

# La construcción del patrimonio cultural inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea: el caso de la Dieta Mediterránea

## The Building of Food Cultural Intangible Heritage and its Challenges in the Mediterranean Area: the Case of the Mediterranean Diet

F. Xavier Medina\*

### Resumen

El presente artículo pretende llevar a cabo una revisión crítica, conceptual y diacrónica alrededor de la construcción de la candidatura de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y su camino hacia la declaratoria final, conseguida finalmente en noviembre de 2010. Como en el caso de cualquier candidatura a UNESCO, su propuesta implica negociaciones, equipos, aparatos conceptuales, burocracias, tiempos o economías que, observadas en su conjunto y con una cierta distancia, pueden ser muy ilustrativas de cómo se construye y se negocia un bien alimentario en tanto que patrimonio cultural y, muy especialmente, en relación con una institución supranacional como es UNESCO. El valor de esta declaración no reside únicamente, por otro lado, en el hecho –ya de por sí histórico– de que por primera vez determinados bienes culturales inmateriales relacionados con la alimentación hayan sido declarados como Patrimonio de la Humanidad por una institución supranacional. Esa declaración es, también y sobre todo, un reconocimiento de la necesidad y de la urgencia de preservar las técnicas, prácticas, hábitos, ideas, valores y espacios de las culturas alimentarias aprobadas.

**Palabras clave:** alimentación, patrimonio, cultura, UNESCO, Dieta Mediterránea.

### Abstract

This article aims to conduct a critical, conceptual and diachronic review on the building of the candidacy of the Mediterranean Diet as intangible cultural heritage and its way to the final declaration, achieved in November 2010. As in the case of any candidacy for UNESCO, the proposal involves negotiations, equipment, conceptual apparatus, bureaucracies, times or economies that, seen as a whole corpus and with a certain distance, can be very illustrative of how it is constructed and negotiated a cultural food heritage and, especially, in relation to a supranational institution like UNESCO. On the other hand, the value of this statement links not only the historical fact itself that an intangible cultural good related to food has been declared as World Heritage by a supranational institution. That statement is also and above all a recognition of the need and the

---

\* Director de la Cátedra UNESCO “Food, Culture, Development”. Departamento de Sistemas alimentarios, cultura y sociedad, Facultad de Ciencias de la Salud, Universitat Oberta de Catalunya (UOC) Director, FoodLab y GRIT/EAE. Barcelona, España. Correo electrónico: fxmedina@uoc.edu

urgency of preserving the techniques, practices, habits, ideas, values and spaces approved food cultures.

**Keywords:** food, heritage, culture, UNESCO, Mediterranean Diet.

## Introducción

### *¿Qué Mediterráneo?*

El Mediterráneo, como cualquier espacio, es una construcción sociocultural y política edificada sobre un ente geográfico. Del mismo modo, hablar de alimentación en el Mediterráneo implica también una construcción social y cultural (Medina, 1996). Construimos nuestra concepción de lo que es el Mediterráneo en función de determinados parámetros, fuertemente marcados por la geografía y el clima, es cierto, pero también por proyecciones culturales y estereotipos de los cuales es difícil huir.

En relación a la definición de aquello que “es” o “no es” el Mediterráneo, se ha escrito mucho. El antropólogo francés Igor de Garine (1993: 11), como ya hizo en su día Fernand Braudel en una de sus frases más clásicas, nos dice que:

Tal vez, la distribución del olivar marque los límites en el interior [donde] consideramos que se encuentra el mundo agrícola mediterráneo. Hay numerosas variaciones de matices, del norte al sur y del este al oeste, pero podemos definir, cómodamente, el área mediterránea como la que permite, sin riesgos, el cultivo de cereales, de viñas y de olivos a la vez que la práctica de una ganadería, antiguamente trashumante, actualmente sedentaria, en la que dominan los animales de especies ovina y caprina (Igor de Garine, 1993: 11).

Pero el Mediterráneo es y ha sido siempre un espacio de comunicación y de contacto. Como señaló en su día Fernand Braudel (1981), las rutas de este “Mar Interior” son de tierra y son de mar, y están ligadas en un sistema de circulación que ha impulsado las relaciones de todo tipo entre las diversas sociedades que se han desarrollado en sus orillas. Igualmente, y como señala Roque (1990; Abulafia, 2011), el Mediterráneo es un espacio en movimiento, a la vez que un escenario de realidades plurales y opuestas.

El Mediterráneo es, pues, por un lado, un importante cruce de caminos y un gran centro integrador y redistribuidor de influencias –no solo alimentarias– recibidas de los cuatro puntos cardinales; y, por otro lado, un campo de aclimatación excepcional, donde los productos –la mayor parte de los existentes hoy en día llegados de otros lugares más o

menos lejanos–, han encontrado un medio adecuado para ser cultivados o criados y, de esta manera, esperar su aceptación e implantación definitiva dentro de los sistemas alimentarios locales.

La mítica trilogía clásica (trigo, vid y olivo) que da marco a la alimentación mediterránea es, pues, solo una parte de un todo complejo y –evidentemente– bastante más extenso. No hay ninguna duda de que el área mediterránea constituye un espacio de mestizaje cultural. Los vegetales que constituyen la esencia de sus cocinas son, casi todos, procedentes de otros ámbitos: los tomates, el maíz, la patata o el pimiento, americanos; el arroz, el melocotón o la naranja, asiáticos; las alcachofas, las espinacas y la berenjena, introducidas por los árabes, y así podríamos seguir un largo listado del que se salvarían –casi– básicamente el trigo, la vid y los olivares de sus orígenes.

