

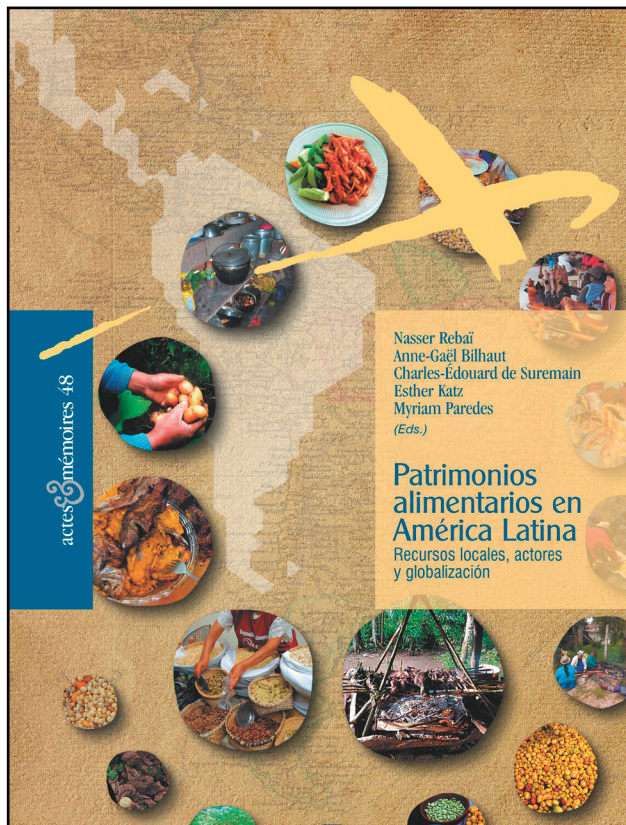
## RECENSIÓN DEL LIBRO

# PATRIMONIOS ALIMENTARIOS EN AMÉRICA LATINA. RECURSOS LOCALES, ACTORES Y GLOBALIZACIÓN

Tania González- Rivadeneira<sup>1</sup>, Claudia I. Camacho Benavides<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Posgrado en Ciencias de la Sostenibilidad. Universidad Nacional Autónoma de México.

<sup>2</sup>Departamento de Producción Económica. Universidad Autónoma Metropolitana – Xochimilco, México.



Rebaï N., A-G. Bilhaut, C-E. de Suremain, E. Katz E., M. Paredes (eds.). 2021. *Patrimonios alimentarios en América Latina: recursos locales, actores y globalización*. IFEA/IRD. Lima.

El libro publicado por IRD Éditions, Institut français d'études andine en 2021, es el resultado del coloquio internacional homónimo *Patrimonios Alimentarios en América Latina: recursos locales, actores y globalización*, llevado a cabo en Quito los días 27 y 28 de octubre de 2016 donde participaron investigadoras, investigadores, representantes de sectores rurales y campesinos, del gobierno ecuatoriano y de instituciones internacionales.

Es un texto académico con metodologías específicas y resultados situados, enriquecido con perspectivas locales y discusiones presenciales provenientes de diversos actores y actoras. El libro se divide en tres secciones que son atinentes a la valoración de los recursos y su relación con la política social; la valoración de los recursos como estrategias económicas y de saberes a nivel local; y los patrimonios alimentarios en una era globalizada, con sus difusiones, mutaciones y reinventiones.

El objetivo del texto es promover la reflexión sobre el significado y alcance de la noción de patrimonios alimentarios en América Latina en un contexto de políticas económicas, despojo, decisiones geopolíticas y técnicas que han ponderado a los sistemas agroindustriales en contraposición a los sistemas locales, llevando a la transición y transformación de prácticas y patrones alimentarios.

