

ABSTRACT CONGRESO USAL2020:

AUTOR: Víctor del Arco Fernández. Universidad Autónoma de Madrid.

MESA: Los procesos de patrimonialización en el medio rural: entre la tradición y la disneylización.

TITULO DE LA COMUNICACIÓN: Los procesos de patrimonialización alimentaria y sus activaciones turísticas: Las marcas de calidad y origen diferenciado como protagonistas de un proceso “gentrificador”. Una aproximación etnográfica a través de las Denominaciones de Origen del Jamón en Aragón y Castilla y León.

RESUMEN:

Los productos agroalimentarios y las elaboraciones culinarias singulares amparadas bajo las figuras de las marcas de calidad diferenciada por origen son actualmente destacados protagonistas de un proceso patrimonializador, desplegado y visible sobre el “espacio público” de las zonas elaboradoras y que son eminentemente rurales. En la presente comunicación reflexionaremos sobre los diferentes procesos de “reconversión turística” registrados durante el desarrollo de nuestro trabajo de campo etnográfico, desarrollado entre 2015 y 2018 en diferentes territorios de Castilla y León y Aragón con las marcas agroalimentarias de calidad diferenciada por origen del jamón. En él pudimos constatar como el “hecho gastronómico” estaba presente de manera trascendental mediante el desarrollo de un proceso de “gourmetización” (Bessiere, Espeitx, Cáceres; 2016) y de “gentrificación alimentaria” (González, 2018). Esta circunstancia concurre a su vez con un proceso de “patrimonialización inmaterial” del producto en el que las marcas de origen con calidad diferenciada han constituido su eje vertebrador institucional.

Incidiremos así en la importancia que adquiere en la actualidad la alimentación como “patrimonio inmaterial”, que encuentra un sentido en su utilización como recurso turístico (Espeitx, 2004; Poulard, 2007), activado tanto desde las administraciones públicas como por instituciones y empresas privadas. Nos referiremos específicamente las diferentes transformaciones que ha conllevado en los territorios la proliferación de rutas, ferias e iniciativas gastronómicas de desarrollo turístico¹, museos temáticos y centros de interpretación de productos agroalimentarios, impulsados desde la Administración Pública, las asociaciones de productores o empresas de referencia sectoriales.

¹ Son ejemplos de esto en nuestro campo las acciones y programas como “gastronomía y territorio” o “Teruel versión original”, movilizados por las Diputaciones provinciales de Salamanca y Teruel respectivamente, en colaboración con los organismos de gestión de las Denominaciones de Origen, así como otros agentes privados y públicos (Cámaras de Comercio, Asociaciones de Hostelería, Grupos de Acción Local, etc).

Bibliografía:

Bessiere, J; Espeitx, E; Cáceres,J (2016). Patrimonio alimentario e innovación. Comunicación inédita congreso nacional de sociología FESS Gijón 2016.

Espeitx (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. PASOS Vol. 2 Nº 2 págs. 193-213.

González, Sara (2018). La “gourmetización” de las ciudades y los mercados de abasto. En: Gentrificación, privilegios e injusticia alimentaria. FUHEM ECOSOCIAL

Poulain, J.-P. (2007). Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas. En J. Tresserras y F. X. Medina (Eds.), Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo (pp. 39-71). Barcelona: Universitat de Barcelona-Ibertur.