

El Reconocimiento Internacional de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Inmaterial: Oportunidades para el Turismo Gastronómico Balear¹

Margalida Castells²
Gestora cultural
España

¹ Artículo cedido por su autora al Portal Iberoamericano de Gestión Cultural para su publicación en el *Boletín GC: Gestión Cultural Nº 17 Gestión del Patrimonio Inmaterial, septiembre de 2008. ISSN: 1697-073X.*

Referencia directa al artículo: www.gestioncultural.org/boletin/2008/bgc17-MCastells.pdf

² Licenciada en Historia. Gestora cultural, responsable de proyectos de ALEA Serveis Professionals SL. Miembro del grupo de investigación Educación y Ciudadanía (GREIC) del Departamento de Pedagogía Aplicada y Psicología de la Educación, Universidad de les Illes Balears (UIB). margalida.castells@uib.es.

Resumen:

Este artículo presenta el concepto Dieta Mediterránea, detallando sus características, valores y beneficios; en segundo lugar analiza su situación actual y problemática desde el punto de vista nutricional y patrimonial; en tercer lugar describe la candidatura a Patrimonio Inmaterial de la Humanidad que está liderando el gobierno español; y finalmente enmarca y justifica esta iniciativa. Finalmente se reflexiona acerca de las algunas oportunidades que ello genera en el desarrollo del turismo gastronómico en las Islas Baleares.

1.- La Dieta Mediterránea

La Dieta Mediterránea es sinónimo de nutrición y diversidad cultural. Su conservación, es garantía de salud y creatividad.

La Cuenca Mediterránea cuenta con una tradición milenaria de producción y consumo de alimentos variados, nutritivos, apetecibles y saludables. Aunque este patrón de consumo presenta variaciones relacionadas con fronteras políticas, lingüísticas, étnicas o religiosas, existe una experiencia culinaria compartida.

El eje de la dieta mediterránea lo constituyen alimentos ricos en fibra vegetal (verduras, legumbres, patatas, frutos secos, semillas, pan y otros cereales). Incluye una presencia abundante de vitamina C, contenida en frutas. El aceite de oliva virgen es la base de aliños y preparaciones. Toma importancia el pescado, especialmente el azul, rico en ácidos grasos omega-3. Se consumen de manera moderada grasas animales: carne y embutidos, quesos grasos y yogures. Se incluyen, de manera moderada, vino y otras bebidas de baja graduación alcohólica. Pasteles, chocolates y dulces quedan relegados a un consumo esporádico. Se utilizan productos frescos, locales y de temporada.

Las distintas combinaciones de estos alimentos dan lugar a numerosas recetas de alto valor gastronómico y nutritivo; las características únicas de estos productos, junto con las formas de elaboración y preparación de los alimentos, los hábitos y las frecuencias de consumo, han constituido a lo largo de siglos un patrón alimentario singular.

La FAO³ reconoce el valor de la Dieta Mediterránea como un modelo alimentario de calidad, saludable -para prevenir enfermedades y combatir estilos de vida y dietas poco saludables- y sostenible – por utilizar los recursos alimenticios locales-. La OMS⁴, por su parte, advierte de los problemas de obesidad y enfermedades crónicas que causaría la sustitución de la Dieta Mediterránea en las regiones en las que es originaria.

³ Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): <http://www.fao.org>

⁴ World Health Organization (WHO): <http://www.who.int/dietphysicalactivity/en/>

El concepto '*Dieta Mediterránea*' fue definido en los años sesenta por el prestigioso profesor Ancel Keys (1904-2004), quién investigó la relación entre hábitos de alimentación y enfermedades cardiovasculares, poniendo de relieve que las afecciones eran menores en aquellos países en los que predominaban los componentes de la dieta mediterránea (de hecho, la longevidad de Keys se atribuye a la puesta en práctica de su teoría). Todos los estudios científicos hasta la fecha demuestran que estos hábitos alimentarios –conjuntamente con un estilo de vida activo, que incluye la práctica moderada de una actividad física- comportan beneficios importantes para la salud humana, contribuyen a mejorar la calidad de vida de las personas y promueven la longevidad. De hecho, se ha demostrado la incidencia positiva que tiene la dieta mediterránea para prevenir rinitis, alergias y enfermedades cardiovasculares y para proteger contra la diabetes, el exceso de peso y algunos tipos de cáncer, como el de mama y el de colon.

Pero la Dieta Mediterránea es mucho más que un sistema culinario rico, variado y fuente de salud; es una experiencia cultural cuyos valores y rasgos la hacen aún más singular y significativa. De hecho, la palabra *dieta* -del latín *diæta* y del griego *diaita*- significa '*manera de vivir*':

