

## ENTRE EL PATRIMONIO ALIMENTARIO Y LAS POLÍTICAS PÚBLICAS: SOBRE UN ESTUDIO INACABADO DE (Y CON) JANINE H. L. COLLAÇO

ENTRE O PATRIMÔNIO ALIMENTAR E AS POLÍTICAS PÚBLICAS: SOBRE UM ESTUDO INACABADO DE (E COM) JANINE H. L. COLLAÇO

BETWEEN FOOD HERITAGE AND PUBLIC POLICIES: ON AN UNFINISHED STUDY BY (AND WITH) JANINE H. L. COLLAÇO

F. Xavier Medina<sup>1</sup>

### RESUMEN

Desde finales del siglo pasado, el patrimonio cultural ha ido adquiriendo un papel cada vez más destacado en la definición de determinadas políticas públicas vinculadas al desarrollo económico y social. En concreto, el patrimonio cultural inmaterial, especialmente el de carácter agroalimentario y gastronómico, ha tenido una presencia cada vez mayor en lo que hemos visto del siglo XXI. Partiendo de estas premisas, entre 2021 y 2022, Janine L. Collaço inició una estancia como investigadora invitada internacional en la Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo de la Universitat Oberta de Catalunya. Esta investigación conjunta, que nunca se completó, tenía como objetivo realizar un estudio comparativo entre los procesos de reconocimiento del patrimonio alimentario entre Brasil y España. En este artículo recopilamos y desarrollamos algunos de los puntos de interés señalados en su momento, y que siguen siendo ejes de investigación que habría que desarrollar hoy en día.

**Palabras clave:** antropología de la alimentación, patrimonio, alimentación, políticas públicas.

### RESUMO

Desde o final do século passado, o patrimônio tem ocupado progressivamente um papel cada vez mais proeminente na definição de determinadas políticas públicas relacionadas ao desenvolvimento econômico e social. Especificamente, o patrimônio cultural imaterial – com destaque para o de natureza agroalimentar-gastronômica – tem assumido uma presença crescente até agora no século XXI. Partindo destas premissas, entre 2021 e 2022, Janine L. Collaço realizou uma estadia como investigadora convidada internacional na Cátedra UNESCO de Alimentação, Cultura e Desenvolvimento da Universidade Aberta da Catalunha. Essa pesquisa conjunta, que não foi concluída, buscou desenvolver um estudo comparativo entre os processos de reconhecimento do patrimônio alimentar no Brasil e na Espanha.

<sup>1</sup> Catedrático de antropología de la alimentación y director de la Cátedra UNESCO de alimentación, cultura y desarrollo. Universitat Oberta de Catalunya. E-mail: [fxmedina@uoc.edu](mailto:fxmedina@uoc.edu). ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8067-355X>

Neste artigo, reunimos e desenvolvemos alguns dos pontos de interesse identificados à época e que, ainda hoje, continuam sendo eixos de investigação que demandam aprofundamento.

**Palavras-chave:** antropologia da alimentação, patrimônio, alimentação, políticas públicas.

## ABSTRACT

Since the end of the last century, cultural heritage has gradually taken on an increasingly prominent role in the definition of certain public policies linked to economic and social development. Specifically, intangible cultural heritage, particularly that of an agri-food and gastronomic nature, has had an increasing presence in what we have seen of the 21st century. Based on these premises, between 2021 and 2022, Janine L. Collaço began a stay as an international guest researcher at the UNESCO Chair of Food, Culture and Development at the Universitat Oberta de Catalunya. This joint research, which was never completed, aimed to undertake a comparative study between the processes of recognition of food heritage between Brazil and Spain. In this article we collect and develop some of the points of interest pointed out at the time, and which are still axes of research that would need to be developed today.

