentación, se identificaron cuatro dimensiones clave de la "alfabetización alimentaria": habilidades de cocina, preservación y análisis, elección y adquisición, y búsqueda y planificación. El marco también incluye factores determinantes internos y externos, así como influencias nutricionales, psicológicas, políticas, industriales, de sostenibilidad, sociales y culturales; los autores resaltan que la "alfabetización alimentaria" no solo implica conocimientos y habilidades individuales, sino que está influenciada por factores sociales y ambientales, lo cual es crucial para fomentar hábitos alimentarios saludables y sostenibles a nivel comunitario y global.

Sin embargo, con respecto a esos factores, nos encontramos en una posición pasiva del individuo que, si bien ha adquirido habilidades clave como la de seleccionar y cocinar alimentos de forma óptima y planificada, carece de las competencias necesarias para enfrentar de manera activa las influencias

externas que moldean sus elecciones alimentarias. Esta limitación en el modelo de "alfabetización alimentaria" refleja un enfoque centrado en el individuo, sin profundizar en el desarrollo de su papel en ámbito social y colectivo y en competencias críticas que le permitan cuestionar, resistir y negociar las presiones de la industria alimentaria, las políticas de consumo y las normas sociales que condicionan sus decisiones.

Así mismo, se pierde la ocasión para incluir en el concepto de "alfabetización gastronómica" una dimensión colectiva y acumulativa, a menudo transgeneracional, que forma parte del bagaje cultural de la persona y con connotaciones de tipo emocional e identitario potentísima en el moldeado del estilo alimentario de las personas, especialmente en contextos familiares y comunitarios (Fischler C., 2011).

Para abordar estas deficiencias de la "Rueda de Alfabetización Alimentaria", sus autores incorporaron una dimensión crítica que promueva una conciencia reflexiva en los individuos. Esta dimensión amplía el concepto de "alfabetización alimentaria" incluyendo la capacidad de analizar críticamente la información disponible y las prácticas alimentarias impuestas por el entorno; de esa forma, no solo se busca que los individuos tengan conocimientos prácticos sobre cómo gestionar su alimentación, sino también que desarrollen una actitud activa frente a los factores externos que influyen sus hábitos alimentarios.

Una ampliación significativa de este marco conceptual puede lograrse mediante la inclusión de otros atributos, propios de la epistemología gastronómica y de su dimensión colectiva, ya que la "alfabetización gastronómica" va más allá de la simple comprensión de los procesos de selección y preparación de alimentos y se centra en el conocimiento cultural, estético y experiencial de la alimentación desde el punto de vista de la comensalía, la puesta en común y la reciprocidad. Este enfoque no solo fomenta la capacidad de apreciar y valorar la diversidad cultural y el patrimonio gastronómico del otro, sino que también incide en la conciencia sobre las prácticas sostenibles, los impactos medioambientales y las relaciones simbólicas que los alimentos tienen en diferentes contextos sociales ajenos al propio.

La integración de la "alfabetización gastronómica" en el modelo de FOODLIT-PRO permite expandir la "alfabetización alimentaria" hacia una comprensión holística de la alimentación como acto cultural, político y medioambiental, incluyendo el desarrollo de una actitud crítica hacia la manera en que los sistemas alimentarios globales afectan las tradiciones locales, las preferencias culturales y las prácticas de sostenibilidad.

Desde esta perspectiva, la "alfabetización gastronómica" proporciona a los individuos herramientas para entender y, a la vez influir en la cultura alimentaria de su entorno, abarcando un enfoque que promueve la adquisición y el disfrute consciente de la comida y el respeto por los recursos naturales y culturales implicados en su producción.

El estudio de Koerich y Graudenz Müller (2022) analizó la construcción epistemológica del conocimiento sobre gastronomía en la literatura científica, dado que el término "gastronomía" se define y conceptualiza desde múltiples perspectivas y disciplinas académicas. Los investigadores realizaron una revisión sistemática de la literatura en múltiples bases de datos académicas, aplicando el análisis bibliométrico y el análisis de contenido: el análisis bibliométrico examinó la producción científica sobre tema, mientras que el análisis de contenido profundizó en el significado y la construcción del conocimiento sobre el concepto de "gastronomía".

El estudio concluyó que se trata de un concepto plural y ambiguo, con significados diversos, utilizados en diferentes contextos y situaciones; su campo de estudio está compuesto por un conjunto de conocimientos que se dividen en dos categorías: el conocimiento sistematizado y científico, derivado de distintas epistemologías y disciplinas científicas (lo que lo convierte en un saber de naturaleza multidisciplinaria e interdisciplinaria) y el conocimiento popular y artístico, constituido por conocimientos empíricos. Este saber se origina en conocimientos y prácticas culturales y se sitúan en un contexto sociocultural y representan un saber de tipo transdisciplinario.

Entre los trabajos analizados, sobresale el aporte de Cartay (2019), que realizó una revisión de las epistemologías provenientes de distintas disciplinas académicas para establecer las bases y fundamentos de la epistemología del conocimiento gastronómico en su proceso evolutivo. Para ello, examinó las interrelaciones multidisciplinarias, interdisciplinarias e intradisciplinarias que existen entre la gastronomía y áreas como la etimología e historia, la fisiología sensorial, la semiología, la socioantropología, la lingüística, la psicología social, las ciencias económicas y administrativas (como el turismo), la nutrición, las ciencias agrícolas y la actividad culinaria.

En resumen, el conocimiento gastronómico se presenta como un saber académico vinculado a la alimentación desde tres perspectivas predominantes:

- La de las Ciencias de la Salud, que analiza la relación de la gastronomía con la nutrición y la alimentación, con el propósito de asegurar las funciones fisiológicas del cuerpo y el equilibrio en su relación con el entorno;
- Las Ciencias de la Producción: la producción primaria y otras actividades económicas y sociales, dentro de un marco normativo que tiene en cuenta la producción agropecuaria, la sostenibilidad y la viabilidad económica
- Las Ciencias Sociales: la gastronomía como parte de los sistemas de organización social, manifestada en las prácticas culturales alimentarias y, a la vez, elemento que genera imaginarios, identidades culturales y códigos de comportamiento social, fundamentales en los procesos de interrelación y convivencia humana y social.

Los autores consideran el conocimiento gastronómico como un campo ambiguo, que oscila entre la *doxa* de la creencia común (conocimiento popular) y el conocimiento sistemático-científico, sin configurarse como una disciplina única y consolidada. La epistemología de la gastronomía combina, por los tanto, epistemologías de disciplinas heurísticas (que se han asociado durante su evolución) a las de tipo científico, constituyendo un hecho social complejo, multifactorial y polisémico, que solo puede comprenderse completamente si se estudia desde la óptica de múltiples disciplinas y se aborda desde diversas perspectivas.

La "alfabetización gastronómica" podría definirse como la capacidad de comprender y utilizar el conocimiento relacionado con la gastronomía desde múltiples perspectivas: científico-nutricional, cultural, social, económica, culinaria y sensorial, permitiendo a los individuos no solo entender la dimensión fisiológica y de salud de los alimentos, sino también su contexto cultural, simbólico, y su impacto socioeconómico, ambiental y psicoemocional.

Dado que la gastronomía es un campo interdisciplinario que combina conocimientos de diversas áreas, desarrollar una alfabetización en este ámbito implicaría adquirir un conocimiento integral; esto permitiría a las personas no solo tomar decisiones informadas sobre su alimentación, sino también reconocer y apreciar las prácticas culturales y artísticas asociadas a la gastronomía, entender su impacto en la sostenibilidad y el medio ambiente, y participar de manera crítica y activa en el discurso gastronómico. Por lo tanto, separar y conceptualizar la "alfabetización gastronómica" resulta pertinente, ya que ésta ofrece un marco para educar en todos estos aspectos y

fomentar una comprensión más profunda y holística de la gastronomía, más allá de la alimentación, la nutrición y la práctica culinaria. Como explicaba Kelleher hace más de 20 años en referencia a la importancia de la alfabetización cultural de los profesionales a la hora de crear programas de promoción de la salud: en ocasiones, cuando una ciencia reconoce una insuficiencia conceptual en su discurso, el problema no radica en el rigor de sus categorías, sino en las categorías mismas (Kelleher, 2002).

La "alfabetización gastronómica" cumple con las características básicas de cualquier proceso de aprendizaje, desarrollándose en etapas que transitan del conocimiento a la comprensión, hasta llegar a la capacidad de aplicar, analizar, evaluar y, finalmente crear (Bloom, 1984). Éste último peldaño de la taxonomía de Bloom representa, en el caso de la gastronomía, una expresión cultural dinámica que se adapta a los contextos históricos, geográficos, sociales y culturales de cada sociedad: de forma similar a lo que pasa con el lenguaje, al cambiar de país o, a veces, simplemente al mudarse a una zona geográfica diferente dentro de un mismo país, la gastronomía requiere de una re-alfabetización del individuo, para que éste pueda tener una experiencia sensorial y cultural más profunda, al punto que de ella dependen en gran parte también el disfrute intelectual y la conexión emocional con el acto de alimentarse en el nuevo contexto.

Según Timmons "a medida que se amplíe la presencia de los alimentos en los planes de estudios, quizá también lo haga la alfabetización gastronómica" (2014:124); de la misma forma, según Çekiç (2022) el marco conceptual de esta se irá actualizando de acuerdo con los avances en el campo de la gastronomía.

Definición de un marco conceptual para la "alfabetización gastronómica"

A continuación, se presenta una propuesta de marco conceptual para la "alfabetización gastronómica", cuya estructura por niveles representa diferentes capas de conocimientos, habilidades y competencias fundamentales para desarrollar una comprensión profunda de la gastronomía, siguiendo el modelo del Marco Europeo de Cualificaciones (European Commission, 2018) formado por:

- Conocimientos: saber teórico.
- Habilidades: saber hacer práctico.

- **Competencias:** saber hacer con destreza y conectando distintas áreas de conocimiento.

Cada nivel añade complejidad y profundidad al concepto, y refleja tanto elementos prácticos como teóricos y contextuales que juntos contribuyen a una “alfabetización gastronómica” integral.

Factores determinantes

En el anillo más externo se encuentran los “*factores determinantes*”, que representan las condiciones y contextos que influyen en el desarrollo del aprendizaje; éstos incluyen factores externos, que provienen del entorno y que influyen en el aprendizaje de manera contextual (Carrera y Mazzarella, 2001) y factores internos, que incluyen los aspectos fisiológicos, psicológicos y emocionales de la persona que influyen en su capacidad para aprender y aplicar conocimientos (Saldarriaga-Zambrano et al., 2016). Ambos se detallan a continuación:

1. Factores determinantes externos:

- **Contexto de aprendizaje:** bases educativas y culturales necesarias para desarrollar competencias en gastronomía.
- **Políticas alimentarias:** normativas y regulaciones que afectan la producción, distribución y consumo de alimentos.
- **Situación económica:** influencia económica en el acceso a recursos alimentarios y opciones de alimentación.
- **Situación sociocultural:** factores socioculturales que determinan los hábitos alimenticios, afectan el acceso a los recursos alimentarios y el tipo de alimentación posible para distintas comunidades.

2. Factores determinantes internos

- **Estado de salud:** condiciones de salud física que impactan la relación del individuo con la alimentación.
- **Estado nutricional:** condición nutricional que afecta la percepción y necesidades dietéticas individuales.
- **Estado psicológico:** aspectos emocionales y mentales que influyen en la interacción y percepción de los alimentos.

Conocimientos declarativos

Los conocimientos declarativos comprenden los saberes teóricos esenciales en el ámbito gastronómico e incluyen las *habilidades sensoriales*, que capacitan a los individuos para percibir y valorar las características organolépticas de los alimentos, es decir, su sabor, textura y aroma. Este nivel abarca también los conocimientos sobre alimentos, *sostenibilidad y ética*, permitiendo entender el impacto ambiental de las prácticas alimentarias y la importancia de adoptar hábitos sostenibles. También incluye la *educación en nutrición*, que proporciona una comprensión de los efectos de la alimentación en la salud humana y la educación hedonística a las prácticas que aportan bienestar al individuo, relacionando de la gastronomía con el placer, el confort y la satisfacción emocional, esencial para una experiencia alimentaria completa y satisfactoria.

Habilidades procedimentales

Las habilidades procedimentales corresponden a las habilidades prácticas y técnicas necesarias para gestionar y preparar los alimentos de manera eficiente; entre estas competencias se encuentran las *habilidades culinarias*, que engloban desde técnicas de cocción hasta la manipulación adecuada de los ingredientes, y las habilidades para la *selección, búsqueda y compra de alimentos*, que permiten tomar decisiones informadas al adquirir ingredientes. En este nivel también se encuentran las *habilidades de planificación y gestión económica*, fundamentales para organizar y optimizar los recursos alimentarios de manera efectiva y sostenible y las competencias de la creatividad y la adaptabilidad con respecto a nuevas técnicas, ingredientes y necesidades, especialmente en contextos de inseguridad alimentaria o restricciones de recursos. Los conocimientos procedimentales aseguran que la “alfabetización gastronómica” incluya una dimensión práctica, capacitando a los individuos para tomar decisiones alimentarias informadas y responsables en su vida cotidiana.

Competencias culturales y agencia crítica

Las competencias culturales, históricas y estéticas representan el aspecto más profundo de la “alfabetización gastronómica”, ya que estas competencias permiten comprender la gastronomía más allá de la actividad práctica, alcanzando la comprensión de sus expresiones culturales e identitarias. En el contexto globalizado, además, es imprescindible desarrollar competencias en

interculturalidad y diversidad alimentaria que permitan una comprensión y apreciación de las prácticas culinarias de otras culturas, fomentando el respeto y la valoración de la diversidad, esenciales en un mundo interconectado donde las tradiciones alimentarias cruzan fronteras.

Las competencias culturales, históricas y estéticas facilitan el desarrollo de una convivialidad, dado que la gastronomía actúa como un medio de vinculación entre individuos y comunidades, y promueven una agencia crítica y reflexiva, que representa la capacidad de cuestionar y analizar las prácticas alimentarias y gastronómicas impuestas social y culturalmente. Los individuos dotados de estas competencias adoptarán una postura activa y crítica frente a las influencias de la industria alimentaria, las políticas de consumo y las tendencias globales que impactan la gastronomía, posibilitando un análisis profundo y reflexivo del contexto cultural y social de los alimentos. Este nivel profundo de concienciación, además, contribuye a construir y preservar las identidades culturales individuales y colectivas, promoviendo el respeto de las tradiciones y, a la vez, de la diversidad en las prácticas alimentarias.

En su conjunto, esta estructura conceptual de la “alfabetización gastronómica” permite entender la gastronomía desde una perspectiva integral que abarca conocimientos teórico-prácticos, habilidades técnicas, competencias integrales, sensibilización cultural y factores contextuales, reflejando cómo la “alfabetización gastronómica” trasciende las habilidades culinarias básicas para incluir una comprensión crítica y profunda de la dimensión cultural, histórica, social, emocional y ecológica de la gastronomía.

Para ejemplificar el marco conceptual de forma más clara, se ha elaborado una figura en formato de círculos concéntricos en la que, al avanzar desde el exterior hacia el núcleo, cada capa representa un conjunto de factores determinantes, conocimientos declarativos, habilidades procedimentales y competencias culturales, tal como se expone en la Figura 2:



Figura 2. Rueda de Alfabetización Gastronómica. Elaboración propia (2024).

DISCUSIÓN

A la hora de reflexionar sobre los componentes de un marco conceptual para la "alfabetización gastronómica" es oportuno reafirmar la perspectiva intercultural e interdisciplinaria propias de la gastronomía, involucrando desde la Historia y la Antropología hasta las técnicas culinarias y la estética, englobando la identidad cultural, las tradiciones y el conocimiento culinario transmitido a lo largo del tiempo: la gastronomía puede así consolidarse como un vehículo de comunicación y pertenencia cultural que facilita la transmisión de valores, simbolismos y conocimientos entre personas de diferentes lugares y generaciones. Encontramos un ejemplo en la harina de maíz: dependiendo del punto de vista del interlocutor sus atributos pueden interpretarse de múltiples maneras. Siendo un alimento que ha salvado de la hambruna millones de personas en todo el mundo, la harina de maíz puede representar un

alimento desagradable para un anciano de la Emilia Romagna, en Italia, que ha tenido que alimentarse a base de polenta durante la guerra (Cornacchia, 2017) o un alimento identitario y representativo de la historia familiar para un descendiente de emigrantes italianos en Argentina (Giordani y Maciel, 2020). La "alfabetización gastronómica" está, en este sentido, estrechamente ligada a la alfabetización cultural, y se basa en el principio de que la competencia depende de un conocimiento previo relevante (Hirsch, 1983); este conocimiento compartido previo es clave para la comprensión mutua en la comunicación relacionada con la alimentación, el arte culinario y la nutrición.

Ser "gastronómicamente alfabetizado" significa tener un dominio suficientemente amplio de este conocimiento general, lo que permite tener una comprensión crítica de los contenidos y, en consecuencia, mejorar habilidades fundamentales como la selección de los alimentos, su elaboración y disfrute en relación con diferentes contextos, su carga simbólica, sus características organolépticas y nutricionales y su impacto sobre la salud.

Es común, en determinados contextos, asociar el concepto de gastronomía con prácticas culinarias selectas, exclusivas y, en muchos casos, elitistas; esta visión reduce la experiencia gastronómica a una actividad reservada a quienes tienen acceso a ingredientes de calidad, habilidades especializadas y contextos de abundancia que permitan el disfrute sin restricciones. Sin embargo, esta interpretación ignora la capacidad transformadora de la gastronomía en contextos de escasez y crisis, donde el acto de cocinar y comer puede adquirir un profundo sentido de resistencia cultural y creatividad comunitaria. La gastronomía es mucho más que un conjunto de técnicas refinadas y platos sofisticados: es una práctica esencialmente humana que se adapta a las circunstancias, valiéndose de los recursos disponibles para crear experiencias significativas en torno a la comida, incluso en las condiciones más adversas. El trabajo del gastrónomo, escritor y editor Ignacio Doménech, titulado *Cocina de recursos (Deseo mi comida)*, ilustra esta dimensión inclusiva y resiliente de la gastronomía (Doménech, 1941); el autor demuestra que la gastronomía no solo puede, sino que debe, adaptarse a las restricciones materiales y a la incertidumbre. En su obra, escrita durante la Guerra Civil española, propone recetas que apelan a la creatividad y al ingenio, como la "tortilla de guerra" en la que los huevos son reemplazados por una salsa de harina, ajo y agua, y las patatas, por la parte blanca de las cáscaras de naranja. A través de recetas como esta y de otras formas ingeniosas de preparar alimentos limitados, Doménech reitera que la esencia de la gastronomía radica en el saber aprovechar lo disponible y en convertir el acto de cocinar en una fuente de placer y dignidad, incluso en tiempos de penuria extrema. Así, la

obra de Doménech refuta la noción de que la gastronomía es exclusivamente elitista; al contrario, la gastronomía emerge como una práctica accesible y necesaria, en la que el acto de cocinar se convierte en un mecanismo de supervivencia emocional y cultural. En los contextos de crisis, la búsqueda del alimento diario se convierte en una preocupación central, y el placer de prepararlo y llevarlo a la mesa, por humilde que sea, representa una victoria sobre la adversidad y una afirmación de la humanidad misma; la gastronomía, entendida de esta manera, trasciende el lujo y se manifiesta como un medio para preservar la identidad, la memoria y la cohesión social en situaciones de máxima precariedad.

No hace falta remontarse a la Guerra Civil española para comprender cómo la gastronomía puede adaptarse y cobrar significado en contextos de extrema precariedad: como señala el escritor y gastrónomo chileno Miro Popić, Venezuela vive hoy en día una situación similar de inseguridad alimentaria, en la cual la creatividad culinaria vuelve a ser una herramienta de supervivencia. En su artículo *La cocina en tiempos de guerra*, Popić (2020) describe como los venezolanos enfrentan la escasez no solo mediante el aprovechamiento de ingredientes limitados, sino también a través de la evocación de los sabores y aromas que remiten a una vida menos incierta, como el aroma del café colado o “la arepa tostada en el budare”. Estas experiencias sensoriales se convierten en vehículos de resiliencia y en recordatorios de una identidad culinaria que se resiste a desaparecer; la gastronomía venezolana, con su riqueza en técnicas y sabores ancestrales, no solo provee de esta forma al sustento cotidiano, sino que simboliza la fortaleza de una comunidad que se aferra a sus tradiciones para enfrentar una realidad compleja: la cocina se erige como un acto de resistencia, una afirmación de identidad y un tributo a la historia cultural de Venezuela. En este contexto, la gastronomía local se manifiesta como una fuerza esencial que permite a las personas conectar con sus raíces, preservar la cultura culinaria en tiempos de adversidad y mantener vivos el sentido de pertenencia y la memoria colectiva, a la vez que se satisfacen las necesidades nutricionales básicas.

“Alfabetizarse gastronómicamente” significa también promover la capacidad para innovar en la cocina, aunque sea a nivel doméstico, para experimentar e improvisar con técnicas y sabores, para comunicar esos conocimientos, contribuyendo activamente a la evolución cultural de la gastronomía y conquistando el placer en el acto no solo de comer, sino también de adquirir y de elaborar los alimentos, además de compartirlos en un contexto sociocultural concreto (Oleschuk, 2024). Esta dimensión del placer incluye, y a la vez trasciende, la satisfacción organoléptica y sensorial, alcanzando el placer creativo

y permitiendo abordar otras problemáticas como las de la disponibilidad, la accesibilidad y la sostenibilidad alimentarias desde un enfoque más crítico y orgánico. La “alfabetización gastronómica” incluye, por lo tanto, la satisfacción de preservar o recuperar las tradiciones locales, el respeto a los ingredientes de temporada y de proximidad, fomentando una conciencia de sostenibilidad que va más allá del impacto ambiental de las prácticas culinarias, incluyendo un sentido de responsabilidad hacia el patrimonio gastronómico.

Según Pérez-Rodrigo y Aranceta-Bartrina (2021), las motivaciones relacionadas con el placer y la comodidad que proporcionan los alimentos son cruciales en el consumo, aunque muchas estrategias para promover hábitos saludables lo ignoren: aprender a apreciar el sabor de los alimentos, enfocarse en el placer de comer y dedicar tiempo adecuado a la preparación y el consumo pueden ayudar a adoptar prácticas alimentarias más saludables. En referencia al papel del placer en las actividades culinarias Oleschuk (2024) identifica cinco condiciones que facilitan el disfrute al cocinar: tiempo, libertad de elección, libertad estética, conexión y reconocimiento. El acceso a estas condiciones está influido por recursos sociales, materiales e individuales, lo cual refleja posiciones sociales y desigualdades, con especial atención a la clase social y sus intersecciones con el género y la raza/etnicidad. El trabajo de Oleschuk (2024) demuestra cómo las disparidades económicas afectan negativamente la experiencia emocional de la cocina en familias de bajos ingresos, pero el estudio revela también cómo muchas personas, a pesar de las restricciones económicas, logran obtener placer a través de la conexión y el reconocimiento: elementos que dependen menos de las condiciones económicas. Este enfoque teórico sobre el placer permite reconocer la agencia individual en el contexto de desigualdades estructurales, mostrando cómo los placeres de la cocina no son solo un privilegio de clases altas, sino también una experiencia que puede ser significativa en contextos de desigualdad: el placer está vinculado con la práctica de una alimentación saludable y la agencia alimentaria, es decir, la capacidad de establecer y cumplir objetivos relacionados con la preparación de alimentos.