1. El Mediterráneo es una encrucijada de pueblos, lenguas, culturas y religiones con prácticas alimenticias diferentes, restricciones dietéticas, ayunos y comidas rituales impulsadas por el judaísmo, el cristianismo y el Islam. Griegos, púnicos y romanos introdujeron en el Mediterráneo el trigo, la viña, el olivo, el *garum* y las salazones; los germanos, la manteca y las sopas; los musulmanes, el arroz, la caña dulce, los cítricos, la berenjena y la pasta seca; y los ibéricos importaron alimentos americanos como el tomate, el pimiento, la judía, la patata, el maíz, el pavo, la vainilla y el chocolate. Con productos autóctonos y foráneos, y sobre todo como resultado de un importante intercambio de valores humanos a lo largo de un dilatado periodo de tiempo, los pueblos mediterráneos han creado sus cocinas.
2. La gastronomía mediterránea representa una muestra de la creatividad humana en un área cultural concreta, incluyendo un extraordinario e inmenso patrimonio cultural -histórico, artístico, social, paisajístico, económico y antropológico propio y singular- que forma parte del estilo de vida de los pueblos mediterráneos y ha determinado su evolución. Contiene ejemplos sobresalientes de asentamientos humanos tradicionales, desarrollos arquitectónicos, conjuntos tecnológicos y paisajes que ilustran la historia de la humanidad, así como notables bienes muebles y creaciones artísticas, pero también incluye valiosas muestras de patrimonio inmaterial relativas a la interacción con el medioambiente: conocimientos y usos agropecuarios y pesqueros, espacios y gestos culinarios, elaboraciones gastronómicas creativas, diversas y constantemente innovadoras; característicos sabores, aromas y colores; mercados; tradiciones y celebraciones, rituales y ceremonias, leyendas, ideas y creencias.

3. Representa además un excepcional testimonio de una tradición milenaria que todavía sigue viva, que sigue transmitiéndose sin discontinuidad de generación en generación y que es recreada -con evidentes tonalidades locales- y compartida por las diversas comunidades de la cuenca, a las cuales infunde un sentimiento de identidad. Es la suma de saberes autóctonos, de un legado cultural inmaterial extraordinario que une e identifica a las comunidades ribereñas del Mediterráneo y contribuye al diálogo cultural y a la transferencia de conocimientos y tecnología.
4. Incluye también una dimensión simbólica y social: el acto de la comida es un momento de reunión familiar, de celebración social, de rituales comunitarios. El hecho de reunirse en torno a una mesa y compartir unos alimentos favorece la convivencia, la complicidad, la comunicación, el diálogo.
5. La Dieta Mediterránea estimula la producción y consumo locales, fomenta una agricultura respetuosa con el medio ambiente y promueve los intercambios e iniciativas regionales, contribuyendo así a la revitalización económica y social –y sostenible- de las comunidades ribereñas del Mediterráneo. Es la plasmación de una cosmología compleja, de una interdependencia entre el hombre y la naturaleza en la que el equilibrio y la armonía cuentan más que los beneficios a corto plazo. Supone además una gran oportunidad para la industria agroalimentaria española, ya que los productos mediterráneos responden a las preocupaciones del consumidor y a las políticas de nutrición, alimentación y educación actuales. Representa, pues, un sello de autenticidad, calidad y salud, legítimo y de la máxima importancia en el actual contexto de globalización e internacionalización de los mercados.

2.- Situación actual de la Dieta Mediterránea

La globalización y la evolución de las costumbres están conduciendo a un paulatino abandono de hábitos saludables tradicionales.

La Dieta Mediterránea se enfrenta actualmente a tres problemas: el abandono paulatino de los hábitos alimentarios, la desaparición de los referentes patrimoniales y la globalización y estandarización del gusto.

Este modelo dietético, renombrado en los cinco continentes y gastronomía tradicional española y balear, es actualmente más un propósito que una realidad en la mayoría de mesas mediterráneas: ciertas transformaciones de los hábitos sociales y alimenticios pueden poner en peligro la transmisión de la Dieta Mediterránea y de sus valores, precisamente porque los hábitos alimentarios son fruto de creencias, tradiciones, contactos con la familia y la sociedad donde vivimos, y evolucionan de acuerdo con exigencias económicas, laborales, de conocimientos, publicitarias y de modas. Cambios sociológicos, demográficos y en el estilo de vida de las sociedades mediterráneas –menos tiempo para cocinar, almuerzos fuera de casa, compra en supermercados que ofrecen productos fuera de temporada, reducción de la actividad física en las actividades cotidianas (trabajo, colegio,

actividades domésticas) y en tiempo de ocio- conllevan el abandono paulatino de los hábitos alimentarios tradicionales y la aparición de enfermedades relacionadas con nuevos hábitos de alimentación y de vida.

Según la FAO⁵, la dieta mediterránea tiene seguidores en todo el mundo -por sus ventajas para mantener a la gente delgada, saludable y longeva- pero en los últimos 45 años ha empezado a ser ignorada en su propia región. A una disminución del consumo de frutas, verduras, cereales y legumbres se le suma un aumento de calorías procedente de carnes, grasas y azúcares añadidos a los alimentos así como un consumo excesivo de sal. La ingesta creciente de calorías, y un menor gasto de las mismas, han aumentado el sobrepeso y la obesidad de los habitantes del Mediterráneo: Grecia es hoy el país de la Unión Europea con la media más alta de Índice de Masa Corporal, y tres cuartas partes de los griegos tienen sobrepeso o son obesos. Más de la mitad de los italianos, españoles y portugueses sufren igualmente de sobrepeso, al tiempo que se ha producido un notable incremento de calorías y carga glicémica en las dietas de los residentes del norte de África y Oriente Medio. España es el país que ha registrado el mayor aumento, donde la grasa constituía tan solo el 25% de la dieta hace cuatro décadas y ahora supone el 40%.

La adquisición y fomento de hábitos adecuados de alimentación es especialmente importante en edades críticas como la infancia, pues además de redundar en la salud de los más pequeños, se instauran pilares básicos para el mantenimiento de estos hábitos saludables en la edad adulta. La formación, la información y la divulgación del concepto de alimentación variada y equilibrada desempeñan también un papel fundamental en la protección del derecho de elección del consumidor y evitan su indefensión ante mensajes publicitarios engañosos, además de velar por la competencia leal entre los distintos operadores de la cadena alimentaria⁶.