**Keywords:** anthropology of food, heritage, food, public policies.

## INTRODUCCIÓN

Podemos considerar que el cambio del siglo XX al siglo XXI ha conllevado también la aparición y el desarrollo de nuevas visiones sobre el patrimonio. Unas visiones que afectan a todo el campo patrimonial en general, pero que se tornan especialmente significativas en lo que respecta al patrimonio cultural inmaterial (PCI). Posiblemente, un punto de inflexión importante en esta transformación lo constituye la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, aprobada en la 32ª Conferencia General de la UNESCO<sup>1</sup>. A partir de este momento y de la filosofía surgida a su alrededor, se podría considerar que el concepto “oficial” de patrimonio, a nivel supranacional, empieza a interesarse por campos que se encuentran más allá de lo puramente físico (monumental, paisajístico), ampliando su espectro hacia aspectos menos tangibles y más etnológicos de la cultura. Algo que interesa destacar aquí es que, dentro de esas nuevas visiones sobre un patrimonio cultural inmaterial emergente, se encuentra, de manera cada vez más visible, el patrimonio gastronómico o agroalimentario.

En relación con el papel de este patrimonio alimentario en su intersección con las políticas públicas (locales, regionales, nacionales, supranacionales), y más allá de su salvaguarda y de la necesidad de su legado a las generaciones futuras (aspectos ambos que forman parte de la definición misma de patrimonio), cabe señalar que ha sido visto muy frecuentemente como un bien de consumo y, al mismo tiempo, como un recurso estratégico para dinamizar las economías locales, regionales y nacionales<sup>2</sup>. Así, y siguiendo a este autor, se observa que dichas patrimonializaciones han traído consigo, asimismo, diversos procesos mediante los cuales dichos bienes han sido resignificados desde el punto de vista de la instrumentalización política, del marketing cultural o, muy principalmente, como factor de segmentación del mercado turístico, incluyendo su gourmetización, su transformación en souvenir turístico<sup>2,3</sup> o la “foodificación” y/o banalización de determinados espacios, productos o platos<sup>4,5</sup>.

Teniendo en cuenta estas perspectivas de partida, el presente artículo se organiza en dos ejes principales. El primero corresponde al contexto y el inicio del desarrollo de un proyecto de análisis comparativo sobre los procesos de reconocimiento patrimonial alimentario entre Brasil y España. En esta primera parte, y a manera de homenaje, se analiza la iniciativa inacabada que Janine Collaço emprendió sobre el análisis patrimonial de la alimentación en ambos países, la cual tiene pleno sentido en el marco de un tributo como el que la Revista de Alimentação e Cultura das Américas (RACA) propone. En esta sección, se encontrarán las motivaciones y los primeros pensamientos de la autora en relación con el patrimonio alimentario en Latinoamérica y Europa. Estas reflexiones suyas aportan, además, el factor humano y académico de una investigadora que se considera capital en los estudios de alimentación y cultura en Brasil.

El segundo eje temático de este artículo se dedicará a desarrollar algunos de los puntos identificados por los autores en relación con los reconocimientos patrimoniales alimentarios en España, y que, en parte, debían ser analizados y comparados por Janine Collaço en su proyecto. La situación internacional en relación con la pandemia en un primer momento, y su propia situación de salud más tarde, le impidieron continuar con la investigación, que acabó finalmente aparcada e inacabada. A pesar de todo, en este segundo eje resulta importante destacar determinados elementos que, tanto en su momento como ahora, se consideran de

interés en relación con la patrimonialización agroalimentaria y/o gastronómica en España. Unos elementos que, aunque no pudieron ser finalmente comparados con sus homólogos en Brasil, ayudan a reflexionar sobre situaciones y contextos que tienen valor interpretativo por sí mismos, y que pueden, por otro lado, constituir el germen de futuras investigaciones.

