

InterCambios

Año 10 Número 114, Septiembre 2010

Auspician

Grupo Chorlaví

FIDAMERICA

Gastronomía e identidad cultural

FORO: La gastronomía, asociada a las múltiples expresiones de las identidades y las diversidades culturales, ¿cómo puede contribuir a impulsar un desarrollo de base amplia e inclusiva?

INTRODUCCIÓN

Como sabemos, nuestra identidad mestiza latinoamericana encuentra sus raíces no sólo en la cultura de las etnias precolombinas, sino también en el aporte que europeos, africanos, chinos, japoneses, árabes y otros pueblos nos entregaron desde el momento en que decidieron llevar adelante sus vidas en esta parte del continente. Sus contribuciones ampliaron la cultura latinoamericana en múltiples áreas: quizá la más patente es en materia culinaria. La cocina regional fue creciendo poco a poco en ingredientes, sabores y aromas, hasta alcanzar un profundo nivel de desarrollo, que sigue perfeccionándose y nutriéndose cada día.

En este contexto, un vivo ejemplo de la riqueza cultural latinoamericana es la gastronomía del Perú. No se trata de un fenómeno elitario, sino que involucra a amplias franjas de sectores populares urbanos y rurales, creando múltiples cadenas de valor y haciendo un gran aporte económico. La gastronomía de este país involucra a múltiples actores y cadenas de valor, e impacta incluso en su descentralización, regionalizando las comidas.

Es así como entre el 7 y 12 de septiembre de este año se realizó la III Feria Gastronómica Internacional de Lima, Mistura 2010, el encuentro de este tipo más importante de Latinoamérica, organizado por APEGA (Asociación Peruana de Gastronomía), junto a otros socios. El reconocido chef Gastón Acurio, Presidente de su Comisión Organizadora, lo ha definido como “una fiesta donde todos nos reunimos alrededor de nuestras ollas y fogones para celebrar nuestras diferencias, sorprendernos ante nuestra creatividad, rendir tributo a la tradición, y apostar por la cultura y la biodiversidad”.

En la versión 2010 de este multicultural espacio también estuvo presente el Proyecto Desarrollo Territorial Rural con Identidad Cultural (DTR-IC) de Rimisp – Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, representado por su

coordinadora [Claudia Ranaboldo, quien participó de la mesa redonda “Gastronomía e identidad cultural”](#), donde reflexionó sobre el reconocimiento y la valorización de las identidades y el patrimonio cultural como instrumentos para repensar vetas de desarrollo, convivencia, ciudadanía y otros valores básicos que hacen a la vigencia y destino de un país; el rol movilizador que puede tener en este marco un movimiento gastronómico como el peruano; y el ejemplo de Perú como catalizador de esta dinámica hacia otros países latinoamericanos.

En esta edición del Boletín InterCambios, Mistura y las múltiples [celebraciones que diversos países de la región viven en estos años por el Bicentenario de sus Independencias](#) tienen su espacio, representado en una serie de documentos vinculados con la relación entre la identidad cultural y la gastronomía, en América Latina y el Caribe.

Para leer estos trabajos se requiere el programa Acrobat Reader. Si no dispone de este software, por favor [presione aquí para obtenerlo gratuitamente](#). En otros casos usted debe disponer del programa WIN ZIP, si no cuenta con él, por favor [presione aquí para obtenerlo gratuitamente](#).

1.- [“Gastronomía: Nueva locomotora de desarrollo del Perú”](#). Mariano Valderrama. Enero, 2010. Revista Equitierra (Rimisp – Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural). El texto describe el *boom* de la gastronomía peruana: el crecimiento exponencial de sus restaurantes, institutos de cocina, publicaciones y festivales gastronómicos. La comida se ha vuelto un factor de identidad cultural que integra a los diversos sectores sociales y regiones de este país, y que compone una cadena de valor equivalente al 11,2% del Producto Interno Bruto de 2009. Los chefs peruanos desarrollan una cocina basada en productos selectos del país –por ejemplo, papas nativas, quinuas, maíz, habas, ajíes, chirimoya o granadilla–, generando una revalorización y creciente demanda de la producción de las comunidades campesinas altoandinas y de las pequeñas parcelas de la costa y selva.

2.- [“La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México”](#). Juana María Meléndez Torres, Gloria María Cañez De la Fuente. 2010. Estudios Sociales, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, México. El texto plantea que al estudiar las cocinas tradicionales, se puede conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrollan, así como los cambios ocurridos en el estilo de vida y la manera en que éstos se reflejan particularmente en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias. A su vez, analiza la influencia de la urbanización, la globalización y las nuevas condiciones del mercado en la transformación alimentaria. Las investigadoras sostienen que las cocinas tradicionales regionales forman parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son al mismo tiempo un elemento de identidad y una pieza clave de las economías regionales y locales. Para ello, presentan el caso de una comunidad rural inserta en un proceso de urbanización: San Pedro El Saucito, en Sonora, México.