En la intersección entre la “alfabetización culinaria” y la nutrición encontramos la nueva disciplina de la “medicina culinaria” (*medical cuisine*), un enfoque educativo y nutricional emergente que complementa las intervenciones actuales en educación nutricional al integrar tanto las habilidades prácticas de preparación de alimentos y el disfrute de la comida, como el conocimiento científico sobre cómo la nutrición y los patrones dietéticos influyen en la salud (La Puma, 2016). Un reciente estudio evaluó un programa de Medicina Culinaria (MC) en el Hospital Clínic de Barcelona para medir su impacto en la

adherencia de los profesionales de la salud (PS) a la dieta mediterránea, así como en sus conocimientos y habilidades culinarias (Fernando et al., 2023). Participaron 20 PS, principalmente enfermeras (71%) y en su mayoría mujeres (86%), con solo el 14% que había recibido formación culinaria previa; tras cuatro sesiones prácticas de ocho horas cada una, se observó una mejora significativa en la adherencia a la dieta mediterránea ($P < .05$), junto con un aumento en la confianza en sus habilidades culinarias y en la capacidad de dar consejos dietéticos útiles. Este estudio sugiere que la formación en MC tiene potencial para mejorar las competencias nutricionales de los PS y podría aportar beneficios a nivel de salud pública. Sin embargo, “actualmente no existe un consenso acerca de los objetivos de enseñanza, dominios curriculares, [...] asociados a la medicina culinaria y se ha realizado poca investigación sobre su impacto” (Polak et al, 2016, p.68): sin una profunda capacidad de adaptación sociocultural y de valoración de la componente identitaria de la comida, propias de la “alfabetización gastronómica”, la medicina culinaria tiene el riesgo de quedarse en la superficie y no impactar de forma significativa en los participantes.

Otro estudio realizado en País Vasco tuvo como objetivo investigar la influencia de un menú mejorado gastronómicamente en el bienestar percibido por los consumidores (Mora et al., 2020). Se diseñaron dos menús de dieta para pérdida de peso con los mismos ingredientes y contenido calórico: uno era un menú tradicional y el otro estaba mejorado gastronómicamente, con especial atención a la apariencia, texturas y sabores. Ambos menús fueron degustados en un contexto real por 71 mujeres que habían seguido una dieta de pérdida de peso el último año; las participantes asistieron en dos días diferentes y calificaron el gusto y el bienestar percibido tras consumir cada menú: la mejora gastronómica de las comidas aumentó las puntuaciones de gusto y de bienestar percibido, especialmente en las dimensiones emocional, social y espiritual.

Precisamente debido a la complejidad y multidimensionalidad de la gastronomía, queda patente que se trata de un concepto que *comprende* el arte culinario y *se relaciona con* la alimentación y la nutrición, y que de ninguna manera se les puede sobreponer o representar como un sinónimo o una subdisciplina, ni a nivel conceptual, ni a nivel práctico. Con respecto a la educación de esos conocimientos se han ido desarrollando los constructos de “alfabetización culinaria” y “alfabetización alimentaria”, siendo esta última directamente relacionada con la “alfabetización nutricional”, a su vez vinculada a la sanitaria.

Para la salud nutricional y a la salud en general, la “alfabetización gastronómica” representa una poderosa herramienta tanto para los individuos,

como para los profesionales de la salud: una adecuada “alfabetización gastronómica” puede ser un factor clave para para un especialista en salud pública o para una dietista nutricionista a la hora de dar recomendaciones alimentarias. Así como en epidemiología la alfabetización cultural era vista como una herramienta práctica para estudiar los vínculos entre educación, etnia y salud por Kelleher (2002), la “alfabetización gastronómica” puede ayudar en salud pública a aumentar la adherencia a unas directrices nutricionales de una población objetivo o la de un individuo a una pauta dietética.

La OMS afirma que la alfabetización para la salud consiste en:

“Un nivel de conocimientos, habilidades personales y confianza que permiten adoptar medidas que mejoren la salud personal y de la comunidad, mediante un cambio de los estilos de vida y de las condiciones personales de vida” (1998: 21).

De la misma forma, la "alfabetización gastronómica" se puede definir como “un conjunto de conocimientos, habilidades prácticas y confianza que capacitan a las personas para tomar decisiones informadas sobre su alimentación y para realizar acciones que promuevan el bienestar personal y colectivo”. Este tipo de alfabetización implica un cambio no solo en las elecciones alimentarias individuales, sino también en los hábitos y prácticas culinarias que influyen en la calidad de vida y en la sostenibilidad alimentaria de la comunidad. Al igual que la alfabetización en salud, la “alfabetización gastronómica” persigue un impacto positivo en la salud y el entorno a través de la transformación de estilos de vida y condiciones culturales relacionadas con la alimentación.

Es posible dibujar un paralelismo entre la “alfabetización gastronómica” y la siguiente descripción de la OMS con respecto a la alfabetización sanitaria:

“[...] supone algo más que poder leer un folleto y pedir citas. Mediante el acceso de las personas a la información sanitaria, y su capacidad para utilizarla con eficacia, la alfabetización para la salud es crucial para el empoderamiento para la salud” (1998, 21).

Parafraseando esa descripción, es posible afirmar que la “alfabetización gastronómica” va más allá de simplemente seguir una receta o preparar un plato: al facilitar el acceso a conocimientos sobre alimentos, técnicas culinarias y su contexto cultural, se vuelve esencial para empoderar a las personas en la toma de decisiones informadas sobre su alimentación y estilo de vida. El objetivo de la "alfabetización gastronómica" debería ser, entre otros, el de alcanzar un empoderamiento cultural y creativo que no solo busque formar al individuo para tomar decisiones informadas sobre su alimentación, sino que le permita también crear, experimentar y contribuir activamente a su propia cultura

culinaria, tomando conciencia de los aspectos identitarios, de sus limitaciones y creencias. La "alfabetización gastronómica" aumentaría las oportunidades de mejora y de adherencia a una dieta más sostenible y saludable, tanto desde un punto de vista puramente nutricional como de prevención de las enfermedades no transmisibles de gran prevalencia relacionadas con la alimentación, reducción de la huella de carbono y fomento de la biodiversidad.

LIMITACIONES

Una de las limitaciones de este estudio radica en la escasez de literatura específica sobre "alfabetización gastronómica", lo cual limitó la cantidad de estudios analizados, reduciendo la diversidad de perspectivas consideradas en la elaboración del marco conceptual; otra limitación consiste en la falta de consenso en la definición de "alfabetización gastronómica". Sería de gran valor realizar estudios empíricos que validen y amplíen el marco conceptual propuesto, explorando su aplicabilidad en contextos educativos y su impacto en la adopción de prácticas alimentarias sostenibles y culturalmente consientes. Futuras investigaciones podrían enfocarse en la adaptación de este marco a distintos contextos socioculturales, permitiendo así una comprensión más profunda de la "alfabetización gastronómica" en poblaciones con características diversas, profundizando en los aspectos pedagógicos de la "alfabetización gastronómica", desarrollando programas educativos que integren este enfoque en la formación de profesionales de la salud y la nutrición, y evaluando su efectividad en la práctica.

CONCLUSIONES

La alfabetización, en su sentido amplio, implica no solo la capacidad de leer y escribir, sino también la habilidad de comprender y analizar críticamente la información en diferentes contextos. De la misma forma, la "alfabetización gastronómica" aspira a crear un conocimiento holístico que conecte al individuo con el entorno social, cultural y ambiental a través de la gastronomía, explorando las dimensiones estética, sensorial y cultural de la alimentación, integrando conocimientos sobre la historia, las tradiciones, la experiencia organoléptica y la sostenibilidad.

El presente estudio demuestra que la "alfabetización gastronómica" es un concepto complejo y multidimensional, que se distingue de la "alfabetización alimentaria" al incluir aspectos culturales, históricos, estéticos, éticos y sensoriales de la gastronomía.

Mientras la "alfabetización alimentaria" se centra en habilidades y conocimientos necesarios para una alimentación saludable y sostenible, la "alfabetización gastronómica" amplía este concepto hacia una comprensión y práctica de la gastronomía como arte, cultura e identidad; este enfoque subraya el papel de la gastronomía en la cohesión social, la sostenibilidad cultural y la creatividad culinaria, posicionándola como una herramienta de aprendizaje y empoderamiento social.

La "alfabetización gastronómica" se plantea como un concepto integral que va más allá de la habilidad para seleccionar y preparar alimentos, aspectos prácticos y funcionales propios de la "alfabetización alimentaria", aunque se fundamente en ella; en un mundo en el que la globalización y la industrialización de los sistemas productivos tienden a homogeneizar las prácticas y opciones alimentarias, se hace necesario un enfoque que no solo capacite en términos de salud, nutrición y prácticas culinarias, sino que también preserve y valore la diversidad cultural, las tradiciones y los aspectos identitarios propios de la gastronomía.

Se va dibujando, por lo tanto, un concepto amplio y multidimensional, que comprende en gran parte los mismos conocimientos propios de la "alfabetización alimentaria": conocimientos prácticos sobre los alimentos, su procedencia, producción y preparación, sus efectos sobre la salud..., sin embargo, incluye también una comprensión de los aspectos culturales, sociales, artísticos y simbólicos asociados con el acto de comer, el acto de presentar los alimentos, incluyendo los conceptos de calidad, autenticidad, sabor, estética y experiencia sensorial en esos conocimientos. En el campo de la epidemiología y de la salud pública, este concepto plantea preguntas importantes sobre cómo el nivel de "alfabetización gastronómica" puede influir en el acceso a una alimentación saludable, en la capacidad de elaborar recetas orgánicamente agradables y culturalmente aceptables, aún con recursos limitados, en comprender las indicaciones nutricionales y, en última instancia, en mejorar la salud mediante una alimentación no solo saludable, sino también socialmente y psicológicamente satisfactoria.

Por un lado, la "alfabetización gastronómica" mejora el acceso y la capacidad de selección de la información relevante ante el acto de alimentarse, por el otro, no garantiza necesariamente mejores resultados de salud, ya que éstos dependen también de cómo las personas utilicen ese conocimiento y de las estructuras económicas y sociales que existan para llevarlo a la práctica cotidianamente.

Los dietistas nutricionistas y los expertos en medicina preventiva deberían entonces considerar la "alfabetización gastronómica" como una variable continua y no como una categoría fija, y explorar cómo este concepto puede ser un factor relevante en la investigación sobre la salud pública, ya que su impacto en la salud también está mediado por las estructuras sociales y políticas que la rodean. De hecho, la limitada "alfabetización gastronómica" contribuye a disparidades en los hábitos alimentarios entre diferentes grupos sociales y étnicos, así como en la capacidad para seguir pautas dietéticas saludables, afectando tanto a los pacientes como a los profesionales de la salud encargados de guiarles en sus decisiones dietéticas.

La "alfabetización gastronómica" del profesional de la salud dedicado a la nutrición debería, en este sentido, ser suficientemente amplia como para poder reinterpretar las recomendaciones alimentarias dependiendo de la etnia, los recursos económicos y estructurales, además de los gustos del paciente. Las diferencias culturales entre paciente y profesional, si no se abordan adecuadamente, pueden generar problemas como el malentendido de pautas dietéticas, conflictos de valores y enfoques divergentes sobre la salud y la alimentación. Con una población cada vez más diversa y envejecida, los desafíos de la limitada "alfabetización gastronómica" aumentan al relacionarse con las diferencias culturales, pero existen evidencias de que capacitar a los profesionales de la salud puede reducir errores en las recomendaciones dietéticas, mejorar la adherencia a las pautas, optimizar la comunicación entre paciente y profesional y mejorar los resultados en salud tanto a nivel individual como poblacional.

La "alfabetización gastronómica" puede convertirse en una herramienta poderosa para reconocer, valorar y mantener la diversidad cultural, desarrollando un sentido crítico y un aprendizaje social que también resulta relevante para los profesionales de la salud y la nutrición. Este concepto, así entendido, incorpora relatos culturales que conectan las elecciones alimentarias individuales con la identidad personal y colectiva en un contexto social; en un mundo donde la globalización tiende a homogeneizar las prácticas alimentarias, este enfoque facilita el respeto y la valoración de la diversidad cultural, tanto propia como ajena.

El marco conceptual elaborado e ilustrado en la "Rueda de Alfabetización Gastronómica", permite entender la gastronomía desde una perspectiva integral que abarca conocimientos prácticos, habilidades técnicas, sensibilización cultural y factores contextuales. Esta conceptualización refleja cómo la "alfabetización gastronómica" trasciende las habilidades culinarias básicas para incluir una comprensión crítica y profunda de la gastronomía en su dimensión

cultural, histórica, social y ecológica, considerando la gastronomía como un recurso educativo que fomenta la identidad personal y colectiva y promueve la diversidad cultural, la inclusión y la accesibilidad como valores esenciales para la humanidad.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Benn, J. (2014). Food, nutrition or cooking literacy-a review of concepts and competencies regarding food education. *International Journal of Home Economics*, 7(1), 13-35.
- Bloom B.S., *Taxonomy of educational objectives*, Pearson Education, 1984.
- Carrera, B., y Mazzarella, C. (2001). Vygotsky: enfoque sociocultural. *Educere*, 5(13), 41-44.
- Çekiç, İ. (2022). A conceptual examination of the gastronomic literacy. En: *International MALATYA Gastronomy Culture and Tourism Conference*. Proceedings Book. September 16-17-18, 2022 Malatya, Turkey
- Çekiç, İ. y Oğan, Y. (2023). *Global Concepts in Gastronomy*. EĞİTİM YAYINEVİ.
- Contreras, Jesús (1993). *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.
- Cornacchia, M. R. (2017). Cibi di pace, cibi di guerra: la storia dell'alimentazione al liceo. *E-Review. Rivista degli Istituti Storici dell'Emilia-Romagna in Rete*.
- Cullen, T., Hatch, J., Martin, W., Higgins, J. W., & Sheppard, R. (2015). Food literacy: definition and framework for action. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 76(3), 140-145.
- De Garine, I. (2014). *Antropología de la alimentación*. En R. Ávila (Ed.), Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara.
- Doménech, I. (1941, ed. 2011). *Cocina de recursos:(deseo mi comida)*. Ediciones Trea.
- European Commission. (2018). The European qualifications framework: Supporting learning, work and cross-border mobility. *European Commission*.
- Fernando, J., Alonso, L., Gastaldo, I., et al. (2023). Enhancing Healthcare Professionals' Culinary Skills, Food Management, Counseling Confidence, and Mediterranean Diet Adherence Through a Culinary Medicine Boot Camp: A Pilot Implementation Program (PIP). *American Journal of Lifestyle Medicine*.
- Fischler C. (2011). Commensality, society and culture. *Social Science Informationn*. 50 (3-4), p. 528-548.
- Free Library of Philadelphia (sitio web). Culinary Literacy (página web). Disponible en: <https://libwww.freelibrary.org/programs/culinary/> (acceso 14 de noviembre 2024)
- GH Koerich, S Graudenz Müller. Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Volume 29, 2022.
- Giordani, L., Maciel, M. E. (2020). LA BELLA POLENTA: A COMIDA EMBLEMÁTICA DE ITALIANOS E IMIGRANTES. En: *Memorias del VI CONGRESO Asociación Latinoamericana de antropología. Desafíos Emergentes*. (p. 1143).

- Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cuadernos de Historia Social y de las Mentalidades*, 22(1), 154–187. Disponible en: https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0719-27892018000100154&script=sci_arttext&tlng=en
- Hirsch, E. D. (1983). *Cultural literacy. The American Scholar*, p. 159-169.
- Kelleher, J. (2002). Cultural literacy and health. *Epidemiology*, 13(5), p. 497-500.
- Koerich, G.H. y Graudenz Müller, S. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, Vol. 29.
- La Puma, J. (2016). What is culinary medicine and what does it do?. *Population health management*, 19(1), p. 1-3.
- Mora, M., López-Font, G., Urdaneta, E., et al. (2020). Influence of gastronomic improvement of a menu on consumers' perceived wellbeing in a real context study. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21.
- Oleschuk, M. (2024). Expanding the joys of cooking: How class shapes the emotional experience of family foodwork. *Gender, Work & Organization*, 31(3), p. 8
- OMS Organización Mundial de la Salud. (1998). *Promoción de la Salud. Glosario*.
- Pérez-Rodrigo y Aranceta-Bartrina, (2021). Role of gastronomy and new technologies in shaping healthy diets. In *Gastronomy and food science* (pp. 19-34).
- Polak R., et al. (2016). Health-related Culinary Education: A Summary of Representative Emerging Programs for Health Professionals and Patients. *Glob Adv Health Med*. Jan;5(1):61-8..
- Popić, M. (25 de septiembre de 2020). *La cocina en tiempos de guerra*. TalCualDigital. Disponible en <https://talcualdigital.com/la-cocina-en-tiempos-de-guerra-por-miro-popic/>
- Rosas, R., Pimenta, F., Leal, I., y Schwarzer, R. (2021). FOODLIT-PRO: Conceptual and empirical development of the food literacy wheel. *International journal of food sciences and nutrition*, 72(1), p. 99-111.
- Saldarriaga-Zambrano, P. J., Bravo-Cedeño, G. D. R., & Loo-Rivadeneira, M. R. (2016). La teoría constructivista de Jean Piaget y su significación para la pedagogía contemporánea. *Dominio de las Ciencias*, 2(3 Especial), 127-137.
- Thompson, C., Adams, J., & Vidgen, H. A. (2021). Are we closer to international consensus on the term 'food literacy'? A systematic scoping review of its use in the academic literature (1998–2019). *Nutrients*, 13(6), 2006.
- Timmons, M. L. (2014). *Cultivating a taste for curricular innovation at one university*. Northeastern University. Disponible en: <https://repository.library.northeastern.edu/files/neu:336631/fulltext.pdf>
- Truman, E., Lane, D., Elliott, C. (2017). Defining food literacy: A scoping review. *Appetite*, Volume 116, p. 365-371.
- Vidgen, H.A.; Gallegos, D. *Defining Food Literacy, Its Components, Development and Relationship to Food Intake: A Case Study of Young People and Disadvantage*; Queensland University of Technology: Queensland, Australia, 2012.



PROYECTO ODIVELENSE HALAL: LA ALIMENTACIÓN COMO POLÍTICA PÚBLICA DE INCLUSIÓN SOCIAL E INTEGRACIÓN EDUCATIVA PARA LA COMUNIDAD MUSULMANA LOCAL

ODIVELENSE HALAL PROJECT: FOOD AS A PUBLIC POLICY FOR SOCIAL INCLUSION AND EDUCATIONAL INTEGRATION FOR THE LOCAL MUSLIM COMMUNITY

PROJETO HALAL ODIVELENSE: ALIMENTAÇÃO COMO POLÍTICA PÚBLICA DE INCLUSÃO SOCIAL E INTEGRAÇÃO EDUCATIVA PARA A COMUNIDADE MUÇULMANA LOCAL

ALVES, P.
Centro em Rede de Investigação em
Antropologia (CRIA). ISCTE
(Instituto Superior de Lisboa)
pedrodasilvaalves@gmail.com
Orcid: 0009-0006-5379-4803

Recibido: 28/10/2024

Aceptado: 30/12/2024

RESUMEN

O foco do presente artigo é a análise do impacto sociocultural e educativo estabelecido pelo Projeto Halal da Câmara Municipal de Odivelas que, envolvendo a comunidade muçulmana local, implementou, de forma inédita em Portugal, uma dieta halal em toda a sua rede escolar pública. Procurando balizar e determinar os benefícios socioculturais e educativos da política pública nos alunos visados e nas suas famílias, levou-se a cabo trabalho de campo etnográfico de média duração. A



investigação antropológica desse trabalho resultou em reuniões com a Câmara Municipal de Odivelas, com o Instituto Halal de Portugal, a visitas participativas a estabelecimentos escolares e a entrevistas informais com as famílias dos alunos abrangidos, bem como a donos de talhos halal locais. A reflexão analítica sobre este projeto mostra-se relevante para a discussão antropológica sobre a alimentação halal em Portugal, contrariando os escassos estudos disciplinares existentes sobre si, tendo como ponto central a alimentação para trabalhar questões sociais, identitárias e religiosas.

Palabras clave: Halal, alimentação, comunidade muçulmana, inclusão, educação.

ABSTRACT

The focus of this article is the analysis of the sociocultural and educational impact established by the Halal Project of the Municipality of Odivelas which, involving the local muslim community, implemented, in an unprecedented way in Portugal, an halal diet throughout its entire public school network. Seeking to outline and determine the sociocultural and educational benefits of this public policy for the targeted students and their families, medium-term ethnographic fieldwork was carried out. The anthropological investigation of this work resulted in meetings with the Odivelas City Council, with the Halal Institute of Portugal, participatory visits to school establishments and informal interviews with the families of the students covered, as well as the owners of local halal butchers. The analytical reflection of this project proves to be relevant for the anthropological discussion on halal food in Portugal, contradicting the scarce existing disciplinary studies on it, having food as its central point to work on social, identity and religious issues.

Keywords: Halal, food, muslim community, inclusion, education.

INTRODUÇÃO

O Projeto *Halal* da Câmara Municipal de Odivelas (CMO), que implementa refeições *halal* na esfera pública do município, iniciou-se no ano letivo 2021/2022 e durante 10 meses – entre Janeiro e Outubro de 2023 – realizou-se uma investigação de carácter etnográfico sobre o mesmo, consagrando-se perto de 30 entrevistas (estruturadas e semi-estruturadas) e conversas informais a funcionários da Câmara de Odivelas, membros da comunidade muçulmana local, técnicos do Instituto *Halal* de Portugal (IHP)¹, elementos escolares e donos de talhos *halal* do município. As informações recolhidas foram colocadas em prática pelo trabalho de campo etnográfico realizado junto das técnicas de educação da CMO no decorrer das visitas de monitorização de segurança alimentar às unidades escolares sinalizadas com dietas *halal* e às cantinas e cozinhas que delas faziam parte.

O método etnográfico foi essencial para investigar questões alimentares nas escolas públicas (Louzada et al., 2015) pois permitiu uma imersão nos contextos escolares, observando a implementação do programa municipal no seu quotidiano (Garth 2011). Ele ajudou a compreender como políticas alimentares, como o *Halal*, são experienciadas pelos alunos a par com fatores culturais. A etnografia revelou dinâmicas informais e subjetivas, captando as tensões entre as políticas institucionais e as práticas quotidianas da comunidade muçulmana local, além de permitir uma análise reflexiva e analítica sobre as disparidades socioeconómicas na educação (Anderson-Levitt, 2012).

O município de Odivelas², fundado a 14 de Dezembro de 1988³, é composto por 4 freguesias (Odivelas, Pontinha e Famões, Póvoa de Santo Adrião e Olival Basto, Ramada e Caneças) contando com 148 mil habitantes⁴ e tentado satisfazer as necessidades culturais particulares das múltiplas comunidades étnicas e religiosas que dele fazem parte. Neste esforço, a sua Divisão de Educação (DE) tem acompanhado e apoiado, dentro da esfera escolar pública, a diversidade que se faz sentir nos seus alunos, vindo na ‘alimentação inclusiva’ um alicerce fundamental. Em 2012, a comunidade

¹ Organização dedicada à análise, fiscalização, inspeção e certificação de produtos considerados Halal para consumo humano, assegurando que a elaboração dos produtos e seus respetivos processos de produção seguem as condições exigidas pela lei islâmica: <https://halal.pt/ihp/>.