Pero la valorización de la Dieta Mediterránea no es sólo una apuesta por el placer de la mesa mediterránea, o una reivindicación de sus cualidades organolépticas y nutricionales, sino que supone también un reconocimiento y respeto hacia el patrimonio cultural inmaterial y un impulso a sus paisajes, productos y productores, técnicas y elaboraciones, mercados y empresas agroalimentarias. La pérdida de la dieta mediterránea no sólo afectaría a la salud de millones de personas, sino que además pondría en peligro la supervivencia de un patrimonio aún más amplio: el que conforman los paisajes y las tradiciones asociadas a ella. Por ejemplo, las poblaciones rurales se verían muy perjudicadas, ya que si desaparecen las costumbres tradicionales mediterráneas y se abandonan los cultivos, las poblaciones que viven en este medio agrario tendrían que emigrar y se produciría una erosión del suelo.

⁵ Estudio del economista Josep Schmidhuber, de la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), presentado en un seminario organizado recientemente por el California Mediterranean Consortium, formado por siete instituciones académicas de EEUU y la Unión Europea para el seguimiento de los productos mediterráneos en el mercado mundial.

⁶ Aspecto apuntado por la Fundación Dieta Mediterránea, durante la conferencia ofrecida en los cursos de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo (UIMP) 2008.

La globalización afecta tanto a la estandarización de la demanda, a través de grandes conglomerados agroindustriales que uniformizan probablemente en exceso el paladar de los consumidores; y por otra parte, también afecta a la oferta. En el caso de la demanda es necesario dar a conocer los valores nutricionales y sanitarios de la Dieta Mediterránea, pero también se debe incidir en la transformación de la oferta, en la modernización de las estructuras agrarias, de las producciones, de los intercambios de productos.

3.- La candidatura Patrimonio Inmaterial de la Humanidad

El objetivo de esta iniciativa es salvaguardar el inmenso legado cultural que supone la Dieta Mediterránea así como compartir y difundir internacionalmente sus valores y beneficios.

patrimonio cultural inmaterial⁷ · usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana, crisol de la diversidad cultural y garante del desarrollo sostenible. El patrimonio cultural inmaterial se manifiesta en particular en los ámbitos siguientes: tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; b) artes del espectáculo; c) usos sociales, rituales y actos festivos; d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; e) técnicas artesanales tradicionales.

España, Italia, Grecia y Marruecos están promocionando conjuntamente ante la UNESCO que la Dieta Mediterránea sea reconocida como *Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad* (en adelante PCI). La candidatura se presenta en París el 30 de septiembre de 2008⁸ y se estima que en el otoño-invierno del 2009 UNESCO realizará la elección entre las candidaturas presentadas. Por parte de España participan el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM)⁹, el Ministerio de Cultura y el Ministerio de Asuntos Exteriores, así como las Comunidades Autónomas.

⁷ Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>

⁸ España presenta individualmente otras dos propuestas: el silbo gomero (Canarias): <http://www.silbogomero.es> y la candidatura conjunta del Consejo de los Hombres Buenos (Murcia) y el Tribunal de las Aguas (Valencia): <http://www.consejodehombresbuenos.es>

⁹ Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM): <http://www.marm.es/>-antes denominado Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)-

Los primeros acuerdos entre países en apoyo de la Dieta Mediterránea se produjeron en la cumbre hispano-italiana celebrada en Ibiza en febrero de 2007, donde España e Italia aprobaron una declaración conjunta para la protección y promoción de la Dieta Mediterránea y la defensa de la calidad y competitividad de sus producciones agroalimentarias. Esta declaración, basándose en que ambos países son depositarios de grandes tradiciones agroalimentarias y protagonistas de la producción agraria mediterránea, tenía como objetivo establecer un acuerdo para poner en marcha iniciativas que sirvieran, entre otras cosas, para velar por la defensa de las producciones mediterráneas y de su calidad, a favor de los derechos de los consumidores, y por hacer una agricultura mediterránea más fuerte y competitiva. España ha estado buscando todas las sinergias posibles en el contexto europeo e internacional. Por ello, en julio de 2007, la Ministra Elena Espinosa presentó la iniciativa de la candidatura UNESCO de la Dieta Mediterránea al Consejo de Ministros de Agricultura de la Unión Europea; la propuesta obtuvo un amplio respaldo de los Estados miembros, de la Comisión y de la Presidencia del Consejo. Posteriormente se constituyó el núcleo primario de países encargados de la redacción de la candidatura -España, Italia, Grecia y Marruecos- mediante grupos de trabajo dedicados a profundizar en diferentes aspectos -culturales, históricos, productivos, paisajísticos, alimentarios y sociales- que confirman el valor de la Dieta Mediterránea como PCI.

El proyecto nació con el denominador común de la multinacionalidad, desde el convencimiento que, en mayor o en menor medida, los países mediterráneos recogen en su patrimonio y en sus diversas expresiones, numerosos vínculos ligados a la Dieta Mediterránea, que los unen e identifican dentro de una cultura común. La propuesta pretende convertirse en proyecto plurinacional, abierto a la participación y adhesión de todos los países que conforman el arco Mediterráneo así como de cualquier país que desee adherirse al proyecto con carácter general; de hecho el 24 de febrero del 2008 el presidente francés ya anunció durante una feria ganadera que deseaba que la gastronomía de su país formara parte del Patrimonio de la Humanidad.