## **EL PROYECTO DE ANÁLISIS COMPARATIVO PATRIMONIAL ALIMENTARIO DE JANINE COLLAÇO**

Es en un marco como el expuesto a lo largo del apartado anterior cuando surge, durante la segunda mitad de 2020 y a petición de Janine Collaço, la idea de aplicar a una “licença de capacitação” en la Universidade Federal de Goiás, para un proyecto deslocalización temporal, como investigadora invitada en la Cátedra UNESCO de Alimentación, cultura y desarrollo de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC), en Barcelona. Esta estancia posdoctoral de investigación seguía como consecuencia de otra que Collaço había llevado a cabo en 2019, también en Barcelona, en el marco del Observatorio de la Alimentación (ODELA) de la Universitat de Barcelona. Como ella misma explica en la memoria de la mencionada “licença de capacitação”:

Desse modo, durante minha permanência em um período de meu estágio doutoral na Espanha, tive oportunidade de conviver com novas formas de comer e olhar para a comida, o que me instigou a pensar o que era diferente e o que era semelhante na valorização de certos pratos e práticas<sup>6</sup>.

En 2021, y junto a otras personas investigadoras<sup>7</sup>, la autora ya se había acercado al tema de las patrimonializaciones en territorio brasileño y, más concretamente, en Goiânia, a través de la repostería y dulcería tradicional. Sin embargo, será durante esa primera estancia en Barcelona cuando identifique el tema del patrimonio alimentario como uno de los más actuales en relación con los estudios alimentarios en España, e inicie su convencimiento de la necesidad de establecer algunas comparaciones entre el modelo español, ya con una cierta trayectoria, y el modelo brasileño, que ella consideraba en ese momento aún incipiente, pero de indudable interés.

Es en este contexto donde surge la idea de su proyecto, titulado: “Um estudo comparativo entre os processos de reconhecimento patrimonial alimentar entre Brasil e Espanha”. Como ella misma señala, nuevamente “Assim, surgiu embrionariamente este projeto, no qual procuro entender os caminhos que o patrimônio alimentar tomou em dois países, Brasil e Espanha”<sup>6</sup>.

Es así como, a mediados de octubre de 2020, Collaço contacta con la Cátedra UNESCO de Alimentación, cultura y desarrollo de la UOC, en Barcelona, para explorar las posibilidades de una eventual estancia como investigadora invitada en el marco de la Cátedra<sup>2</sup>. Las perspectivas fueron buenas, y el proyecto enviado fue considerado interesante, y aceptado.

El desarrollo de su proyecto se vería lastrado, sin embargo, tanto por la coyuntura sanitaria internacional, como por su propio estado de salud. En diciembre de 2020, iniciando la segunda ola de Covid-19 en Brasil, las necesidades de profesorado en la Universidad de Goiânia impiden el inicio de la licencia, que pasa de enero de 2021 a septiembre de 2021<sup>3</sup>. En mayo, sin embargo, el estado de salud de Janine Collaço empeora, afectando su movilidad. Hace entonces la petición de transformar su estancia de investigación en Barcelona en una movilidad virtual<sup>4</sup>.

Finalmente, el 19 de agosto de 2021, escribe “Ha llegado la fecha de mi licencia, oficialmente empezando el 23/08. Voy a comenzar a buscar material sobre los procesos de reconocimiento de patrimonios alimentarios en España”<sup>5</sup>.

Comienza así una investigación bibliográfica comparativa conjunta que se desarrollará durante algunos meses (los de su licencia) y que, desgraciadamente, no pudo ser terminada por parte de Janine Collaço. Entre octubre y noviembre, envía algunos mails preocupada porque en ese período de tiempo, no ha conseguido avanzar casi nada. Casi sin resultados por su parte, la simple relación del informe final de la licencia es ya de por sí un esfuerzo, que consigue culminar en enero de 2022. La investigación queda en suspenso, esperando un mejor momento para relanzarla. Ese momento, sin embargo, no llegaría.