Pero esta capacidad de integración de elementos no es casual. No podemos olvidar que muchas de nuestras cocinas están hechas más de procedimientos que de recetas. Tienen, así, una gran facilidad para adoptar nuevas materias primas a las maneras de siempre. Por ejemplo, y en palabras de González Turmo (1993), muchos guisos andaluces han introducido con el tiempo verduras o carnes que antes no utilizaban, sin necesidad de alterar su fundamento.

### *¿Qué patrimonio?*

En otro lugar (Medina, 2017) decíamos recientemente que el patrimonio cultural –y de manera totalmente simplista– puede ser entendido como un acuerdo social (entre los distintos agentes sociales, entre instituciones e individuos...), sobre aquellos aspectos de nuestra cultura que, por un lado, consideramos que son representativos de nuestra producción (que nos “representan” y que, por tanto, forman parte de nuestra identidad colectiva) y que por este mismo motivo son susceptibles de ser conservados y legados a las próximas generaciones. Puede ser contemplado como nexo entre pasado y presente (e incluso parte del futuro) y, habitualmente, está relacionado con las identidades colectivas, en la medida en que forma parte de la producción y del devenir que da sentido y originalidad a la sociedad como tal.

Por otro lado, hay que decir que el patrimonio, como se ha señalado a menudo, es cambiante (porque la cultura lo es); se construye a partir de selecciones de unos elementos considerados como pertenecientes a la propia cultura, y no de otros (Santana, 2003), y que sirve a intereses determinados. Pero, aun formando parte de un acuerdo social (debe ser sentido por la mayor parte de la población como propio), son muy a menudo las instancias con poder aquellas que proponen, vehiculan y/o reconocen el patrimonio.

En tercer lugar, si centramos nuestra atención en la cultura alimentaria de una sociedad, tenemos que solo muy recientemente ha pasado a ser digna de “patrimonialización”.

Conforme el prisma del patrimonio (entendido como construcción) se han ido ampliando, aspectos de la cultura inmaterial antes difícilmente aprehensibles, incorporándose a las listas de lo “patrimonializable”, y aspectos tan cotidianos como aquellos que refieren a la alimentación y que antes formaban parte intrínseca del día a día, de lo popular, pero no de la Cultura (con mayúsculas), se han convertido en dignos de formar parte de esta última y, por lo tanto, de oficializar su pertenencia y su importancia en relación con nuestras identidades. El patrimonio, asimismo, aunque venga de un modo u otro (más o menos antiguo o reciente) desde el pasado, es siempre “presente”, y debe de estar todavía en uso. De este modo, algo que hoy ya no existe no puede ser patrimonio, sino un recuerdo histórico.

En el presente artículo intentaremos reflexionar sobre las intersecciones entre cultura alimentaria y patrimonio en relación al área mediterránea, intentando seguir la evolución y trayectoria de dichos conceptos en los últimos años y prestando especial atención a la conversión de la Dieta Mediterránea en patrimonio; a distintos niveles, pero especialmente en el supranacional que supone su declaración como Patrimonio Cultural Inmaterial por parte de la UNESCO. Dicha declaratoria nos ilustra sobre los diversos aspectos, factores y actores que mueven la creación del patrimonio en tanto que construcción social que responde a acuerdos, intereses, conflictos, tiempos y espacios que, de uno u otro modo, intervienen a menudo en la creación de todo patrimonio.

## El patrimonio alimentario en el área mediterránea

Sobre patrimonio cultural en UNESCO, hay que destacar particularmente dos de sus convenciones: La *Convención sobre la protección del patrimonio cultural y natural* (1972), que pretende actuar en materia de protección y difusión del patrimonio citado (cultural y natural), y de la que surge la mucho más que popular *Lista del Patrimonio Mundial*, conocida también como de Patrimonio de la Humanidad; y, por otro lado, la que nos interesa destacar aquí: la *Convención sobre la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*.

Esta *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial* se aprobó en la trigésimo segunda Conferencia General de la UNESCO, celebrada en París en 2003, y entró en vigor en octubre del año 2006. A partir de la filosofía que guía esta aprobación, y de lo que esta implica por sí misma, podemos considerar que el concepto “oficial” de patrimonio empieza a interesarse por campos que se encuentran más allá de lo puramente monumental y lo medioambiental, ampliando su campo hacia aspectos más etnoantropológicos y menos “tangibles”.

Un dato importante que nos interesa destacar aquí es que, dentro de ese patrimonio inmaterial emergente, se encuentra al patrimonio gastronómico y, por ende, la alimentación

humana en general. Si la declaratoria de bienes de 2005 por parte de UNESCO tuvo alguna característica destacable (evidentemente, desde el punto de vista que aquí nos interesa resaltar) es que, por vez primera, un país como México presentaba su arte culinario a nivel nacional, con la finalidad de ser declarado Patrimonio de la Humanidad.

La candidatura fue rechazada, pero México anunció que volvería a presentarla, en tanto que parte capital de su cultura. Con objeto de resaltar el valor patrimonial de la cocina, en julio de 2008 la candidatura mexicana convocó en la ciudad de Campeche (México) una reunión académica internacional bajo el título *La cocina como patrimonio cultural: criterios y definiciones*; su objetivo, elevar a la UNESCO una serie de recomendaciones que permitiesen una mayor sensibilización ante las candidaturas alimentarias/gastronómicas (conocida como Declaración de Campeche, 2008). Una iniciativa similar tendría lugar un año más tarde en Barcelona, a instancias de la candidatura de la Dieta Mediterránea (Declaración de Barcelona, 2009).