El Gobierno de España liderará la iniciativa movido por la convicción de que las características del modelo alimentario español lo convierten en un claro merecedor de esta distinción de la UNESCO. El objetivo de esta candidatura es ***"lograr el reconocimiento internacional de la dieta mediterránea como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, ya que forma parte del legado cultural, histórico, social, territorial y medioambiental desde hace muchos siglos, estando íntimamente vinculada al estilo de vida de los pueblos mediterráneos a lo largo de su historia"***.

Este reconocimiento no es un hecho aislado. Paralelamente a este proceso, el pasado 25 de julio de 2008, el Consejo de Gobierno de la Región de Murcia declaró Bien de Interés Cultural con carácter inmaterial a la Dieta Mediterránea¹⁰, al

¹⁰ Decreto nº 229/2008 de 25 de julio, del Consejo de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Murcia, por el que se declara Bien de Interés Cultural la Dieta Mediterránea (*BORM-06-08-2008*).

considerar que representa un estilo de vida y un componente del patrimonio cultural que caracteriza e identifica a la región mediterránea. Según la declaración, *"constituye un patrimonio cultural inmaterial transnacional de primer orden que tiene importancia, tanto como manifestación cultural común de toda la cuenca mediterránea, como expresión singular de cada una de las comunidades que viven en ella, entre ellas nuestra Región. Se trata de un patrimonio vivo, compartido, transmitido, recreado, cúmulo de tradiciones, técnicas, conocimientos, sabores, simbolismos y fiestas. La Dieta Mediterránea incorpora un importante componente tradicional que se ha ido afianzando en la Región en diferentes usos y costumbres como las fiestas del vino y la vendimia en Jumilla; la elaboración de salazones; las técnicas de cultivo del arroz en Calasparra, la almadraba de La Azohía, la encañizada del Mar Menor y las conservas de la Vega Media y Cieza. Asimismo, se incorporan tradiciones como el sistema de riego de la Huerta de Murcia."*

4.- Justificación de la candidatura

La declaración de PCI fomentaría la preservación de expresiones y prácticas gastronómicas que han sido transmitidas durante siglos principalmente por vía oral.

Las tradiciones gastronómicas del Mediterráneo son tan diversas y variadas como los diversos contextos socioculturales y ecológicos donde tienen lugar. Aunque existen elementos de carácter material, se expresan de forma esencialmente intangible, por lo que es factible encuadrar la dieta mediterránea en la definición de PIC UNESCO:

- Se transmite de forma oral y mediante la práctica, de generación en generación.
- Está presente en ritos comunitarios religiosos y paganos.
- Es el eje articulador de los eventos familiares a lo largo del año y de la vida.
- Hace referencia a conocimientos, técnicas materiales, competencias, prácticas y representaciones desarrolladas y perpetuadas utilizadas en la interacción con el entorno natural: técnicas agrícolas, calendario anual de cultivos, conocimientos y formas de organización, procedimientos de explotación agropecuaria, técnicas de conservación y procesamiento de alimentos, etc.
- Incluye las técnicas tradicionales aplicadas a objetos empleados para el almacenamiento y el transporte de alimentos, los enseres domésticos y los útiles imprescindibles para la subsistencia o la supervivencia. Es importante precisar que esta inclusión no hace únicamente referencia a los productos artesanales, sino fundamentalmente a las competencias y los conocimientos imprescindibles para que no desaparezca su producción.
- Hace referencia a espacios artesanales, domésticos, familiares e interpersonales, en los que la oralidad es predominante.
- Incluye la sabiduría ecológica tradicional, los conocimientos locales, la etnobiología, la etnobotánica, la etnozología, las formas de curación tradicionales y la farmacopea relacionadas con productos locales.

- Hace referencia también a organizaciones sociales, festejos, expresiones artísticas, ritos, creencias, supersticiones, etc.

En sus declaraciones, la UNESCO reconoce que la gastronomía se entrecruza con la agricultura y el medioambiente, la nutrición y la salud, la diversidad biológica y cultural, y considera que el sector de gastronomía tiene potencial para fomentar el desarrollo local, luchar contra la pobreza, apostar por la protección de la diversidad biológica, facilitar la cohesión entre comunidades rurales y urbanas y fortalecer la diversidad cultural y las tradiciones culinarias. En la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, la UNESCO reconoce que *"Muchos elementos del PCI están amenazados debido a los efectos de la globalización, las políticas homogeneizantes, y la falta de medios, de valorización y de entendimiento que –todo ello conjuntamente– conduce al deterioro de las funciones y los valores de estos elementos y a la falta de interés hacia ellos entre las nuevas generaciones."*¹¹. La gastronomía se inscribe en otro documento reciente dedicado a las industrias culturales y creativas¹², el otro eje prioritario de UNESCO Cultura para el 2008-2009 conjuntamente con el patrimonio inmaterial.

Antes incluso de conocer el resultado de la propuesta, a tenor de lo que ha ocurrido con otros elementos declarados por la UNESCO, se pueden intuir algunos de los beneficios que podría suponer su eventual aprobación como PCI:

1. Aumentar el reconocimiento internacional de la Dieta Mediterránea en todo el mundo, y contribuir a diferenciarla de otras tradiciones gastronómicas.
2. Fomentar hábitos de consumo saludables y una alimentación equilibrada, nutritiva, variada, apetecible y saludable, en todo el mundo, contribuyendo al descenso de la obesidad y la malnutrición.
3. Impulsar el fomento de las producciones agroalimentarias locales, de la gastronomía mediterránea tradicional y de vanguardia, de la agricultura y el desarrollo rural sostenibles, del paisaje y del medio ambiente de nuestro territorio.
4. Concienciar a los habitantes del Mediterráneo sobre la necesidad de consumir productos mediterráneos en vez de alimentos procedentes de otros países, medida más sostenible en términos ecológicos, sociales y económicos.
5. Salvaguardar el patrimonio gastronómico mediterráneo.
6. Contribuir al desarrollo del diálogo intercultural y a la cohesión social.
7. Impulsar el interés cultural y turístico por la gastronomía mediterránea.

