

Presentación

La relación entre alimento, territorio y patrimonio compatibiliza ricos procesos de diversos alcances. Un buen aprovechamiento de este *match*, considerando las partes como un todo, ha logrado sendos frutos –tanto socioculturales como humanos, económicos y productivos– en diversos puntos alrededor del mundo. Analizar y comparar sus resultados, tanto prácticos como teóricos, en la historia contemporánea, es uno de los objetivos del presente *dossier* sobre Gastronomía y Patrimonio, entregado por Revista RIVAR a sus lectores y lectoras.

Para inaugurar el *dossier*, F. Xavier Medina analiza críticamente el proceso y construcción de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. La candidatura a esta categoría frente a la UNESCO requiere un camino comunitario que involucra conocimientos tejidos desde una concepción local de producción, respeto al espacio y traspaso de culturas alimentarias. La definición del caso, su discusión etimológica, los paisajes culturales y desafíos son entregados a merced de considerar la Dieta Mediterránea como un claro referente al momento de planear la posibilidad de que cierta tradición alimenticia pueda alcanzar esta máxima distinción por parte de UNESCO; para ello, Medina da cuenta de una visión planteada no solo desde el ámbito de quienes postulan sino además otorga una perspectiva que permite analizar las vicisitudes burocráticas y formales del procedimiento, el cual, en el caso de la Dieta Mediterránea, fue obtenido con éxito el año 2010.

Continuamos con un artículo elemental: “O alimento na sociabilidade das comadres e compadres na dinâmica agroalimentar do Cariri Rural”, de la brasileña Ariza Maria Rocha. Las interacciones comunitarias en torno a la alimentación y el compartir llaman la atención del lector, pues en Cariri, ubicado en el Estado de Ceará, nordeste de Brasil, el comer no es solo una acción que cumple con una necesidad básica, sino que va de la mano de un ejercicio en olvido hoy, en nuestras aceleradas metrópolis urbanas: allí los vecinos comparten ingredientes en su cotidianeidad: yo comparto, tú compartes, y lo de cada uno se convierte en un “nuestro”. Así de simple y así de magnánimo. Ingredientes locales, que crecen en los propios patios de los vecinos, son repartidos indistintamente entre los habitantes, quienes se refieren a sí mismos como “comadres” y “compadres”. Los lazos comunitarios giran en torno al compartir. Rocha expone estas relaciones vecinales bajo una óptica cercana al trueque –intercambio ancestral de bienes, donde ambas partes son beneficiadas. Es una circulación de productos que propone una economía diferente –y, por ello, revolucionaria–, la cual ha permitido mantener recetas y preparaciones locales de manera única.

Continuamos nuestro viaje con Duarte, Figueiredo y Rodrigues, quienes proponen con su artículo “Entre localidad y desterritorialización en las regiones vitivinícolas de Nemea y Basto” un análisis frente a la necesidad de cuestionar si los logros de la calificación de

Indicación Geográfica (IG) dan cuenta de una efectiva protección territorial, en este caso, en el resguardo del *terroir* en Nemea (Grecia) y Basto (Portugal).

Impulsados por nuestra lectura precedente, Gerardo Torres Salcido ahonda ya directamente en el análisis en cuanto a gestión y políticas territoriales y el tema de nuestro *dossier*, Alimento y Patrimonio. Los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) y las investigaciones previas sobre este procedimiento, otorgan el material necesario para que el autor analice cualitativamente el rol de la gobernanza en la acción socioterritorial. Para ello, propone “tres enfoques [...]: el territorio, el anclaje biocultural de los alimentos y las relaciones de los SIAL con otros sistemas productivos, bienes y servicios localizados”. Así, continuamos de la mano de políticas que potencian el espacio rural y sus actores, con la propuesta de estudio de Lozano, Méndez y González, quienes presentan “La economía naranja en el espacio rural: análisis desde el desarrollo local en la Región de las Vías Verdes de los Valles, Jalisco”; un ejemplo mexicano donde las proyecciones gubernamentales se alinearon para proponer, mediante la aplicación de la llamada “economía naranja”, un circuito de aprovechamiento que involucra también al turismo, aprovechando mediante políticas territoriales el potencial regional.