3.- [“Conjunciones y disyunciones del gusto en el sur de Chile”](#). Sonia Montecino. 2009. Historia, antropología y fuentes orales, Asociación Historia y Fuente Oral, Universitat de Barcelona, España. El documento aborda las formas en que el género, la clase social y la etnicidad se diferencian en el Sur de Chile mediante el consumo de alimentos. Diversos sabores y formas de cocinar son los medios a través de los cuales las diferencias entre ‘blanco’ y Huilliche, hombre y mujer, norte y sur se transmiten, se reproducen y se establecen, dando lugar a un conjunto de diversidades donde los conceptos de «alteridad» (los otros) y las identidades (nos) son demostrados. El texto indica que a partir de esas diferencias y a través de la «gastropolítica», entendida como las dimensiones del poder económico y social de la cocina, se negocian los conflictos sociales en Osorno.

4.- [“Relaciones entre la identidad nacional y la valoración de la cultura culinaria peruana en una muestra de jóvenes de clase media de Lima”](#). Agustín Espinosa y Alicia Calderón-Prada. 2009. Pontificia Universidad Católica del Perú. El documento estudia, desde la perspectiva de la Teoría de la Identidad Social (Tajfel, 1984), las relaciones existentes entre la identidad nacional, el autoconcepto colectivo y la autoestima colectiva peruana, con la valoración de la cultura gastronómica de este país. Lo anterior, sobre una muestra de jóvenes de clase media de Lima. Los resultados apuntan a que una mejor valoración de la cultura culinaria está asociada a una mayor identificación con el Perú, a un autoconcepto colectivo más positivo y a una mayor autoestima nacional.

5.- [“Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo”](#). Cristiane Nunes dos Santos. 2007. Estudios y perspectivas en turismo, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, Argentina. El documento señala que los hábitos alimentarios se vinculan con la identidad cultural y están influenciados por la formación cultural y social. Las tradiciones religiosas, la clase social, el ingreso, las restricciones y prohibiciones alimenticias son elementos característicos de cada cultura. Las transformaciones sociales introdujeron nuevos hábitos alimentarios y con ellos nuevas identidades que pasaron a integrar lo cotidiano, creando nuevas necesidades originadas por los cambios económicos, sociales y tecnológicos. Las particularidades de cada región, junto a la influencia de colonizadores e inmigrantes, hicieron de la gastronomía brasileña una de las más diversas del mundo, volviéndola un atractivo turístico en algunas ciudades, promoviendo la valorización de aspectos culturales y regionales, y despertando en los visitantes las ganas de conocer la cultura local también por sus olores, colores y sabores.

6.- [“Mixtas, hotdogs y shucos: Aproximación a las transformaciones de la comida popular de la Ciudad de Guatemala”](#). Luis Pedro Meoño Artiga. 2008. Tesis previa a conferírsele el Grado Académico de Licenciado en Antropología, Nueva Guatemala de la Asunción, Guatemala. Este estudio se enmarcó dentro de la antropología de la alimentación, una disciplina que reconoce el alto contenido simbólico de la comida, como expresión de la historia social y las condiciones ecológicas específicas del pueblo que la consume, observando cómo las prácticas culturales de producción, preparación y consumo sintetizan los sistemas de creencias, valores y símbolos de la cultura. La tesis aborda en general la historia

de la cocina guatemalteca y de sus formas actuales. Apunta a entender los cambios de la comida popular de la Ciudad de Guatemala desde la segunda mitad del siglo pasado. El objeto de estudio es el hot dog en su versión “chapina”, que apareció en la década de los años 30 bajo el nombre de Mixtas Frankfurt y hoy es conocido como hot dog o shuco, y constituye la comida popular emblemática de esta capital.

7.- [¿Conduce la globalización a la pérdida de costumbres gastronómicas?: Análisis de caso Colima - Villa de Álvarez \(zona conurbada\)](#)”. Irma Magaña Carrillo, Carmen Padín Fabeiro. Teoría y Praxis, 5 (2008: 213-226). Universidad de Quintana Roo, México. El texto estudia las consecuencias de la globalización en la cultura gastronómica de la zona conurbada Colima-Villa de Álvarez, del estado de Colima, para discutir si dicho fenómeno ha significado la pérdida de las costumbres gastronómicas, y cómo repercute en la constitución de Colima como un destino turístico integral. Se releva la necesidad de establecer la importancia de la conciencia y la intención turística como requisitos fundamentales para conservar la gastronomía colimense, un potente producto de la oferta turística del estado.

