



***Gastronomía, cultura  
y sostenibilidad.  
Etnografías contemporáneas***

David Conde; Lorenzo Mariano y  
F. Xavier Medina (Eds.)  
Icaria Editorial  
Barcelona, 2022, 233 p.  
ISBN: 978-84-18826-24-5

Daniel De Jesús Contreras  
[id https://orcid.org/0000-0002-2529-3378](https://orcid.org/0000-0002-2529-3378)  
Centro Universitario Temascaltepec  
Universidad Autónoma del Estado de México  
[ddejesusc@uaemex.mx](mailto:ddejesusc@uaemex.mx)



*Gastronomía, cultura y sostenibilidad. Etnografías contemporáneas* es un libro colectivo coordinado por los españoles David Conde, Lorenzo Mariano y F. Xavier Medina, publicado en Icaria, sello editorial independiente especializado en la edición y difusión de libros en el área de las ciencias sociales, y entre cuyos temas sobresalen los de patrimonio, cultura y alimentación. Como el título lo advierte, se trata de diferentes estudios de caso internacionales, interdisciplinarios y de corte etnográfico en los que se abordan diversos tópicos en torno a la sostenibilidad sociocultural de la alimentación, en general, y de la gastronomía, en particular.

Este estudio se compone de tres partes principales: a) introducción; b) parte I. Gastronomía, sostenibilidad, patrimonio y turismo, y c) parte II. Gastronomía, sostenibilidad y desarrollo. La obra inicia con un apartado introductorio en el que los editores reflexionan sobre las implicaciones medioambientales, éticas y socioeconómicas de la gastronomía en relación con los sistemas de producción y consumo en las escalas local y global. En este sentido, los vínculos entre gastronomía, sostenibilidad alimentaria y cultura –apuntan–, es un tema ineludible en el campo de los estudios culturales de la

alimentación. Vale la pena recordar que son, precisamente, la industria alimentaria y los sistemas agrícolas y ganaderos intensivos, algunos de los principales causantes del cambio climático y de la degradación de los recursos naturales.

En un escenario mundial como el actual, en el que los objetivos del desarrollo sostenible permean casi todas las agendas políticas y sociales, tanto públicas como privadas, el libro no solo se presenta como pertinente, sino, además, como necesario y vigente. Y lo es porque, la sostenibilidad alimentaria está sesgada hacia la dimensión medioambiental y de la salud pública, pero, como lo defienden los editores, también se trata de un asunto cultural. La alimentación es, por lo tanto, una manifestación cultural y política de la sociedad. Precisamente la sostenibilidad cultural de la alimentación, como categoría de análisis y referente empírico, es el eje discursivo que atraviesa toda la obra.

La primera parte del libro está compuesta por cinco capítulos donde se abordan los casos de la dieta mediterránea, la producción agroalimentaria del sistema chinampero, las cocineras tradicionales y las cocinas regionales de Oaxaca, la ruta del chile Yahualica y la oferta gastronómica de restaurantes con estrellas Michelin en Extremadura. El común denominador de estos capítulos es una relación simbiótica que ha suscitado múltiples análisis sobre el papel de la gastronomía como experiencia de ocio fuera del contexto doméstico y como fenómeno de valoración cultural y económica: turismo y patrimonio.

El primer capítulo aborda el caso de la dieta mediterránea que, junto con la cocina tradicional mexicana y la gastronomía francesa, fue declarada Patrimonio de la Humanidad en 2010 por la UNESCO. El análisis de los autores demuestra que los aspectos culturales de la dieta mediterránea están, con suerte, integrados dentro del discurso y las prácticas que respaldan su patrimonialización, y proponen, considerar un *sistema culinario mediterráneo* antes que el concepto de dieta que, remite a la idea de nutrición y salud pública. Cabría entonces cuestionarse qué aspectos de la alimentación mediterránea se patrimonializaron, y desde ahí cómo se afrontan los desafíos de la sostenibilidad cultural. Aparentemente la patrimonialización se dirigió más a un modelo de alimentación sustentable que a un sistema culinario arraigado en una estructura cultural definida por un territorio y una idiosincrasia.