² Consultar Fig.1 para localização geográfica do município na Área Metropolitana de Lisboa (AML) e a Fig.2 para a localização geográfica das suas freguesias.

³ Lei nº 84/98: <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/lei/84-1998-220946>.

⁴ Dados dos Censos 2021: <https://censos.ine.pt/>.

muçulmana local realizou um pedido formal à câmara para a disponibilização de refeições *halal* para colmatar a falta de opções alimentares para os alunos muçulmanos⁵. As condições económicas de inúmeras famílias muçulmanas não conseguiam acompanhar os preços dos produtos *halal* impostos pelos talhos e mercados. Zamira (nome fictício⁶), mãe muçulmana de 3 filhos que estão abrangidos pelo atual projeto *halal*, partilhou o seu relato pessoal sobre a dualidade, por vezes paradoxal mas coexistente, entre dinheiro e religiosidade:

“A empregada que trabalhava para a minha avó era muçulmana e o seu filho também. Na altura não sabia, mas ela não tinha as condições financeiras suficientes para comprar carne *halal* para o seu filho e, portanto, ele só comia frango chegando mesmo, na falta deste, a consumir carne *haram*. Quando me apercebi do que se estava a passar não consegui aceitar que uma mãe muçulmana não pudesse manter uma alimentação *halal* para o seu próprio filho. Fiquei muito triste quando soube.... Enquanto muçulmana, aliás, enquanto ser humano, senti-me na obrigação de ajudar a empregada da minha avó e o seu filho. É triste que as questões económicas se sobreponham às questões espirituais, mas, infelizmente, elas têm esse poder...”.

O discurso de Zamira ajuda a compreender os condicionamentos do fator económico. A dimensão alimentar desempenha um papel fundamental na construção da identidade entre os indivíduos e de como os mesmo se projetam a si próprios (Santos 2006). A política da CMO é erigida para concretizar um direito da comunidade muçulmana local, um que permite a mais de 150 crianças dispor de uma dieta *halal* escolar adequada e nutritiva.

⁵ A ementa geral escolar no município foi sendo adaptada para satisfazer e respeitar as exigências alimentares mais diversas. Para este fim, já existiam ementas sem carne/carne de porco, que alterando entre refeições de peixe e à base de vegetais procuravam oferecer uma dieta alternativa, saudável e nutritiva aos alunos.

⁶ Para proteger a identidade e privacidade dos interlocutores utilizar-se-á nomes fictícios.



Figura 2 Área Metropolitana de Lisboa (AML).



Figura 3 Município de Odivelas.

PRESENÇA HALAL NA EUROPA: BREVES CASOS DE ESTUDO NA FRANÇA, ITÁLIA E DINAMARCA

A política pública escolar *Halal* em Portugal não é inédita na Europa. Para aprofundar a discussão em redor desta temática, bem como realizar uma comparação académica interessante, deve-se, brevemente, analisar contextos educacionais e sociais europeus, cada um deles oferecendo perspetivas importantes sobre os desafios e as complexidades desta política pública.

O artigo de Ugo Gaudino (2018) oferece uma reflexão sobre os desafios à laicidade na França ao abordar a introdução de menus alternativos *halal* nas cantinas escolares. Gaudino destaca que *"Il cibo halal nelle scuole francesi mette in discussione il principio di laicità, poiché comporta l'adattamento delle istituzioni pubbliche alle pratiche religiose"* (2018: 6)⁷. Este desafio à laicidade também se aplica ao contexto português, onde a implementação de refeições *halal* pode ser percecionada como uma negociação entre a diversidade religiosa dos alunos e os princípios laicos do sistema educacional, embora essa tensão não seja tão evidente como no caso francês, mas evidencie questões importantes de politização envolvendo políticas públicas. Roberta Giovine (2014), por sua vez, explora a oferta de refeições *halal* nas escolas italianas observando que, embora exista uma ampla demanda por opções alimentares adequadas às crianças muçulmanas, a oferta continua limitada. A autora afirma que: *"...muslim children often face a shortage of suitable options, which can lead to exclusion or dissatisfaction with the alternatives on offer."* (2014: 42). Este contexto também é relevante no caso português, onde a implementação da política enfrenta barreiras logísticas e económicas. Por fim, Martha Karrebæk (2014) na Dinamarca reflete sobre como *"...the halal food becomes a marker of religious and cultural identity, being recognized and registered by teachers and students within a social space"* (2014: 28). Este pensamento é fundamental para entender como as refeições *halal* não são apenas um reflexo de uma prática religiosa, mas também um meio de afirmação da identidade muçulmana. A etnografia realizada sobre o projeto municipal pode revelar como estas práticas alimentares se tornam símbolos de inclusão ou exclusão no ambiente escolar.

Estes estudos fornecem uma sólida base teórica para compreender as diversas dimensões da medida política portuguesa. A aplicabilidade do método etnográfico escolar (Díaz de Rada e Velasco Maillo 2013), explora as práticas alimentares num contexto educacional, oferecendo uma visão única

⁷ Tradução: "A alimentação halal nas escolas francesas põe em causa o princípio do secularismo, uma vez que envolve a adaptação das instituições públicas às práticas religiosas".

das negociações culturais, religiosas e práticas que moldam essa realidade. A partir das contribuições de Gaudino (2018), Giovine (2014) e Karrebaek (2014), compreende-se que a introdução de refeições *halal* nas escolas não é apenas uma questão de adaptação alimentar, mas igualmente um reflexo de processos mais amplos de negociação cultural, identidade religiosa e integração social, os quais são fundamentais para entender a experiência vivida pelos alunos.

COMUNIDADE MUÇULMANA ODIVELENSE: HISTÓRIA E REPRESENTATIVIDADE

A comunidade muçulmana está presente no município de Odivelas desde 1979⁸, desempenhando um papel ativo nas suas políticas públicas sociais (financiando ou construindo infraestruturas públicas) e religiosas (divulgando e promovendo os valores do Islão junto da população local). Contudo, apesar desta presença duradoura, sempre se demonstrou difícil obter dados estatísticos que fossem viáveis e concisos sobre o número concreto de indivíduos muçulmanos que residiam em Portugal.

Vivendo num mundo globalizado, encontramos-nos perante processos de imigração/emigração caracterizados pelo rápido fluxo dos movimentos migratórios (Avila 2005; Moussaoui 2021; Brettell 2022). Os meios de estatística que envolvem imigrantes e os próprios censos, muitas vezes não documentam dados de afiliação religiosa o que torna, naturalmente, o apuramento concreto destes números difícil. Os Censos de 2021 contabilizaram 36.480 indivíduos muçulmanos em Portugal mas este número não reflete a totalidade da religiosidade ou a imigração indocumentada (Mendes, *et al.* 2023). No entanto, em 2023, segundo o World Population Review (WPR) – organização independente sem afiliações políticas – a totalidade de indivíduos muçulmanos em Portugal ascendia a 65 mil indivíduos (representando 0,4% da população residente do nosso país). Esta discrepância de números pode ser explicada pelos fatores que mencionei anteriormente. As comunidades muçulmanas oriundas de Moçambique (com ascendência indiana) e de Guiné-Bissau (com ascendência africana) constituíram-se, desde a década de 50 até aos dias de hoje, como as duas maiores comunidades muçulmanas existentes em Portugal (Vakil 2004 e Tiesler 2002, 2005).

⁸ É nesse ano que se instala a primeira família muçulmana no concelho. A 17 de agosto de 1983 lança-se a primeira pedra da construção da Mesquita *Aisha Siddika* (que viria a ser completada a 29 de Março de 1985) que ocupa, desde então, um lugar de referência para a comunidade muçulmana local.

A respeito da dimensão demográfica, étnica e geográfica da comunidade muçulmana em Odivelas deve-se olhar para o estudo realizado em 2023 no âmbito do Plano Municipal de Integração dos Migrantes (PMIM)⁹:

“Os censos de 2011 apontavam para 1769 muçulmanos (valor que corresponde a 63,80% na freguesia e a 12,45% do total de muçulmanos residentes da AML). Dos dezoito municípios que fazem parte desta região, apenas Lisboa, Sintra e Amadora apresentam valores mais elevados (3091, 2889 e 1811, respetivamente). Atualmente, atendendo aos valores resultantes dos censos de 2011 e 2021 e dos cerca de 65 mil muçulmanos que viveram em Portugal (2023), poderemos calcular à proporção os muçulmanos que residiram em Odivelas e, com uma pequena margem de erro, podemos assumir que no concelho residam entre 5500 a 6000 muçulmanos (isto já contando com imigrantes legais). Estes números implicam uma certa distribuição geográfica e urbanística que esta em evidência pelas quatro mesquitas localizadas em Odivelas. Destas quatro, três delas localizam-se no centro da freguesia de Odivelas: Aisha Siddika, Centro Cultural Colinas do Cruzeiro e Darul Uloom”. (Mendes *et al.* 2023: 209)

Sobre a participação da comunidade muçulmana odivelense nas políticas práticas do concelho e a sua diversidade étnico-cultural acrescenta-se:

“A comunidade realiza atividades culturais e religiosas para divulgação do islamismo, conta com o apoio de aproximadamente 100 voluntários e, em alguns casos, do Centro Cultural das Colinas do Cruzeiro. Promovem estudos de textos islâmicos e entregas de artigos de necessidade básica mensalmente para os membros carenciados e os mais pobres. (...) Atualmente, as nacionalidades em maior número entre os membros são: paquistanesa, bangladeshiana, indiana, portuguesa e guineense”. (Mendes *et al.* 2023: 211)

As boas relações mantidas com a população local são evidentes, tendo sido pilar fundamental para a concretização do projeto. No que diz respeito à diversidade étnica: além da indiana, portuguesa e guineense, a presença de outras nacionalidades, tais como a paquistanesa (Oliveira e Silva 2011) e bangladeshiana (Mapril 2005 e 2021), têm-se começado a sentir em Odivelas na última década (Mendes *et al.* 2023). A afirmação desta “nova presença muçulmana” em território português (Vilaça 2013) é explicada através das palavras do Dr. Tayob, membro da administração da comunidade muçulmana odivelense:

⁹ O estudo do PMIM integra-se no projeto “Cartas das Religiões de Odivelas” tendo sido elaborado pela Universidade Lusófona com o objetivo de expor aquilo que são as principais características da comunidade muçulmana de Odivelas.

“Até à entrada de Portugal no Espaço Schengen em 1995 a comunidade muçulmana era composta, essencialmente, por indivíduos que haviam vindo durante ou após o Estado Novo das colónias ultramarinas – Guiné-Bissau e Moçambique – e que, já familiarizados com a língua portuguesa e os costumes do país, se integraram facilmente na sociedade portuguesa. Após 1995, Portugal assistiu à chegada de comunidades muçulmanas vindas de outros países – caso do Paquistão, do Bangladesh e da Índia – que, forçados a imigrar encontraram nas comunidades muçulmanas portuguesas (e nas suas mesquitas) um “espaço seguro” para se refugiarem (terrena e espiritualmente) e aí se fixarem com as suas famílias”.

A referência constante das mesquitas é importante para compreender as preocupações e prioridades emergentes de um muçulmano quando imigra. A integração potencializada pela mesquita, enquanto espaço comunitário de acolhimento, possibilita a criação de redes de contacto com outros membros da comunidade, afetando a “infraestrutura religiosa e cultural” da identidade muçulmana e da sociabilidade que é construída em torno dela própria (Hoelzchen 2022).

HALAL E HARAM: BINÓMIOS DE UM ESTILO DE VIDA (ALIMENTAR)

O conceito *Halal* simboliza tudo o que é “permitido” e “lícito” conforme as doutrinas encontradas no Alcorão – livro sagrado do Islão – que foram divulgadas pelos *Hadith* (os discípulos) do Profeta Muhammad. Encontramos o seu contraste no conceito de *Haram*, que, por sua vez, simboliza o “proibido” e o “ilícito”.

Deparamo-nos com conceitos que são dinâmicos e flexíveis, indo muito além do espectro alimentar e religioso – muitas vezes pensados como as únicas dimensões existentes por não-muçulmanos – podendo ser aplicáveis a dimensões farmacêuticas (Herdiana *et al.* 2024) e políticas (Mhomed 2008). O binómio *Halal/Haram* constitui-se como um pilar que orienta a forma de viver islâmica, na qual os seus indivíduos crentes manifestam as suas crenças e valores, influenciando as suas decisões quotidianas (Keshavjee 2008). Na perspetiva islâmica, o seguimento de um estilo de vida *Halal* permite a quem o faça (muçulmano ou não-muçulmano) atingir o objetivo máximo de nobreza e pureza corporal. A procura de um estilo de vida *Halal* é mais notória e impactante na sua expressão alimentar e religiosa. Focar-me-ei na primeira.

A socialização através da alimentação (*halal*) é (re)produzida no simples ato de comer, de partilhar comida com outros – fenómeno de comensalidade (Jonsoon, Michaud e Neuman 2021) – adquirindo um importante poder

prático e simbólico que permite ao antropólogo entender as formas como as pessoas se relacionam e conectam entre si através da comida (Counihan 2018). As palavras de Sidney Mintz sobre o ato de comer fundamentam esta argumentação:

“...para cada individuo representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio dos nossos atos. Assim, é também a base para nos relacionarmos com a realidade. A comida “entra” em cada ser humano...e pode, portanto, carregar consigo uma espécie de carga moral. Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos”. (2001: 32)

Durante a investigação procurou-se enquadrar a alimentação *halal* como um quadro analítico que projetava, no cotidiano da comunidade muçulmana local, um conjunto de valores e crenças específicas da sua identidade cultural e religiosa (Wilkins 2019). Tornava-se indispensável ir além da implementação da dieta *halal* nas escolas, sendo central o foco nas vozes que agora estavam mais presentes nos discursos locais no município. Maria Canesqui, professora de ciências sociais aplicadas à medicina, e Rosa Garcia, professora de nutrição, defendem a potencialidade que o estudo etnográfico da Antropologia pode oferecer à Alimentação e à Nutrição:

“É esse estudo que permite compreender como devem ser os planejamentos dos programas nutricionais, pois eles têm incidências nas crenças e nos valores que estruturam as práticas alimentares, os quais são fundamentais para se compreender o fenômeno alimentar humano e porque estabelecem canais de comunicação entre os sistemas de pensamento diferentes”. (2005: 15)

O entendimento do empreendimento antropológico nestes domínios tem impactado múltiplos países: veja-se Guatemala (Adams 2010), México (Brown e Partridge 1987), Estados Unidos (Millard *et al.* 2011) e Espanha (López, Mariano-Juárez y Medina Luque, 2016). Com o objetivo de uma aproximação ‘humanística’ e ‘social’ à alimentação (Gariné 1979), pois os indivíduos comem comida e não nutrientes, a realização de políticas e recomendações nutricionais encontram-se influenciadas pelas “culturas da nutrição”¹⁰ assumindo-se atualmente como categorias alimentares particulares e adaptadas às necessidades e especificidades das comunidades. Neste

¹⁰ Termo desenvolvido por Miguel Cuj, Lisa Grabinsky e Emily Yates-Doerr (2020) que coloca o centro das atenções nos valores culturais que originam as políticas nutricionais. Realça-se a influência dos primeiros na elaboração e concretização das segundas, não esquecendo a particularidade com que as políticas de nutrição devem ser aplicadas.

particular, o Projeto *Halal* de Odivelas encontra-se sob a influência das “culturas da nutrição” ao ter em atenção a especificidade cultural que envolve a alimentação *halal* e a sua forma particular simbólica.

IMPACTO E BENEFÍCIOS DO PROJETO HALAL NA COMUNIDADE MUÇULMANA ODIVELENSE

A iniciativa política foi concebida para satisfazer uma necessidade fundamental da comunidade muçulmana odivelense. Nas palavras do líder do Centro Cultural Islâmico das Colinas do Cruzeiro, Sheikh Zabir:

“O projeto da câmara foi um grande passo para nós, existe agora mais opções halal do que antigamente. Surgiu de uma necessidade de colmatar o crescimento da comunidade que, já não tendo lugar para colocar os seus filhos em escolas islâmicas, como as duas existentes na Amadora, viram-se “forçadas” a colocarem-nas em escolas normais. A necessidade fomentou-se nesse sentido. (...)”.

A medida tem contribuído para a integração dos alunos muçulmanos na esfera escolar, tendo neles refletido a consciência de uma identidade nacional, enquanto cidadãos portugueses, dando-lhes liberdade para puderem expressar a sua identidade religiosa. Através da alimentação cria-se um elo de continuidade sentido de forma nostálgica pelas famílias muçulmanas provenientes de países islâmicos. Ivo, marroquino muçulmano imigrado em Portugal há mais de 20 anos e com 2 filhos abrangidos pelo projeto, comentou:

“Acho uma boa iniciativa. Fiz questão que eles (os seus dois filhos) ingressassem o projeto. Eles sempre tiveram sinalizados, de uma forma ou de outra, para não consumir certos alimentos; agora, com a ementa halal, é só preencher o documento de sinalização e está feito. Foi bom para eles, sentiram-se contentes. Houve uma receção positiva por parte dos meus filhos, eles gostam. O projeto, para mim, é uma forma de integração. Era preocupante não terem até este momento refeições halal como eu tive em Marrocos. Apoio o projeto não só como muçulmano, mas também como cidadão português...afinal de contas, os meus filhos também o são. É uma forma de integração social, cultural e também religiosa”.

A política pública do município abre possibilidades a um novo tipo de integração social e cultural em Portugal assente na alimentação e as suas medidas não passaram despercebidas aos alunos envolvidos. Francisco, de 14 anos, aluno muçulmano abrangido pelo projeto, falou do mesmo, realçado a

flexibilidade dada pela sua escola aquando da sua necessidade de realizar as orações diárias¹¹:

“Ele (o projeto) representa uma inclusão para 100% de nós, dos alunos muçulmanos que andamos nas escolas aqui. É muito bom ver-se que a comunidade muçulmana é aqui tão grande que vês muitas pessoas com as vestes tipicamente muçulmanas na rua. As pessoas que estão cá sentem-se incluídas na vida social e política do concelho. Quando pões comida nas escolas estas a pensar nas pessoas que lá estão, isso é importante. As escolas aqui são sempre muito inclusivas. Dou-te um exemplo: o horário da escola não me permitia realizar a oração do final da tarde e para a fazer tinha que sair todos os dias 30 minutos mais cedo das aulas para o fazer e quando fiz esse pedido a escola aceitou sem nenhum problema”.

A identidade é intrínseca à alimentação, sendo a partir desta que se criam e cimentam relações num complexo quadro social ativo (Susanne, Morten e Cynthia 2015), fatores estes que permeiam todo o discurso envolvendo a medida política. Neste contexto, a comensalidade ocupa um ponto de partida, pois é a partir de si que a política pública de Odivelas explora e renegoceia a identidade nacional e religiosa na esfera da escola pública. O projeto permite analisar a forma de inclusão (ou exclusão) experienciada pelos jovens nas escolas, refletindo a forma como estes condicionam (ou não) a negociação das suas próprias identidades através da alimentação (Santos 2006). A medida política contribui para a integração sociocultural e liberdade religiosa das crianças muçulmanas no quadro educativo português:

“Sim, o projeto facilita a elas a identidade islâmica através da alimentação halal, contudo ela passa mais pela educação que se dá em casa. Mas o projeto fez perceber que são muçulmanas e que agora são cidadãos da comunidade portuguesa. Isto aqui vai criar cidadãos... mais tarde, esta geração quando olhar para os seus tempos de escola vai dizer: “Eu naquela escola era um muçulmano, era um cidadão português igual a todos os outros, não era diferenciado por ser muçulmano”, e eu acho isso muito bom. Acaba por ser um direito, a comida é um direito. Aumenta a sua “portuguesidade”, com a sua costela marroquina obviamente”. (Ivo)

A “educação que se dá em casa” retratada por Ivo é expressiva na forma como, desde tenra idade, as crianças muçulmanas crescem num meio familiar e cultural onde desenvolvem uma “consciência *Halal*” e, conseqüentemente, uma identidade sobre o mundo que as rodeia através da partilha de crenças

¹¹ Tempo e nome das orações: 1^ª *Fajr* – realizada antes da aurora, ao início do dia; 2^ª *Zahr* – ao meio-dia, quando o sol/dia esta na sua plenitude; 3^ª *Assr* – quando o sol enfraquece; 4^ª *Magrib* – ao pôr-do-sol; 5^ª *Ishá* – quando o céu se encontra escuro.

religiosas e práticas alimentares (Mendes 2002; Marshall 2018). Esta consciência é expressada com maior visibilidade na alimentação, onde se permeia uma narrativa nostálgica passada de pais para filhos que traz ao de cima sentimentos de pertença e saudade com base na comida (Reid *et al.* 2020; Acle Mena, Vallejo Córdoba e Garcia Cano Mora 2023). Com base na desconfiança da existência de contaminação cruzada¹², ou de algum erro que possa ter sido cometido pela escola, os alunos muçulmanos de Odivelas chegam a recusar a refeição servida e a requisitar um novo prato¹³. Episódios desta natureza foram relatados pelas técnicas da DE. Semelhante sucedeu-se com a filha mais velha de Susana:

“A nossa filha é muito consciente sobre aquilo que deve comer ou não. Nós em casa explicamos-lhe o projeto da câmara e de como ele iria funcionar a partir deste momento. De facto, antes não havia esta opção (halal) e as crianças ou comiam refeições vegetarianas ou então faziam refeições de peixe, mas, chegavam a comer atum três vezes por semana. Não podia continuar assim. Felizmente agora é diferente. A nossa filha se vê algum alimento fora do sítio ou se percebe que algo não está certo e que existem riscos de contaminação cruzada, ela não come. Ela diz que não quer e pede outro prato que possa comer ou pede que lhe façam de novo a refeição. Ela é bastante consciente sobre o assunto e tenta, ao máximo das suas capacidades, seguir uma dieta halal”.

Ivo abordou este tópico tendo, contudo, invertendo a situação atual. Imaginando um cenário onde não teria existido o Projeto *Halal*, o meu interlocutor, dono de um talho *Halal* em Odivelas, refletiu sobre as consequências sociais da sua não existência: na fomentação identitária (nacional e religiosa) e no desenvolvimento intelectual das crianças muçulmanas:

“A comida é um direito que nós (comunidade muçulmana odivelense) temos e se nos negassem esse direito isso poderia ter sérias complicações no nosso crescimento e senso identitário. Mentalmente, isto pode criar complexos porque vê, embora a criança tenha um bom conhecimento científico e um bom conhecimento escolar, a verdade é que no futuro, ao crescer, pode desenvolver ressentimento ao país onde está inserido por nunca se ter verdadeiramente integrado na sociedade: é português, mas

¹² Termo concebido a produtos *halal* que entram em contacto direto (através do toque) ou, inclusive, indireto (estando no mesmo espaço, ex: ser aquecida no mesmo micro-ondas), com produtos haram, tornando a primeira “contaminada” e “imprópria” para consumir.