Aunque el ejercicio comparativo propuesto no se llevaría finalmente a cabo, por nuestra parte y desde la Cátedra, sí que llegaron a plantearse algunas líneas de

---

<sup>2</sup> Archivo Janine Collaço/correspondencia (2020-2022): AJC/C-2020-1.

<sup>3</sup> AJC/C-2020-2.

<sup>4</sup> AJC/C-2021-1.

<sup>5</sup> AJC/C-2021-4.

interés en relación con la investigación, esperando una discusión posterior. En las líneas que siguen, intentaremos agrupar algunas de ellas, en una corta discusión alrededor del patrimonio cultural inmaterial (PCI) de carácter alimentario en España. Dichas líneas no son conclusivas, ni pretenden ir más allá de, por un lado, homenajear desde estas páginas a Janine Collaço y su iniciativa necesaria e inconclusa; y, por otro lado, establecer una reflexión necesaria sobre el PCI alimentario-gastronómico en España, que se encuentra actualmente viviendo un cierto auge, aunque en ocasiones, con bases poco fundamentadas y sirviendo a intereses más políticos o económicos que sociales.

## **REFLEXIONES SOBRE EL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL ALIMENTARIO EN ESPAÑA Y LAS POLÍTICAS PÚBLICAS.**

España ha apostado en las últimas dos décadas por el reconocimiento y la promoción del patrimonio cultural inmaterial (PCI)<sup>6</sup> de carácter agroalimentario y gastronómico. Se considera que las prácticas sociales y culturales relacionadas con la alimentación, se encuentran entre aquellas que mayor sentimiento de identidad y pertenencia generan. Igualmente, tenemos que afectan a toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo, y que tanto su consideración y su análisis como aquellos elementos que implica su protección o salvaguarda, son altamente complejos.

A nivel supranacional, España solo cuenta con un PCI de carácter alimentario inscrito por la UNESCO. Se trata, sin embargo, de un bien patrimonial pionero, inscrito en 2010: la dieta mediterránea (inscripción transnacional, liderada por España y conjunta con Italia, Grecia, Marruecos, Chipre, Croacia y Portugal), y se encuentra entre las tres primeras candidaturas de estas características inscritas por la UNESCO (juntamente con la cocina mexicana y con la gastronomía francesa). No tiene tampoco paisajes culturales alimentarios inscritos,<sup>7</sup> aunque es cierto que, desde hace tiempo, se preparan diferentes candidaturas, que se encuentran en estadios diferentes de desarrollo.

---

<sup>6</sup> El Plan de salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) en España puede encontrarse en: [https://oibc.oei.es/uploads/attachments/182/CULTURA\\_INMATERIAL.pdf](https://oibc.oei.es/uploads/attachments/182/CULTURA_INMATERIAL.pdf)

<sup>7</sup> Los paisajes culturales agroalimentarios, principalmente de carácter vitivinícola, fueron hasta 2010 casi las únicas aproximaciones patrimoniales de UNESCO a elementos relacionados de algún modo con la alimentación.

En el momento actual, de todos los elementos existentes en la lista indicativa de candidaturas españolas, solamente uno tiene directamente carácter agroalimentario o gastronómico (el “Itinerario Cultural de la Vid y el Vino en los Pueblos del Mediterráneo”, impulsado en su día desde La Rioja), aunque algunos otros se encuentran compuestos de algunos elementos que los relacionan, con mayor o menor cercanía, con elementos alimentarios o gastronómicos. Así, los “Caballos del vino” (Murcia) hace referencia secundaria a un elemento gastronómico popular; la cetrería (inscripción transnacional con otros diez países: Mongolia, Corea del Sur, Bélgica, Francia, República Checa, Marruecos, Siria, Qatar y Arabia Saudita, liderados por los Emiratos Árabes Unidos) hace referencia a la caza; y la candidatura de Ribeira Sacra, Lugo y Orense (Galicia) tiene como componente el vino, aunque en la candidatura en marcha, aquello que se enfoque más concretamente sean los paisajes del agua.