¹¹ Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003): <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00002>

¹² Convención sobre la protección y la promoción de la diversidad de las expresiones culturales (2005) <http://unesdoc.unesco.org/images/0014/001429/142919s.pdf>

Por otra parte, algunas voces se han alzado contrarias a la declaración de PCI para la Dieta Mediterránea alegando que esta patrimonialización puede causar su fosilización. Giovanni Pinna¹³ señala que si esta materialización se realiza de manera artificial puede comportar la fosilización de un patrimonio aún vivo: se perdería el contacto con la comunidad que lo originó, dejaría de ser transmitido y por tanto dejaría de ser patrimonio.

Por tanto, se debe potenciar el acercamiento a la cultura alimentaria por parte de todos los sectores sociales y de las diversas disciplinas, poniendo en común las aportaciones que puedan realizarse desde las humanidades y las ciencias sociales, desde las disciplinas biosanitarias y desde la gastronomía, desde la dietética y la innovación culinaria; y potenciar la integración de estas diversas investigaciones para desarrollar producciones interdisciplinares. Debe ser además un marco de confluencia de disciplinas como la agricultura ecológica, la sociología y la antropología, el desarrollo sostenible, la historia de la cocina, la identidad gastronómica y por tanto punto de encuentro, reflexión y experimentación de agrónomos, artesanos, biólogos, cocineros, economistas, escritores, etnólogos, geógrafos, historiadores, campesinos, ganaderos y pescadores, fotógrafos, filósofos, poetas, restauradores y sociólogos. A continuación nos centraremos fundamentalmente en la dimensión turística del hecho gastronómico.

5.- La dimensión turística

El reconocimiento nutricional y patrimonial de la Dieta Mediterránea como PCI puede contribuir a la consolidación de un turismo gastronómico atractivo y diferenciado en las Islas Baleares

“El patrimonio gastronómico o la cultura alimentaria hace referencia al complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién, y por qué se come lo que se come, en una determinada sociedad. La cultura alimentaria se desarrolla en el contexto de unas determinadas relaciones sociotécnicas de una sociedad con su entorno y se fundamenta en el establecimiento de categorías, de clasificaciones sobre las que se construye todo un edificio de normas, de reglas más o menos rígidas, más o menos interiorizadas, pero en cualquier caso operativas. Así, la cultura alimentaria incluiría los productos y sus técnicas de producción o elaboración, y también valores, creencias, usos, costumbres y formas de consumo que se le asociaran. Todos estos elementos al formar parte de la cultura y expresarla podrían ser perfectamente patrimonializables: tanto recetas como enseres de cocina, tanto productos alimentarios como representaciones sobre sus cualidades o efectos sobre el

¹³ PINNA, Giovanni: *Museums and Intangible Heritage*. International Museum Day 2004. http://icom.museum/pdf/E_news2003/p3_2003-4.pdf. Pinna resalta que una cualidad fundamental del patrimonio cultural inmaterial es su vitalidad: debemos asumir que la Dieta Mediterránea es algo que inevitablemente cambiará con el tiempo, y tener en cuenta que su fosilización contribuiría a su desaparición.

organismo, tanto prácticas productivas como técnicas de cocina, tanto la etiqueta en la mesa como las formas de comensalidad.”¹⁴

Si la gastronomía es parte esencial del patrimonio cultural inmaterial, el patrimonio gastronómico es *“el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos –su cultivo, empaque, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, artefactos, recetas, rituales–, que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y produce sentimientos o emociones similares con sólo su mención, evocación o consumo”*¹⁵.

El Mediterráneo es el primer destino turístico del mundo, pero es evidente que el mayoritario modelo de sol y playa está alcanzando un techo previsible, siendo necesario planificar un nuevo modelo económico basado en el desarrollo sostenible - tanto para el medio ambiente como para las sociedades que lo habitan-, la conservación del patrimonio cultural y el respeto por la identidad mediterránea. La oferta de turismo cultural vinculada al patrimonio material e inmaterial mediterráneo ha crecido incansablemente a lo largo de la última década. Las intersecciones e interrelaciones entre gastronomía, cultura y turismo son evidentes, pues dentro de la experiencia turística necesariamente se incluye la alimentación. Pero pese a su innegable importancia económica (hostelería, restauración, empresas de alimentación, pequeño y gran comercio, exportaciones, etc.) y de representación (identidad y patrimonio a través de la alimentación), la gastronomía local ha sido tradicionalmente uno de los aspectos menos considerados a la hora de articular la creciente oferta turísticocultural de estos territorios, que se ha basado fundamentalmente en el patrimonio históricoartístico.