¹³ Neste particular ver o estudo de Haslinda Hasan (2016), especialista em alimentação *Halal* e comportamentos de consumo, que se foca na consciencialização e perceção sobre comidas *halal* em estudantes universitários na Malásia.

não é português. Percebes? A alimentação *halal* permite contrariar isso. Veja-se no caso de França... têm uma comunidade enorme de muçulmanos, especialmente vindos de Marrocos, mas muitos deles não são considerados franceses e vivem em ghettos... A alimentação faz parte da construção de um indivíduo enquanto cidadão. Os nomes dos meus filhos são diferentes, mas são portugueses, não deixam de o ser, são portugueses a 100%". (Ivo)

A intervenção de Ivo associa a falta de alimentação *halal* a um mau desenvolvimento cognitivo e identitário. Esta posição demonstrou-se um ponto de partida analítico interessante para refletir e considerar o projeto da CMO como uma prática pública alicerçada na cidadania e na educação¹⁴. A alimentação *halal* ocupa um papel central sobre o qual se pode pensar e analisar os elementos fundamentais da identidade de um muçulmano (Faruk 2016).

A pluralidade sociocultural e religiosa dos habitantes de Odivelas sempre foram um foco central à agenda da câmara:

"Sim! De facto, temos de compreender que existe uma grande comunidade muçulmana aqui em Odivelas e isso não passou despercebido à Câmara. Através do seu projeto ganhou-se uma larga consciencialização não só sobre o *halal*, mas também sobre a própria comunidade muçulmana residente que poderia, até então, não estar tão visível digamos assim. De facto, o que a câmara tem feito é de louvar e tem imenso valor.... Existem muçulmanos por todo o país que não têm esta sorte e por isso sinto-me agradecida por viver em Odivelas e pelo esforço que a câmara tem colocado neste projeto. (...) Vivemos num concelho preocupado com estas questões. Sinto-me abençoada. É tão bom". (Zé)

O sentimento de pertença e agradecimento de Zé é partilhado por outros membros da comunidade muçulmana. Ivo, Diogo (muçulmano dono de um talho *halal* em Odivelas) e Francisco, nos seus discursos de pertença e integração social, incorporaram, respetivamente, a importância do projeto da câmara e da própria Mesquita *Aisha Siddika* como pontos referenciais para a comunidade muçulmana local:

"A câmara preocupa-se genuinamente com a comunidade muçulmana. O projeto acaba por ser uma reflexão de boas práticas políticas: o menino muçulmano que nasce aqui é considerado português. O fator crucial é que ele tem ajudado as crianças muçulmanas e toda a comunidade islâmica local. O projeto está bem estudado e esta a ser bem feito, tenho confiança

¹⁴ Um prático exemplo deste tipo de medidas pode ser consultado no estudo de Rodrigo Mardone: "The Politics of Citizenship Education in Chile" (2020).

no seu processo, confiança nas pessoas envolvidas nele. O projeto pode ser um apelativo a outras comunidades muçulmanas para virem para cá residir. Quando vim para Odivelas procurei a mesquita Aisha Siddika, vim por isso e como sabes a mesquita conta muito para um muçulmano. A mesquita tem mais valor que o individual, e o ambiente em que ela esta inserida, juntamente com coletivo muçulmano que a frequenta, contam muito.

Dou-te um exemplo: aqui há dias um senhor paquistanês veio ao meu talho a perguntar-me se lhe poderia arranjar casa para cá morar, diz-me que não se importa como era a casa desde que tivesse perto da mesquita onde poderia fazer as orações e diz-me também que queria colocar os seus filhos aqui na escola pois sabia que elas tinham tudo halal e que era seguro os filhos lá comerem. Como vês estas questões condicionam muito as escolhas das pessoas.

A curiosidade leva a menos ignorância e deve ser vista não como algo mau, mas sim como algo bom. A discriminação e a islamofobia para com os muçulmanos também vão diminuir, com o projeto as pessoas estão cada vez mais sensibilizadas e inteiradas da nossa presença e daquilo que é o nosso estilo de vida e aceitam-nos como somos. Isso é bom”.

Um dos benefícios da política prende-se com a fixação de alunos muçulmanos nas escolas sob a garantia que prosseguem os seus estudos.

A informação da DE mostra uma tendência acentuada de abandono escolar por parte dos alunos muçulmanos. As principais razões encontradas passam por: (1) saírem da escola para trabalhar junto das suas famílias (em pequenos/médios negócios); (2) saírem por conta própria do sistema educativo por descrença no mesmo, começando a sua vida laboral e (3) saírem das escolas devido à mudança residencial do agregado familiar. A política pública contraria esta tendência, contribuindo para a democratização da educação (Weishart 2020) numa dimensão multicultural (Santos 2008). Considerado um “ato de boa fé” pelo Sheikh Zabir, a política pública de Odivelas reforça a ligação existente entre a comunidade muçulmana e a câmara municipal, realçando a forte vontade que a primeira tem de ficar no município e de deixar um legado vindouro.

A IMPLEMENTAÇÃO DA DIETA *HALAL* NA REDE ESCOLAR PÚBLICA: PRATICIDADE E LOGÍSTICA

Com base nas convenções acordadas entre a Câmara de Odivelas, o IHP e a comunidade muçulmana local, estabeleceram-se protocolos que determinaram a forma logística e prática como o Projeto *Halal* seria implementado. Contratou-se a empresa CLA-Catering Linhas Aéreas Lda¹⁵, que, creditada e aprovada pelo IHP, confeccionaria as refeições *halal* em formato unidose ultracongeladas e transportaria as mesmas, a temperaturas negativas, com periodicidade quinzenal, para a EB. D.Dinis nº1. Possuindo as infraestruturas e os equipamentos necessários para o armazenamento e acomodação de cerca de 150 refeições, sem risco de contaminação cruzada, esta foi a escola selecionada. Posteriormente assegurou-se os serviços da Gertal S.A.¹⁶ que, atuando como intermediária, redistribuiu as refeições pelas demais unidades escolares sinalizadas com periodicidade semanalmente.

As refeições são regeneradas em fornos e micro-ondas específicos. Fornecidos pela CMO – como parte do investimento económico no projeto – estes equipamentos, aos quais se acrescentam os termómetros para a verificação da temperatura das unidoses, garantem a segurança microbiológica das refeições. Por fim, após aquecimento, a refeição *halal* é servida aos alunos muçulmanos sinalizados em pratos de polietileno, devidamente identificados e acompanhados por uma sopa e uma peça de fruta. Os pequenos-almoços e lanches *halal* são fornecidos seguindo o mesmo conjunto de regras de segurança escolar/alimentar aprovados pelo IHP.

Durante a investigação acompanhei, de forma participativa, interventiva e etnográfica, as técnicas de DE da CMO nas suas visitas de monitorização¹⁷ alimentar às unidades escolares. Materializado pelas escolas, cantinas e cozinhas, encontrei diversas nuances às quais a política pública teve que se adaptar: escolas que não tinham as infraestruturas apropriadas para o acondicionamento seguro das refeições *halal* e membros do staff que iriam receber formação do IHP sobre o Islão, as suas crenças e valores.

Começado em Outubro de 2021 – com a implementação de pequenos-almoços e lanches *halal* – e dado o seu passo no ano seguinte, a 28 de Janeiro, – com a introdução de almoços *halal* – o projeto da CMO encontra-se

¹⁵ Empresa portuguesa criada em 1980 e sediada atualmente no Porto.

¹⁶ Empresa portuguesa criada em 1973 sediada em Lisboa que se assume como líder de mercado na restauração, sendo especializada nos serviços logísticos de alimentação.

¹⁷ As técnicas do DE da CMO realizam, semanalmente, visitas a unidades escolares aleatórias.

consolidado. O ano letivo de 2022/2023 mostrou o potencial social e educativo do projeto, tendo sido expandido, em 2023/2024, ao município da Amadora.

Acerca da confiança da comunidade muçulmana local veja-se o exemplo de Ivo que se viu confrontado com diversas ‘falhas’ por parte dos funcionários escolares:

“A confiança mantém-se, como te disse, é um projeto muito ambicioso e importante e na altura estava a dar os seus primeiros passos, era muita coisa para as quais prestar atenção e tomar conta ao mesmo tempo. Aprende-se com os erros. É uma situação de emergência. Se o meu filho comesse não sabendo que era haram, não ficaria chateado com ele. Mas ele tinha a noção de que poderia ser então falou comigo, por diversas vezes até... isto demonstrou-me o seu caracter forte, a sua personalidade forte. Estou contente com isso tal como, de igual maneira, estou contente e feliz com o trabalho que a câmara tem realizado até agora. Passaram a colocar o nome e o número de aluno nos pratos para serem melhor sinalizados. A formação dada aos funcionários também foi importante neste sentido. Eles pediram-me autorização para os técnicos da Gertal S.A. e as funcionárias da escola conhecerem o meu filho de maneira a ele estar melhor destacado e sinalizado e eu autorizei. Era uma forma de fornecer-lhe um melhor acompanhamento de forma a evitar que este tipo de situações se repetisse”.

Através deste testemunho reflete-se uma lacuna da política pública municipal, mostrando, como ela própria, é readaptada às necessidades da comunidade muçulmana local. Outro exemplo são as mudanças mensais que ocorrem nas dietas escolares com base no testemunho dos alunos recolhidos pelos técnicos do DE.

SIMBOLOGIA DE CONSUMO *HALAL*: CONSUMIDORES MUÇULMANOS E NÃO-MUÇULMANOS

Envergando sobre a simbologia existente por detrás do consumo *Halal*, procurou-se determinar o que motivava a sua aquisição por consumidores muçulmanos e não-muçulmanos. Com esse objetivo entrevistou-se 3 donos de talhos e mercearias *halal* do município. Para se compreender a finalidade deste capítulo é-se necessário, contudo, um rápido olhar global sobre o mercado *Halal* e os estudos que sobre ele se têm realizado.

O mercado *Halal* tem adquirindo largas proporções desde a década de 1970, vindo a acompanhar o crescimento constante e gradual da população muçulmana global (Halawa 2016; Azam e Adbbullah 2020). Esta constatação torna-se fundamentada se olharmos para os dados fornecidos pelos PewResearch Center¹⁸ (laboratório de ideias americano), que, na sua previsão 2010-2050 comparativa entre a população cristã e muçulmana, prevê que a última represente 29,7% da população mundial (2,76 mil milhões de pessoas) – quase tanta como a cristã. Acrescenta que, na Europa cerca de 10% da população será muçulmana, e que nos Estados Unidos, em 2050, existirão mais muçulmanos do que qualquer outra comunidade religiosa (Izberk-Bilgin, Elif e Cheryl C. Nakata (2020). Veja-se, por exemplo, o crescimento do mercado *Halal* neste último país:

“A recent market research report projects that the halal food market in the U.S. to grow at a compound annual growth rate of more than 3% during the period of 2017-2021. (...) The halal food retail sector represented more than 64% of the market share in 2016. (...) The report further shows that the global halal food sales in the U.S., incluindo meat, poultry, and seafood have reached around \$15,37 billion in 2016”. (Halawa 2016: 56)

O aumento significativo do consumo de produtos *Halal* em países não-muçulmanos (Jya e Chaozhu 2021) tem alterado o seu panorama alimentar tendo como sequela direta uma transformação social profunda na forma como as comunidades nacionais se relacionam com as comunidades muçulmanas (Wilkins 2019).

O principal motivo que leva os consumidores muçulmanos a consumir produtos *Halal* prende-se com compromissos religiosos que projetam a sua identidade cultural:

“...this can be explained by the migrant population’s efforts to maintain their religious and cultural identities in a host country that encourages the availability of culturally appropriate foods promoting integration...For immigrant populations, especially among second and third generation Muslims, halal is tied to identity and familiarity”. (Bamidele e Filson 2020: 5)

O consumo por não-muçulmanos, por sua vez, é principalmente motivado por razões de bem-estar, nutricionais, qualidade/segurança alimentar e questões ecológicas e éticas:

¹⁸ Disponível em: <https://www.pewresearch.org/religion/2015/04/02/religious-projections-2010-2050/>.

“Halal is even becoming a symbol for quality, safety, hygiene, more humane and ecological production, and connected to a healthy lifestyle in both Muslim and non-Muslim circles. ... Halal awareness, halal certification, and perception of the halal brand have positive effects on the intention of non-Muslims to purchase halal foods”. (Bamidele e Filson 2020: 7)

O processo de abate muçulmano (explicado anteriormente) tem sido descrito em múltiplos artigos médicos que salientam os benefícios do consumo de produtos *halal*:

“Hence, Halal food is considered safer for consumption. This is evident from the method employed to slaughter all lawful halal animals...the cut to the jugular vein increases the bleeding efficiency of the animal, and thereby prevents microbiological deterioration of the carcass. Research shows that conventional slaughtering techniques promote E-coli and other forms of microbial contamination. Since Halal food is free harmful substances and adulteration, it is considered healthy for physical and mental health”. (Arif *et al.*, 2020: 326)

No talho de Ivo existem “clientes mistos” – constituídos por casais onde um cônjuge é muçulmano e o outro português – que consomem alimentos *halal*. Quando questionado sobre este espectro, Ivo realçou a «religião» e a «praticidade de se ter um só tipo de alimentos em casa» como os principais motivos para a existência destes casos. A interculturalidade neste contexto é clara e motivada pela comida: o cônjuge muçulmano argumenta em seu favor os benefícios de saúde e bem-estar de uma dieta *halal*, influenciando as atitudes de consumo dos seus pares (Bonne *et al.* 2007; Ab. Manan *et al.* 2014). No talho de Diogo, onde a carne provem do mercado *halal* espanhol (Rahman, Hassan e Majid 2022), um fenómeno semelhante sucede-se. Este vê-se diante turistas portugueses que pretendem adquirir produtos *halal*. Muitos convertem-se ao Islão quando saem de Portugal e agora mantêm uma dieta *halal*; os seus pais, não se tendo convertido, acabam por consumir de igual forma carne *halal*: quer por “pressão” dos filhos, quer pelos benefícios éticos e nutritivos.

CONCLUSÃO

O projeto, nascido em Odivelas, deu visibilidade e reforçou a necessidade de se investir no mercado *Halal* em Portugal. Neste sentido já outros estudos nacionais se realizaram anteriormente tendo em atenção o seu espectro simbólico e consumista (Faruk 2016) e turístico (Almeida 2021).

A investigação antropológica levada a cabo pretendeu realçar a alimentação *halal* como o ponto de partida para refletir o estabelecimento de relações entre as comunidades muçulmanas e não-muçulmanas locais para com as instituições de poder. A inclusão educativa e social, explorada e desconstruída no trabalho, possibilita a preparação da delimitação e construção de um caminho de aceitação cultural e religiosa tendo por base a alimentação. Nestes termos, acompanhar os alunos visados por este projeto durante os próximos anos letivos demonstrar-se-á uma investigação social interessante, devido à compreensão que dela se tiraria acerca do desenvolvimento identitário (nacional e religioso) e da maturação dos próprios em ambientes escolares portugueses mais inclusivos, onde a alimentação é projetada como um exercício de cidadania constante repleta de valores sociais, culturais e religiosos que estão em constante diálogo entre si.

Sendo os trabalhos e estudos sobre o *Halal* em Portugal escassos, o presente artigo de carácter exploratório propôs-se a inverter esse paradigma.

Tendo tido como objetivo inicial a integração social e educativa das crianças muçulmanas, a iniciativa de Odivelas alterou as dinâmicas quotidianas entre a comunidade muçulmana e não-muçulmana. Desafiando e explorando a forma como as escolas portuguesas representam e gerem a diversidade cultural e religiosa, a par da forma de como os seus participantes se identificam, a transformação da dieta *halal* numa “dieta de coesão social comunitária” abre, em Portugal, novas possibilidades sociais e analíticas sobre as formas de se fazer política através da alimentação.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AB. Manan, S. K., Rahman, F. A., Sahri, M. (2014). *Contemporary issues and development in the global halal industry*.
- Acle Mena, R. S., Vallejo Córdoba, J. V. M., & García Cano Mora, J. L. (2023). Nostalgia alimentaria como identidad cultural. In F. Trujillo & B. Cortina Pérez (Eds.), *Estudios sobre y desde la frontera* (pp. 755–765).
- Adams, R. N. (2010). Social anthropology in INCAP. *Food and Nutrition Bulletin*, 31(1). The United Nations University.
- Adekunle, B., & Filson, G. (2020). *Understanding halal food market: Resolving asymmetric information*. Springer Nature Switzerland.

- Almeida, P. J. C. (2021). *Turismo halal – importante segmento de mercado para o destino Porto* (Dissertação de Mestrado). Escola Superior de Hotelaria e Turismo (ESHT).
- Ana, M. C., & Diez Garcia, R. W. (2020). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*.
- Anderson-Levitt, K. M. (Ed.). (2012). *Anthropologies of education: A global guide to ethnographic studies of learning and schooling*. Berghahn Books.
- Arif, B., Rahman, M. A., Bin Hossain, M. T. (2020). Factors influencing Muslim and non-Muslim consumer's consumption behavior: A case study on halal food. *Journal of Foodservice Business Research*, 23(4), 324-349.
- Avila, C. F. D. (2005). *Migração, globalização e relações internacionais: Em busca de novas interpretações fundamentadas em evidências latinoamericanas recentes*.
- Azam, M. S., & Abdullah, M. A. (2020). Global halal industry: Realities and opportunities. *IJIBE (International Journal of Islamic Business Ethics)*, 5(1), 47-59.
- Bonne, K., Vermeir, I., Bergeaud-Blackler, F., & Verbeke, W. (2007). Determinants of halal meat consumption in France. *British Food Journal*, 109(5), 367-386.
- Brettell, C. (2022). Theorizing migration in anthropology: The cultural, social, phenomenological, and embodied dimensions of human mobility. In C. Brettell & J. F. Hollifield (Eds.), *Migration theory* (pp. 1-20).
- Brown, A., & Partridge, W. (1987). Agricultural policy and child health in rural Mexico. *Urban Anthropology and Studies of Cultural Systems and World Economic Development*, 16(1), 103-122.
- Bobat, S. (2023). Food, work, and sensuous materiality: Immigrant Muslim women in Fordsburg, Johannesburg. *Agenda*, 37, 93-101.
- Calvo, M. (1982). Migration et alimentation. *Anthropology of food*, 21(3), 383-446.
- Cuj, M., Grabinsky, L., & Yates-Doerr, E. (2020). Cultures of nutrition: Classification, food policy, and health. *Medical Anthropology: Cross-Cultural Studies in Health and Illness*, 40(1), 79-97.
- Díaz de Rada, Á., & Velasco Maillo, H. M. (2013). *La lógica de la investigación etnográfica: Un modelo de trabajo para etnógrafos de la escuela*. Editorial Trotta.
- Faruk, R. S. H. (2016). *Nova oportunidade de negócio para Portugal: Caracterização do mercado e produtos halal, análise do comportamento de consumidores e empresas portuguesas* (Dissertação de Mestrado). Instituto Superior de Gestão (ISG).
- Garine, I. (1979). Anthropology of food. *Social Science Information*, 18(6), 895-901.
- Garth, L. (2011). Food, culture, and education: An ethnographic study of school lunch programs. *Journal of Social and Cultural Anthropology*, 12(3), 229-245.
- Gaudino, U. (2018). L'alimentazione halal e le sfide alla laicità francese: Il caso dei menù alternativi nelle mense scolastiche. *Stato, Chiese e Pluralismo Confessionale*.

- Giovine, R. (2014). Big demand(s), small supply – Muslim children in Italian school canteens: A cultural perspective. *Young Consumers: Insight and Ideas for Responsible Marketers*, 15, 37-46.
- Halawa, A. (2018). Acculturation of halal food to the American food culture through immigration and globalization. *Journal of Ethnic and Cultural Studies*.
- Hasan, H. (2016). A study on awareness and perception towards halal foods among Muslim students in Kota Kinabalu, Sabah. *Proceedings of the Australia-Middle East Conference on Business and Social Sciences*, Dubai.
- Herdiana, Y., Sofian, F., Shamsuddin, S., & Rusdiana, T. (2024). Towards halal pharmaceutical: Exploring alternatives to animal-based ingredients. *Heliyon*, 10, 1-19.
- Hoelzchen, Y. M. (2022). Mosques as religious infrastructure: Muslim selfhood, moral imaginaries and everyday sociality. *Central Asian Survey*, 41(2), 368-384.
- Jia, X., & Chaozhu, Z. (2021). Turning impediment into attraction: A supplier perspective on halal food in non-Islamic destinations. *Journal of Destination Marketing & Management*, 19, 1-9.
- Jonsson, H., Michaud, M., & Neuman, N. (2021). What is commensality? A critical discussion of an expanding research field. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(12).
- Karrebaek, M. (2014). Rye bread and halal: Enregisterment of food practices in the primary classroom. *Language & Communication*, 34, 17-34.
- Keshavjee, F. (2008). O Islão. *Revista Portuguesa de História*, 40, 113-122.
- López García, J., Juárez, L. M., & Medina Luque, F. (2016). Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 71(2), 327-370.
- Louzada, M. L. C., Lima, S. C. M., & Costa, R. D. (2015). A relação entre alimentação escolar e as condições socioeconômicas dos estudantes: Um estudo etnográfico em escolas públicas. *Cadernos de Saúde Pública*, 31(9), 1812-1823.
- Mapril, J. (2021). Making a “Bangladeshi diaspora”: Migration, group formation and emplacement between Portugal and Bangladesh. *Migration Letters*, 1, 13-24.
- Mapril, J. (2005). «*Bangla masjid*»: Islão e bengalidade entre os bangladeshianos em Lisboa. *Análise Social*, 173, 851-873.
- Mardones, R. (2020). The Politics of Citizenship Education in Chile. In A. Peterson, G. Stahl, & H. Soong (Eds.), *The Palgrave Handbook of Citizenship and Education* (pp. 343-357).
- Marshall, D. (2018). Commensality and the construction of family identity across two cities. *Business School Annual Conference*, Newcastle, United Kingdom.

