

Nombre y apellidos:	Erika Alexandra Zárate Baca
No pasaporte (en el caso de ecuatorianos nº Cedula)	1718974866
Correo-e	erikazarate@gmail.com
Nivel de estudios (grado, maestria, doctorado)	Maestría en Sociología
Afiliación académica (Universidad)	FLACSO – Ecuador
	PUCE - Ecuador
País de nacimiento	Ecuador
Localidad de residencia	Quito
Título de ponencia:	

Patrimonio Alimentario, *eje transversal de las rutas y recorridos culturales*

Abstract

Patrimonio Alimentario, *eje transversal de las rutas y recorridos culturales*

Esta ponencia parte de la experiencia desarrollada por el equipo del Proyecto de Patrimonio alimentario del Ministerio de Cultura y Patrimonio, como un esfuerzo de revalorización de la cultura alimentaria en Ecuador y como punto de partida para su promoción y salvaguarda desde sus diversos ámbitos. Trata de mostrar la importancia de mirar al alimento como un hecho social integral y como este abordaje es sustancial para la propuesta de rutas o recorridos culturales basados en la gastronomía local

Descripción (max 1024 caracteres)

La agricultura y la cocina son dos hechos sociales fundamentales y característicos de las sociedades modernas, tal y como las conocemos hasta ahora. La necesidad de establecerse en un solo territorio y dejar a un lado los recorridos nómadas demandó de las primeras comunidades el desarrollo de una creatividad e ingenio para por un lado acoplarse a su entorno, conocer la biodiversidad del mismo y poder adaptarla a sus necesidades alimenticias a través de prácticas y conocimientos agrícolas que hoy incluso consideramos “naturales”, como la siembra asociada de maíz y fréjol, el tallo del primero facilita el florecimiento y fructificación del segundo y las raíces de este nitrogenan al primero, como para citar uno de los ejemplos más comunes de nuestro entorno.

Así mismo, “la cocina”, da un paso más allá y no solamente pone de manifiesto la capacidad del ser humano por adaptar el entorno a la satisfacción de la necesidad básica de provisión de alimento, sino que muestra el desarrollo de una aún más fundamental: el “sentido del gusto” es decir la necesidad del disfrute del alimento. La provisión de alimentos, las técnicas de transformación: *crudo, cocido o fermentado*, las reglas o protocolos de preparación y consumo y sobre todo la percepción del gusto, son las características que toda cocina posee y cuyas manifestaciones diferencian a unas de otras. Lo deseable y no deseable, se vuelve entonces una expresión de la cultura que genera y propicia cada una de las cocinas que reconocemos a nuestro alrededor.

Además de la satisfacción de necesidades básicas como la nutrición y la alimentación o de necesidades más sensibles como el sentido del gusto y el disfrute del alimento, la agricultura y la cocina son también la fuente de inspiración de expresiones artísticas como la música, o son contenedores de simbolismos rituales o festivos propios de los pueblos y nacionalidades de una región o de un país entero. Fiestas como el Inti Raymi, o el Mushuy Raymi, en las comunidades andinas, surgen precisamente de la necesidad de celebrar y ritualizar eventos como la siembra o la cosecha. El día de difuntos o de todos los santos tiene como elemento principal la preparación y consumo de la *colada morada* con *guaguas de pan*, por citar los ejemplos más comunes a nuestro entorno.

Es importante reconocer que al hablar del alimento se debe considerar todo su ciclo, de ahí la importancia de abordarlo tanto desde la dimensión de la producción, cultivo y recolección, hasta las de transformación y consumo. Este recorrido el que muestra la cualidad que va delineando las identidades gastronómicas, así como sus variaciones, evoluciones y también destrucciones. Los tres momentos están interrelacionados, además de verse influenciados por otros elementos, como el mercado, las políticas públicas, la globalización, entre otras.

El reconocimiento del valor cultural de las prácticas agrícolas así como de las especificidades culturales en los territorios es uno de los elementos transversales y quizás más representativos, en el momento de construir una *ruta cultural*, ya que puede ser considerada tanto como un elemento de desarrollo turístico, así como una oportunidad de generar rutas educativos o espacios de reproducción y transmisión de los conocimientos tradicionales.

La primera demanda frente a este gran reto, será la identificación y caracterización de estas manifestaciones culturales que puedan ser definidas como *patrimoniales* es decir que sus portadores y reproductores los reconozcan como propias y distintivas frente a otros territorios o comunidades. Esa autodefinición colectiva es la que le otorga la calidad de “patrimonial”, más allá de declaratorias o reconocimientos externos, se trata de un ejercicio de autodefinición y apropiación social de la identidad.

Para poder ofrecer un recorrido y ruta cultural basada en la identidad alimentaria, o cualquier expresión de identidad, es importante un trabajo preliminar, sino paralelo con las comunidades o grupos que recrean este patrimonio. De la experiencia del proyecto de Patrimonio Alimentario en el Ecuador, se puede reconocer como este ejercicio de apropiación o reapropiación ha generado otros impactos como el mejoramiento de la nutrición o el desarrollo de emprendimientos alrededor del alimento patrimonial.

Seguido de la identificación, una ruta exige un itinerario real y convocador, es aquí que retomamos la necesidad de mirar la globalidad del recorrido del alimento, desde su producción hasta su consumo. El caso de la concha negra característica del manglar ecuatoriano resulta una experiencia integral que permite reconocer al sujeto individual y colectivo vinculado a su recolección en medio de los mangles, su limpieza y tratamiento hasta su transformación en un delicioso ceviche o un asado de mariscos, en todos presente las manos de las mujeres, y en medio de la marimba como música de fondo en un entorno cálido y cuestionador del norte del país.

En medio de los múltiples retos que como sociedades debemos enfrentar: la satisfacción de necesidades básicas, la generación de empleo, la autodeterminación de los pueblos y nacionalidades, la generación y circulación de bienes culturales, entre muchas otras; la producción, transformación y consumo de alimentos se vuelve quizá una actividad siempre existente en cada uno de ellos, que nos va mostrando los cambios y adaptaciones de los pueblos así como su necesidad de diferenciarse y mostrarse a los otros.