Sólo recientemente se ha tenido en cuenta su potencial como eje aglutinador de productos turísticoculturales sólidos, singulares y rentables en términos económicos, sociales y ambientales. El patrimonio gastronómico de las comunidades locales es considerado de manera creciente un recurso turístico: en las últimas décadas estamos asistiendo al crecimiento importante de un perfil de turista cultural, el gastronauta, que tiene como motivación principal la búsqueda de nuevos sabores, ligados a los lugares que visita. El patrimonio gastronómico se encuentra asociado a tres placeres que además coinciden con tres tendencias del turismo actual: el placer del ocio, de conocer y de comer. Por un lado, es un patrimonio vivo que se reproduce y modifica constantemente; también satisface una necesidad biológica; además proporciona placer a los sentidos con mayor eficacia que el consumo de otros bienes; y, por último, involucra a un abanico de actores económicos como agricultores y artesanos, entre otros. Una vez en el destino, la comida es tan importante como el alojamiento: aunque el precio cuenta, cada vez es más importante el origen de los alimentos, las especialidades patrimoniales, y su calidad (productos caseros y no industriales, es decir artesanos).

¹⁴ ESPEITX, Elena (2004). *Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular*. Revista Pasos, 2, p. 193-213, 2004. <http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>

¹⁵ MACÍA, R: *Patrimonio Gastronómico*: http://www.geocities.com/patrimonio_gastronomico/tragos.htm

Los productos alimentarios locales, entre los que se cuentan los llamados productos "de la tierra", han participado estos últimos años en unas dinámicas de patrimonialización, que les han llevado a ocupar un lugar particular en los modelos de desarrollo local¹⁶. Aquello que se come contribuye al conocimiento del lugar que se visita. La cocina local es una de las formas más directas, más sencillas, de acceso a una cultura, y proporciona placer a los sentidos con mayor eficacia que el disfrute de otros bienes patrimoniales. Las cocinas, las comidas, son vías activas a través de las cuales los turistas pueden entrar en contacto directo con otra cultura o, como dice J. P. Poulain¹⁷, "vías a través de las cuales el turista cambia del rol de espectador al de actor".

En el contexto de un viaje –sean unas vacaciones, o el desplazamiento de un residente durante el fin de semana a otro punto de su isla-, comprar algo que es 'artesano', 'local', que 'yo he visto cómo se elaboraba', que se compra directamente al artesano o al productor, hace resurgir el valor intangible del producto, una calidad y singularidad que habitualmente no se percibe en productos que se adquieren en otros contextos –en el supermercado, en tiendas tradicionales-, porque esa compra forma parte de una experiencia de ocio cultural en la que se puede 'aprehender' el conocimiento que subyace tras el objeto, el valor cultural que reside más allá del producto e incluso transmitirlo a terceros (aunque su destino final sea siempre ser consumidos, muchos productos de la tierra se compran para regalar o para recordar, como recuerdo turístico del viaje, en compañía de otros, de vuelta a casa). En definitiva, la comercialización y promoción de estos productos incluye oportunidades de transmisión de valores intangibles como los que contiene la Dieta Mediterránea.

Un ejemplo interesante se encuentra en la ciudad de Barcelona donde se declaró el Año de la Alimentación, la Cocina y la Gastronomía (marzo 2005-marzo 2006) cuyo programa de actividades alió mercados, hoteles, museos, restaurantes, cursos y talleres para fomentar la gastronomía catalana –y no catalana-, para desarrollar congresos, simposios internacionales, itinerarios gastronómicos, muestras en la calle y en los mercados, degustaciones de vinos y cavas, fiestas populares, concursos de cocineros, una exposición de literatura gastronómica y la creación de menús especiales en la mayoría de los restaurantes barceloneses, recorridos a pie por los lugares más emblemáticos¹⁸, el Menú Barcelona (en restaurantes, trenes y hoteles, identificable por un distintivo rojo), presentaciones de novedades bibliográficas, una Feria de Libros de Cocina y diversas exposiciones (concretamente el Palau Robert alojó tres: *Mercats de la Mediterrània*, *Genís del Foc* y *Llibres de Cuina a Catalunya*), ciclos de cine y música en el Port Olímpic, y hasta el Festival de

¹⁶ ESPEITX, Elena (2002): *La patrimonialización de los productos alimentarios locales. Patrimonio alimentario y desarrollo local*. Interacció 2002: Patrimoni etnològic, cultura i memòria: nous materials per a l'acció local. <http://www.diba.es/cerc/interaccio2002/seminar/s2/espeitxdoc.htm>

¹⁷ Ver especialmente el artículo de Jean-Pierre Poulain, en: TRESSERRAS, Jordi y MEDINA, F. Xavier (eds.) (2007): *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. IBERTUR-Universidad de Barcelona/Instituto Europeo del Mediterráneo, Barcelona. Recensión disponible en : http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_19.pdf

¹⁸ Barcelona Walks Gourmet: <http://www.barcelonaturisme.com> y la Ruta de los Mercados: <http://www.bcn.cat/mercatsmunicipals>

música avanzada Sónar y la Filmoteca de la Generalitat participaron también en estas jornadas culinarias.

Se propone presentar el territorio de las Islas Baleares como un Parque Gastronómico de las Islas Baleares, es decir, articularlo y presentarlo como una zona cohesionada por vínculos históricos y geográficos, y por recursos patrimoniales y elementos que le confieren una identidad propia, colocando bajo un mismo criterio de interpretación una oferta gastronómica amplia, para conseguir la dinamización y valoración del patrimonio gastronómico y etnológico y por añadidura de todo el territorio.

El objetivo debe ser tanto económico como social y cultural: el mantenimiento y relanzamiento de las actividades económicas se presenta como una prioridad, pero al mismo tiempo debe ir necesariamente, imprescindiblemente, acompañado de un proyecto cultural que consista en construir la especificidad y las particularidades de la herencia gastronómica de este territorio de producción concreto y distinguirlo, por tanto, de los territorios vecinos. Cabe destacar que en otros territorios, iniciativas y acciones concretas han permitido, por ejemplo, recuperar un antiguo patrimonio gastronómico olvidado (como el chocolate en la ciudad de francesa de Bayona) o integrar un producto en el mercado turístico (como el caso del vino de Porto, perteneciente por cierto a un paisaje que ha sido declarado patrimonio de la humanidad por parte de la UNESCO).