Hay que señalar en este punto, ya que es un aspecto importante a tener en cuenta, que actualmente España debe restringir sus candidaturas a una cada dos años,<sup>8</sup> en relación con el equilibrio y la representatividad de la Lista del Patrimonio Mundial, entre cuyas medidas se encuentra una restricción a los estados con más bienes declarados. España es el segundo país del mundo con mayor número de Bienes Patrimonio de la Humanidad y, por lo tanto, tiene que cumplir con dichas restricciones.

En relación con los paisajes culturales, hay que destacar que algunas candidaturas se encuentran en preparación o inscritas en la lista representativa desde hace tiempo (Rioja, Priorat), y alguna otra se encuentra en reconsideración, tras haber sido rechazada previamente (Ribeira sacra). Existen, por otro lado, distintos proyectos de patrimonialización con la finalidad de su inscripción por parte de la UNESCO: la paella o las tapas se encuentran entre los más señalados en el momento presente. Sin embargo, su viabilidad está todavía por comprobarse.

Pero el proceso de patrimonialización es complejo. La Convención de 2003 establece un sistema de listas para reconocer y proteger los elementos patrimoniales. El procedimiento para la inclusión de estas manifestaciones en las

---

<sup>8</sup> En cumplimiento de la resolución del Comité del Patrimonio Mundial (Cairns, Australia, diciembre de 2000). Cf. <https://www.cultura.gob.es/dam/jcr:b484688d-4267-41da-a585-178924e5bc37/proceso-candidaturas-web.pdf>



listas está regulado por la UNESCO. Tal y como señala el Ministerio de Cultura,<sup>9</sup> el proceso de candidatura en España requiere determinados pasos básicos, que son: la inclusión del elemento en los inventarios de la Comunidad Autónoma pertinente; la presentación de la candidatura ante el Consejo de Patrimonio Histórico y consenso entre las comunidades autónomas y el Estado; la elaboración de los formularios correspondientes; la presentación de la candidatura a la Secretaría de la Convención 2003 para su evaluación; y, finalmente, la decisión definitiva en el Comité Intergubernamental.

De este modo, algunos requisitos son manifiestamente necesarios. Por un lado, debe poder demostrarse que la candidatura está impulsada y apoyada por la comunidad o comunidades portadoras implicadas, cuyo consentimiento es

obligatorio para que cualquier elemento sea reconocido y recogido en cualquiera de las tres listas. Por otro lado, la manifestación patrimonial en cuestión debe estar incluida en un inventario nacional o regional, que, en el caso de España, serán los de la Comunidad Autónoma correspondiente<sup>10</sup>.

Así, en el caso español, son las Comunidades Autónomas (gobiernos autónomos regionales) quienes asumen la iniciativa de la presentación de las candidaturas. Finalmente, es el Consejo de Patrimonio Histórico (CPH), compuesto por representantes del Ministerio de Cultura del Estado español y las consejerías de cultura de las distintas Comunidades Autónomas, quien decide qué candidatura seguirá los cauces de la UNESCO para su inclusión en las listas.

Desde esta premisa, es necesario que las candidaturas que pretendan ser elevadas ante la UNESCO, estén previamente inventariadas regionalmente (además de localmente, si es el caso). Así, elementos como la paella<sup>11</sup>, la cocina catalana<sup>12</sup> o la misma dieta mediterránea<sup>13</sup>, fueron inscritos en su momento en las comunidades autónomas que los impulsaban como bienes de interés cultural inmaterial (BCIN).

En relación con el proyecto conjunto impulsado con Janine Collaço (y aunque no es nuestro cometido en este apartado el llevar a cabo comparación

---

<sup>9</sup> <https://www.cultura.gob.es/cultura/areas/patrimonio/mc/patrimonio-inmaterial/proceso-candidatura-espana.html>

<sup>10</sup> Cf. <https://www.cultura.gob.es/dam/jcr:b484688d-4267-41da-a585-178924e5bc37/proceso-candidaturas-web.pdf>

<sup>11</sup> Decreto 176/2021, de 29 de octubre, del Consell de la Generalitat Valenciana.