Este caso, que podríamos considerarlo “global”, contrasta con el estudio de las cocineras y las cocinas tradicionales de Oaxaca, un ejemplo en el nivel local (capítulo 3). Como se mencionó, la cocina tradicional mexicana, y por extensión sus diversas cocinas regionales, ostentan la declaratoria de Patrimonio de la Humanidad. La figura de las cocineras tradicionales emerge precisamente dentro de este contexto como embajadoras y defensoras de la tradición, en la lógica de los discursos políticos y económicos neoliberales. A partir de esta premisa, el autor muestra cómo se construyen las relaciones de poder en torno a la cocina oaxaqueña para capitalizar los beneficios de su puesta en valor dentro del mercado del turismo gastronómico. Conceptos como los de tradición y autenticidad son cuestionados por su casi nula capacidad para lograr la sostenibilidad cultural, ya que tienden a favorecer las desigualdades en sistemas alimentarios y cocinas regionales-locales de entornos rurales y con presencia de grupos indígenas.

En la misma línea del turismo, el trabajo sobre la ruta gastronómica del Chile Yahualica en Jalisco (capítulo 4), demuestra cómo la sostenibilidad cultural de los proyectos turísticos basados en el patrimonio alimentario de los espacios rurales debe considerar la reapropiación del territorio a través de procesos constantes de valorización e innovación. Si bien el turismo puede ser un aliado para afianzar la soberanía alimentaria y fortalecer la producción agroalimentaria desde sus aspectos socioculturales, queda manifiesto que también puede llegar a significar un obstáculo para la integración equitativa de los actores y las actoras del territorio, situación que socava la sostenibilidad sociocultural de los sistemas agroalimentarios porque se pone en duda la continuidad del patrimonio y la identidad colectiva.

La revalorización de la gastronomía tradicional y de los alimentos arraigados a territorios y ecosistemas particulares, representa un camino para el logro de la sostenibilidad cultural y ambiental. Así lo demuestra el estudio sobre la revalorización del sistema chinampero de la Ciudad de México (capítulo 2). Este sistema agroecológico de origen prehispánico provee alimentos bajo un esquema de proximidad geográfica y social, acentuando la necesidad de construir circuitos cortos de comercialización que beneficien tanto a los productores como a los consumidores. El autor presenta datos etnográficos de

primera mano que permiten visualizar las problemáticas actuales de la chinampería, sus desafíos en relación con la producción de alimentos para una de las ciudades más grandes del mundo y, sobre todo, las nuevas perspectivas que se han construido desde el sector gastronómico. Así, introduce algunas categorías interesantes –gourmetización, por ejemplo– que necesariamente deben ser consideradas cuando se plantean estrategias de sostenibilidad cultural y ecológica debido a que pueden suscitar apropiaciones, exclusiones o *bienes de clase*.

El último y quinto capítulo de esta sección puede explicarse como un corolario de los temas analizados a lo largo de sus predecesores. En este, la autora realiza un interesante estudio de la sostenibilidad, desde una perspectiva conceptual y práctica, de los restaurantes de alta gama en Extremadura en el contexto del turismo gastronómico. Su universo de estudio se compone de establecimientos de restauración que ostentan estrellas Michelin. Este distintivo remite a la idea de restaurantes que han desarrollado una peculiar expresión de sus cocinas mediante la innovación y creatividad de la gastronomía.