- Mendes, P., Bracon, H, Martins, N., Mineiro, D., Franco, J., Moniz, J. B., Bazmandegan, M., Campos, F. (2023). Muçulmanos em Odívelas. Dinâmicas e Comunidades(s). *Ehquidad. International Welfare Policies and Social Work Journal*, 19, 205-220.
- Mhomed, I. (2008). O Islão Político em Portugal. (Dissertação de Mestrado em Ciência Política e Relações Internacionais). Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa (FCSH).
- Millard, A. V., et al. (2011). Pilot of the Diabetes Education Empowerment Program in a high-obesity, low-income Hispanic community on the U.S.–Mexico Border. *Journal of Immigrant and Minority Health*, 13(5), 906–913.
- Mintz, S. (2001). Comida e Antropologia: Uma breve revisão. *RBCS*, 16(47).
- Moussaoui, D. (2021). Migration, globalization, and mental health. In *Mental Health, Mental Illness and Migration* (pp. 15-25).
- Oliveira, P., & Silva, D. (2011). Integração da Imigração Paquistanesa em Portugal. *Center for Population, Economy and Society Studies (CEPESE)*, Porto.
- Pew Research Center. (2015). The future of world religions: Population growth projections, 2010-2050. Retrieved from <https://www.pewresearch.org>.
- Reid, C., Green, J., Buchmaier, S., McSween, D., Wildschut, T., & Sedikides, C. (2022). Food-evoked nostalgia. *Cognition and Emotion*, 37, 34-48.
- Riesz, L. (2018). Convivência: Uma solução para a tensão halal/carne de porco em Espanha. *Revista de Administração de Empresas (REA)*, 58(3), 222-232.
- Santos, H. R. G. (2008). Jovens Muçulmanos, Identidades e Escola Pública: um estudo de caso. *Dissertação de Mestrado em Sociologia*. Faculdade de Economia, Universidade de Coimbra (FEUC).
- Santos, M. E. (2006). Religião: Elemento fundamental na identidade do grupo dos alunos do Colégio Islâmico de Palmela. *Dissertação de Mestrado*. Universidade Aberta, Canadá.
- Susanne, K., Warmind, M., & Chou, C. (2015). *Commensality: From everyday food to feast*. Bloomsbury Publishing.
- Teixeira, A. (Ed.), Vilaça, H., Moniz, J. B., Coutinho, J. P., Franca, M. (2018). Identidades religiosas na Área Metropolitana de Lisboa. *Fundação Francisco Manuel dos Santos, Lisboa*.
- Tiesler, N. (2002). Muçulmanos na Margem: A Nova Presença Islâmica em Portugal. *CIES-RN*, 34, 117-144.
- Tiesler, N. (2005). Novidades no terreno: muçulmanos na Europa e o caso português. *Análise Social*, 39(173), 827-849.
- Vakil, A. (2004). Do Outro ao Diverso: Islão e Muçulmanos em Portugal: história, discursos, identidades. *Revista Lusófona de Ciências das Religiões*, 5/6, 283-312.
- Vilaça, H. (2013). Novas paisagens religiosas em Portugal: do centro às margens. *Didaskalia*, 43(1-2), 81-114.

- Weishart, J. E. (2020). Democratizing education rights. *William & Mary Bill of Rights Journal*, 29.
- Wilkins, S., Butt, M. M., Shams, F., Pérez, A. (2019). The acceptance of halal food in non-Muslim countries: Effects of religious identity, national identification, consumer ethnocentrism and consumer cosmopolitanism. *Journal of Islamic Marketing*, 10(4).
- World Population Review. (2023). Muslim population by country 2023. Retrieved from <https://worldpopulationreview.com>



ALIMENTACIÓN, TRADICIÓN Y TURISMO: NAVEGANDO POR LAS TRADICIONES ALIMENTARIAS CULTURALES A TRAVÉS DE LA AFECTIVIDAD

FOOD, TRADITION AND TOURISM: NAVIGATING CULTURAL FOOD TRADITIONS THROUGH AFFECTIVITY

ALIMENTAÇÃO, TRADIÇÃO E TURISMO: NAVEGAR NAS TRADIÇÕES ALIMENTARES CULTURAIS ATRAVÉS DA AFETIVIDADE

DUTRA BAPTISTA, I.
University of Minho/CECS – Portugal
igordutrabaptista@gmail.com
Orcid: 0000-0002-8897-0882

Recibido: 13/11/2024

Aceptado: 28/12/2024

ABSTRACT

This article proposes an analytical framework for examining the social and cultural processes that connect food heritage and tourism through the lens of the affective dimensions of social actors. Its primary objective is to conceptualize the affective dimension surrounding food, exploring how it intertwines with the life stories of individuals involved in creating and preserving food heritage. Additionally, the study investigates how these affective dynamics influence tourism processes, strategies, and initiatives aimed at promoting food culture and fostering resistance to the more aggressive impacts of globalization. The affective dimension's conceptualization is based on an investigation that combines data collection via questionnaires, quantitative analysis, and focus group interviews, analyzed through content analysis. We collected data from groups of Brazilian and Portuguese participants. The findings reveal an

affective dimension closely tied to the life trajectories of the actors involved. This dimension encompasses choices, memories, emotions, affections, traditions, knowledge, and the continuity of cultural and traditional food practices. Governed by these elements, the affective dimension becomes a defining feature of food heritage processes. When crystallized in food practices, it forms an inseparable component of heritage and tourism relationships, underscoring its central role in structuring these processes.

Keywords: Food heritage; tourism; affective food; traditional food; local food culture.

RESUMEN

Este artículo propone un marco analítico para examinar los procesos sociales y culturales que vinculan el patrimonio alimentario con el turismo, a través del lente de la dimensión afectiva de los actores sociales. El objetivo principal es conceptualizar la dimensión afectiva en torno a la alimentación y analizar cómo esta se entrelaza con las historias de vida de los actores involucrados en los procesos de creación y preservación del patrimonio alimentario. Asimismo, se explora cómo dicha dimensión puede influir en los procesos, estrategias e intenciones turísticas, promoviendo la valorización de la cultura alimentaria y fomentando la resistencia frente a los procesos de globalización más agresivos. La construcción conceptual de la dimensión afectiva se fundamenta en una investigación que combina la recolección de datos mediante cuestionarios, análisis cuantitativos y entrevistas con grupos focales, los cuales fueron analizados a través de un análisis de contenido. Estas recolecciones se realizaron con grupos de participantes brasileños y portugueses. Los resultados evidenciaron la existencia de una dimensión afectiva concomitante a las trayectorias de vida de los actores. Esta dimensión abarca elecciones, recuerdos, emociones, afectos, tradiciones, conocimientos y, especialmente, la continuidad de las prácticas alimentarias culturales y tradicionales. Regida por estas lógicas, la dimensión afectiva se cristaliza en las prácticas alimentarias, conformando un elemento inseparable de los procesos de patrimonialización alimentaria y constituyendo, a su vez, la base estructural de la relación propuesta entre patrimonio alimentario y turismo.

Palabras clave: Patrimonio alimentario; turismo; alimentación afectiva; apreciación cultural; cultura alimentaria local.

FOOD HERITAGE, AFFECTIVITY, AND TOURISM: A NECESSARY DIALOGUE

Cultural heritage, tangible or intangible, always represents a way of valuing, remembering, reviving, and enduring a local, regional, or national culture (Montanari 2004, 2006; Brulotte & Di Diovine 2016). In this way, as well as appearing on most of the tourist routes in each region, this heritage is also part of a movement of resistance to intense globalization and touristification (Xu, Zhang & Nie 2022; Tian, Wang, Law & Zhang 2020).

Based on the inherent logic of the connection between cultural heritage, food, and tourism, which has long been explored in various works, the objective is to articulate the affective logic in this already-known connection. We assume that the background of human practices is derived from the different articulations between the individuals in their subjectivation (Deleuze 2012), which is constructed by their individuation (Simondon 2009), their memories and experiences (Deleuze 2010, 2012), their cultural framework and the insertion in everyday life (Pais 2002). These layers that constitute the subjective individual promote affective preferences that converge in affective practices. The objective of this article is to present the affective dimension as a category of analysis, subjective and therefore qualitative, that is found around the historical construction of cultural heritage, namely food heritage, and its processes of permanence. This relationship between the affective dimension and food cultural heritage broadens the vision of tourism when it is rooted in heritage structures, providing new possibilities for strategies, exploration, and local and global appreciation through affectivity.

To do this, we articulate the concepts that build the affective dimension around food. Individuals' participation in their histories and trajectories and food products and how these relate to each other are elementary in making up the local food heritage. In a historical process, affectivity begins to lay the foundations for the construction of food heritage because, in these cases, we assume that no process that leads to food heritage exists without being accompanied by the affective dimension.

This affective dimension is made up of an overlap between the individual's trajectory and their subjectivation (Deleuze 2012; Foucault 1984; Mascarenhas 2012; Baptista 2021), the historical and cultural context of the food and the actors (Mintz 1985; Fischler 1988) and the construction of memories (Deleuze 2010; Proust 2006). At the heart of this dimension is the individual, or a group, who, in their process of subjectivation, concomitant with their trajectory (Bertaux 1979), construct and add to certain food

products, meals, and gastronomic moments signs and symbols (Deleuze 2010 and 2012) that will cause symbolic fluctuations within the food culture of a given place.

We can see the link between affectivity and heritagization, which will lead to tourism. Here, the article's objective is crystallized based on the presentation of the affective dimension as a social phenomenon that encompasses various individuals through the following study. We will show how affectivity is directly connected to the food trajectory of individuals and groups, thus being the foundation for the structuring of the cultural heritage that underpins, in many cases, tourist relationships. The objective recursively presents the reasons why this relationship between tourism and affectivity, established through cultural heritage, ends up valuing, enriching, and protecting the local culture, as it gives the individuals who were historically involved more significant evidence and importance by presenting their micro-histories as part of the social fabric (Elias 1994). Based on this appreciation and the representation of affectivity as this “cement” that connects individuals, groups, and food cultural heritage, we can see tourist intentions through another lens: affective meanings. These meanings are present both on the supply side, the place that receives tourists, and on the side that seeks attractions. This lens enhances different forms of exploration based on respect for the individuals who built those cultures.

RESEARCH DESIGN

This research follows the methodological assumptions for food research presented by Poulain and Proença (2003, p. 374), which classify data collection techniques according to the data types intended to be collected. The authors distribute the strength of the collection techniques for each type of desired data on a three-level scale: positive (+), intermediate (+-), and null. Since the intentions here were to collect information on the values, symbols, and declared practices of the respondents, we used the self-administered questionnaire, which, according to the assumptions of Poulain and Proença (2003), presents a positive strength (+) about the collection of data related to declared values and practices, while for symbols it presented an intermediate value (+-). To complete the methodological framework by Poulain and Proença (2003), we also proceeded to use semi-structured interviews that present positive values (+) for all types of data that this study intended to collect, compensating for the collection of information on the symbolic aspect of the self-administered questionnaires.

Therefore, the investigation was first divided into an exploratory self-administered online questionnaire, which resulted in not only a quantitative analysis but also the selection of the sample for a second phase. The second phase consisted of the sample participating in semi-structured focus groups (Morgan 1996; Morgan & Krueger 1993).

This research took place in Portugal in 2019-2020, and from a convenience sample, data collection began in a university environment, namely in the master's courses of the Institute of Social Sciences. The first contacts were almost exclusively of two nationalities, Portuguese and Brazilian, which led to a preference for limiting the study to these two groups to have a sample that would favor a comparative study, which later proved inconclusive. The target population was reached using snowball sampling, characterized by accidental and convenience sampling (Parker et al. 2020; Handcock & Gile 2011).

We proceeded to two groups of semi-structured interviews in a focus group format, which would contribute most to the study's objectives (Morgan 1996). The self-administered questionnaires were adopted as a preliminary phase for collecting sociodemographic data, eating habits, considerations about affection, and intentions to participate in the second phase of the research.

The low numbers both at the questionnaire level were due to the dependence on the individuals' intention to collaborate with the dissemination of the questionnaire within their circles, also reflected in the numbers of the focus group that suffered from the constraints of the pandemic period, affecting the impossibility of face-to-face groups and making it difficult to arrange for all age groups to participate in the still incipient online meetings. Due to the short period available for this investigation, we analyzed the material that it was possible to collect within the scheduled windows.

Sample and focus group

As far as the questionnaire sample is concerned, we can see some trends, namely the predominance of the female gender (67.5%) over the male gender (32.5%), which usually reflects the total population, which is primarily female, and an aging majority of 18 to 30 years old (43.3%), compared to 31 to 45 years old (27.4%), 46 to 60 years old (25.5%) and over 60 years old (3.8%). The result directly reflects the convenience characteristics of the sample, which

had a more preponderant dissemination in younger age groups with efforts to level out.

Two other relevant characteristics of the questionnaire sample are the classifications related to the type of household, divided into nuclear family, single-person family, extended family, friends, or colleagues. This characteristic is important for food interactions based on the types of meals in everyday life, festive occasions, and other situations. In the case of this research, there was a descending distribution of nuclear family (81.2%), single-person family (13%), friends or colleagues (3.2%), and extended family (2.6%). These data lead us to analyze the specific characteristics of everyone's diet through the dynamics of a nuclear family, which differ greatly from other forms of household organization.

Another relevant characteristic of the sample was the distribution of immigration and migration processes. They were divided into migrant, immigrant, and those who had not practiced any of the options, and these were distributed descending into none of the options (52.5%), migrant (38%), and immigrant (9.5%). This distribution presents interesting characteristics for the hypothesis of the affective dimension in any sample classifications since most are related to a life trajectory with a stable local food culture. In contrast, the part of the sample that has migrated or immigrated goes through processes of food adaptation, which in both cases are relevant processes for the affective food dimension.

The Brazilian focus group was initially made up of five individuals, one of whom did not show up at the time, resulting in a total of four participants, the majority of whom were female (three of the four participants) and one male. About the age of the group, three participants were aged 46-60, and one was aged 18-30. The Portuguese group also showed the same distribution; one of the participants did not show up, resulting in the same gender distribution, however differentiated in the age groups where two of the participants were from the 18-30 age group and the other two from the 31-45 age group.

Affectivity in the questionnaire and selection for focus group

As the questionnaire was exploratory, only two open questions were asked of those interested in sharing their food-related experiences. The aim was to understand whether people had experienced food-related affectivity that marked their trajectory. In this way, we could perceive two

distinct dimensions central to the proposal to understand affectivity in food.

These two dimensions emerged in the constitution of the concept of affectivity when constructed during the research, being the dimension of perceived affectivity and declared affectivity. These dimensions account for a central characteristic of food affectivity, namely the role of reflexivity in affective practice. Affectivity can emerge with a low level of reflexivity, therefore with less awareness of affect, in the form of a more routinized and unconscious praktik, and at other times, in a more lucid and reflexive process of the importance of the affectivity involved in eating and therefore declared. However, these relationships will be discussed in the conceptual construction of affectivity within the dimension of food.

Based on a content analysis within these two categories described above, participants were chosen to proceed to the focus group phase in a set of questionnaire responses. These participants were chosen without privileging the two categories described, therefore, both people who directly declared affection and people who did not were chosen. However, people who did not declare but who noted affective lines, such as nostalgia, comfort, feeling, emotions, and memory, were also chosen for the focus group. Finally, people who did not declare or notice affection were also selected to control bias.

THE AFFECTIVE DIMENSION OF THE ACTORS AND AFFECTIVE FOOD: THE ROAD TO FOOD HERITAGE AND TOURISM

To understand, within the hypothesis proposed here, how food heritage, affectivity, and tourism are related, we must understand tourism as the crystallization, in the form of a consequence, of the close relationship between heritage and affectivity. Therefore, in the first place, we must understand how the affective dimension of food (Baptista, 2021) is built up so that specific historical processes around food heritage can be complemented by reading through this dimension about the actors who were part of this process. To this end, one of the central considerations for this process to be intelligible is that there is no valorization of a specific product or food preparation without the actors being enveloped by the affective dimension.

Baptista (2021) understands the affectivity dimension based on some studies, such as Elias (1980, 1987), Le Breton (1999, 2009), Contreras (2007), Mascarenhas (2007), Montanari (2006), Fischler (1988), Mintz (2001) and

Deleuze (2010, 2012). Those studies point to the family, childhood, and the first contact with food, food culture, memory, and sociability as determining factors in forming, or beginning to form, a food trajectory (Mascarenhas 2012). The scenarios, meanings, emotional constructions, and nostalgia resulting from the intersection of life history and food life history point to affectivity as a principle that generates psychosocial relationships that come to make up, reflexively or not, the characteristics of certain “affective foods”.

Concerning the contributions of these authors, we see some correlations that have emerged as we have made efforts to construct the concept of affectivity, and these are worth correlating, as is the case with memories and emotions, which are strictly connected. The subject comprises their experiences, whether individual or collective; in both cases, their experiences contribute to the construction of their history (Elias 1980; Le Breton 2009). Their micro-history development will be reflected in their relationships with macro-historical scenarios, as Norbert Elias (1980) points out. During their history, the individual builds memories, which, according to Deleuze (2012), are important in the constitution of the subject, and in their process of subjectivation, memory, and individualization are connected (Elias 1985, p. 209).

Once a set of memories has been built up throughout an individual's life, emotions are constructed in the context of the interwoven social fabric, i.e., made up of relationships between different objects and individuals who will perceive them in different ways and carry the individualized experience for the rest of their life history. These relationships that begin to be built around emotions are stronger when they are based on the relationship with the “we” and not just with the “I” (Elias 1985, p. 226). In this way, collective construction emerges as an important factor for collecting memories, emotions, and personal experiences, which, as the individual follows their path, will determine different forms of action, and food will not be uninfluenced by these constructions.

From this conjunction of memories, individual and collective experiences – also considered subjectivation (Deleuze 2012; Foucault 1984; Mascarenhas 2012) – and emotions, the affective dimension begins to take shape, where at the center is the individual or group that crystallizes all these processes and relates to the sensible world by creating meanings for moments, objects and relationships (Le Breton 1999). Thus, to not lose the relationship with food heritage, it is important to emphasize and relate that this affective constitution is the core of the individuals who will constitute, as actors, the historical processes that elevate food to heritage.

The developments on affectivity presented so far and yet to be presented are efforts to sociologically map the processes involved in individuals based on a canonical event in Marcel Proust's work, which Deleuze evokes on some occasions when working on memory (2012), but which are worth exposing here to crystallize and materialize a vision on affectivity.

Marcel Proust describes in his work, *À la recherche du temps perdu* (2006), a scene involving the consumption of madeleines (a French sweet), which, when dipped in tea before eating, takes the narrator on a wave of memories that transport him to his childhood. The memories here are involuntary, unreflective memories, only known when reliving a certain moment (Deleuze 2012). In this way, we can see different layers of affectivity in the scene narrated in Proust's work. In addition to the involuntary memory that leads the individual to remember his childhood, connecting him with important and remarkable moments in his trajectory, we can also see nostalgia, the recollection of an emotional experience related to his personal and cultural history. These feelings are so strong that they are crystallized as involuntary memories. If we go even further in the description of the scene, we can see different ways in which the individual relates to the sensory world (Le Breton 2009) that strengthen this affectivity. Proust, when narrating the scene, emphasizes the importance of the senses as triggers for memory; smell and taste, linked to eating practices, are ways for the individual to access these affective zones. Finally, we can have the idea of the universality of experience, even one that is so individual. The timelessness of the work causes readers to recognize the narrated moment and then identify with this practice loaded with affectivity.

It is important to emphasize that affectivity itself is a way of describing practices, whether food-related or not, that in some way affect the individuals involved in a *latu sensu*; that is, affectivity here can be seen as the different ways in which food affects individuals, be it comfort, nostalgia, happiness, sadness, personal fulfillment, belonging, reaffirmation, physical well-being, psychological well-being, the list is endless since it is the personal trajectory covered by food experiences that will determine how affectivity surrounding that moment of eating is seen.

Thus, affection, previously a concept associated with "comfort food," can be extrapolated to other phenomena. However, in this article, we will focus on the "comfort food" format. This articulation of concepts presented attempts to account first of all for the expression "comfort food," which, when translated into Portuguese, can be directly called "comfort food," but

which can later be understood as “affective food” or “affective feeding,” where the previous “comfort food” is inserted as a way of “being affected” by food, in a relationship of seeking comfort (Baptista 2021).

The affective dimension surrounds the individual throughout their life, their entire trajectory. Regardless of age, the subject has already been exposed to, introduced to, and driven to apprehend affection for objects and people. The moments that are shrouded in feeling and emotion originate in a relationship between the physical world, an object, food, and how the individual involved defines and interprets this relationship (Le Breton 1995); and sociability also reveals and drives emotions, as stated by Elias (1987), when he points to face-to-face interactions as the place where emotions are revealed. According to Le Breton (1995), affectivity is intertwined with the most striking and significant moments in collective and personal life, and these will determine how the individual will see, remember, and relive that moment and others like it in a specific way.

Le Breton (2009), now bringing the subject of food to that of taste, refers to a memory or meaning. He sees the taste process as a discovery of feeling and the revelation of affectivity. Taste also carries its affective imprint because it is constructed in the sociocultural environment in which the eater is inserted (Le Breton 2009). Tastes are impregnated with affectivity. Each person will feel different about eating (Le Breton 2009).

In turn, the process of creating such dynamics in the affective dimension is what compels us to make this presentation. Elias (1987) pointed out the relationship between interactions and emotions. Le Breton (2009) and Corbeau (1997) pointed out the collective nature of the eatery, food, and the ability to generate belongings. These sensitive and subjective characteristics of the individual and the group that make up the main actors of cultural importance around food will elevate it to heritage status. So far, we have seen how each trajectory, imbued with cultural and material relations, sociability, memory, affection, and emotion, can and will, to a large extent, influence eating processes, especially when a dish begins to garner different meanings beyond its physical qualities and heighten sensitivity to its symbolic capacities.

Jésus Contreras (2007), with his contribution to “totem dishes,” complements the crystallization between how the setting and the affective dimension of the actors turn to food. Contreras points out that the construction of a cultural identity overlaps with the construction of a food identity, with an even greater incidence of foods, preparations, and products

that are necessarily linked to collective interactions between individuals who share cultural similarities. These moments around food form bonds and affective ties between the individuals involved and the social networks they share. The sharing of preparations, flavors, knowledge, identities, and traditions will give dishes and preparations the quality of “totemic dishes” or “totem food” (Contreras 2007). For the author, these processes attribute a different and peculiar symbolic value because they transform these dishes, preparations, and foods into essential items of cultural identity (Contreras 2007) and characteristic indicators that will determine the interaction and the food as unique and special, in a way, affective.

Contreras (2007) thinking follows the logic of practices that create collective representations “produced by the actions and reactions exchanged between the elementary consciousnesses that make up society” (Durkheim 1988, p. 41, translated). This quality is added to food in a particular way by creating collective representations and individual representations, which “originate from the relationships that are established both between individuals, who are so combined, and between secondary groups that interpose themselves between the individual and the total society” (Durkheim, 1988, p. 41, translated). This is what ends up happening with the processes of permanence and preservation when we talk about food heritage.

Still, after Durkheim's contribution, we began to think about eating practices overlaid with affectivity and heritage, where we consider that “a common diet can then produce the same effects as a common origin” (Durkheim 1968, p. 481, translated). So, in an individual's life, relationships and interactions occur over many years within the family and then expand to other groups and collectives. It is at this point that “these practices become part of the heritage of belonging and then serve as a reminder of emotion and identity for the next generation” (Contreras 2007, p. 16) and where most of the memories, affections, emotions, and processes of appreciation around a particular food or preparation will develop, which will also include the ways of preparing it and the traditional knowledge involved, passing from generation to generation in a process of permanence until the food is consolidated as local, regional or national food heritage.

These processes are recalled in some festive meals, on holidays, or moments of homage, carrying more meaning and adding these values to the food. How these affections and provisional emotions (Le Breton, 1999, 2009) will be carried through life, remembered, and reinforced in affective moments

can be seen in Proust's concept of involuntary memory (2006, p. 71) and with later contributions by Deleuze (2010).

Among the characteristics that emerge from Marcel Proust's work is the mechanism of involuntary memory. In Proust, "voluntary" memory exists, but it is relatively "less strong" than involuntary memory (Proust 2006, p. 70), which, in turn, is more closely related to the physical world and subjectivity. The involuntary memory described in Proust (2006) represents the moment when the memory was created and taken to a deep level of subjectivity that is not conscious. However, the moment it is recalled, and therefore the depth and relevance of that moment, object, or individual is revealed, the subject goes through a "breaking of the spell" and this construction becomes evident. This logic can be applied to eating, revealing how memory relates to creating meanings in the affective dimension of food.