Continuando en la línea investigativa, mediante “Indicaciones Geográficas en Argentina: aportes metodológicos para el estudio de sus potencialidades y limitantes”, María Laura Cendón y Mariana Bruno analizan cuál es la función práctica, considerando los beneficios y carencias, de la implementación de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen en Argentina. Este minucioso análisis es innovador pues, tal como advierten las autoras, aún no existen, hasta ahora, estudios bibliográficos específicos sobre el impacto local, económico y social del ejercicio de aplicación de IGs y DO. Para el análisis propuesto se toma como marco referencial el enfoque de Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL) y el rastreo bibliográfico de diversas fuentes afines.

El aporte de este estudio es elemental en cuanto Argentina, en comparación a varios otros países latinoamericanos, goza de un alto desarrollo –el cual se vaticina en incremento– de la implementación de IG y DO para productos locales. Las problemáticas que los productores, la organización colectiva y las instituciones han sopesado, y los nuevos desafíos que deben enfrentar, son sin duda una referencia directa a considerar como modelo en otros países, los cuales poco a poco deben impregnarse de la necesidad de valorar lo local y lo tradicional como bienes únicos e irremplazables, con toda su potencialidad a explorar.

En complemento al análisis argentino continúa Noémie Richard, planteando las chances que la industria quesera en Chile podría –y debería– aprovechar, en miras de un incremento en el valor de la producción local de quesos. La autora entrega un detallado paneo de la situación de productos con DO e IGs en América Latina. Son diversos los casos latinoamericanos de quesos con DO e IGs; pero en el caso chileno el Chanco, queso que decenios atrás respondía a una producción artesanal con características patrimoniales,

quedó supeditado a un mal uso comercial del nombre, y sus posibilidades de valoración se diluyeron. Queda entonces, tal como plantea la autora, impulsar productos como los reconocidos quesos caprinos de la IV y V Región, uno de los cuales ha llegado a ganar Medalla de Oro en un concurso mundial.

La sustentabilidad, armonía del entorno y resiliencia humana y ambiental es considerada por Juan Carlos Skewes, Felipe Trujillo, Wladimir Riquelme y Emilia Catalán, mediante su estudio “La apicultura y la conservación socialmente inclusiva del bosque esclerófilo y templado de Chile”, donde los impactos de la apicultura se plantean como “una alternativa para la conservación socialmente inclusiva del bosque nativo”; el rol del oficio y trabajo con las abejas en Chile, de la mano a las características historiográficas y geográficas que lo componen, es presentado como agente activo que relaciona el factor humano y el ambiente desde una perspectiva cultural que puede ser, en el mejor de los casos, un aporte a todos los actores involucrados. Aquí, los dos tipos de bosques chilenos comparados –el bosque nativo de Colliguay para el caso de bosque esclerófilo y Coñaripe para el templado lluvioso– dan cuenta de esta relación, en un interesante estudio que abarca no solo estas particularidades geográficas sino la interacción directa, mediante entrevistas, con los apicultores locales.

Es interesante el cuestionamiento al que invitan los autores, en un punto de su artículo, sobre la temprana inserción de abejas europeas en el país y la relación de estas abejas viajeras y las especies endémicas del sur de Chile, donde se ubican los bosques analizados. Por qué: pues la producción apícola posee también fuentes históricas y literarias, aún no investigadas, de directa relación con la cultura y cosmogonía mapuche. La historia engrana lo traído desde el extranjero y aquello endémico, propio –y por ende, único. Ahora bien, ¿qué sucede cuando una especie, o una cepa, se introduce, decenios atrás, y pervive con sus particularidades, a miles de kilómetros de distancia de su punto de origen?

Phillipo Pszczólkowski, junto a Boursiquot, Roques, Laucou y Lacombe –miembros de Montpellier SupAgro, Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin–, dan cuenta de un rastreo único hasta entonces: dar con la pista de origen y pervivencia de la cepa Verdot (Grosse Méridle), “una antigua y rara variedad francesa”, cuya presencia en Chile, gracias al artículo presentado, es rastreada a partir de un paneo en la historia vitivinícola chilena y la significación que estas cepas consiguieron a partir de fines del siglo XX, momento en que Chile comienza a consolidarse como país exportador de vino. El análisis de las variedades de encepado expuestas lleva a discutir profusamente el origen y llegada de Verdot al país, a modo de materia inédita en sobre el tema.