<sup>12</sup> Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya (DOCG), Núm. 6035 de 30 de diciembre de 2011.

<sup>13</sup> Reconocida por diferentes entidades e instituciones locales y regionales (ayuntamientos, parlamentos autonómicos, etc.), además de a nivel estatal.



alguna con el sistema de patrimonialización brasileño), es interesante señalar aquí sus apreciaciones en el informe final enviado, en las cuales comenzaba ya a identificar determinados elementos diferenciadores entre los procesos de patrimonialización españoles y brasileños. Como la misma autora indica:

Iniciei o levantamento de dados. Diariamente, vasculhava a internet à procura de processos de reconhecimento de alimentos que ele disse existir trabalhos, os quais não consegui encontrar e acessar. Mudei de estratégia, ao invés de procurar por alimentos específicos, mudei para buscar por comarca. Essa decisão foi decorrente de uma diferença observada logo no início de minha investigação, ao contrário do que se costuma ver no Brasil, um processo que fica a cargo do IPHAN, na Espanha são os reconhecimentos patrimoniais são bastante descentralizados, podem ser conduzidos por vários agentes, em geral iniciados pelas instâncias locais. O reconhecimento oficial em uma instância superior existe, mas as informações inerentes ao processo são fornecidas pelos responsáveis do processo, em geral agentes locais. Desse modo, afirmam e reafirmam as diferenças em sus próprios termos, sem a participação de instituições que centralizam a condução do processo, exercendo seu poder de legitimar.

Isso me levou a pensar se não seria uma herança colonial, a necessidade de existir um órgão público, detentor do poder de reconhecer o que pertence à cultura dita brasileira, um campo de disputas entre vários grupos interessados, pautados por vários objetivos e que se houver oportunidade, irei aprofundar essa questão<sup>(6)</sup>.

Volviendo al caso de España, y en relación con el hecho de la necesidad de un inventario regional-local previo, tenemos que este hecho implica ya de facto una declaración de interés y un reconocimiento particular de estos bienes, así como una voluntad de protección que se hace manifiesta a partir de dichas iniciativas sancionadas por parte de las políticas públicas.

Pero, por otra parte, hay que señalar que la Convención para la Salvaguardia de Patrimonio Cultural Inmaterial contempla tres tipos de lista. Por un lado, la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, que se compone de las manifestaciones que ilustran la diversidad del patrimonio cultural inmaterial y contribuyen a darle una mayor visibilidad. En segundo lugar, el Registro de las mejores prácticas de salvaguardia, que está compuesto por los programas, proyectos y actividades que mejor reflejan los principios y objetivos de la Convención. Y, finalmente, la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial, que requiere medidas urgentes de salvaguarda y se compone de elementos del patrimonio

cultural inmaterial que las comunidades y los Estados Parte consideran que necesitan medidas urgentes para asegurar su transmisión y continuación<sup>14</sup>.

El problema aquí, de todos modos, radica en preguntarnos qué es lo que se busca a la hora de inscribir estos bienes. Por un lado, un problema importante a tener en cuenta es que buena parte de candidaturas no llegan desde el campo de la cultura o del patrimonio, sino desde la sociedad civil, o bien directamente desde campos empresariales o institucionales ajenos a los mismos. En este sentido, las motivaciones para la patrimonialización no necesariamente quedan claras, y en más de una ocasión se enfoca menos aquello que el bien puede aportar al patrimonio, que lo que el patrimonio puede aportar al bien en cuestión.