FINDINGS

We can see these processes in the results of the research which, based on content analysis by Bardin (1980) with some considerations regarding the categories from Bales (1950), analyzed the focus group data in four different categories: 1- psycho-affective dimension, which concerns the relationship between memory and food or moments of eating, where affectivity is generated against the backdrop of involuntary memory; 2- dimension of the qualifications of the social food space (Poulain, 2002), which gave us clues about references to connect the relationships of affectivity with food, both in its composition as food, or in the way it was eaten, how it was incorporated, how it was prepared and when it was eaten; 3- dimension of emotional qualifications, which consists of emotions that are perceived in the interviewees' discourse; and 4- dimension of interactions/sociability, focused on the sociability of the act of eating and the act of eating (Corbeau, 1997a).

With this panorama found and divided into dimensions, all related to layers of affectivity, we can see some statements from the interviewees that, in addition to reinforcing forms of food affectivity, can be useful for articulations with the dynamics of tourism based on processes of ruptures and permanence of food cultures that can enhance the movement of appreciation, sustainable and conscious exploration of cultural heritage in a touristic way, aiming to the defense and respect for local food culture and strategies to make viable and visible all the cultures and actors involved.

Some interviewees presented narratives that are consistent with both affectivity and fundamental structures of tourism about food culture, as we can see in the example of dimension 1, “In fact, my grandmother is of Italian descent, my grandfather is Portuguese, so we had the tradition, they had it, right, every Christmas 25th my grandmother did not even say capeletti, she said, “capletto”“(Andreia, 47 years old, Brazil). In this example, we can see an affective aspect related to the memory of a festive date through the figure of the grandmother, highlighting the importance of figures related to food, food moments, festivities, and, in the case of this narrative, there was mention of the construction of this affective food memory connected to the relationship of Italian immigration on the part of the grandmother. According to Cascudo (1997), immigration was decisive for the construction of modern food in Brazil and is, therefore, one of the foundations for cultural heritage. In the case of this interviewee, affection is related to food in an aspect that is also connected to the local community and, therefore, relatable to both the collective identities of the community and the tourist potential.

Another case narrated is related to another typical community dish in the same line of heritage. However, this time, based on traditional knowledge, intangible culture, and its transposition to material culture, which is the case of the preparation of “Torta Capixaba” (Merlo 2011), where the interviewee says “not only the porridge but also other foods that we are used to making like Torta Capixaba” (Maria, 47 years old, Brazil), representing a process of identity, recognition and permanence of the cultural food practice present in the community's food heritage.

Still in the same dimension 1, we have the case of food heritage that marks entire regions, creating bonds of identity with the community that the affective processes surrounding that product or preparation permeate individuals on a daily basis, and indeed reach the tourists present in that region, who through the processes of valuing this food heritage through affectivity can understand the food phenomenon in the way that the local actors involved there do, as interviewee 3 presents: “in Belém do Pará, and there I had contact with some dishes specific to Belém, especially eating açaí, right, as a meal, as lunch, dinner” (Fernando, 29 years old, Brazil) and he continues on about the different uses that he keeps affectively about the way of eating that product - in this case already in dimension 2 - “there they have this habit of preparing açaí, blending the açaí and adding flour and on the side there is always a little plate with a piece of fish, a calabresa sausage, something to nibble on, some fried jerky” (Fernando, 29 years old, Brazil).

Other ways of exploring the interview data and connecting them to present the relationship between food heritage, tourism, and affection can be through the subjective appreciation of certain festive dates. Those with specific eating practices that end up uniquely constituting the local food heritage, as in the narrative “we have a carnival, I will not give up Portuguese stew, not even in the slightest, I go far away to buy home-cooked meats, because, well, I love it, and everyone at home likes it [...] I will not give up São João, grilled sardines are also out of the question” (Rita, 40 years old, Portugal), and still completing with “When it comes to festive dates, I try to be as traditional as possible” (Rita, 40 years old, Portugal), thus reinforcing processes of permanence and local identity, accessible as a tourist resource through festive dates but which, to achieve this status of relevance within food culture, went through the affective dimension of the actors who historically occupied these places.

We can see how the construction of affective food is based on memory, both in its creation and in the process of revisiting it through traditions. When memory is related to tradition and heritage, it takes on new importance for the individual because they are imbued with emotion, and in the case of affective food, memory can be evoked by certain items - food, utensils, places - which carry signs and symbols that (re)create this affectivity and (re)invoke it as they are relieved. These comings and goings of memories, traditions, and affectivity involved in food form the structure of the individual's trajectory where these affective moments become relevant and where memories are relieved, traditions evoked. The environment becomes filled with emotion, nostalgia, longing, and comfort.

These signs and symbols, as described by Deleuze (2010), unite all the worlds involved in these systems of signs, and people, objects, and materials emit them and can be deciphered and interpreted. The multiplicity of worlds, both physical and symbolic, consists of the fact that these signs are not of the same type, they do not appear in the same way, and they cannot be deciphered in the same way, so the process of affectivity, in the case of food and also other cases of consumption, is nothing more than a crystallization of moments, interactions and foods, in the form of memory, reinforcing personal, family and collective traditions, (re)interpreted in different realities and which subjectively affect each subject uniquely, even when faced with the same scenario.

DIALOGUE WITH TOURISM AND FINAL CONSIDERATIONS

So far, the intention has been to present how the study of food practices within families, friends, and colleagues contributes to the construction of an affective dimension involving the actors who participate in the process. In this way, we must locate the historical process of heritagization concomitant with constructing the affective dimension on a given occasion and around a given product, food, or preparation. Therefore, food heritage is also involved in this atmosphere of affectivity since the process of achieving the status of food heritage, be it local, regional, or national, involves the trajectory of various actors who, around that food product and its preparation, have added various meanings and often their life trajectory is inseparable from that heritage and its history.

The central premise of this article supports the idea that we have at the base of all food heritagization an affective structure, starting from the principle that no process of cultural heritagization related to food can have taken place without its actors in the historical process being involved in processes of the affective food dimension.

To understand how affectivity can be a new lens for analyzing tourism processes without losing essential aspects for the balance between the local food heritage structure and the cultural homogenization related to continuous tourism processes, we can take the recent discussions of Bravo et al. (2024) on food heritage, tourism, and public policies.

Medina (2021, p.153) tries to simplify the way of seeing cultural heritage as the connection between past and present, with an inherent direction towards the future, as “an element of tradition and the construction of tradition, as part of the production and being that gives meaning and originality to society as it is When.” transposed to the logic of food, this conceptualization is directly based on the premises of affectivity that we have presented so far in this article. We can see how affectivity composes a connection between past and present, the movement of permanence of traditions, identity, and originality, all these aspects being stacked in the trajectories of the actors.

Bravo et al. (2024) develop the axes of the vision of heritage as a tourist resource, the necessary adaptations, strategies, and balance. One of these axes is linked to the most typical problems of large-scale tourism: the socioeconomic development linked to tourism. According to the authors, this axis significantly appropriates food culture, transforming aspects linked to

traditional culture into items of socioeconomic exploration through tourism, which in turn demands reservations and care.

The authors also add that regarding food and heritage, as well as their use, the foundation is complex and requires management and maintenance (Bravo et al. 2024, p.13-14). I consider this statement as a precedent for the discussion of the importance of the affective lens in the analysis of the relationship between heritage and tourism since this can contribute to the field of public policies aimed at tourism with specific attention to the most particular characteristics of the permanence processes through the understanding of the affective processes of the actors involved.

Thus, we entered the most prominent area of action for the proposal of embracing affectivity to mediate the relations between tourism and heritage. Since food heritage can be considered to have great tourist potential (Espeitx 2004), ways must be found to perfect and improve the way in which this heritage is operationalized at the tourist level.

The aim here is to demonstrate the existence of an affective dimension surrounding food heritage processes and to enable this dimension to protect, valorize, and appropriately use food heritage in tourism. In-depth discussions on the relationship between public policies are not the aim here; however, it is important to highlight the different implications for the role of public policies in ensuring and safeguarding the relationship between tourism and heritage, including food heritage.

The SDGs (Sustainable Development Goals) of the United Nations (2015) cover a wide area related to this theme, namely with goal 8 and object 11, promoting the importance of sustainable tourism and the protection of cultural and natural heritage, respectively. In the same vein, UNESCO's 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage drives the need for policies to protect intangible cultural heritage, including traditional food knowledge.

Recently, the growing exploration of creative economies can also be related to cultural heritage, given the strong base structure in knowledge, traditions, and local culture, as we can see in the Policy Guide for the Development and Promotion of Governmental Public Policies for Creative Economies (UNESCO 2015), which highlights the need for policies to support these economies, which in many cases are the local tourist base.

Therefore, we can assume the importance of the relationship between public policies in creating a basis for tourism relations to connect with

cultural heritage, safeguarding its respect, appreciation, and appropriate use. We can then return to Bravo et al. (2024), who point out that local resources, therefore, traditions, culture, knowledge, and cultural practices - until now wrapped in affection in the role of the actors involved - end up entering a logic of commodification that turns them into tourist attractions.

The authors also assume that the relationship between tourism and heritage is complex, and throughout the book that the authors introduce, they present three challenges for an adequate solution to this complex relationship.

We will borrow here the description of these challenges presented by Bravo et al. (2024) in the opening of their book to achieve the objective proposed in this article, demonstrating how the consideration of the affective dimension when dealing with the complexities of the relationship between tourism and heritage can shed light on aspects that are inherent to local actors, the problems of gentrification and touristification, and those who consume tourism.

Bravo et al. (2024, p.23-26) describe three significant challenges: 1) the asymmetrical relationships between communities and tourists; 2) the relationship between the global and the local; and 3) the new values for new tourists. These challenges are an exercise to understand the scope of the proposal presented here in terms of possible solutions, although, in the authors' production, the chapters that follow in the book present their form of solution. Bravo et al. (2024) highlights the first challenge as the asymmetrical relationship between communities and tourists. However, in a positive recursive relationship between visibility and the local economy, there are problems, one of which is the change in contexts and the social fabric accompanying tourism processes, such as the original meanings that become tourism resources. The second challenge is the global and local relationship, reaffirming local identities in the face of globalization. The third is new tourists' new values, with these ethical, sustainable, and moral values being the target of interest for these new tourists.

We can see how affection is related to these challenges. By understanding this dimension through public policies that consider the inherent affection of the actors that form the basis of the cultural community, we can equip ourselves with tools to protect against problems that arise from using heritage as a tourist resource. Particularly in the area of food, the recovery of the historical trajectory of the actors and the affections involved highlights aspects that protect against changes that are sometimes driven by

the needs of the tourist process, making the public aware of the intimate relationship connected by affection in historical processes, which are crystallized there in the food cultural heritage that is presented to them in a given community.

In the end, we were able to see that recognizing the affective dimension around the actors in the historical processes of food heritage and identifying that this dimension continues to have an impact on local food culture, influencing the symbolic collection around food in that region, reinforces the hypothesis that tourism strategies in these places can make use of and appropriate these symbolic and affective processes to the tourist vocabulary, in a concomitant process of local valorization of traditions, knowledge and products, while at the same time attracting tourists and protecting the local population and culture from the excesses that the processes of globalization and commercialization can cause.

BIBLIOGRAPHIC REFERENCES

- Bales, R. F. (1950). *Interaction process analysis: Method for the study of small groups*. Addison-Wesley.
- Baptista, I. D. (2021). *A construção afetiva da comida* [Master's thesis, Universidade do Minho]. RepositoriUM. <https://hdl.handle.net/1822/74484>
- Bardin, L. (1980). *Análise de conteúdo*. Edições 70.
- Bertaux, D. (1979). *Biography and society: The life history approach in the social sciences*. Sage Publications.
- Bravo, F., Gerardo, Vázquez-Medina, J., & Medina, F. (2024). *Patrimonio alimentario turismo y políticas públicas*.
- Brulotte, R. L., & Di Giovine, M. A. (Eds.). (2016). *Edible identities: Food as cultural heritage*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315734856>
- Bruner, E. M. (2001). The Maasai and the Lion King: Authenticity, nationalism, and globalization in African tourism. *American Ethnologist*, 28(4), 881–908. <https://doi.org/10.1525/ae.2001.28.4.881>
- Contreras, J. (2007). Alimentación y religión. *Humanitas, Humanidades Médicas*, 16(Jun), 13-31.
- Corbeau, J. P. (1997). Pour une représentation sociologique du mangeur. *Économies et Sociétés, Développement Agroalimentaire*, 23, 147–162.
- Corbeau, J. P. (1997a), Socialité, Sociabilité Et Sauce Toujours, In:Cultures, Nourritures, Internationale De L' Imaginaire, Babel/Actes Sud, Pp. 69-81.
- Corbeau, J. P. (1997b), Pour Une Représentation Sociologique Du Mangeur, In:Économies Et Sociétés, Développement Agroalimentaire, Nº. 23, Pp.147-162
- Corbeau, J.-P., Poulain, J.-P. (2002), Penser L' Alimentation. Entre L' Imaginaire Et Rationalité, Toulouse, Privat.

- D'aléssio, M.M. (1993). Memória: Leituras de M. Halbwachs e P. Nora. Rev. Brasileira De Hist. S.Paulo, V.13. Nº 25/26, Pp. 97-103.
- Debus, M. (Org.). (1988) Manual Para Excelência Em La Investigación Mediante Grupos Focales. Pennsylvania: University of Pennsylvania/ Applied Communications Technology, Needham Porter Novelli.
- Deleuze, G. (2012), Foucault. São Paulo: Brasiliense.
- Deleuze, G. (2010), Proust e os signos. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2010
- Desjeux D. (1996) L'ethnologie, Une Méthode Pour Comprendre Les Comportements Alimentaires Domestiques. In: Desjeux J-F, Hercberg S. (Dir.)La Nutrition Humaine, La Recherche AuService De La Santé. Paris: Inserm-Nathan.
- Deleuze, G. (2010). *Proust e os signos*. Forense Universitária.
- Deleuze, G. (2012). *Foucault*. Brasiliense.
- Elias, N. (1980). *The civilizing process: Sociogenesis and psychogenesis*. Blackwell.
- Elias, N. (1987). *Involvement and detachment: Essays in sociology*. Blackwell.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. PASOS, Revista de turismo y patrimonio cultural, 2(2), 193-213.
<<http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>> .
- Fischler, C. (1988). *L'Homnivore: Le goût, la cuisine et le corps*. Éditions Odile Jacob.
- Handcock, M. S., & Gile, K. J. (2011). Comment: On the Concept of Snowball Sampling. *Sociological Methodology*, 41(1), 367–371.
<https://doi.org/10.1111/j.1467-9531.2011.01243.x>
- Hobsbawm, E., & Ranger, T. (Eds.). (1983). *The invention of tradition*. Cambridge University Press. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107295636>
- Le Breton, D. (1995). *Le corps comme langage*. Éditions Métailié.
- Le Breton, D. (1999). *Las pasiones ordinarias*. Tucumán: Buenos Aires.
- Le Breton, D. (2009). *El sabor del mundo: Una antropología de los sentidos*. Nueva Visión.
- Mascarenhas, M. P. (2007). *A cultura alimentar nos grupos domésticos: Cascais 1960-2005* [Doctoral thesis, Universidade do Minho].
<http://repositorium.sdum.uminho.pt/bitstream/1822/7135/7/TeseFinal.pdf>
- Mascarenhas, M. P. (2012). Alimentación y dietética en los procesos de subjetivación. In *Alimentación, salud y cultura: Encuentros interdisciplinarios* (pp. 113-130). Publicaciones URV. <http://hdl.handle.net/1822/24765>
- Medina, F. X. (2021). Alimentación, patrimonio y turismo. Sobre los usos del patrimonio alimentario y sus relaciones con la cultura, la política y el desarrollo socioeconómico. En C. Díaz Méndez e I. García Espejo (eds.), *El malestar con la alimentación* (pp.153-168). Gijón: Trea.
- Merlo, P. (2011). *Repensando a tradição: a moqueca capixaba e a construção da identidade local*. *Interseções: Revista de Estudos Interdisciplinares*, 13(1), 26–39. Recuperado de <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/intersecoes/article/view/4603>
- Mintz, S. W. (2001). *Tasting food, tasting freedom: Excursions into eating, culture, and the past*. Beacon Press.

- Montanari, M. (2004). *Cheese, pears, and history in a proverb*. Columbia University Press. <https://doi.org/10.7312/mont12768>
- Montanari, M. (2006). *Food is culture*. Columbia University Press.
- Morgan, D. L. (1997). *Focus groups as qualitative research* (2nd ed.). Sage Publications, Inc. <https://doi.org/10.4135/9781412984287>
- Morgan, D. L., & Krueger, R. A. (1993). When to use focus groups and why. In D. L. Morgan (Ed.), *Successful focus groups: Advancing the state of the art* (pp. 3-19). Sage Publications, Inc. <https://doi.org/10.4135/9781483349008.n1>
- Parker, C., Scott, S., & Geddes, A. (2019). Snowball sampling. *Sage Research Methods Foundations*.
- Proust, M. (2006). *No caminho de Swann* (M. Quintana, Trad.). Globo. (Original work published 1913).
- Richards, G. (2007). *Cultural tourism: Global and local perspectives*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203935693>
- Trubek, A. B. (2008). *The taste of place: A cultural journey into terroir*. University of California Press. <https://doi.org/10.1525/9780520942512>
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. <https://ich.unesco.org/en/convention>
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO). (2015). *Policy guide for the development and promotion of governmental public policies for creative economies*. [Editora ou link, se aplicável].
- United Nations. (2015). *Transforming our world: The 2030 Agenda for Sustainable Development*. <https://sdgs.un.org/2030agenda>.



**EL PATRIMONIO ALIMENTARIO EN EL INVENTARIO NACIONAL
DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE PORTUGAL:
ANÁLISIS Y REFLEXIONES**

**FOOD, TRADITION AND TOURISM: NAVIGATING CULTURAL FOOD
TRADITIONS THROUGH AFFECTIVITY**

**ALIMENTAÇÃO, TRADIÇÃO E TURISMO: NAVEGAR NAS TRADIÇÕES
ALIMENTARES CULTURAIS ATRAVÉS DA AFETIVIDADE**

DE GOMENSORO, P.
Universidade de Coimbra
pat.gomensoro@gmail.com
Orcid: 0000-0002-9406-2477

BAPTISTA, C. M. L. S.
Universidade de Coimbra
manuelbaptista@gmail.com
Orcid: 0000-0002-1872-3579

Recibido: 02/11/2025

Aceptado: 31/12/2024

ABSTRACT

This paper aims to provide an anthropological analysis of initiatives for the inventorying of Portuguese food heritage carried out in the country in recent years. The theme of inventorying intangible cultural heritage has gained academic attention internationally over the past two decades. This can be explained by the multiplication of initiatives for the registration of intangible elements and the particular importance attributed to the instrument of the inventory by the UNESCO Convention for the



Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage (2003). The same importance is evident in Decree-Law No. 139/2009, of July 15, which established the legal framework for safeguarding intangible cultural heritage in Portugal. However, the academic interest in the inventorying of intangible heritage, in general, has not extended to the specific domain of the Portuguese food heritage. The objective of the present work is to contribute to discussions on the heritage-making of intangible culture and the challenges posed by the inventorying of culinary practices and knowledge considered traditional.

Keywords: Intangible cultural heritage; food heritage; cultural inventory; INPCI.

RESUMEN

Este trabalho tem como objetivo proceder à análise antropológica de iniciativas de inventariação do património alimentar português realizadas no país nos últimos anos. O tema da inventariação do património cultural imaterial têm ganho atenção académica, a nível internacional, nas duas últimas décadas. Isso se explica pela multiplicação das iniciativas de registo de bens intangíveis e pela relevância particular atribuída ao instrumento do inventário pela Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da UNESCO (2003). A mesma relevância observa-se no Decreto-Lei nº 139/2009, de 15 de julho, que veio estabelecer o regime jurídico de salvaguarda do património cultural imaterial, em Portugal. O interesse académico devotado à inventariação do património imaterial em geral não se tem, contudo, estendido ao domínio específico do património alimentar português. Pretende-se, com o trabalho aqui apresentado, contribuir para as discussões acerca da patrimonialização da cultura imaterial e dos desafios impostos pela inventariação de práticas e saberes culinários assumidos como tradicionais.

Palabras clave: Património cultural imaterial; património alimentar; inventariação cultural; INPCI.

INTRODUÇÃO

O presente artigo tem por tema geral a patrimonialização de manifestações culturais relacionadas com a alimentação, em Portugal. Mais especificamente, tomamos por objeto de estudo os pedidos de inventariação de conhecimentos e práticas alimentares submetidos ao Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial (INPCI), que centraliza este tipo de procedimento no país. Nossos objetivos principais foram: compreender quais conhecimentos e práticas alimentares foram submetidos a pedidos de inventariação, desde a implementação do INPCI; de que modo as manifestações foram descritas e caracterizadas nos dossiers que constituem os pedidos; e qual a representatividade destes pedidos no conjunto mais amplo de processos de registo do património imaterial. Secundariamente, buscamos traçar o histórico da inclusão de patrimónios alimentares no INPCI, observar a distribuição geográfica dos pedidos, perceber que tipos de atores têm estado à frente deles e quem são as comunidades detentoras apontadas nos dossiers.

Inicialmente, tencionávamos utilizar como campo de pesquisa a plataforma digital MatrizPCI, o sistema de gestão do património imaterial português, em operação desde 2011. No entanto, há alguns anos a plataforma vinha apresentando problemas de funcionamento que dificultavam a consulta às fichas dos processos de inventariação e, em algum momento do primeiro semestre de 2024, ficou inacessível. Assim, a 16 de julho de 2024, fomos pessoalmente à *Divisão de Cadastro, Inventário e Classificação* (DCIC) do Património Cultural, I.P., em Lisboa, para consultar as cópias dos documentos dos processos, e a 11 de setembro fizemos uma segunda visita. As consultas presenciais permitiram-nos aceder a um conjunto de informações mais amplo do que o que anteriormente era disponibilizado pela plataforma. Também submetemos por e-mail à DCIC um questionário sobre o total de pedidos de inventariação recebidos, analisados, registados e arquivados no INPCI, desde o início da vigência do sistema (cuja resposta chegou-nos a 12 de setembro de 2024) e esclarecemos, pela mesma via, dúvidas pontuais.

É importante mencionar que este estudo parte de uma visão não essencialista do património cultural, que o entende como um tipo de “acordo social” acerca dos elementos de uma cultura considerados representativos e, portanto, merecedores de serem conservados e transferidos às gerações seguintes (Medina, 2024). Os sistemas de “patrimonialização” são as vias institucionais de legitimação destes acordos, que estabelecem o modo de gestão daqueles elementos a partir de legislações e regulamentos específicos. Nas palavras de Bienassis (2011: 129), a patrimonialização é um “processo de

apropriação” por parte de um certo grupo, capaz de conferir às manifestações implicadas um novo valor cultural. Ao mesmo tempo em que este tipo de procedimento pode afigurar-se como um mecanismo de afirmação de identidades, não se deve perder de vista que ele está sujeito a racionalidades científicas variadas e que as possibilidades de ação existentes são condicionadas pelos quadros sociais de poder, como apontam Pereira e Fernandes (2018: 332). Os processos de patrimonialização — e, como parte deles, os inventários — são produtos culturais, enfim, nascidos de contextos históricos e sociais específicos. É sob esta ótica que os abordamos aqui, visando contribuir para as discussões acerca da patrimonialização da cultura imaterial em Portugal, particularmente no que toca às práticas e saberes alimentares.