El gran momento de reconocimiento de la UNESCO a las candidaturas alimentarias no llegaría, sin embargo, hasta el mes de noviembre de 2010, cuando declararon Patrimonio Cultural Inmaterial las tres propuestas presentadas en ese momento: la Culinaria Mexicana, la Gastronomía Francesa (*le Répas gastronomique des Français*) y la Dieta Mediterránea. Por vez primera, la alimentación era reconocida por UNESCO en tanto que Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Bien es cierto, de todos modos, que tanto antes como después, diferentes iniciativas y candidaturas relacionadas (aun tangencialmente) con el ámbito alimentario han sido presentadas (o se encuentran en trámite de presentación) a UNESCO. Baste citar entre ellas la jurisdicción y el paisaje de los viñedos de Saint-Emilion (1999) en Francia, la región vinícola del Alto Douro (2001) y el paisaje vitivinícola de la isla de Pico (2004) en Portugal; el paisaje cultural y los viñedos de Tokaj en Hungría (2004), o el paisaje agavero y la antigua industria del tequila, en México (2006), por citar tan solo unos cuantos en relación a paisajes culturales.

En las páginas que siguen, hablaremos un poco más específicamente de la construcción de la candidatura de la Dieta Mediterránea como patrimonio cultural inmaterial y su camino hacia la declaratoria final en 2010. Como en el caso de cualquier candidatura a UNESCO, su propuesta implica negociaciones, equipos, aparatos conceptuales, burocracias, tiempos o economías que, observadas en conjunto y con una cierta distancia, pueden ser muy ilustrativas de cómo se construye y se negocia un bien alimentario en tanto que patrimonio cultural y en relación con una institución supranacional como es UNESCO.

## La gestión de la candidatura y los debates sobre el concepto de Dieta Mediterránea<sup>2</sup>

La idea de la presentación de la Dieta Mediterránea como patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad a UNESCO aparece en 2004 –cuando la primera candidatura de la cocina mexicana a UNESCO se encontraba ya en su recta final–, con la propuesta de la Fundación de la Dieta Mediterránea (FDM), con sede en Barcelona y en aquel momento presidida por Lluís Serra Majem. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España apoyó rápidamente la candidatura y jugó un papel fundamental a todos los niveles (incluido, y especialmente, el económico) en relación con la misma. Destacan Reguant y Sensat que:

En este inicio, fue determinante, como enlace necesario entre la iniciativa civil y las instituciones, el papel del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España [...] comprometiéndose plenamente con esta iniciativa que encontró en Italia idéntico respaldo en su Ministerio homólogo, lo que favoreció desde un principio el perfil transnacional de la candidatura. La implicación de Grecia y Marruecos, sellaría este carácter (Reguant y Sensat, 2012: 498).

El primer precedente internacional de reunión preparatoria para la puesta en marcha de la candidatura tuvo lugar en Roma en 2005 (declarado como Año del Mediterráneo por la Comisión Europea), con motivo del tercer *Foro Euro-mediterráneo. Diálogo entre las civilizaciones y pueblos del Mediterráneo: Las culturas alimentarias*. A propuesta de la organización, y como primer acto público internacional de la futura candidatura, se incluyó una mesa redonda sobre la necesidad estratégica de una posición de consenso con respecto a la Dieta Mediterránea, entendida, más allá de una dieta médica, como un sistema cultural. Con este objetivo, se planteó un debate interdisciplinario sobre la definición de la Dieta Mediterránea. Algunos profesionales de la medicina abogaron por la definición de “dieta mediterránea tradicional”, refiriéndose a la pretendida existencia en el pasado reciente de hábitos alimentarios saludables que deberían caracterizar al concepto Dieta Mediterránea (Trichopoulou y Lagiou, 1997). Otros, en este caso el grupo de antropólogos de la alimentación invitados, pertenecientes en su casi totalidad a la International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF), se negaron a incluir el término tradicional en su definición, sin discutir la importancia de las acciones y políticas sanitarias en este sentido, pero aclarando que se trataba de un concepto construido desde la medicina y que esa pretendida atemporalidad de la Dieta Mediterránea la limitaba al ámbito de las recomendaciones dietéticas, ya que la cultura alimentaria ha de ser concebida, necesariamente, desde un punto de vista diacrónico, abierto y cambiante.

---

<sup>2</sup> Utilizamos en este apartado una reelaboración de distintos elementos que proceden, principalmente, de González Turmo y Medina (2012) y Serra Majem y Medina (2015).

Los antropólogos sociales y culturales que asistieron al Foro firmaron también un par de documentos de trabajo (conocidos como los “documentos de los antropólogos”) con un análisis *ad hoc* del concepto de Dieta Mediterránea y diferentes recomendaciones (Garine, Teti, Aubaile *et al*, 2005a, 2005b). Entre ellas, y de manera resumida, tenemos:

- a) La alimentación es un “hecho social total”, y es un elemento importante para el diálogo y la comunicación social en el área mediterránea y fuera de ella;
- b) centrar la atención en los aspectos culturales e históricos sobre Alimentación y Cultura, desde una perspectiva actual, pero también de prospectiva a largo plazo;
- c) atender a los procesos industriales, la biotecnología, etc., con una verdadera visión de salud pública y de seguridad alimentaria;
- d) Evitar consideraciones “míticas” del pasado, transfiriéndolas artificialmente a nuestros intereses actuales;
- e) Centrar la investigación en los procesos culturales y en las transformaciones;
- f) Redescubrir el “placer” de la comida y la convivencia, como una manera de “estar juntos” en un estilo mediterráneo del término;
- g) Propiciar un proyecto social de reeducación alimentaria (no solo infantil) en los niveles gastronómicos y de convivencia, y no solo nutricionales;
- h) La transformación de la Dieta Mediterránea en un recurso y la posibilidad de un renacimiento en zonas deprimidas económicamente (que participen de los procesos, y no solo como simples “receptores”).