Por otro lado, tenemos también que la mayor parte de candidaturas aspiran a ser incluidas en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial, la cual, como hemos visto más arriba, se considera “que requiere medidas urgentes de salvaguardia”. Sin embargo, ni la paella ni las tapas, por poner algún ejemplo, parecen necesitar en estos momentos protección alguna. Podemos inferir que dichas candidaturas se enfocan, por tanto, principalmente, a una eventual promoción de dichos bienes, tras lo cual no es difícil observar motivaciones de carácter económico (que proceden, no solamente del sector privado, sino también de las mismas políticas públicas) que van mucho más allá de la protección y de la salvaguarda de los bienes en cuestión. Y entre ellos, y como hemos señalado ya en otros lugares<sup>8,3</sup>, el turismo tiene una particular relevancia. La misma Janine Collaço comentaba en su informe preliminar, en relación con lo expuesto: “Nesse sentido, outro aspecto que resultou díspar foi a importância do turismo na sua relação com o patrimônio alimentar”<sup>6</sup>.

En esta tesitura, y a través del valor añadido que supone la patrimonialización, varios alimentos, platos y bebidas o conjuntos de conocimiento agroalimentario o gastronómico se convierten hoy en día, a través de políticas sustentadas en lógicas económicas y de la competitividad, en objeto de (entre otras cosas) explotación económica. Es en este contexto en el cual el turismo, en tanto que actividad económica que encuentra en el patrimonio gastronómico un valioso recurso, encuentra su razón de ser y de actuar.

---

<sup>14</sup> <https://www.cultura.gob.es/cultura/areas/patrimonio/mc/patrimonio-inmaterial/proceso-candidatura-espana.html>

Sin embargo, y a pesar de la cantidad de aspectos positivos que puedan derivarse de esta unión, hay que considerar siempre que la salvaguarda patrimonial es siempre prioritaria. Dicha salvaguarda es, además, compleja y corre el riesgo de descontextualizar el elemento en cuestión.

## CONCLUSIONES

Janine Collaço emprendió en su día una investigación que nunca llegaría a culminarse. El desenlace de los hechos que ocuparon los primeros años de la década de 2020 y hasta su fallecimiento de 2024, impidieron que el proyecto comparativo que había ideado alrededor de un tema identificado por ella misma como importante, tanto a nivel internacional como en relación con su incipiente desarrollo en Brasil, llegase mucho más allá de ser esbozado.

Lo que sí queda claro a partir de su interés, de dicho proyecto y de la colaboración iniciada en el marco de la Cátedra UNESCO de alimentación, cultura y desarrollo de la UOC, es que el PCI y, con él, el PCI de carácter gastronómico y agroalimentario, se encuentra en un momento clave, tanto en relación con su reconocimiento, como con aquello que respecta a la concienciación social y de necesidad de su salvaguarda. Como señalaba hace alrededor de una década la especialista en patrimonio del Ministerio de Cultura español, Elisa de Cabo:

El hecho de que los Estados se hayan «lanzado» a inscribir candidaturas ha demostrado, por un lado, el interés que ha suscitado el patrimonio cultural inmaterial y conlleva el que haya mejorado notablemente su protección, tanto a través de las legislación como de los inventarios (es un requisito indispensable para la inscripción en las listas); pero, por otro lado, hay que advertir del riesgo que puede suponer una mayor sensibilización del patrimonio ya que, como dice el art. 102 de las directrices operativas de la Convención, las medidas de sensibilización no pueden descontextualizar, desnaturalizar, o dañar la imagen del patrimonio inmaterial<sup>9</sup>.

Desde la perspectiva expuesta, no hay duda de que queda todavía mucho por hacer. El PCI agroalimentario y gastronómico es, por un lado, un patrimonio fungible, que debe de ser recreado constantemente por las personas que lo utilizan, y todo ello dentro de marcos culturales en constante evolución, que demandan una constante adaptación al medio y una cierta flexibilidad. Y queda claro que, cuando entran en contacto con una actividad con un gran poder de distorsión como puede

ser el turismo, se necesita de una atención y un cuidado bastante superiores a los que hasta el momento se han dispuesto.