A CONVENÇÃO PARA A SALVAGUARDA DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL E A PATRIMONIALIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO EM PORTUGAL

“Bolo de Tacho de Monchique já está no forno para tornar-se património de Portugal”, anuncia uma reportagem da Agência Lusa e do caderno Fugas, postada no site do jornal Público no dia 13 de janeiro de 2025¹. A matéria tem como gancho a publicação no Diário da República, naquele mesmo dia, do início da fase de “consulta pública” do processo que visa registar as práticas e saberes relacionados com a confeção do bolo no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial (INPCI). O texto descreve as características gerais do doce, identifica-o como “típico da gastronomia de Monchique, município de onde a receita e confeção são originárias” e dá conta dos prazos da consulta pública e para a decisão sobre o pedido de inventariação, que cabe ao instituto público Património Cultural. Também oferece ligação para o site do instituto, onde é possível consultar o processo, e finaliza apresentando ao leitor uma receita do bolo, fornecida pela Câmara Municipal de Monchique.

Não sendo um caso isolado na Comunicação Social portuguesa recente², a reportagem ilustra bem a visibilidade que o conceito de *património cultural imaterial* (PCI) e o instrumento da *inventariação* têm, hoje, na esfera pública, em Portugal, bem como a assimilação ao campo patrimonial de elementos

¹ <https://www.publico.pt/2025/01/13/fugas/noticia/bolo-tacho-monchique-ja-forno-tornars-e-patrimonio-portugal-2118603> (consultado a 14 de janeiro de 2025).

² Analisando a patrimonialização das manifestações festivas em Portugal, Fernandes (2022: 388) destaca a “mediatização” do discurso patrimonial, fornecendo exemplos de títulos chamativos de reportagens sobre candidaturas intencionais às Listas de Património Cultural Imaterial da UNESCO.

culturais relacionados com a alimentação e a culinária. Pode-se dizer que as duas últimas décadas foram essenciais para a conformação deste cenário. Em 2003, a *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial* da UNESCO foi responsável por consolidar a distinção entre património cultural *material* e *imaterial*, fornecendo ao segundo um enquadramento normativo que vinha sendo reclamado no seio da instituição desde os anos 1990 (Cabral, 2009b: 34-36). O novo campo do património imaterial tornou passível de patrimonialização toda uma ordem de elementos culturais — “práticas, representações, expressões, conhecimentos e aptidões” (UNESCO, 2003) — que até então permanecia restrita aos interesses antropológicos e à recolha etnográfica. Em outras palavras, abriu-se um caminho institucional para incluir nos processos patrimoniais bens culturais pertencentes à vida quotidiana das comunidades, como o são as cozinhas, os receituários, os alimentos artesanais ou as formas de consumo (Medina, 2024).

O caminho para a aceitação da alimentação como categoria patrimonial pela UNESCO foi longo e teve de ser pavimentado por muitos encontros e discussões entre especialistas (Romagnoli, 2019: 10-11). As primeiras candidaturas centralmente relacionadas com a alimentação foram incluídas na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade em 2010: *A Cozinha tradicional mexicana: uma cultura comunitária, ancestral e viva e o paradigma de Michoacán* (México); *a Refeição gastronómica dos franceses* (França); e a *Dieta mediterrânica* (Espanha, Grécia, Itália e Marrocos)³. Desde então, muitos outros dossiers sobre saberes e práticas alimentares têm sido enviados à UNESCO pelos estados signatários da Convenção. No período entre 2010 e 2020, Moreira (2022: 94) contou 25 elementos inscritos, correspondentes a 33 países, e a relação não cessou de crescer. Na base de dados sobre o PCI disponibilizada pela UNESCO⁴, chama a atenção a diversidade de características dos elementos inscritos, por exemplo: *A cultura e a tradição do café à turca* (Turquia, 2013); *O prato tradicional “oshi palav” e seus contextos socioculturais no Tajiquistão* (Tajiquistão, 2016); *Conhecimentos, práticas e tradições vinculadas à preparação e ao consumo do cuscuz* (Argélia, Mauritânia, Marrocos e Tunísia, 2020); *Técnicas tradicionais de fabrico de chá e práticas sociais associadas na China* (China, 2022); *Cultura da cidra asturiana* (Astúrias, 2024). Se, por um

³ Estes quatro países foram os proponentes iniciais da candidatura submetida à UNESCO em 2009 e inscrita em 2010. Em 2013, foi realizado um processo de adesão pelo qual três novos países reclamaram oficialmente a sua relação com a Dieta Mediterrânica: Chipre, Croácia e Portugal. (Medina, 2018: 18).

⁴ <https://ich.unesco.org/en/lists> (consultado a 16 de janeiro de 2025).

lado, tal diversidade reflete a ausência de uma definição oficial da UNESCO para o que seria um “património gastronómico” (Romagnoli, 2019: 9), por outro, ela espelha a complexidade da alimentação enquanto fato social e, logo, as dificuldades particulares impostas ao seu tratamento patrimonial. As práticas e saberes alimentares são, afinal de contas, elementos vivos, em constante evolução e que, muitas vezes, não possuem uma relação direta com um espaço geográfico definido, sendo o resultado de empréstimos, intercâmbios e adaptações (Medina, 2024).

Vale mencionar que, em Portugal, a integração da gastronomia ao âmbito do património imaterial havia sido proposta ainda no início deste século, pela Resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000. A “gastronomia nacional” foi ali definida como sendo:

“o receituário tradicional português, assente, designadamente, em matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao nível nacional, regional ou local, bem como em produtos agro-alimentares produzidos em Portugal, e que, pelas suas características próprias, revele interesse do ponto de vista, histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade”.⁵

Em que pese a problemática equivalência entre “gastronomia” e “receituário tradicional”, a resolução foi importante, de acordo com Carvalho e Barata (2008: 12), para colocar em relevo a emergência de um tipo de património que não era habitualmente protegido no país e por reclamar a necessidade de se estabelecer procedimentos para a sua inventariação. O aparato legal que possibilitaria a inventariação do PCI em Portugal, não obstante, levaria ainda alguns anos para ser constituído e, também quanto a isto, a *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial* foi um marco.

A *Convenção para a Proteção do Património Mundial, Cultural e Natural* de 1972 já recomendava o inventário como instrumento de reconhecimento dos patrimónios naturais e culturais da humanidade existentes nos territórios de seus Estados-membros, afirmando-o como importante para a identificação, localização e valorização dos bens culturais (Bienassis, 2011: 135). Mas foi a Convenção de 2003 a responsável pela extensão do inventário aos bens imateriais, tornando-o obrigatório nos processos de candidatura à Lista Representativa do Património Cultural Imaterial e à Lista do Património Cultural Imaterial que Necessita de Salvaguarda Urgente. No Artigo 12º, estipula-se que cada Estado Parte deve elaborar, segundo a sua própria situação, “um ou vários

⁵ <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/resolucao-conselho-ministros/96-2000-314179> (consultado a 16 de janeiro de 2025).

inventários do património cultural imaterial presente no seu território”, os quais devem ser objeto de atualização periódica (UNESCO, 2003).

Como observou Duarte (2018: 18), foi a partir da Convenção de 2003 que os Estados subscritores adotaram legislações específicas para definir as manifestações culturais que podem ser inscritas no Inventário de cada país, assim como as regras para a submissão de pedidos de registo de manifestações nacionais nas listas da UNESCO. Em Portugal, a Convenção foi aprovada e ratificada em 2008 e, no ano seguinte, o Decreto-Lei nº 139/2009, de 15 de julho, veio estabelecer o regime jurídico de salvaguarda do património cultural imaterial. Ali se reconhece “a importância do património cultural imaterial na articulação com outras políticas sectoriais, e na própria internacionalização da cultura portuguesa”, ao mesmo tempo em que se estipula o estabelecimento do sistema de inventariação, através de uma base de dados em linha de acesso público⁶. Denominado MatrizPCI, o sistema de gestão do PCI em Portugal entrou em operação em 2011. Inicialmente sob a tutela do Instituto dos Museus e da Conservação (IMC), foi mais tarde assumido pela Direção-Geral do Património Cultural (DGPC) e, desde 2024, encontra-se submetido ao Património Cultural, I.P.

Vale destacar que apenas nos primeiros anos da vigência da *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial* foi possível efetuar candidaturas a Património da Humanidade diretamente à UNESCO, sem que passassem pelo processo de inventariação a nível nacional (Duarte, 2018:18). Este foi o caso dos elementos: *Fado, Música Popular Urbana Portuguesa* (2011), *O Cante Alentejano, Cantar Polifónico do Alentejo* (2014), *Falcoaria, Património Humano Vivo* (2016) e da adesão à *Dieta Mediterrânica* (2013), inscritos na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade; e da *Manufatura de Chocalhos em Portugal* (2015), inscrita na Lista do Património Cultural Imaterial da Humanidade que Necessita de Salvaguarda Urgente. A obrigatoriedade de inscrição de uma manifestação do PCI no Inventário Nacional previamente à sua candidatura à UNESCO consta do Decreto-Lei n.º 149/2015 de 4 de agosto, que veio para revisar e atualizar o Decreto-Lei nº 139/2009, de 15 de julho⁷. Portanto, os bens culturais portugueses inscritos mais recentemente pela UNESCO encontram-se também registados no INPCI, a saber: *Produção de figurado em barro de Estremoz* (2017), *Festa de Carnaval dos Caretos de Podence* (2019), *Festas do*

⁶ <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/139-2009-494544> (consultado a 9 de janeiro de 2025).

⁷ <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/149-2015-69935162> (consultado a 17 de janeiro de 2025).

Povo de Campo Maior (2021) e *Arte Equestre em Portugal* (2024), na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade; e o *Processo de Manufatura da Olaria Preta de Bisalhães* (2016), na Lista do Património Cultural Imaterial da Humanidade que Necessita de Salvaguarda Urgente⁸.

Por fim, a ratificação da Convenção da UNESCO e a implementação de políticas públicas para o património cultural imaterial, em Portugal, tiveram reflexos no âmbito académico. Um conjunto relevante de publicações propôs-se a pensar o campo do património imaterial no país a partir da análise do seu recente aparato legal e normativo, com atenção ao instrumento do inventário (Carvalho e Barata, 2008; da Costa, 2008; Cabral, 2009a; da Costa, 2013; Sousa, 2015; Duarte, 2018; Fernandes, 2022). O procedimento da inventariação do PCI em geral também tem sido objeto central de algumas dissertações de mestrado e de teses de doutoramento (Cabral, 2009b; Querol, 2011; da Costa, 2018; Cordeiro, 2021). Contudo, tal interesse não se tem estendido à inventariação, em específico, das práticas e saberes alimentares, que ainda carece de análises e publicações focadas. A exceção, até aqui, é o já mencionado texto de Moreira (2022), no qual a autora aborda a presença da gastronomia na legislação portuguesa para o PCI, destaca a importância da plataforma MatrizPCI e oferece um levantamento dos registos relacionados com a alimentação e a gastronomia então presentes tanto no Inventário Nacional, quanto na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade.

É neste mesmo cruzamento entre o campo institucional do património cultural imaterial e as práticas e saberes alimentares, em Portugal, que está situado o presente trabalho. Todavia, para além da enumeração dos registos atualmente existentes no Inventário Nacional, realizamos aqui o exame do conteúdo dos pedidos de inventariação, buscando descrevê-los analiticamente.

A nossa análise se diferencia daquela empreendida por Moreira (2022) ainda em um segundo aspecto. Nós estabelecemos como critério de filtro para a identificação de “patrimónios alimentares” no INPCI a *centralidade das práticas e saberes alimentares* na manifestação inventariada. Isto quer dizer que há entre os pedidos de inventariação manifestações patrimoniais em que a alimentação aparece de modo *tangencial* (em certas festividades populares, por exemplo), ou de modo *indireto* (no caso de ofícios que produzem objetos utilizados na alimentação, como a olaria de barro), mas tais processos não foram incluídos neste estudo.

⁸ Mencione-se, ainda, a presença de um elemento cultural luso-galaico no Registo das Boas Práticas de Salvaguarda da UNESCO: o projeto *Ponte... nas ondas!* (2022).

O INVENTÁRIO NACIONAL DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL (INPCI)

Sucintamente, pode-se dizer que o Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial de Portugal (INPCI) compreende a relação de elementos culturais que foram submetidos formalmente a um processo de pesquisa, documentação, pedido de inventariação e registo. Tal processo subentende uma sequência padrão de fases, que se inicia com a constituição pelo proponente do registo de um *dossier de pedido de inventariação*. Neste deve constar um estudo prévio acerca da manifestação, com documentação associada, em que se caracteriza em detalhes o elemento cultural e se justifica a pertinência de que seja considerado um património. O *pedido de inventariação* é, então, enviado à *Divisão de Cadastro, Inventário e Classificação* (DCIC) para a realização do *Parecer Técnico – apreciação prévia*. Se estiver em conformidade com o que se espera deste tipo de requisição, o pedido segue adiante para a *consulta direta* aos municípios e serviços regionais de cultura e para a *consulta pública*. Se não, é solicitado o *aperfeiçoamento*, após o qual o pedido é reanalisado. Se as melhorias não forem realizadas ou não houver resposta por parte do proponente à solicitação de aperfeiçoamento, o pedido é *arquivado*. Após a fase de consulta, o pedido pode ser *registado*. Passados dez anos desde o registo, deve-se proceder à *revisão* do pedido. Nos processos em que se demonstre a necessidade de “salvaguarda urgente” a consulta pública pode ser dispensada.

Como mencionado anteriormente, desde 2011 os pedidos de inventariação em Portugal vinham sendo realizados através de uma plataforma digital, de acesso público e gratuito, denominada MatrizPCI. Ela também permitia a consulta aos processos em andamento e a visualização dos diferentes elementos já inventariados ou em processo de análise, sob a forma de fichas. Infelizmente, em 2024 a plataforma foi retirada do ar por problemas técnicos e ainda permanece inacessível⁹. Atualmente, a submissão dos pedidos de registo deve ser feita com o envio do dossier, em suporte impresso, pendrive ou CD/DVD, diretamente para o endereço do Património Cultural, I. P., em Lisboa¹⁰.

⁹ Através da comunicação pessoal de um técnico superior da DCIC, soubemos que nos últimos meses a plataforma tem estado sob reparos, com vistas a sua reabilitação, até que uma nova plataforma possa ser colocada em funcionamento.

¹⁰ Conforme explicado no website do Património Cultural, I.P. <https://www.patrimoniocultural.gov.pt/inventarioinpci/?lang=pt-PT&httproute=True> (consultado a 18 de janeiro de 2025).

OS PATRIMÓNIOS ALIMENTARES NO INPCI

Distribuição temporal, distribuição geográfica e enquadramento dos pedidos de inventariação

Na consulta que fizemos à DCIC foi possível saber que, desde o desenvolvimento deste sistema de inventariação, foram inscritas 59 manifestações. À data de 12 de setembro de 2024, havia dez pedidos de inventariação na fase de *apreciação prévia* e vinte e seis em fase de *aperfeiçoamento*. Um total de 45 pedidos havia sido até então *arquivado*. No que diz respeito aos pedidos centralmente relacionados à alimentação, apenas cinco foram até hoje submetidos ao processo de registo. Destes, um encontra-se *registado*: a *Produção de Vinho de Talha* (INPCI_2023_014). Como vimos, o pedido referente ao *Bolo de tacho* acaba de avançar para a fase de *consulta pública*. E há um terceiro elemento, a *Confeção das “passarinhas” e “sardões”*, que se encontra em fase de *pedido de aperfeiçoamento* ao proponente. Ficamos a saber, ainda, que outras duas práticas alimentares chegaram a figurar em pedidos de inventariação submetidos à plataforma em anos anteriores: o *Processo de confeção artesanal de cuscus no Concelho de Bragança* e a *Feitura da broa de milho*. Por razões distintas, das quais trataremos mais adiante, ambos foram arquivados.

No que diz respeito à distribuição temporal destes cinco pedidos de registo, o primeiro a dar entrada no sistema MatrizPCI foi o da *Feitura da Broa de Milho*, em dezembro de 2014. Cerca de um ano depois, em novembro de 2015, o sistema recebeu o pedido da *Confeção das “passarinhas” e “sardões”*. No princípio de 2021, foi submetido à plataforma o pedido referente ao Bolo de tacho. E em 2022, o da *Produção de Vinho de Talha* e o do *Processo de confeção artesanal de cuscus no Concelho de Bragança*.

Quanto à distribuição geográfica, temos a ressaltar, no conjunto dos dossiers, a prevalência de pedidos de registo oriundos da região Norte do país¹¹. Ora vejamos: o dossier relativo à broa de milho foi proposto pelo Município de Vila Nova de Famalicão (NUTS¹² II: Norte, NUTS III: Ave); o da Confeção das “*passarinhas*” e “*sardões*”, por um município próximo, o de

¹¹ No que diz respeito aos pedidos de inventariação, em geral, submetidos pela região Norte de Portugal, Duarte (2018: 22) esclarece que “o resultado [dos pedidos] é um peso relativo da região Norte, em relação às restantes regiões do país. Na realidade, os organismos da tutela estão a ter dificuldade em dar resposta aos pedidos de inventariação

¹² Acrónimo de Nomenclatura das Unidades Territoriais para Fins Estatísticos”. <https://www.pordata.pt/> (consultado a 30 de julho de 2024).

Guimarães (NUTS II: Norte, NUTS III: Ave); e o processo de patrimonialização da confeção artesanal de cuscus, pelo Município de Bragança (NUTS II: Norte, NUTS III: Terras de Trás-os-Montes). Já o pedido de registo relativo ao bolo de tacho foi proposto pela Junta de Freguesia de Monchique (Município de Monchique, NUTS II: Algarve, NUTS III: Algarve), enquanto o da produção do vinho de talha, teve como proponente a Câmara Municipal de Vidigueira (NUTS II: Alentejo, NUTS III: Baixo Alentejo), incluindo um protocolo assinado com várias outras câmaras daquela região. Como se depreende do exposto, nos casos que aqui analisamos os organismos da administração pública local constituem a totalidade das entidades proponentes.

No que toca ao enquadramento nos domínios e categorias estabelecidos pela legislação patrimonial, os pareceres técnicos realizados no princípio do processo de inventariação deixam-nos saber que quatro dentre os cinco elementos culturais foram qualificados como “Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais”, sendo o único a diferenciar-se o “Bolo de tacho”, classificado no âmbito das “Práticas sociais, rituais e eventos festivos”. Também quatro dos cinco elementos encaixaram-se na categoria “Cozinha, alimentação e estimulantes”, sendo a exceção a “Produção de Vinho de Talha”, enquadrada entre as “Atividades transformadoras”.

Finalmente, no que diz respeito à denominação escolhida para as manifestações a serem patrimonializadas, observa-se em quatro delas a ênfase colocada sobre o *saber-fazer* e o *processo* ou *técnica* tradicional que levam ao produto final — tal como preconizado pela legislação: a *Produção de Vinho de Talha*, a *Confeção das “passarinhas”* e *“sardões”*, o *Processo de confeção artesanal de cuscus no Concelho de Bragança* e a *Feitura da broa de milho*. A exceção é o *Bolo de tacho*.

Antes de passarmos à análise do conteúdo dos três dossiers que avançaram no procedimento de registo no INPCI, cabe mencionar as justificações para o arquivamento dos outros dois. O dossier da *Feitura da broa de milho* recebeu, na primeira apreciação, uma extensa solicitação de reformulação, detalhadamente apresentada no parecer técnico assinado a 23 de janeiro de 2015, mas que não recebeu resposta da entidade proponente. Em linhas gerais, afirma-se que o pedido carece da devida documentação, tanto no que diz respeito à presença e dinâmica daquela prática social na comunidade, na contemporaneidade, quanto no que diz respeito ao seu percurso histórico, impossibilitando a caracterização da sua relevância patrimonial. Aponta-se, por exemplo, a carência de informações de caráter histórico, sociológico e económico que permitiriam problematizar a relação

entre a atual produção caseira da broa, na localidade, a sua produção industrial e o consumo de ambas; bem como a ausência de dados relativos à memória oral dos detentores. O pedido foi arquivado em 2019.

O caso do *Processo de confeção artesanal de cuscos no Concelho de Bragança* foi um tanto diferente. O pedido de inventariação também recebeu um “convite a aperfeiçoamento”, no parecer técnico assinado a 30 de agosto de 2022. Ainda que com “alguns pontos a rever”, considera-se que o pedido inicial apresentou análise “em fase satisfatória” no que diz respeito à presença da manifestação no município de Bragança. A solicitação de aperfeiçoamento prendeu-se, principalmente, à sugestão de que se introduzisse dados referentes à confeção artesanal dos cuscos no município vizinho de Vinhais, chegando-se mesmo a sugerir a organização de um Pedido de Inventariação conjunto entre os dois municípios. Na ausência de submissão da reformulação do pedido ou de comunicação por parte do proponente inicial, o Património Cultural, I. P. procedeu ao arquivamento do processo em 2024.

A caracterização das manifestações, de acordo com os pedidos de inventariação

Produção de Vinho de Talha

A produção de vinho de talha é uma prática tradicional profundamente enraizada no concelho de Vidigueira e em vários concelhos da região do Alentejo. Este processo caracteriza-se por ser um método pré-industrial que utiliza talhas de barro para vinificação natural e que remonta à época romana. As talhas de barro são recipientes de várias dimensões que podem chegar aos 2,00m de altura e capacidade até 2.000 litros de mosto. As talhas servem para fermentação do mosto e para armazenamento de vinho. Também conhecido por “vinho novo”, “vinho de amigo”, “vinho dos potes”, “vinho de favor” e “vinho do tareco”, este método produtivo tem início na vindima, realizada geralmente em meados de agosto, e termina no final de novembro, com a abertura das talhas e a prova dos vinhos coincidindo com o Dia de S. Martinho.

De acordo com a informação que nos foi disponibilizada no dossier do pedido de inventariação, o processo de produção inicia com a seleção e apanha das uvas na vinha, colhidas à mão por grupos de vindimadores, compostos maioritariamente por familiares e amigos (reforçando o caráter comunitário da prática). De seguida, as uvas são transportadas em caixas ou a granel até às adegas, onde são esmagadas e parcialmente desengaçadas,

com a ajuda de um moinho ou mesa de ripanço, sem as tritular. Com a ajuda das mangueiras ligadas ao moinho, o mosto, películas e grainhas são transferidos para dentro das talhas de barro de forma a que as talhas não fiquem muito cheias.

Passado algumas horas da colocação do mosto, dentro das talhas, inicia-se o processo de “fermentação”. Para garantir que ocorra de forma adequada, o adegueiro (pessoa responsável pelo processo) mexe as massas vínicas duas vezes ao dia durante duas a três semanas. Quando a fermentação se aproxima do fim, o adegueiro observa a subida das grainhas à superfície das talhas, um sinal de que o processo está quase concluído. As massas, que se depositam no fundo da talha, atuam como um filtro natural, permitindo que o vinho seja retirado de forma limpa quando a talha é aberta. Este período de fermentação dura, em média, cerca de 40 dias. Em meados de novembro, por volta da época de São Martinho, coloca-se a torneira na talha, o vinho é afinado e depois já está pronto para retirar e consumir. É nesta altura que as adegas se transformam em locais de sociabilidade, onde amigos e familiares se reúnem para provar o vinho novo e celebrar o fim da colheita. A prova do vinho de talha é, assim, não apenas um ato de consumo, mas também um momento de fortalecimento dos laços comunitários e de partilha das tradições locais.