Como señala el coordinador general de esta reunión (y también, posteriormente, miembro del equipo italiano responsable de la redacción final de la candidatura), S. Dernini (2008):

La Dieta Mediterránea (DM) como un estilo de vida hace visible nuestra identidad y diversidad cultural, proporcionando una medida directa de la vitalidad de la cultura en la que está inmersa. La DM es una expresión de la evolución de un estilo de vida mediterráneo a lo largo del tiempo. DM es un patrimonio cultural inmaterial, transmitido de generación en generación, y que es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de los cambios de su entorno y de su historia, y proporciona un sentido de identidad y de continuidad a los pueblos mediterráneos (S. Dernini, 2008: 311).

Este debate sobre el concepto de Dieta Mediterránea se prolonga en el libro que el Instituto Andaluz de la Alimentación Mediterránea (IAEMed) encargó, con motivo de la candidatura ante UNESCO, a González Turmo y Mataix (2008). En esta publicación se define la alimentación mediterránea como un concepto que engloba la producción, comercialización, consumo, comensalidad, ritual y simbología alimentarios del Mediterráneo, sus tipologías culinarias, cocinas y alimentos mismos (González Turmo y Mataix, 2008).



Nuevamente el coordinador general de la candidatura, J. Reguant, apunta diferentes elementos sobre la construcción política de la misma:

En febrero de 2007, en Ibiza, una cumbre hispano italiana, presidida por los titulares de los respectivos Ministerios de Agricultura, se clausura con una Declaración de apoyo a la Dieta Mediterránea. El mismo año, en diciembre, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación convoca en Madrid la primera reunión institucional transmediterránea, en la que España, Grecia, Italia y Marruecos acuerdan la preparación de la candidatura (Reguant y Sensat, 2012: 499).

En octubre de 2007, el Comité Científico Internacional FDM se reunió en Barcelona y aprobó una “Declaración de Barcelona sobre la Dieta Mediterránea como patrimonio cultural inmaterial”. Ese mismo año, en diciembre, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación español llevó a cabo el primer encuentro institucional internacional en Madrid, en el que además de España se invitó a sus homólogos de Grecia, Italia y Marruecos, y en el cual se acordó la preparación de una candidatura transnacional conjunta. En la primavera siguiente, en abril de 2008 en Roma, en la sede del Ministerio de Agricultura, Políticas Alimentarias y Forestales italiano, los cuatro Estados formalizaron el proceso a través de la Declaración de Roma y se designó a la FDM como coordinadora transnacional técnica de la candidatura.

Al mismo tiempo, distintos entes territoriales locales se van sumando a la candidatura e incluso dan su apoyo directo a la misma y van allanando el terreno, subsanando de algún modo algunas carencias que la candidatura presentaba; una de ellas, por ejemplo, la de no estar reconocida localmente como patrimonio desde los territorios del Mediterráneo. De este modo, por ejemplo, el Gobierno de la Región de Murcia, en España, impulsó la declaración de la Dieta Mediterránea como bien de interés cultural (BIC) en marzo de 2007. Al respecto, la Fundación Dieta Mediterránea expone a partir de entonces que:

La antigua palabra griega *diata*, de la que deriva *dieta*, significa estilo de vida equilibrada, y esto es exactamente lo que es la Dieta Mediterránea, mucho más que una pauta nutricional. La Dieta Mediterránea es un estilo de vida, no solo un patrón alimentario que combina ingredientes de la agricultura local, las recetas y formas de cocinar propias de cada lugar, las comidas compartidas, celebraciones y tradiciones, que unido a la práctica de ejercicio físico moderado pero diario favorecido por un clima benigno completan ese estilo de vida que la ciencia moderna nos invita a adoptar en beneficio de nuestra salud, haciendo de ella un excelente modelo de vida saludable.<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> En [www.fundaciondietamediterranea.org](http://www.fundaciondietamediterranea.org)



Uno de los problemas más destacados durante la gestión inicial de la candidatura fue, precisamente, el de la denominación del bien. Mientras que desde los –muy potentes– ámbitos de la salud pública e incluso de la agricultura se apostaba directamente por el término establecido y reconocido de “dieta”, desde los puntos de vista más ligados a lo social y cultural se abogaba por el término “alimentación”, más amplio, integrador y, sobre todo, menos ligado ideológicamente a un control médico establecido.

Esta discusión no era, ni mucho menos, nueva. Ya en la introducción del libro *La alimentación mediterránea* (Medina, 1996), se exponía lo siguiente:

El título mismo de este libro, la alimentación mediterránea, no es aleatorio. No hablamos de lo mismo cuando nos referimos a alimentación que cuando hablamos de otros conceptos como nutrición o dieta.

Al hablar de nutrición nos referimos al conjunto de procesos biológicos mediante los cuales el organismo recibe, transforma y utiliza las sustancias contenidas en los alimentos. Es involuntaria e inconsciente y, por ello, no susceptible de socialización. El término dieta, por su parte, implica un control alimentario consciente y una regulación de los alimentos como medida higiénica o terapéutica, con una especial atención a sus cualidades y defectos hacia una situación de nutrición determinada, con ponderación de los componentes nutricios. La alimentación, a su vez, consideramos que es la manera de proporcionar al organismo las sustancias que le son indispensables para su subsistencia. Es un proceso voluntario y consciente, susceptible de ser socializado socioculturalmente, y en él, de esta manera, se da la síntesis de tres factores principales: los sistemas biológicos, la cultura y el medio.