Tenemos, por otro lado, que, en función de su carácter cambiante y evolutivo, los reconocimientos patrimoniales en relación con lo alimentario deben de ser constantemente redefinidos y readaptados. Debe, igualmente, analizarse a futuro y de manera concreta cómo afecta -en lo positivo, pero también y principalmente, en lo negativo- la patrimonialización a determinados bienes y, desde ahí, cómo se cumple con su gestión y con su salvaguarda, cómo se garantiza su acceso y su uso a las comunidades poseedoras y usuarias, y cómo y de qué manera estos bienes pasan a ser recursos turísticos.

Creemos, sin lugar a duda, que las lecturas analíticas sobre el terreno deben ser lo más críticas posibles, detectando aquellos puntos de fricción y potenciando los debates de carácter práctico y soluciones adecuadas y rápidas a las problemáticas existentes. Falta investigación y conocimiento, pero también reflexión, prospectiva y perspectiva. Tal y como comentaba de Cabo en la cita anterior, las medidas de sensibilización no pueden descontextualizar, desnaturalizar, o dañar la imagen del patrimonio inmaterial. Sin embargo, falta aún, hoy en día, una reflexión seria y realmente crítica sobre los riesgos que el patrimonio y su integridad corren tras determinadas inscripciones.

En este sentido, proyectos como el emprendido por Janine Collaço siguen siendo necesarios. Sirva este artículo como homenaje a una destacada colega y buena amiga, esperando que su llamada de atención nos ayude, de algún modo, a reflexionar sobre situaciones y contextos particulares que puedan constituir el germen de investigaciones futuras sobre temáticas que necesitan, hoy más que nunca, de una reflexión profunda, crítica y fundamentada.

## REFERÊNCIAS

1. UNESCO. Conferencia General, 32ª reunión. Paris: UNESCO; 2003 Sep 29 - Oct 17.
2. Zúñiga F. Patrimonialización, políticas públicas y turismo: las cocinas tradicionales en México, gestión y puesta en valor. *Quaderns de l'ICA*. 2020;36(2):177-96.
3. Zúñiga F, Vázquez-Medina JA, Medina FX. Introducción. Patrimonialización de la alimentación, políticas públicas y turismo en contextos locales y globales. In: Zúñiga F, Vázquez-Medina JA, Medina FX, editores. *Patrimonio alimentario, turismo y políticas públicas: etnografías entre lo local y lo global*. Ciudad de México: Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH); 2022. p. 9-34.

4. Medina FX. Ir a comer en el mercado: Aprovisionamiento, consumo y restauración en la transformación de dos modelos de promoción de los mercados urbanos (Barcelona y Madrid). *Rev Esp Sociol.* 2018;27(2):267-80.
5. Loda M, Bonati S, Puttilli M. History to eat. The foodification of the historic centre of Florence. *Cities.* 2020;103:102746. doi:10.1016/j.cities.2020.102746.
6. Collaço JHL. *Um estudo comparativo entre os processos de reconhecimento patrimonial alimentar entre Brasil e Espanha* [relatório técnico]. Goiás-Barcelona: Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás/Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo, Universitat Oberta de Catalunya; 2022.
7. Teixeira Neto EW, Barbosa FAC, Collaço JHL. Patrimônio e identidade regional: tradições doceiras em perspectiva. *Vivência Rev Antropol.* 2021;1(57):121-47. Disponible em: <https://periodicos.ufrn.br/vivencia/article/view/27404>
8. Medina FX. Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anal Antropol.* 2017;51(2):106-13. doi:10.1016/j.antro.2017.02.001
9. Cabo E de. Diez años de la convención sobre patrimonio inmaterial confirman su validez y su necesaria revisión constante. *Rev PH.* 2013;84. Disponible em: <https://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/3388>