Antigamente, o vinho era “passado a limpo” e guardado nas talhas para consumo diário, mas atualmente o vinho é engarrafado, acondicionado em diferentes recipientes para ser vendido ou guardado. A utilização de talhas de barro, adegas de construção tradicional, vários utensílios vinários e os processos culturais relacionados com o vinho de talha refletem a continuidade de uma prática ancestral, passada de geração em geração pela transmissão oral, e principalmente realizado por homens.

No concelho da Vidigueira, onde a prática é preservada como parte integrante da cultura local, as pessoas responsáveis por este saber-fazer, valorizam o processo de produção como uma "arte" e mantêm uma relação próxima com a natureza, respeitando os ciclos anuais de cultivo e produção. A produção do vinho de talha não é apenas uma atividade agrícola e económica, é também um reflexo da identidade regional e do modo de vida tradicional de quem produz.

Historicamente, são várias as referências às práticas vitivinícolas na região alentejana. Estudos arqueológicos na Villa Romana de S. Cucufate, no concelho de Vidigueira, evidenciam a produção de vinho por terem sido encontradas grainhas de uvas e pedicelos na zona de lagares. No ano de 1867, por meio de estudos agronómicos, as referências a esta prática são descritas

criticamente por alguns autores que mencionam o método de produção da vinha de talha no Alentejo.

No início do século XX, José Fialho de Almeida na obra “Estancias d’Arte e de Saudade” descreve com detalhe a visita a uma adega em Évora que tinha vinho de talha:

“... a adega não põe tonneis, e guarda-se o vinho ainda no vasilhame tradicional do velho Alentejo – explicando melhor, em talhas de barro pesgadas, das quaes multiseccularmente tiveram monopólio as olarias de Reguengos e algumas villas mais. As talhas primitivas eram de formato pequeno, barrigudas, cómicas, côr de saragoça como frades gordos, e sem pesçoço, apopléticas, de bocal curtíssimo, levando entre vinte e cinco e trinta almudes. As modernas, dobraram, e triplicaram mesmo de capacidade receptora, esvasando-se no gargalo e base, curiosamente, e rebentando até, na época da fermentação do mosto, com relativa galhardia ...”¹³.

Na atualidade, a Associação VITIFRADES teve um papel fundamental na retoma da prática de produção de vinho de talha, quase desaparecida. Embora algumas ferramentas e métodos tenham sido modernizados para facilitar certas etapas da produção, como a utilização de moinhos elétricos para o esmagamento das uvas e as mangueiras para transportar o mosto diretamente para as talhas, o processo fundamental manteve-se praticamente inalterado.

Bolo de tacho

O bolo de tacho é apresentado no dossier como um doce “típico” do concelho de Monchique (Algarve). Conforme nos é informado, trata-se de um bolo de preparo eminentemente caseiro e individual, de receita variável, mas que se assenta em quatro ingredientes fundamentais, endógenos ao território: a farinha de milho, o mel, o azeite e a banha de porco. Além destes, costumam ser acrescentados chá de casca de limão e erva-doce em grão, café, chocolate ou cacau em pó, canela, erva-doce e aguardente de medronho ou de anis, conforme o gosto de quem prepara. A forma característica do bolo é cilíndrica, com altura e diâmetro também variáveis, a depender do tacho usado para cozinhá-lo. Da lista de instrumentos de preparo fazem parte, ainda, o alguidar de tamanho grande, de barro ou plástico; o “colherão” de madeira ou de plástico; e a cafeteira de alumínio, para o preparo do chá e do

¹³ Pedido de inventariação da *Produção de Vinho de Talha*, Anexo I, p. 23.

café. Eventualmente, outros tipos de forma podem ser empregados, que não os tachos.

Na maior parte das vezes, o bolo de tacho é confeccionado por mulheres, mas há também homens que o preparam. A transmissão é informal e em família, normalmente de mães e avós para filhas ou filhos e netas ou netos. O processo de preparação inicia-se pelo esquentar a farinha no chá e/ou no café, de véspera ou algumas horas antes da adição dos demais ingredientes. A ordem em que estes são acrescentados à massa e as suas proporções na receita variam conforme o cozinheiro. Em seguida, a massa é despejada no tacho untado com banha (pode-se também adicionar um fio de azeite ao fundo ou forrá-lo com papel vegetal) e levada ao forno. O modo de cozimento tradicional é no forno a lenha, a que se atribuem os melhores resultados, mas quem não o tem recorre ao forno a gás ou elétrico, ao serviço de uma padaria local ou ao único forno comunitário remanescente, na freguesia de Alferce.

A comunidade detentora da manifestação corresponde, segundo o pedido de inventariação, ao conjunto dos moradores das três freguesias do concelho: Alferce, Marmeleite e Monchique. Somam-se a estes os não residentes que preparam o bolo “pelos suas ligações de proximidade familiar e/ou sentimental à serra.¹⁴” Na caracterização desenvolvida, frisa-se a ideia de que o bolo de tacho de Monchique é uma “tradição da terra”, cujo valor assenta na memória que os monchiquenses têm da feitura do bolo em família. Seriam esta memória e o desejo de manter viva a tradição dois dos elementos responsáveis pela continuidade da produção caseira. Não se desconsidera, contudo, o fato de o método de confeção tradicional ter vindo a sofrer alterações, particularmente pela necessidade de adaptá-lo aos ingredientes hoje disponíveis. Cita-se, com particular acento, a substituição da farinha de milho e do azeite outrora comprados no moinho e no lagar locais por aqueles disponíveis nas grandes superfícies comerciais.

O contexto temporal é particularmente relevante na caracterização desta manifestação. Por muito tempo o bolo de tacho foi confeccionado apenas em maio, para os farnéis ou merendas que os trabalhadores levavam para os piqueniques nos campos e zonas rurais, no feriado do dia 1 — os chamados “desmaios”. Juntamente com a aguardente de medronho, o bolo de tacho era um dos principais produtos presentes naqueles momentos de convívio. Na atualidade, o primeiro de maio das famílias monchiquenses não é mais passado apenas no concelho e o bolo consumido não é, necessariamente, preparado em casa. Mas o pedido de inventariação dá conta de que a sua

¹⁴ Pedido de Inventariação do *Bolo de tacho*, Anexo I, p.3.

partilha continua a acontecer, registando-se uma grande procura nos estabelecimentos de venda ao público nos dias próximos ao feriado. Além disso, as três freguesias do município realizam festas para marcar o 1 de maio, nas quais têm convidado a população a preparar e partilhar as suas receitas do bolo. Nas pastelarias comerciais, ele é produzido e vendido durante todo o ano.

Finalmente, no que concerne ao historial do produto, fundamenta-se a presença e relevância do bolo de tacho nas festividades do primeiro de maio, em Monchique, a partir, principalmente, das referências bibliográficas. Elas permitem recuar até 1945, quando, às vésperas do término da Segunda Guerra, o primeiro de maio coincidiu com a abertura da Estrada da Fóia, para onde acorreu muita gente que “se cumprimentava, comentava a vista, apontava o horizonte e oferecia um copo de bebida ou um naco de bolo”¹⁵. Também as fontes orais dão sustentação a uma certa antiguidade do produto, ao afirmarem que o conhecem “desde sempre”, pelo fazer de suas mães e avós. Contudo, conforme afirma o proponente do pedido, a origem da confeção do bolo de tacho não está documentada.

Confeção das “passarinhas” e “sardões”

A confeção das “passarinhas” e “sardões” é uma prática doceira presente nas romarias vimaranenses de N.^a Sr.^a da Conceição e de Santa Luzia, e enquadra-se no figurado simbólico ritualista com motivos zoomórficos. São figuras com conotação erótica, modeladas com massa de farinha de centeio e cobertas com uma pasta de açúcar branco, com 10 a 30 cm de comprimento. A “passarinha” é em forma de ave e representa o órgão genital feminino e o “sardão” é uma forma abstrata de lagarto que representa o órgão genital masculino. Ambas provêm de uma tradição antiga associada aos relacionamentos amorosos, uma forma de educação para a sexualidade. Assim, anualmente, na festividade de N.^a Sr.^a da Conceição realizada a 8 de dezembro, os homens ofereciam o “sardão” às mulheres, e na de Santa Luzia, realizada a 13 de dezembro, as mulheres ofereciam a “passarinha” aos homens.

Na atualidade, este ritual mantém-se com algumas variantes e, de acordo com o pedido de inventariação, é uma prática reconhecida pela única detentora remanescente,romeiros e antigas doceiras. As figuras zoomórficas continuam a ser trocadas por homens e mulheres, mas a compra de ambos

¹⁵ Pedido de Inventariação do *Bolo de tacho*, Anexo I, p.30.

dá-se nas duas festas, “perdendo-se, ao longo do tempo, a tradição da oferta dos “sardões” [apenas] em dia de festa da N.ª Sr.ª da Conceição e das “passarinhas” [apenas] em dia da romaria a Santa Luzia”¹⁶. Ainda segundo o mesmo dossier, a compra dos doces é realizada por alguns casais mais velhos, que recordam a sua juventude e incentivam esta prática aos mais jovens, fomentando assim a transmissão intergeracional desta tradição familiar vimaranense.

Além das duas figuras simbólicas de temática sexual, o dossier dá conta de que também se confeccionam, em Guimarães, doces com outras formas e significados, nomeadamente: o “cãozinho” e o “relógio”, destinados ao público infantil para serem consumidos como um brinquedo doce, e as “caixinhas dos segredos”. Estas últimas são constituídas por “um sardão, uma passarinha e um coração — figuras com cerca de 5 cm modeladas em massa de fécula de batata, que são colocadas dentro de uma caixa em cartão, onde também se inclui uma frase de amor”¹⁷. As frases de amor pertencem a uma “herança familiar das doceiras”, são diferenciadas e fazem parte do sucesso do negócio.

A produção de figuras modeladas associadas a festas religiosas e com variados conteúdos simbólicos não é exclusividade de Guimarães. Nas celebrações em honra ao Espírito Santo (cinquenta dias após a Páscoa), na Ilha Terceira (Açores), é possível encontrar figuras modeladas em “alfenim” e na festa da Senhora da Vida em Achada (14 de março), na ilha de S. Miguel (Açores), há os “bonecos de massa sovada”. Na celebração anual da Páscoa na região do Alentejo, os “folares lagarto” são oferecidos pelos padrinhos aos afilhados. E nas romarias do norte de Portugal, são comercializados os doces com uma simbologia erótica: além das “passarinhas” e “sardões” em Guimarães, encontram-se também os “pitos” e as “ganchas” nas festas de Santa Luzia (13 de dezembro) e de São Brás (3 de fevereiro) em Vila Real (estando os primeiros também nas montras de pastelarias da região). Há, ainda, os “doces fálicos” ou “quinhõezinhos de S. Gonçalo”, presentes na festa de São Gonçalo (10 de janeiro), em Amarante.

Segundo a informação expressa no pedido de inventariação ao INPCI, existem vários estudos etnográficos e históricos sobre os bolos figurativos confeccionados pelo país, mas não foi possível determinar a origem da confeção das “passarinhas” e dos “sardões”. O documento histórico mais antigo que expressa a presença de alimentos com caráter profano nos arraiais

¹⁶ Pedido de inventariação da *Confeção das “passarinhas” e “sardões”*, Anexo I, p. 9.

¹⁷ Pedido de inventariação da *Confeção das “passarinhas” e “sardões”*, Anexo I, p. 8.

das festividades religiosas no município de Guimarães data do início do século XVIII. As informações encontradas na literatura sobre o historial dos produtos de romaria vimaranenses foram complementadas com o recurso à memória de antigas doceiras.

O que distingue as “passarinhas” e os “sardões” de outros doces é o “modo de fazer”¹⁸ e o facto de serem produzidos para a venda nas duas festas religiosas¹⁹. As figuras modeladas são elaboradas com métodos transmitidos geracionalmente por mulheres, entre família ou entre “mestras” e suas “ajudantes”, através de uma aprendizagem informal. O processo de produção desses doces é longo: tem início no segundo domingo de setembro e vai até meados de novembro. As figuras são modeladas manualmente e é necessário bastante tempo para as produzir em quantidade necessária para abastecer as bancas de doces presentes nas duas festividades. Na atualidade, existe apenas uma doceira portadora do saber-fazer que confecciona e comercializa. O processo de produção inicia-se com o envolvimento manual da farinha de centeio com água. Depois dessa mistura estar bem amassada, transformada em massa de pão, é separada em pequenas partes que são destinadas à modelação das figuras simbólicas. As figuras são levadas a cozer e depois são revestidas com pasta de açúcar branco. Esta pasta de açúcar deve conservar uma temperatura alta e ser manipulada com as mãos “(...) o que, obviamente, contribui para a existência de poucas doceiras hábeis na execução desta tarefa”²⁰. O figurado é coberto com duas camadas sucessivas de pasta de açúcar e fica a secar naturalmente até ficar bem compacto e incorporar a estrutura das figuras. Por último, as figuras são enfeitadas com fitas coloridas de papel de seda.

O proponente do pedido de inventariação da confeção das “passarinhas” e “sardões” foi o município de Guimarães, tendo sido o dossier produzido pelo Departamento de Cultura, Turismo e Juventude da Câmara Municipal. A “comunidade” foi então definida como sendo constituída pelos romeiros devotos da N.ª Sr.ª da Conceição e de Santa Luzia, enquanto no campo “indivíduos” descrevem-se três “tipos” de detentores deste saber-fazer: o primeiro deles é constituído pela única doceira então em atividade; o segundo, é o das antigas doceiras que deixaram de confeccionar, mas que partilham conhecimentos sobre o saber-fazer; e o terceiro, é formado por antigas ajudantes ou familiares (irmã e nora) das doceiras, que também

¹⁸ Pedido de inventariação da *Confeção das “passarinhas” e “sardões”*, Anexo I, p. 10.

¹⁹ Em comunicação pessoal com a atual detentora, soubemos que o figurado simbólico é vendido na cidade de Guimarães em outros momentos.

²⁰ Pedido de inventariação da *Confeção das “passarinhas” e “sardões”*, Anexo I, p. 10.

produzem e/ou vendem esses doces. O fato dos oragos serem duas mulheres que representam a “mãe”, no caso de N.^a Sr.^a da Conceição, e a temática da virgindade, no caso de Santa Luzia, acentua o papel matriarcal das doceiras na transmissão desta tradição.

Em março de 2022, o município de Guimarães encaminhou carta à *Direção-Geral do Património Cultural* (entidade anteriormente responsável pela tutela do INPCI) na qual perguntava sobre a possibilidade de alterar o tipo de registo no inventário para “salvaguada urgente”, pelo facto de haver apenas uma detentora das técnicas e do saber-fazer do figurado simbólico ainda a comercializá-los nas festas. Em janeiro de 2025, quando este artigo estava a ser finalizado, fizemos, por e-mail, nova consulta à DCIC para saber se houvera algum avanço no pedido de inventariação da Confeção das “passarinhas” e “sardões”. A resposta foi negativa, permanecendo o processo na fase de *aperfeiçoamento*.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Cardeira da Silva (2024: 33-34), define o património imaterial como “um modo de produção cultural do presente, com recurso ao passado”, que “produz o local para exportações” e que tem como característica “a relação problemática dos seus objetos com os seus instrumentos”. Trata-se de um conceito complexo que, desde a Convenção da UNESCO de 2003, tem se feito presente não apenas na esfera propriamente patrimonial, pelo estabelecimento do aparato legal e normativo que permite a valorização e salvaguarda dos elementos culturais assim identificados, como também no domínio público. Como vimos, a assimilação de práticas e saberes alimentares ao campo do património imaterial é recente e, a julgar pela quantidade de patrimónios alimentares nas listas da UNESCO, encontra-se consolidada.

A patrimonialização de práticas e saberes alimentares em Portugal, contudo, tem se feito de modo mais lento, ainda que notícias sobre possíveis pedidos de inventariação ao INPCI e candidaturas às listas da UNESCO apareçam na Comunicação Social com alguma frequência. O processo efetivo de patrimonialização de bens culturais intangíveis é longo. Por aqui, ele começa no pedido de inventariação ao INPCI, instrumento hoje sob a tutela do Património Cultural, I.P., e que tem sofrido com mudanças institucionais e problemas técnicos no sistema de gestão. Mas é de esperar que, à medida em que novas manifestações centralmente relacionadas com a alimentação cheguem ao final do processo de registo, outras venham a segui-las, valendo-se do aprendizado possibilitado pela consulta aos processos anteriores.

Foi nosso objetivo aqui apresentar o ponto de situação da presença de patrimónios alimentares no INPCI, descrevendo a distribuição temporal e geográfica dos pedidos, observando a sua representatividade em relação às demais manifestações, destacando os tipos de atores que estiveram à frente dos pedidos de inventariação e, sobretudo, dando a ver o modo como este tipo de elemento cultural têm sido caracterizado ao longo do caminho institucional em que se busca reconhecê-lo como património cultural imaterial. Neste sentido, destacamos a valorização do caráter “tradicional” do saber-fazer, associado a uma certa antiguidade de sua presença no território; a busca pela demonstração da existência de transmissão oral e intergeracional das técnicas de preparação, definidas como “ancestrais”; a permanente relação entre a preparação com uma data comemorativa publicamente relevante; e a ênfase na sociabilidade associada à prática, expressa por meio do convívio e da partilha. Esperamos que o quadro aqui brevemente apresentado possa servir de estímulo para o desenvolvimento de mais pesquisas académicas sobre o tema.

ACKNOWLEDGMENTS

Esta publicação é financiada com Fundos Nacionais através da FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito do programa de Bolsas de Investigação para Doutoramento.

Agradecemos a colaboração da Divisão de Cadastro, Inventário e Classificação, do Património Cultural, I. P., sem a qual não teria sido possível a realização deste estudo.

FONTES

Pedido de Inventariação do *Bolo de Tacho de Monchique* no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial. Junta de Freguesia de Monchique.

Pedido de Inventariação da *Confeção das “Passarinhas” e “Sardões”* no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial. Câmara Municipal de Guimarães.

Pedido de Inventariação do *Processo de Produção de Vinho de Talha* no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial. Município de Vidigueira.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bienassis, L. (2011). Quelle carte pour quel territoire? Impossibles et nécessaires: Les inventaires du patrimoine alimentaire. *Food and History*, 9(2): 127-152.
- Cabral, C. B. (2009a). A Convenção da UNESCO: Inventários e salvaguarda. Em *Atas do Colóquio Museus e Património Imaterial: Agentes, fronteiras, identidades*. P. F. da Costa (Coord.), Lisboa: Instituto dos Museus e da Conservação; Softlimits.
- Cabral, C. B. (2009b). Património cultural imaterial: proposta de uma metodologia de inventariação. Dissertação de Mestrado, Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas, Universidade Técnica de Lisboa.
- Carvalho, A.; Barata, F. T. (2008). *Le patrimoine culturel immatériel au Portugal: Questions d'aujourd'hui et défis de demain*. Évora: CIDEHUS-Universidade de Évora.
- Cordeiro, P. (2021). Inventário do Património Cultural Imaterial. Contributos para uma caracterização da sua implementação em Portugal, entre 2011-2021. Dissertação de Mestrado, Faculdade de Letras, Universidade do Porto.
- da Costa, C. S. Q. (2018). Património Cultural Imaterial: Políticas patrimoniais, agentes e organizações. O processo de patrimonialização do Kola San Jon em Portugal. Tese de Doutoramento, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa.
- da Costa, P. F. (2008). Discretos Tesouros: Limites à proteção e outros contextos para o inventário do Património Imaterial. *Revista Museologia.pt*, (2): 17-35.
- da Costa, P. F. (2013). O Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial: Da prática etnográfica à voz das comunidades. Em *Atas do Colóquio Internacional Políticas Públicas para o Património Imaterial na Europa do Sul: Percursos, concretizações, perspectivas*. Lisboa: Direção Geral do Património Cultural.
- da Silva, M. C. (2024). *Património à solta*. Lisboa: Fundação Francisco Manuel dos Santos.
- Duarte, C. (2018). O processo de inventariação do Património Cultural Imaterial. A experiência da zona Norte de Portugal. *Revista Memória Rural*, (1): 17-25.
- Fernandes, A. (2022). A espiral do património: Um olhar sobre os discursos e processos de patrimonialização do imaterial. Em *Festividades, culturas e comunidades: Património e sustentabilidade*. R. Ribeiro, E. Araújo, M. Silva e A. Fernandes (Eds.). Braga: UMinho Editora/Centro de Estudos de Comunicação e Sociedade. <https://doi.org/10.21814/uminho.ed.73.32>
- Medina, F. X. (2024). Algunas claves para el estudio del patrimonio cultural alimentario. Em *Food studies en español. Investigación actual en gastronomía y comunicación*. Y. Acosta; R. Ingram (Eds.). Madrid: Fragua Editorial.
- Medina, F. X. (2018). La construcción del patrimonio cultural inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea: el caso de la Dieta Mediterránea. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 5(14): 6-23.

- Moreira, R. (2022). Gastronomia: Um património apetecível. Em *Pensar e agir no campo do turismo e da hotelaria*. ESHTÉ Tourism Talks. Vol. 1. C. Cadavez; J. Ferraz.; V. Andrade (Eds.). Cascais: Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.
- Pereiro, X.; Fernandes, F. (2018). *Antropologia e Turismo: Teorias, métodos e praxis*. Tenerife: Pasos.
- Querol, M. L. S. (2011). El Patrimonio cultural inmaterial y la sociomuseología: Estudio sobre inventarios. Tese de Doutoramento, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologia.
- Romagnoli, M. (2019). *Gastronomic heritage elements at UNESCO: Problems, reflections on and interpretations of a new heritage category*. *International Journal of Intangible Heritage*, 14: 157-171.
- Sousa, F. (2015). *Património cultural imaterial. MEMORIAMEDIA e-Museu: Métodos, técnicas e práticas*. Alenquer: Memória Imaterial CRL.
- PÁGINAS WEB
- Decreto-Lei n.º 139/2009, de 15 de junho. *Regime jurídico de salvaguarda do património cultural imaterial*.
<https://diariodarepublica.pt/dr/legislacao-consolidada/decreto-lei/2009-70053210>
- Decreto-Lei n.º 149/2015, de 4 de agosto.
<https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/149-2015-69935162>.
- Jornal Público. *“Bolo de Tacho de Monchique já está no forno para tornar-se património de Portugal”*. <https://www.publico.pt/2025/01/13/fugas/noticia/bolo-tacho-monchique-ja-forno-tornarse-patrimonio-portugal-2118603>.
- Património Cultural I.P. *Propor o inventário de um bem imaterial*.
<https://www.patrimoniocultural.gov.pt/inventarioinpci/?lang=pt-PT&httproute=True>.
- Resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000 (DR - I Série B, nº 171 - 26 de julho de 2000). <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/resolucao-conselho-ministros/96-2000-314179>.
- UNESCO (2003). *Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial*.
<https://ich.unesco.org/doc/src/00009-PT-Portugal-PDF.pdf>
- UNESCO. *Intangible Cultural Heritage*. <https://ich.unesco.org/en/lists>