Esta fórmula de preparar y organizar el territorio a partir de los productos agroalimentarios artesanos y con carácter local no se basa únicamente en la realización de rutas culturales sino en un completo mapa de productos y servicios que se promocionan ante residentes y turistas y que incluye los siguientes elementos:

- Restaurantes, hoteles, agroturismos, turismos rurales y similares con una 'carta local'¹⁹.
- Empresas de catering, banquetes y cenas de empresa con una 'carta local'.
- Centros de convenciones y reuniones, establecimientos de wellness, establecimientos con carácter²⁰, con 'carta local'.
- Bodegas de vino con denominación de origen y otras marcas de reconocimiento (vinos de la tierra)²¹.
- Productores con sellos de calidad: Indicaciones Geográficas Protegidas (sobrasada de Mallorca, Ensaimada de Mallorca); Denominación de Origen Protegida (queso de Mahón-Menorca, Aceite de Mallorca).
- Destilerías con distintivo Indicación geográfica: Palo de Mallorca, Hierbas de Mallorca Gin de Menorca, Hierbas Ibicencas.

¹⁹ Se entiende aquí 'carta local' como aquella gastronomía sustentada en los pilares de producciones de la tierra y cocina local.

²⁰ Denominación de INESTUR: http://www.inestur.es/ficha_especializados.php?id_esp=4. Ver también CAEB-CITTIB (2004): *Turisme i productes autòctons de les Illes Balears* http://www.inestur.es/p/todos_documentos.php?id_sec=18

²¹ Ver listado completo en Illes Balears Qualitat <http://www.illesbalearsqualitat.cat>

- Empresas productoras con el sello Marca de garantía: carne de porcino y cordero, miel y almendra.
- Otras empresas agroalimentarias productoras de patata, paté y otros embutidos, quesos, frutas secas como higos y albaricoques, alcaparras e hinojo, mermeladas, galletas, almendras y algarrobas, agua, zumos naturales y otros productos locales²².
- Almazaras y envasadoras de aceite y aceitunas.
- Cooperativas agroganaderas y cofradías de pescadores.
- Hornos y pastelerías tradicionales: ensaimadas, cocarrois, robiols, crespells, empanadas, etc.
- Mercados estables y mercados ambulantes (diarios o semanales) de productos agroalimentarios.
- Ferias agroganaderas, anuales, de temporada, o temáticas.
- Comercios donde se pueden adquirir estos productos alimentarios²³.
- Iniciativas de agricultura ecológica y, por supuesto, también restaurantes ecológicos y establecimientos de venta de productos ecológicos.
- Otras empresas o instituciones que promocionan productos locales.

Todos estos productos podrían quedar integrados bajo una marca común, un distintivo del Parque Gastronómico de las Islas Baleares, que sirviera de garantía de calidad y procedencia insular del producto, así como de participación en este proyecto de promoción económica pero también de promoción cultural del patrimonio gastronómico que suponen estos productos. La creación del Parque Gastronómico de las Islas Baleares implica la puesta en marcha de diversas acciones, entre las que se proponen las siguientes:

- El apoyo a las empresas e instituciones que ya están trabajando en el desarrollo de rutas vitivinícolas, oleícolas o de cualquier otra naturaleza, para integrarlas dentro de esta marca, aunque todas ellas pueden y deben conservar sus marcas propias y sus acciones de promoción particulares, especialmente las Agrorutas del Buen Gusto desarrolladas por la Consejería de Agricultura y Pesca²⁴ y las iniciativas desarrolladas por la Consejería de Turismo (INESTUR)²⁵.
- La puesta en valor y adecuación para la visita de otros elementos patrimoniales de carácter mueble e inmueble en el territorio (molinos harineros,almazaras, bodegas, hornos de pan, queserías, apicultores, secaderos, envasadoras, destilerías, lonjas, mataderos, etc) que funcionen como centros de interpretación de la Dieta Mediterránea en todo el territorio

²² Algunas de estas empresas ya aparecen en Serveis de Millora Agrària: <http://semilla.caib.es>

²³ Actualmente ya existe el distintivo 'Establecimiento de Oro' para los comercios que venden productos baleares de calidad.

²⁴ Se encarga de los Productos Denominación de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas, Marcas de Garantía de las Islas Baleares, el distintivo Establiment d'or (establecimientos que ofrecen estos productos agroalimentarios), las Agrorutas del Buen Gusto, el proyecto Oleoturismo. <http://www.illesbalearsqualitat.es>

²⁵ INESTUR <http://www.inestur.es/gastronomia.php> editó en 2007 las Rutas Gastronómicas, Arte y Cultura: Palma y el corazón de Mallorca - La Ruta Marinera - La cocina de Montaña - Ciutadella y el Oeste de Menorca - Mahón y el Este de Menorca - La cocina patrimonio de la Humanidad - Sant Antoni Gastronómico: http://www.inestur.es/archivos/12_mi.pdf

baleares, así como aquellos paisajes característicos de la economía tradicional mallorquina.