En este sentido, alimentación se convierte desde nuestra perspectiva en un concepto marco de referencia, un concepto mucho más amplio que cualquiera de los anteriores citados y que engloba dentro de sí mismo, por un lado, los procesos nutritivos, de otra, la regulación y el control dietético, y, al mismo tiempo, todo el marco social y cultural que viene implicado desde el punto de vista de los comportamientos alimentarios y los estilos de vida.

Utilizamos aquí el término comportamiento alimentario (siguiendo a S. Carrasco) como la realidad referida, por un lado, a los alimentos y su manipulación, cargados de atributos culturales y, por otro, a los grupos humanos que participan y se organizan en sistemas alimentarios que se adaptan permanentemente para ser consistentes con su sistema sociocultural.

De esta manera, el concepto de comportamiento alimentario iría más allá del de hábito alimentario, más utilizado desde el campo biomédico y nutricional, y que comprendería aquellos aspectos materiales relacionados con la alimentación, observables y cuantificables, pero que quedarían fuera del campo disciplinar de la nutrición (Medina, 1996: 22-23).

Sin embargo, en otro artículo, casi diez años más tarde, Serra Majem decía textualmente en las primeras líneas de su escrito:

Más de un lector desaprobará que utilice el término dieta mediterránea (DM) en vez de alimentación mediterránea (AM) en este escrito. No obstante, creo que existen para ello muchas razones, que resumiré en tres: a) el término anglosajón *Mediterranean Diet* definió por primera vez esta forma de alimentarse y de entender la vida; b) es un término muy conocido, que se ha difundido por todo el mundo; y c) la voz “dieta” significa en griego estilo de vida, y no régimen ni pauta alimentaria (Serra Majem, 2005: 233).

Este mismo autor (iniciador, como hemos comentado más arriba, del proceso de patrimonialización de la Dieta Mediterránea) decía todo esto consciente de que el término anglosajón *Mediterranean Diet* fue acuñado por médicos<sup>4</sup> y en un contexto de investigación científica comparativa sobre la salud; y consciente además de que si bien el término *dieta* significó un día en griego “estilo de vida”, actualmente se encuentra más asimilado a un régimen alimentario prefijado. Cierto es, sin embargo, el segundo de los puntos que comenta: es un término muy conocido, que se ha difundido por todo el mundo.

En esta discusión, lo que se preconizaba desde el punto de vista sociocultural era la importancia de reclamar la salvaguarda transnacional de una cultura alimentaria favoreciendo el término alimentación, entendido como más abierto e inclusivo, en detrimento del de dieta, utilizado hasta entonces de manera preferente por la medicina, en tanto que la antropología había planteado precisamente el debate entre ambos conceptos. Finalmente, es evidente que el término “dieta” se acabó imponiendo.

Nuevamente Reguant, coordinador general de la candidatura de la Dieta Mediterránea, argumenta de este modo la elección del término “dieta”. Nos referimos aquí a su argumentación, porque muestra con bastante claridad el proceso de pensamiento seguido para llegar al fin de justificar el término “Dieta Mediterránea” como sinónimo de cultura alimentaria y de patrimonio:

Otras denominaciones han convivido o hasta precedido a la de Dieta Mediterránea: alimentación mediterránea, estilo alimentario mediterráneo, cocina mediterránea. También aparecen los plurales de varias de estas denominaciones: dietas mediterráneas, cocinas mediterráneas. En el primer caso, el prejuicio de la acepción médica o el carácter restrictivo del término pueden frenar el uso de Dieta Mediterránea. En el segundo caso los plurales son el resultado de la opción argumental de aquellos que consideran que no se puede hablar de “una” dieta, sino que existen

---

<sup>4</sup> Ver al respecto las interesantes reflexiones de Hubert (1998) o Aubaile (1996).

“muchas” dietas en el Mediterráneo y lo mismo se aplica a las cocinas. Es un debate persistente que también aplican al Mediterráneo aquellos que consideran no pertinente hablar de él como un todo.

[...] La Dieta Mediterránea pone nombre a un complejo cultural mediterráneo dinámico, es decir en permanente movimiento, con muchas escalas de lectura posibles, que desde el paisaje a la mesa va conformándose y evolucionando desde hace milenios. [...] Este patrimonio se sigue modelando día a día. Empezó a existir desde que las primeras comunidades se fijaron alrededor del Mediterráneo en su cuenca oriental. En aquel momento solo finos y temblorosos trazos, hoy un tejido densísimo, herencia sin igual, de paisajes, lugares, conocimientos, saberes, tecnologías, productos, mitos y creencias, acentos, creatividad, hospitalidades y colisiones conforman este capital común, en el que todos han participado, en el que todos nos reconocemos, al que un vocablo salido de nuestras raíces pone nombre y el espacio que compartimos apellida. La Dieta Mediterránea, es en definitiva un, o quizás “el”, lenguaje común de los pueblos del Mediterráneo (Reguant, 2012: 42-43).

La argumentación de Reguant evoca la ampliamente referida sentencia del Mediterráneo como “unidad en la diversidad”, traspasando sus capacidades integradoras al concepto “dieta”, el cual, según el autor, supondría un nivel que comprende a cualquier otro que pretenda poner de manifiesto una mayor diversidad y que, por lo tanto, estaría por debajo. A pesar de ello, y como no podía ser de otro modo, la definición de la Dieta Mediterránea en la candidatura intenta ser amplia e integradora. En el texto de presentación de la candidatura se considera que “The Mediterranean Diet, is an articulated cultural ensemble manifested in the following domains specified in the Convention” (Article 2.2), lo que quiere decir que representa los dominios de la tradición oral y las expresiones; las prácticas sociales rituales y fiestas; los conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo y las artesanías tradicionales (Dieta Mediterránea. Candidatura, 2010).