Lo importante de este estudio es el discurso de la sostenibilidad a partir de conceptos como local; de temporada; ecológicos; que los restaurantes ofertan en sus propuestas culinarias, posicionándose en importantes marcadores culturales para los turistas que buscan experiencias singulares en y a través de la gastronomía. Sin embargo, también podría cuestionarse su naturaleza elitista, ya que el acceso a la oferta gastronómica suele estar reservada para segmentos de consumidores con un poder adquisitivo alto. La construcción de la sostenibilidad alimentaria, entonces, podría interpretarse como un asunto de distinción de clases y poder económico.

La segunda sección se enfoca en el complejo y ambiguo tema del desarrollo. De hecho, tanto la patrimonialización de la comida y sus valorizaciones a través del turismo gastronómico constituyen expresiones del desarrollo. Lo que se espera es la generación de dividendos económicos que impacten de forma amplia en la sociedad y en los territorios. El sexto capítulo es ejemplo de cómo la gastronomía se puede convertir en un interesante elemento transformador de las realidades socioculturales de los territorios. Se trata de una comarca de Extremadura que durante mucho tiempo estuvo erróneamente considerada

como una región con una pobreza alimentaria alarmante. Sin embargo, los autores, a través de un trabajo etnográfico impecable, muestran la situación histórica real y las nuevas perspectivas de aquella gastronomía que en algún momento se consideró pobre. Hoy en día, ese estigma se ha convertido en una fortaleza que es capitalizada en la oferta de los restaurantes de la comarca y en eventos culturales que afianzan el sentido de pertenencia de sus pobladores, a la vez que atraen la atención de turistas, todo lo cual se traduce en una interesante derrama económica.

El séptimo capítulo con tintes similares –contextos marcados por fuertes crisis socioeconómicas y problemas de pobreza– pero con una realidad distinta, sirve como ejemplo para cuestionar el papel del turismo en tanto herramienta de desarrollo. Los autores sitúan su estudio en la República de Maldivas, un área geográfica compuesta por más de mil islas, cuya principal actividad económica es el turismo de sol y playa, y donde la pesca tradicional fue desplazada poco a poco por la actividad turística. ¿Qué relación tiene esto con la sostenibilidad? El turismo, aunque es atractivo económico, es muy vulnerable a las condiciones políticas, económicas, sociales y ambientales del exterior.

Lógicamente, cuando ocurren crisis como la causada por el Covid-19, se genera una cascada de efectos negativos para aquellos territorios que se volcaron a este como opción económica principal y abandonaron las actividades tradicionales. La pesca, junto con el coco y el arroz, eran elementos importantes para la sostenibilidad social y del ecosistema debido a que posibilitaban la generación de un comercio local, pero al ser desplazados por el turismo, los habitantes se enfrentaron a la necesidad de regresar a las bases. Este capítulo en particular enseña que la sostenibilidad cultural de los sistemas agroalimentarios debe estar anclada en los atributos más importantes del territorio para no generar dependencia hacia el exterior.

En otro orden de ideas y situado en un contexto urbano, se presenta un estudio de las microempresas dedicadas a la agricultura urbana en Sevilla (capítulo 8). Los autores construyen un interesante relato en el que posicionan a los huertos sociales y municipales de la comunidad andaluz como un ejemplo de desarrollo agroecológico en entornos urbanos en España. Estos huertos, cuyo origen y funcionamiento han estado ligados a las

clases sociales desfavorecidas por los intercambios comerciales, son la base sobre la cual algunos ciudadanos han conformado microempresas de alimentos que tienen como principales canales de distribución a las redes alimentarias alternativas. Sin embargo, el estudio muestra que las microempresas son de otros estratos sociales (universitarios de clase media) y con otros sustratos ideológicos, por lo que, en esencia, no responden a su génesis y desarrollo. Afirman, en este sentido, que las microempresas de agricultura urbana no impactan positivamente en las clases desfavorecidas.