- La integración en esta red de espacios visitables aquellos museos que alojan patrimonio histórico, arqueológico, etnológico o artístico que guarde relación con el hecho gastronómico.
- La preparación de rutas temáticas y geográficas (Menorca, el sur de Mallorca, la ciudad de Palma, etc.), mejorando la implantación de las Agrorutas del Bon Gust, que por ahora sólo incluyen bodegas y empresas productoras, pero no elementos patrimoniales²⁶. El Aula Culinaria de Santa Catalina del IMFOF²⁷ es una buena muestra de lo que puede realizarse en el contexto de un mercado municipal.
- La preparación de sistemas de visita combinada a museos, elementos patrimoniales, la realización de rutas, la asistencia a talleres, el descuento en restaurantes y comercios, con validez semanal, mensual y anual según el colectivo destinatario sean turistas o residentes, para potenciar el conocimiento de varios de estos espacios y productos, y la fidelización de la población local (siguiendo la filosofía de la Targeta Verda²⁸).
- La programación de talleres en centros escolares, en horario escolar para escolares y profesores, y fuera del horario escolar para padres y madres y personas residentes en esas barriadas y localidades, sobre los valores y beneficios de la dieta mediterránea y el papel de los productos de la tierra en una dieta saludable.
- La preparación de actividades interdisciplinares, como maridajes de platos locales y vinos de la tierra; interpretaciones culinarias de obras pictóricas, escultóricas e incluso creaciones arquitectónicas; degustaciones de platos o recetas presentes en el cine y en la literatura; recitaciones poéticas; exposiciones dedicadas a fotografía culinaria o a las intersecciones entre gastronomía y moda; entre otras actividades que representan oportunidades para dar a conocer de forma singular la cultura gastronómica tradicional.
- En los hoteles, la implantación de un día a la semana –como mínimo– de dieta mediterránea, como forma de ampliación y diferenciación de la oferta y para romper con la terrible y monótona uniformidad de la dieta internacional que habitualmente sirven estos establecimientos²⁹.
- La realización de publicaciones, vídeos y contenidos web que puedan dar a conocer tradiciones, usos y costumbres gastronómicas representativas de nuestra cultura gastronómica, como recetas, modos de conservar los productos, modos de presentación, maridajes usuales, entre otros, propios de las Islas Baleares.
- El rediseño de las ferias de productos artesanos que vienen celebrándose en todo el territorio, con carácter fundamentalmente anual, y que habitualmente giran en torno a un producto (el aceite, la miel, la sobrasada, las setas, etc).

²⁶ <http://www.caib.es/govern/sac/fitxa.do?lang=ca&codi=24133&coduo=755>

²⁷ IMFOF: <http://imfof.palmademallorca.es>

²⁸ Fundación para el Desarrollo Sostenible de las Islas Baleares: <http://www.targetaverda.com>

²⁹ Un referente destacado es la oferta de Paradores Nacionales, que deja al margen modelos de cocina internacional para apostar por una oferta gastronómica basada en productos y tradiciones gastronómicas locales: <http://www.paradores.es>. Nota final: Todos los enlaces electrónicos de este artículo han sido revisados el 22/09/2008.

Aunque todas ellas cuentan con un público amplio y variado, y realizan numerosas actividades interesantes (exhibición, venta, degustación, cata, concursos), son indudablemente un escaparate de primer orden de producciones 'patrimoniales' por lo que se propone apoyar la realización de otras actividades más relacionadas con el patrimonio etnográfico, que puedan fomentar un mayor conocimiento de los valores intangibles que acompañan a estos productos.

- El fomento de campañas gastronómicas, otras iniciativas que ya vienen siendo impulsadas por restaurantes, administraciones locales o asociaciones turísticas, pero redirigidas para que sirvan para promocionar productos estrella de la gastronomía balear, que sirvan de escaparate para la creatividad y la innovación de los cocineros baleares. También debe abrirse la iniciativa a aquellas empresas que trabajan en el sector del catering, de las comidas de empresa y celebraciones. Como en el caso anterior, esta acción pretende impactar fundamentalmente en la población local y dar a conocer los vínculos existentes entre el producto, el territorio, la cultura y la tradición.

En conclusión

La Dieta Mediterránea no es sólo un modelo nutricional por investigar o un arte culinario que promocionar; constituye la expresión, consagrada en forma física, de la cultura o las formas tradicionales de vida de la sociedad mediterránea.

Incluye formas de vida tradicionales, muestras de patrimonio oral e inmaterial como creencias religiosas, ritos, economías tradicionales, modos de vida, folclore, tradiciones orales (evidencias lingüísticas, música tradicional, canciones), valores y otros aspectos de la vida cotidiana, así como elementos patrimoniales de tipo etnológico, antropológico, artístico e histórico. Todas estas expresiones conservarán su valor siempre y cuando se mantengan vivas en la cultura o la economía de la comunidad a la que pertenecen.

Dada la situación de fragilidad actual de la Dieta Mediterránea, es preciso, pertinente y necesario crear espacios, contextos, productos y servicios que permitan conservar, documentar, investigar y divulgar el patrimonio material e inmaterial que representa, singulariza y caracteriza la Dieta Mediterránea y que especialmente permita salvaguardar aquellos elementos materiales e inmateriales propios de la historia de la alimentación de las Islas Baleares, como testimonios históricoculturales de las sociedades mediterráneas, para que puedan ser conocidos y valorados por las generaciones futuras.

Las acciones de turismo gastronómico pueden desempeñar un papel importante en la conservación de estas muestras de patrimonio cultural intangible y contribuir a la transmisión, preservación y difusión de este patrimonio cultural intangible propio de las sociedades mediterráneas.