8.- [El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural](#)”. Graciela Torres, Liliana Madrid de Zito Fontán, Mirta Santoni. 2004. Scripta Ethnologica, año/vol. XXVI, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, Argentina, pp. 55-66. Este documento se enfoca en el estudio de la comida y la alimentación como un elemento de la cultura patrimonial, considerando la gastronomía cultural. Así, los alimentos son analizados tomando en cuenta su relación con el patrimonio en términos generales, y más específicamente con el proceso de construcción de la identidad de algunos grupos sociales del noroeste argentino. Los autores consideran algunos platos y comidas típicas de esta región para ejemplificar diversos referentes de identidad. La comida, considerada una propiedad cultural intangible, constituye el centro del análisis, instalando sus relaciones con el patrimonio en general y con el proceso de construcción de identidad. Algunos platos característicos o comidas del noroeste argentino son mencionados como ejemplos de referentes identitarios.

QUIÉN ES QUIÉN



[APEGA \(Asociación Peruana de Gastronomía\)](#)

Principal organizadora de Mistura. Nació a fines de 2007 con el nombre de Sociedad Peruana de Gastronomía. Logró reunir a los principales actores de la gastronomía peruana y cocinar un menú de actividades para impulsar la internacionalización de esta comida, poner en valor las cocinas regionales y tender puentes de concordia entre

diversos pueblos, revalorando el papel del productor en la cadena gastronómica.



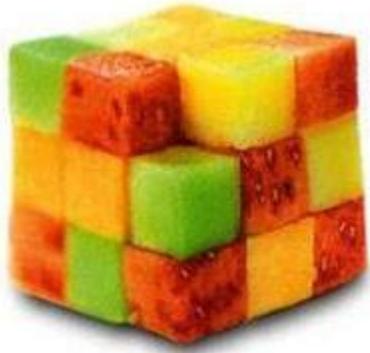
[Revista Chilena de Antropología](#)

La Revista Chilena de Antropología pertenece al Departamento de Antropología de la Facultad de Ciencias Sociales de la Universidad de Chile y busca difundir, profundizar y extender los márgenes del conocimiento antropológico de las sociedades pasadas y presentes. Su horizonte inmediatamente nacional se sustenta en una apertura a aportaciones internacionales, ambas sustentadas en artículos derivados de investigaciones aplicadas y teóricas.

[Centro Internacional de la Papa \(CIP\)](#)

Busca reducir la pobreza y alcanzar seguridad alimentaria sobre bases sostenibles en los países en desarrollo, mediante la investigación científica y actividades relacionadas con la papa, el camote y otras raíces y tubérculos, y el manejo de los recursos naturales en los Andes y otras áreas de montaña. Su sede central está en el distrito de La Molina, en la periferia de Lima, la capital peruana; y cuenta con un equipo de científicos internacionales proveniente de 25 países, que es apoyado por personal nacional.





[Mirabiónes Arte y Gastronomía](#)

Este sitio de gastronomía ofrece enseñanza y de identidad cultural, Boletines, Manuales, interacción, Cursos, Metodologías, técnicas, adstrumentos y colaboración entre especialistas, con cursos de cooperación Diferencial para el campo agrario y la agricultura, de la Dieta Mediterránea en la Fundación dispone de una sede en la ciudad de Zaragoza (España), con Delegaciones estables en Madrid, Levante -Murcia y Alicante- o Buenos Aires (Argentina), desarrollando proyectos de ámbito local, nacional e internacional.

HERRAMIENTAS



[Historia de la Cocina y la Gastronomía](#)

Sitio perteneciente a la Organización No Gubernamental Grupo Gastronautas que busca divulgar la historia de la gastronomía. Tiene una amplia red de colaboradores y sus artículos dan cuenta de la historia culinaria de diversos países europeos y americanos.

[Culturande](#)

Culturande es el portal cultural de la Comunidad Andina que busca contribuir a la promoción y difusión de las diferentes manifestaciones culturales de los países andinos y, a la vez, fomentar la participación de la sociedad civil en el quehacer cultural. Utiliza recursos tecnológicos que permiten dar a conocer la riqueza cultural andina y ofrecer a los usuarios la posibilidad de opinar, compartir y valorar la información.

culturande



[Programa para el Escalamiento de Innovaciones Rurales](#)

Esta iniciativa surge de la combinación de capacidades del Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo (IDRC) de Canadá y del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA). Se propone profundizar, expandir y multiplicar las innovaciones rurales que han demostrado reducir la pobreza en la región; incentivar en los países el desarrollo de políticas públicas e inversiones más efectivas, a partir de casos donde innovaciones rurales han contribuido a elevar el nivel de vida de la población; y generar y difundir conocimientos sobre cómo escalar dichas innovaciones.

