



POR: ANDRÉS LÓPEZ OJEDA

Más allá del pic nic: la cocina responsable



Ese lugar llamado pasado.
El patrimonio Cultural

Michoacán los primeros
resultados

Política cultural y
agrupaciones musicales
comunitarias. El caso de
Música en Armonía

En días recientes, se llevó a cabo el Primer Congreso Internacional de Turismo y Gastronomía convocado por la Universidad Tecnológica Equinoccial en Quito, Ecuador. Se presentaron discusiones acerca de la situación actual, las tendencias, los retos y perspectivas en tales campos con una lectura desde diferentes contextos latinoamericanos. Algo que quiero rescatar al respecto fue el énfasis puesto en relación con la importancia de la cultura como factor que “humaniza” la hegemónica perspectiva del turismo centrada en los beneficios económicos y la satisfacción del visitante. Varios trabajos abordaron otros aspectos que consideran el impacto en las comunidades donde se instala el turismo; la necesidad de vincular a la población local en la gestión de los propios recursos; los aspectos y limitantes geográficos y, en fin, los bienes culturales como una clase de commodities muy delicados porque incorporan valores altamente significativos vinculados con la identidad, el territorio o los valores nacionales.

El tema de la gastronomía es el ejemplo más sencillo de cómo alguna forma cultural se identifica con lo nacional puesto que es frecuente constatar cómo, desde la mirada extranjera, cuando se trata de comida a los mexicanos se les vincula con el tequila, los tacos y el chile (algunas personas que han tenido la oportunidad de vincularse más de cerca con México pueden, incluso, mencionar alimentos de tradiciones específicas como el mole poblano, las carnitas michoacanas o el mezcal oaxaqueño). Esto que pareciera un tema anecdótico en realidad puede resultar muy interesante puesto que, por ejemplo, uno se puede preguntar ¿cómo es que determinados alimentos o platillos han conseguido posicionarse al punto de representar a una nación o dar cuenta de un “carácter nacional”?

El caso de la alta cocina es todavía más emblemático de la importancia actual de la gestión de recursos culturales con incidencia en esferas como la de la economía, el turismo y la política, como se puede apreciar cada año cuando se anuncian los mejores restaurantes de la lista de San Pellegrino o de la Guía Michellin puesto que, como se comenta en el breve texto de la “Geopolítica de la alta cocina” (El País Semanal 13.09.2015), dichos eventos podrían quedarse al nivel de un “ejercicio de autocomplacencia de los profesionales del ramo” si no es por el hecho de que puede potencializar a nivel mundial a alguna tendencia o cocina emergente, lo cual cristaliza en promoción y difusión exorbitante para la ciudad y el país donde se asienta la novedosa propuesta culinaria. De otra forma y como se menciona en la introducción del artículo: “las estrellas y premios se han convertido, más que en un masaje para el ego, en una herramienta económica [...] De ahí los esfuerzos de algunos Gobiernos por tratar de posicionar restaurantes en las listas de mayor impacto mediático”.

Por lo mismo, resulta muy relevante que la mayor parte de los restaurantes y chefs latinoamericanos que aparecen, sobre todo en la lista de San Pellegrino, sean reconocidos por sus propuestas gastronómicas que valorizan y visibilizan las cocinas nacionales, regionales y locales o tradicionales y populares. Pero, también, se impone la necesidad de fortalecer los esfuerzos de política pública que se puedan generar por lo cual se dimensiona la importancia de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional 2014-2018 que considera acciones en las diversas dimensiones que comprende la gastronomía: la cadena de valor, el impulso a la innovación y conocimiento del sector así como en relación con el posicionamiento internacional. Así, la gastronomía se ha convertido en un tema transversal en el sentido de que resulta de interés para el campo económico, ecológico, turístico, social y cultural pero, también, porque requiere de la corresponsabilidad de los distintos agentes involucrados ya sea públicos, privados o ciudadanos.