Es importante destacar que, en todo momento, la inscripción se refiere a todo el concepto de la Dieta Mediterránea en su conjunto, y no a cada uno de sus posibles componentes de manera individual, ya sean tangibles o intangibles: ni el aceite de oliva, ni uno u otro plato o paisaje, fiesta, ritual, etc. Sin embargo, todos ellos son ejemplos individuales de los componentes sustanciales del elemento inscrito. Es decir, son parte constitutiva necesaria de la dieta mediterránea y forman parte del elemento reconocido como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, pero ninguno de ellos lleva este reconocimiento a nivel individual, ni puede seleccionarse arbitrariamente, por otro lado, cuáles forman o no parte del bien inscrito, en función de algún criterio parcial (como puede ser, por ejemplo, el de sus características más o menos saludables). Y este es un aspecto primordial a tener en cuenta.

Relacionado con esto último, existe también un aspecto que resulta de interés destacar. Destacan en este sentido Reguant y Sensat, que:

Ello no significa que uno o diversos elementos constitutivos de la Dieta Mediterránea, como por ejemplo una fiesta, un rito, un arte de pesca, un plato o un paisaje agrícola, no puedan ser un día inscritos a título individual, como elementos que constituyen en sí mismos un patrimonio cultural inmaterial para una determinada comunidad. Es totalmente posible, merece todo el respeto y no presenta ninguna contradicción con la inscripción de la Dieta Mediterránea como conjunto, al contrario, es una suma de reconocimientos y protecciones a escalas diferentes (Reguant y Sensat, 2012: 509).

De este modo, la Dieta Mediterránea, reconocida como patrimonio en sí misma, deviene una especie de paraguas para otros patrimonios que considera que comprende, pero que no concluyen en sí misma. No podría ser de otro modo, ya que en el momento de su declaración, y con posterioridad, algunas de las partes que incluye (fiestas, platos, paisajes...) ya eran o han sido inscritos posteriormente como patrimonio. Se intenta, por lo tanto, que, al menos a nivel oficial, la contradicción aparente, no sea tal.

Otro aspecto importante a no perder de vista es que estamos hablando de un bien cultural, y que, como tal, está vivo y en continuo cambio. Es decir, que nos encontramos ante estructuras y elementos socioculturales dúctiles, que evolucionan al mismo tiempo que nuestras sociedades y nosotros mismos evolucionamos. No podemos pretender, por lo tanto (ni siquiera en el momento de declarar un bien como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y clamar por su protección y salvaguarda), que ese bien cultural permanezca inalterable en el tiempo, y tampoco que se mantenga aislado de distintas influencias que puedan modificarlo en parte o, incluso, con el tiempo, en buena parte. Dicha capacidad de evolución es intrínseca a su constitución de base cultural, y como tal debe aceptarse.

No tiene ningún sentido, por lo tanto, intentar concebir un bien cultural en base a determinados parámetros fijados e innegociables, a través de los cuales se establecen las bases para su definición, tal como se ha intentado en distintas ocasiones, pretendiendo incluso declarar como Patrimonio de la Humanidad una Dieta Mediterránea basada en la alimentación rural anterior a la Segunda Guerra Mundial y definiendo los productos tradicionales en base a esta misma concepción (Trichopoulou, 2012: 951). El primer elemento para la inscripción de un bien como Patrimonio de la Humanidad es que dicho bien exista, esté vivo y en uso. De otro modo, estaríamos pretendiendo inscribir un aspecto histórico cuya referencia se encuentra más en la memoria pasada que en su uso cotidiano (Medina, 2017).

Todos estos aspectos (algunos aún no resueltos del todo) se pusieron de manifiesto a partir de 2008, cuando los ministerios de agricultura y/o de salud de los cuatro países que proponían la candidatura debieron de dar un paso al costado y pasar el testigo a los ministerios de cultura, que son finalmente quienes, por derecho y administrativamente, tienen competencia para presentar este tipo de propuestas ante UNESCO.

El hecho es que, tras difíciles negociaciones transnacionales entre los cuatro países miembros de la candidatura, esta fue presentada en agosto de 2009, y finalmente inscrita como Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) de la Humanidad por parte de UNESCO en la reunión de su Comité Intergubernamental que tuvo lugar en Nairobi (Kenya), el día 16 de noviembre de 2010. En la misma sesión fueron declaradas también como PCI la cocina mexicana y la gastronomía francesa, entrando por primera vez tres elementos directamente alimentarios (que no fuesen paisajes culturales) en las listas patrimoniales de UNESCO.

Una característica importante a destacar es que en el año 2013 se llevó a cabo un proceso de adhesión de tres nuevos países a la Dieta Mediterránea: Chipre, Croacia y Portugal. Desde este año, pues, son siete los países que contemplan ya oficialmente como propio este patrimonio. Y la posibilidad de adhesión no está cerrada, por lo que es posible esperar que otros países puedan decidir adscribirse en el futuro.

### El patrimonio y su salvaguarda

Pero el valor de esta declaración no reside únicamente en el hecho –ya de por sí histórico– de que por primera vez en la historia determinados bienes culturales inmateriales relacionados con la alimentación hayan sido declarados como patrimonio humano por una institución supranacional. Esa declaración es, también y sobre todo, un reconocimiento de la necesidad y de la urgencia de preservar las técnicas, prácticas, hábitos, ideas, valores y espacios de las culturas alimentarias aprobadas.