En los estudios socioculturales de la alimentación existe una premisa cuasi obligatoria: "somos lo que comemos". Partiendo de este hecho, en otro de los estudios, el autor se cuestiona ¿entonces qué somos cuando no comemos? Inicia una reflexión teórica y conceptual, alimentada por referentes empíricos, en los que discute el papel de la alimentación en contextos de crisis. En el capítulo 9, el autor retoma el caso de Chile, en relación con dos momentos históricos (Estallido Social en 2019 y pandemia en 2020). Realiza una interesante narrativa sobre la situación de escasez alimentaria y sus afectaciones en distintos sectores sociales. Pero más que ello, cómo se percibe el hambre y cuáles son las respuestas desde la sociedad.

Así, el autor, a partir de un trabajo etnográfico profundo, construye una suerte de escenario en el que muestra, por un lado, las estrategias individuales surgidas para enfrentar la crisis y, por otro lado, las estrategias de organización surgidas desde la comunidad para enfrentar el hambre, como las ollas comunes o los huertos comunitarios. Queda claro que, para hacer frente a las crisis económicas, políticas y sociales, que impactan también en la alimentación, la organización social es una de las principales armas para la soberanía alimentaria. La comida se convierte en una poderosa herramienta política y cultural para la justicia social y el bienestar colectivo, dejando de manifiesto que, mientras haya crisis y pobreza alimentaria, no se puede pensar en sostenibilidad alimentaria, pero que existen iniciativas, como las mencionadas, para frenar la situación.

Finalmente, y aunque con capítulo 10 no concluye la segunda sección, parece pertinente colocarlo como cierre de toda la obra porque el texto es muy provocador y desafiante. Aquí, el autor realiza una reflexión crítica del concepto de sostenibilidad y sus

usos, abusos y contradicciones en los discursos sobre el desarrollo. Apunta, en este sentido, cómo el concepto es visto como la única y obligada respuesta a los problemas medioambientales y cómo, poco a poco, se ha transformado en un término que carece de una capacidad de transformación profunda de la realidad. La paradoja es que constituye más una moda o una tendencia, incluso un mercado específico, que todo un conjunto de acciones concretas. Desde organismos públicos, privados, supranacionales o internacionales, vinculados de alguna manera con el desarrollo, la cultura, la alimentación, la ecología o la agricultura, prevalecen visiones incongruentes con las realidades de los territorios porque no se reconocen las desigualdades sociales. En el tema de la alimentación, por ejemplo, se plantean soluciones poco probables y diseñadas desde aparatajes discursivos permeados todavía por idearios capitalistas y neoliberales.

En definitiva, el libro es un interesante material de consulta para quienes desean comprender la sostenibilidad de la alimentación más allá de lo ecológico. A través de sus diferentes capítulos y casos situados, con etnografías que dialogan entre las realidades locales y globales, y con perspectivas críticas y reflexivas, el lector encontrará realidades complejas que cruzan el desarrollo, el patrimonio, la cultura, el turismo, la gastronomía, las relaciones de poder, las desigualdades sociales... Es necesario advertir, en este sentido, que el lector no encontrará respuestas o alternativas para interpretar la realidad social, por el contrario, se enfrentará a más dudas y cuestionamientos sobre los significados de la sostenibilidad cultural de la gastronomía y/o la alimentación, pues, a juzgar por el contenido, se trata de una realidad inacabada que precisa de más análisis y reflexiones.

#### **DANIEL DE JESÚS CONTRERAS**

Mexicano. Doctor en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales por la Universidad Autónoma del Estado de México. Actualmente es profesor de tiempo completo en el Centro Universitario Temascaltepec de la Universidad Autónoma del Estado de México. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores del CONAHCYT Nivel 1. Líneas de investigación: patrimonio alimentario y turismo en espacios rurales, turismo agroalimentario, procesos de patrimonialización de alimentos locales. Últimas publicaciones: "Reflexiones etnográficas sobre la descontextualización del patrimonio alimentario en el marco de las rutas gastronómicas en Querétaro, México" (2022) y "Food and wine tourism in rural areas: a critical theoretical reflection from the anthropology of food perspectives".