LO QUE VIENE

- Primera Reunión Latinoamericana para Servicios de Asesoramiento Rural
Durante los días 31 de octubre y 1 de noviembre, se realizará en Santiago, Chile, la Primera Reunión Latinoamericana para Servicios de Asesoramiento Rural. Esta se llevará a cabo como antesala a la Primera Reunión Intercontinental del Foro Global para Servicios de Asesoramiento Rural y la 16° Reunión Anual de la Iniciativa Neuchâtel, la que se efectuará entre el 3 y 5 de noviembre en Viña del Mar, Chile.

Durante los primeros días se busca discutir distintos enfoques, arreglos institucionales y experiencias sobre el tema, que permitan una contribución desde Latinoamérica al Foro Intercontinental. En el Foro se discutirán y presentarán las visiones continentales existentes al respecto, para llegar a conformar redes entre los interesados en estos temas, validar los pasos a seguir en este enfoque y llevar una propuesta al Foro Global. [Más información.](#)

- Seminario Regional: Mercado de trabajo y pobreza rural en América Latina
La Oficina Regional de la FAO convoca a este seminario programado para el 8 y 9 de noviembre de 2010, donde participarán autoridades de Gobierno, dirigentes de empleadores y de los trabajadores agrícolas, así como expertos de la OIT y de la CEPAL, especialistas de Centros de Investigación y de otras Agencias Internacionales de Cooperación. Destaca asimismo la participación de Rimisp - Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, a través de su Directora Ejecutiva Claudia Serrano, quien intervendrá en el Panel de discusión sobre las conclusiones y recomendaciones del estudio "Mercado de trabajo y pobreza rural

en América Latina” (FAO-OIT-CEPAL), que será presentado por Emilio Klein, Coordinador del Proyecto.

- Salone Internazionale del Gusto/Terra Madre 2010

En Turín, desde 21 al 25 de octubre de 2010 se celebrará el [Salone Internazionale del Gusto](#) y [Terra Madre 2010](#). El primero de ellos, en su octava edición, consagra definitivamente su vocación internacional y se confirma como un momento central en el calendario de cualquiera a quien interese especialmente el mundo del alimento. Junto a Terra Madre, el Salone del Gusto es, tal vez, el único lugar en el mundo donde campesinos y artesanos, mundo académico y cocineros, grandes cultivadores de la enogastronomía y “simples” neófitos pueden encontrarse, dando vida a intercambios y amistades. [Claudia Ranaboldo, del equipo del DTR-IC, participará en el encuentro el 23 de octubre a las 15.00 hrs., en el diálogo “Territori e identità: luoghi, persone, evoluzioni”.](#)

-Congreso Iberoamericano de Horticultura

Desde el 30 de Septiembre al 2 de Octubre se celebrará el Congreso Iberoamericano de Horticultura, en Bogotá, Colombia, organizado por la Sociedad Colombiana de Ciencias Hortícolas. En la ocasión, se presentará la ponencia “La inocuidad: Un atributo indispensable en el encadenamiento de hortalizas a mercados dinámicos”, a cargo de Lorena Romero, Ing. Agr., Rimisp – Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural. [Más información.](#)

Taller Internacional de Jóvenes

La Corporación Regional Procasur, junto con el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia –a través de su Programa Oportunidades Rurales-, el FIDA, FAO y la Fundación FORD, invitan al Taller Internacional denominado “Jóvenes: protagonistas del desarrollo en los territorios rurales”, a realizarse el 27, 28 y 29 de Octubre de 2010 en la ciudad de Bogotá, Colombia. [Más información.](#)

-2º Encuentro Sociedad Chilena de Políticas Públicas

Hasta el 1º de octubre de 2010 está abierta la convocatoria para presentar trabajos de investigación para el Segundo Encuentro Anual de la Sociedad Chilena de Políticas Públicas. El evento se realizará el 19 de enero de 2011 y estará coordinado por el Centro de Políticas Públicas de la Pontificia Universidad Católica de Chile. [Más información.](#)

-36º Período de sesiones del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CFS)