Su salvaguarda afecta directamente a las comunidades y colectivos que sustentan ese patrimonio y que lo mantienen en funcionamiento; a formas de vida y de organización social; a la permanencia de muchos individuos a (y en) sus lugares de origen; a ecosistemas amenazados y espacios naturales con un alto valor patrimonial que no tienen asegurada su supervivencia; y, por supuesto, a la diversidad genética y cultural de la alimentación. No es poca cosa y, como señalábamos hace unos años en un crítico artículo específico sobre la Dieta Mediterránea (González Turmo y Medina, 2012), dicha salvaguarda es compleja y corre el riesgo de descontextualizar el elemento en cuestión.

Vista la amplitud del ámbito patrimonial planteado en la candidatura aprobada por UNESCO, resulta evidente que las administraciones e instituciones de los cuatro países que la lideraron (así como los tres que se añadieron a ella posteriormente) han contraído una gran responsabilidad, que no estamos seguros de que hayan comprendido en toda su magnitud. No es un reto sencillo: se trata de una cultura alimentaria compleja, la cual no puede ser definida por la mera enumeración de sus alimentos (como a menudo sería deseable por parte de algunas administraciones e individuos), elaboraciones culinarias o rituales más característicos. Menos aún por su relación con la salud; si bien nadie discute en

relación con determinados aspectos, es tan solo una pequeña parte de un todo mucho más complejo. No era ese, además, el objeto de la candidatura.

Al presentar la candidatura en razón de la necesidad urgente de salvaguardar los valores patrimoniales que, a decir del *dossier*, afectan a los pueblos del Mediterráneo y a sus culturas, a sus espacios culturales, a la identidad y a la interculturalidad en el diálogo, los conocimientos y la creatividad, los retos asumidos son muchos e importantes.

La responsabilidad recae ahora en las administraciones que la promovieron, y que no pueden rehuir una acción tan urgente como necesaria. En este sentido, y tal y como señala 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 (Elisa de Cabo, 2013: 3).

Hay que reconocer que la declaración patrimonial de la Dieta Mediterránea se ha producido en una coyuntura económica desfavorable. La crisis que se inició alrededor de 2007 ha afectado (y aún afecta) de lleno, precisamente, a los países interesados: Grecia, Italia, Portugal, España, Chipre.... Y, sin embargo, los recortes presupuestarios no pueden ni deben ser argumentos que justifiquen la inoperancia, sino que obligan, por el contrario, a encontrar nuevas vías para poner en valor un hecho humano tan importante como es la alimentación.

## Conclusiones

Las cocinas del Mediterráneo, como sus culturas, son distintas, diversas, interconectadas y cambiantes; están en continua evolución y reciben influencias externas que acompañan a sus propias evoluciones internas. Al respecto, lo que sí está claro en todo momento es el hecho de la dificultad de “construir” la idea de una alimentación en común (o una dieta) para el conjunto de los países o de las culturas del Mediterráneo.

El hecho de intentar encontrar elementos en común entre ellas implica un ejercicio difícil (que no deja de ser también una construcción) y que, evidentemente, y al tratarse de un

espacio compartido como el Mediterráneo, con fuertes interacciones y con una larga historia en común, da algunos resultados positivos. Dichos resultados, sin embargo, no pueden ser en absoluto reduccionistas, ni podemos pretender tampoco que las distintas realidades se adapten a nuestros modelos preconcebidos o deseados. No podemos hablar, por tanto, de una comunidad de ingredientes compartidos en el conjunto de los países de la cuenca mediterránea, ni tampoco de cocinas idénticas, o de platos. Podemos hablar, sin embargo, y principalmente, de una comunidad de técnicas culinarias y de preparaciones compartidas, de adaptaciones locales coincidentes en algunos casos, de algunas estructuras productivas o de venta que comparten algunos rasgos, e incluso de algunas formas de consumo que, en su conjunto, permiten hablar de un sistema culinario mediterráneo más o menos compartido (Contreras, Riera y Medina, 2005; González Turmo, 2005), y que concede un cierto aire de familia a las distintas cocinas que circundan el Mediterráneo; este ha sido dado en llamarse Dieta Mediterránea a partir de su declaración por parte de UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2010.

Debemos tener en cuenta siempre, sin embargo, que dicha Dieta Mediterránea es una parte de un sistema social y cultural interdependiente, y nunca debe ser tratada como un elemento independiente en sí mismo, tal y como ha sido observada a menudo, especialmente desde el ámbito de la salud y en relación a algunos productos seleccionados. Dicho sistema alimentario es una compleja red de aspectos culturales que dependen unos de otros, y hay que recordar que todos los eslabones de la cadena deben de ser protegidos (Medina, 2011, 2015), desde la producción hasta el plato, pasando por la distribución, comercialización, técnicas culinarias, comportamientos alimentarios y de consumo...

Es un momento de importantes retos. Lo que sí queda claro es que el patrimonio intangible, y dentro de su ámbito, el patrimonio gastronómico y alimentario, se encuentra en un momento clave, tanto de reconocimiento como de concienciación social y de necesidad de su salvaguarda. Nuevas candidaturas alimentarias que se encuentran en estos momentos ya declaradas (el washoku japonés, el kimchi coreano, el pan de jengibre croata, el pan lavash de Armenia, entre otras) o en trámite para ser declaradas como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de UNESCO, seguirán abundando en estas necesidades de definición.

Por su parte, aquellos bienes que ya han sido declarados, como la Dieta Mediterránea, enfrentan en el momento presente un importante reto: el de un compromiso de salvaguarda que ha sido adquirido por los siete países que presentaron o se adhirieron posteriormente a esta declaratoria, y que va mucho más allá de la salud pública o de simples políticas sectoriales o territoriales. Mucho más allá también de esencialismos o de pretendidas (y falsas) voluntades de inmanencia. Y ese reto, entendido desde una perspectiva tan abierta como comprometida, se encuentra en la base misma de la protección de los sistemas alimentarios como patrimonio cultural.