De esta forma, el trabajo de entidades como el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), resulta clave como atinadamente la considera la mencionada Política de Fomento a la Gastronomía Nacional porque lo hace copartícipe de generar políticas específicas para el campo gastronómico atendiendo a la necesidad de que las estrategias partan de “una correcta coordinación interinstitucional e intergubernamental con base en las características del territorio y en cooperación con los sectores social y privado”. En específico, la institución responsable de la cultura en México coadyuvará en los siguientes objetivos y estrategias:

- Mejorar el acceso a financiamiento a todos los componentes de la cadena de valor gastronómica lo cual puede beneficiar a todo un segmento de emprendedores que han comenzado a apostar por la implementación de novedosos negocios gastronómicos (por ejemplo, las llamadas cocinas móviles o food trucks, los pequeños restaurantes con propuestas de comida local)
- Impulsar la innovación, el desarrollo y el conocimiento en el sector gastronómico que me parece algo de lo más importante y donde necesariamente debe participar el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), las universidades y centros de investigación vinculados con la protección y la salvaguarda del patrimonio intangible pues de lo que se trata, entre otras cosas básicas para hacer una planeación para el desarrollo, es la de tener información sobre los bienes, recursos y productos gastronómicos que son inmensos en la geografía nacional así como también de las tradiciones, las cocineras y espacios tradicionales donde se intercambia, se socializa y se establece contacto cultural como pueden ser los mercados tradicionales.
- Promover integralmente la gastronomía mexicana lo cual se presenta cotidianamente a través de la estrategia de las ferias y foros turísticos, económicos o agrícolas por mencionar algunos, sin embargo, es necesario que tal estrategia vaya más allá de constituirse en sólo un medio para la transacción comercial y se incorpore con mayor peso la diplomacia cultural que genera compartir un platillo de nuestras cocinas patrimoniales

En la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, también se menciona la necesidad de consolidar grupos de trabajo con actores especializados que colaboren en esa promoción y visibilización de nuestras tradiciones culinarias. Uno de estos actores más visibles, como se ha comentado, son los Chefs de la alta cocina pero es necesario que su participación sea de manera directa en la implementación de las políticas no sólo de promoción. Esta necesidad, pertinencia y ampliación del campo de participación de tal tipo de actor se puede ejemplificar en el trabajo que lleva a cabo el Chef ecuatoriano Esteban Tapia quien, en el mencionado Congreso de Quito, mostró parte del trabajo que desarrolla como integrante del Ministerio de Cultura y Patrimonio, en particular, algunos resultados del proyecto del Atlas Patrimonial Alimentario del Ecuador que pone énfasis en la gastronomía tradicional considerando aspectos vinculados con la ancestralidad, la forma de obtención y el estado de conservación. Pero no es sólo eso, sino también es un activo promotor de la Slow Food posición que va en contra de la estandarización de la gastronomía y promueve el aspecto sustentable de la alimentación y la salvaguarda de las tradiciones gastronómicas propias. Es decir, un ejemplo del papel de los Chefs más allá de sus propios intereses, o sea, como gestor cultural público lo cual puede contribuir a pensar a la cocina no sólo en su practicidad sino también de una manera responsable.

En el caso de México, esta manera de entender a la cocina en términos de aporte a la reflexión y compromiso social se puede ejemplificar en el trabajo que desarrolla el Colectivo Mexicano de Cocina A.C., el cual, tan recientemente como en agosto pasado, lanzó un comunicado en contra del otorgamiento de permisos para la siembra de maíz transgénico y a favor de los maíces nativos así como también, a favor de la soberanía alimentaria y en contra de las empresas transnacionales de alimentos que están patentando especies nativas de semillas. Entre otros firmantes -la mayoría cocineros reconocidos, así como también algunos investigadores-, se encuentra Enrique Olvera quien, por su parte, y aprovechando su prestigio nacional e internacional ha sido un activo promotor de la mencionada Política de Fomento a la Gastronomía Nacional.

Por cierto, a partir de este jueves 26 y hasta el día 29 de noviembre, se está realizando el III Foro Internacional de Gastronomía promovido por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana en el Centro Nacional de las Artes de CONACULTA. Esta organización fue la que elaboró el expediente para el reconocimiento de la cocina tradicional mexicana (con base en el paradigma de Michoacán) como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO en 2010, lo cual es un gran mérito en tanto muestra la importancia que tienen los alimentos patrimoniales como elementos constitutivos de la identidad cultural. Justamente, en esta edición del foro, se realizarán reflexiones en torno al Chile desde su dimensión social, cultural, económica y, por supuesto, en términos de su aporte a la definición de la cocina