Sin embargo, lejos de ser un texto que recupera la noción de "patrimonio" como algo estático, los y las autoras, dan cuenta del fenómeno alimentario desde visiones críticas no romantizadas. Así, "lo patrimonial" aporta a la defensa de saberes culturales, en procesos institucionales, económicos, políticos e identitarios, y permite el vínculo entre los aspectos culturales de la alimentación con la agrobiodiversidad. Para ello, proponen un concepto de patrimonio alimentario como herencia, como algo propio a cuidar y defender, que derive en reflexiones sobre soberanía alimentaria y el derecho a una alimentación saludable con diversidad productiva. Estas consideraciones tienen efectos sobre

políticas públicas, el ambiente, la organización e inclusión social, la economía local y regional, los saberes y prácticas históricas. Sin embargo, el término también puede ser apropiado por procesos de mercantilización, exclusión y globalización. Esto se ve claramente ejemplificado en el capítulo de Gloria Sammartino quien problematiza para quién patrimonializamos, poniendo en tensión así lo tradicional vs. lo moderno, gourmet y gentrificado, que al final se desvincula del origen y significado de los alimentos. O en el capítulo de Marie Sigrist, quien ilustra las representaciones y percepciones de la diversidad alimentaria popular, barrial, en contraposición con lo externo y turístico.

Por otro lado, desde su título, el texto hace mención a una comprensión territorial desde América Latina, mostrando casos de estudio localizados a nivel comunitario, como ocurre con las poblaciones del Cerrado brasileño, de la Amazonía ecuatoriana, de la Quebrada de Humahuaca, Argentina, pero también presenta miradas más nacionales, como el caso de Bolivia y Cuba. Goulart Duarte *et al.* comparten, desde el Cerrado brasileño, que el territorio permite identificar y replantear los espacios comunes, así como apuntalar sistemas alimentarios locales como alternativa al agronegocio, ante el crecimiento de la frontera agrícola y la pérdida de la vegetación. Valdez, por su parte, mira al territorio configurado desde cultivos concretos de cacao, presentes en los policultivos y la alimentación ecuatoriana desde hace 5,500 años.

Resulta interesante colocar la lupa tanto en el nivel de comunidades locales, como en el de país, debido a que se aborda al territorio como un conjunto de espacios de desarrollo, entendido este como procesos endógenos comunitarios que negocian espacios simbólicos, monetarios y de representación con entornos nacionales. Esto se evidencia en el capítulo de Nasser Ribai y la producción agrícola en Chimborazo, Ecuador, como patrimonio construido históricamente, a través de interacciones bioculturales, ecológicas, fisiológicas y metabólicas. El autor pone en la mesa la integración de la agricultura familiar en circuitos cortos y robustos de comercio, para valorizar los patrimonios alimentarios y fortalecer la economía local y la calidad de la vida

campesina, en vínculos constructivos entre campo y ciudad. De manera similar, Zurita-Benavides *et al.* abordan el vínculo de las transiciones alimentarias en el Alto Napo en la Amazonía ecuatoriana con el territorio, analizando cómo los cambios en la tenencia y uso de la tierra afectan las chagras, transforman las prácticas alimentarias, incrementan la dependencia al comercio y disminuyen la diversidad alimentaria.

Como tercer eje de análisis se encuentra la globalización como moldeadora de los patrimonios alimentarios. Los capítulos de Bak-Geller Corona, de Suremain y Núñez González exploran desde distintos países, cómo las luchas campesinas y por el buen vivir promueven el reconocimiento de identidades a partir de la investigación propia e impulsan proyectos políticos que ponen en el centro el vínculo entre la comida, la cocina y la identidad.

Otro aspecto que resulta interesante del texto es el abordaje metodológico, pues cada artículo es un producto de investigaciones interdisciplinarias originales de larga temporalidad que exploran la complejidad de los patrimonios alimentarios en diversas escalas, ejemplificando procesos y conflictos. Cada uno tiene sus propias metodologías de gestión, y presentan de manera detallada procesos cuantitativos de toma de datos, registro de especies utilizadas, entre otros, cualitativos en cuanto a procesos más etnográficos, y metodologías provenientes de campos de estudio como la historia, lo cual ofrece al lector y la lectora herramientas de estudio que pueden ser replicadas en contextos diversos y que son útiles a nivel estudiantil. Seguramente la segunda edición de este coloquio que se llevará a cabo el 6 y 7 de septiembre del 2023 en Bogotá, Colombia, dará continuidad a este tan importante tema para la región.