## Bibliografía

Abulafia, D. (2011). *The Great Sea. A Human History of the Mediterranean*. Londres, Penguin Books.

Aubaile, F. (1996). “La Méditerranée, une cuisine, des cuisines”. *Information sur les Sciences Sociales* 35: 139-194.

Braudel, F. (1981). *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*. México, Fondo de Cultura Económica.

Contreras, J., Riera, A. y Medina, F.X. (2005). “Introducción”. En: Contreras, J., Riera, A. y Medina, F.X. (dirs.). *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona, Institut Europeu de la Mediterrània.

de Cabo, Elisa de. (2013). “Diez años de la convención sobre patrimonio inmaterial confirman su validez y su necesaria revisión constante”. *Ph* 84 [en línea] <http://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/3388> (consultado 24-10-2016).

de Garine, Igor. (1993). “La dieta mediterránea en el conjunto de los sistemas alimentarios”. En González Turmo, I. y Romero de Solís, P. (eds.). *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla, Junta de Andalucía/Fundación Machado.

de Garine, I. *al.* (2005a). “Recommendations Concerning the Concept of ‘Mediterranean Diet’”. En *3rd Euro-Mediterranean Forum “Dialogues between Civilizations and Peoples of the Mediterranean. The Food Cultures”*. Roma.

----- (2005b). “Per un’idea problematica della dieta mediterranea. Documento degli antropologi e studiosi aderenti all’International Commission for the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF)”. En *Euro-Mediterranean Forum “Dialogues between Civilizations and Peoples of the Mediterranean. The Food Cultures”*. Roma.

Dernini, S. (2008). “The Strategic Proposal to Candidate the Mediterranean Diet for Inscription in the UNESCO List of Intangible Cultural Heritage”. En *Med2008. Mediterranean Yearbook 2007 in the Euro-Mediterranean Space*. Barcelona, IEMed/CIDOB.

González Turmo, I. (2005). “Algunas notas para el análisis de las cocinas mediterráneas”. En: Contreras, J., Riera, A. y Medina, F.X. (dirs.). *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona, Institut Europeu de la Mediterrània.

González Turmo, I. y Mataix Verdú, J. (2008). *Alimentación y Dieta Mediterránea*. Sevilla, Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea.

González Turmo, I. y Medina, F.X. (2012) “Défis et responsabilités suite à la déclaration de la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel de l’humanité (Unesco)”. *Revue d’ethnoécologie* [en línea] <http://ethnoecologie.revues.org/957> (consultado 10-5-2018).

----- (1993). “El Mediterráneo: dieta y estilos de vida”. En González Turmo, I. y Romero de Solís, P. (eds.). *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla, Junta de Andalucía/Fundación Machado.

Hubert, A. (1998). “Autour d’un concept: l’alimentation méditerranéenne”. *Techniques & Culture* 31-32.

Medina, F.X. (2017). “Alimentación, patrimonio y turismo: algunas reflexiones sobre la alimentación desde las perspectivas cultural y turística”. *Anales de Antropología* 51: 106-113.

----- (2015). “Assessing Sustainable Diets in the Context of Sustainable Food Systems: Socio-Cultural Dimensions”. En Meybeck, A., Redfern, S., Paoletti, F. y Strassner, P. (eds.). *Assessing Sustainable Diets within the Sustainable Food Systems. Mediterranean Diet, Organic Food: New Challenges*. Roma, FAO, CREA e International Research Network for Food Quality and Health.

----- (2011). “Food Consumption and Civil Society. Mediterranean Diet as a Sustainable Ressource for the Mediterranean Area”. *Public Health Nutrition* 14-12(A): 2346-49.

----- (ed.). (1996). *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona, Icaria.

----- (1996). “Alimentación, dieta y comportamientos alimentarios en el contexto mediterráneo”. En Medina, F.X. (ed.). *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona, Icaria.

Reguant, J. (2012). “La Dieta Mediterránea: poniendo nombre al futuro”. *TerraMed* 2012. Madrid, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente/CIHEAM: 33-54.

Reguant, J. y Sensat, F. (2012). “La Dieta Mediterránea: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad”. *TerraMed* 2012. Madrid, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente/CIHEAM: 497-518.

Serra Majem, L. (2005). “La investigación epidemiológica en la Dieta Mediterránea: avances y retrocesos”. En Contreras, J., Riera, A. y Medina, F.X. (dir). *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona, Institut Europeu de la Mediterrània.

Serra Majem, L. y Medina, F.X. (2015). “The Mediterranean Diet as an Intangible and Sustainable Food Culture”. En Preedy, V.R. y Watson, D.R. (eds.). *The Mediterranean Diet: an Evidence-Based Approach*. Londres, Academic Press-Elsevier: 37-46.

Trichopoulou, A. (2012). “Diversity vs. Globalization: Traditional Foods at the Edpicentre”. *Public Health Nutrition*, 15(6): 951-954.

Trichopoulou, A. y Lagiou, P. (1997). “Healthy Traditional Mediterranean Diet: an Expression of Culture, History, and Lifestyle”. *Nutrition Reviews* 55: 383-389.

UNESCO (2010). *Mediterranean Diet. Transnational Nomination: Greece, Italy, Morocco, Spain..* Candidatura de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial ante UNESCO (np).

\* \* \*

RECIBIDO: 9-2-2017

APROBADO: 17-5-2017