Esta instancia se inaugurará a las 9.30 horas del lunes 11 de octubre de 2010 en la sede de la FAO. Se ha previsto que el período de sesiones dure hasta el sábado 16 de octubre de 2010 para la aprobación del informe final, con una interrupción de un día, el 15 de octubre, con motivo de las celebraciones del Día Mundial de la Alimentación. [Más información.](#)

-Convocatoria PEIR/IDRC

El International Development Research Centre (IDRC), en el marco del Programa para el Escalamiento de Innovaciones Rurales (PEIR), financiado de forma conjunta con el International Fund for Agricultural Development (IFAD), convoca a

la presentación de propuestas de proyectos de investigación-acción en países seleccionados de Latinoamérica. Éstas serán recibidas hasta el 1° de noviembre de 2010. Los documentos, las instrucciones y formatos necesarios para preparar la propuesta se pueden encontrar en el [sitio web del Programa](#).

NOVEDADES RIMISP

-Agricultura Familiar en Congreso Virtual

“El rol de la agricultura familiar en el desarrollo y la seguridad alimentaria” es el nombre del primer congreso virtual internacional sobre el tema que se realiza entre el 15 de septiembre y el 15 de octubre de 2010, convocado por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, desde su Oficina en Uruguay. Para su puesta en marcha, el IICA contó con el apoyo de Rimisp - Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el Foro Rural Mundial, el Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA Uruguay) y el Programa Cooperativo para el Desarrollo Tecnológico Agroalimentario y Agroindustrial del Cono Sur (PROCISUR). [Más información.](#)

-La integración urbano –rural en Revista Equitierra nº7

La Revista Equitierra, editada por Rimisp – Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural de manera cuatrimestral y en formato electrónico, dedica su séptima edición a los vínculos urbano-rurales. Para acceder a la revista, visite www.rimisp.org/equitierra, donde encontrará el índice completo de los artículos y reportajes publicados en esta edición.

-Pequeños agricultores de aceite de palma pueden reducir pobreza

El potencial que los pequeños agricultores del sector del aceite de palma pueden contribuir a la reducción de la pobreza, fue destacado por los participantes de la consulta interactiva global que organizó Rimisp – Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, a partir del borrador del marco conceptual que elaboró el Grupo del Banco Mundial para esta área productiva. [Más información.](#)

-Nuevo proyecto inicia su trabajo en El Salvador

En el marco de la puesta en marcha del proyecto “Conocimiento y Cambio en Pobreza Rural y Desarrollo”, el equipo encargado de su coordinación central visitó El Salvador y sostuvo un conjunto de conversaciones con autoridades y funcionarios de gobierno, representantes de centros de investigación, universidades y organismos internacionales. [Más información.](#)

-Diario Curahuara de Carangas – Bolivia

Entre el 17 y 18 de agosto de 2010 una parte del equipo del proyecto Valor IC realizó una [visita a Curahuara de Carangas](#) para observar las iniciativas más importantes de valorización de activos culturales y naturales que se llevan a cabo en el territorio. [Revise aquí el diario de la visita.](#)

-Taller sobre género y justicia

Oxfam Novib y WEMAN, con el cofinanciamiento del FIDA y el apoyo de la Cooperativa Microfinanciera Bukonzo Joint, organizó el taller “Promoviendo la justicia de género a través de las cadenas de valor y el desarrollo de mercado”, realizado en el Distrito de Kasese, Uganda, entre el 23 de septiembre y el 2 de octubre de 2010. Carolina Porras, parte del equipo del DTR-IC, tendrá la oportunidad asistir al taller. [Más información.](#)

Todas las ediciones del boletín se encuentran publicadas en <http://www.rimisp.org/boletines>

El boletín electrónico InterCambios es producido por [Rimisp](#) y publicado en conjunto por [FIDAMERICA](#) y por el [Grupo Chorlavi](#). Cuenta con el auspicio de [FIDA](#) (Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola), [ICCO](#) (Organización Intereclesiástica para Cooperación al Desarrollo), [IDRC](#) (Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo) y [ALOP](#) (Asociación Latinoamericana de Organizaciones de Promoción).

El contenido del boletín es de responsabilidad exclusiva de su equipo editorial y no compromete a sus auspiciadores.

Director: Gilles Cliche
Editor: Marco Antonio Braghetto
E-mail: boletines@rimisp.org
[Rimisp](#) - Boletín [InterCambios](#) - Año 10, N° 114

Si usted no desea seguir recibiendo el boletín InterCambios, ingrese [aquí](#)

If you don't want to receive the InterCambios newsletter, click [here](#)

Si usted desea suscribir un correo al boletín InterCambios, ingrese [aquí](#)

If you want to subscribe an e-mail address, click [here](#).