Para finalizar el apartado de artículos, cerramos con un análisis historiográfico que expone un aspecto decidor al momento de concebir las condiciones sociales en un punto particular: el “Abastecimiento de alimentos a los fuertes coloniales de Valdivia (Chile) y Ledesma (Argentina) a finales del siglo XVIII”, de Consuelo Soler y Enrique Cruz. Los fuertes, que además tener el fin arquitectónico de proteger y resguardar fronteras –mantener, en este

caso, a los indígenas lo más al margen posible–, tenían la función de presidios: quienes allí habitaban, entre reos y personal militar, estaban condenados a alimentarse según provisiones impuestas, las cuales, en su gran parte, carecían de condiciones. El abastecimiento, supeditado a las relaciones entre productores y Estado, son material clave para entender aspectos culturales e historiográficos de aquel entonces. Este tipo análisis se expande a uno de los Documentos presentados, a modo de primicia, en *RIVAR* 14: la completa transcripción de los cuatro cuadernos de cuentas del hacendado Miguel Vallejo, quien falleció en 1782 y dejó detallado todo cuanto debía y prestaba, en cuatro cuadernos que, gracias a la laborioso trabajo de Daniel Stewart, llegan a nuestras manos desde el Archivo Histórico Nacional.

Stewart propone, previo a los libros, una lectura analítica de su contenido. La riqueza de estos cuadernos queda entonces en manos de nuestros y lectoras y lectoras, a fin de propiciar un material de estudio inédito hasta entonces. En palabras de Stewart, “el estudio de los libros de cuentas de una hacienda secular, como fue la hacienda que Queyilque, nos permite poner en perspectiva en totalidad de lo que hacía en el ámbito productivo y social”.

Finalmente, nuestra sección de Documentos otorga una rica selección de etiquetas españolas, analizadas por Alberto Ramos Santana. Mediante “Iconografía de etiquetas antiguas del vino del Marco del Jerez, Xérès, Sherry”, el autor da cuenta de la etiqueta como un medio de difusión de carácter no solo funcional (en un principio, distinguir productos para no confundirlos, con su respectiva ganancia en cuanto a prestigio, pues la etiqueta era –y sigue siendo– garantía de una marca y un contenido) sino además de carácter político: la necesidad de mostrar en las etiquetas una España de fines del siglo XIX y comienzos del XX volcada a sus propias tradiciones con el valor de lo nacional como excelencia. Así, las etiquetas son sumamente interesantes no solo desde un ámbito histórico sino también cultural, social y económico. Las pocos estudios al respecto respaldan esta investigación, la cual es detallada con una amplia gama de complementos visuales, otorgando la posibilidad a la lectora y al lector de comprobar, con sus propios ojos, cuáles son los elementos estéticos y composiciones particulares de las etiquetas estudiadas.

En nuestra sección final, Reseñas, encontramos una lectura realizada por Pablo Alonso González y Eva Parga Dans sobre libro *Papilas y moléculas. La ciencia aromática de los alimentos y el vino*, de François Chartier. Chartier, destacado sommelier, trabaja con investigadores, científicos y chefs de alcance mundial para presentarnos este texto, que explora en el maridaje de vinos y alimentos mediante los componentes químicos de los mismos. Y para terminar, José Luís Braga reseña a António Barros Cardoso, en *Vinhos verdes. A região, a história e o património*, acercándonos a las tierras vinícolas portuguesas con sus particularidades y el estudio del Vinho Verde y su famosa Denominación de Origen.

Esperamos que este *dossier* sea provechoso para todos nuestros lectores y lectoras. Es nuestra misión continuar profundizando en temas relacionados a lo humano y lo

productivo; enfatizar la riqueza particular de un alimento y sus potencialidad, considerando sus raíces y su rol histórico, apoyando el cuidado de quienes lo producen, a fin de impulsar el trabajo colectivo y comunitario, siempre en y para el respeto del medio ambiente.

Alejandra León Arratia
Editoria Revista *RIVAR*