

Alimentos y cocinas regionales de América Latina y el sur de Europa. Entre la biodiversidad, el patrimonio cultural y los recursos turísticos

Coordinadores:

Marcelo Alvarez: marcelo.alvarez@inapl.gov.ar, Instituto Nacional de Antropología (INAPL), México

F. Xavier Medina: fxmedina@iemed.org, Instituto Europeo del Mediterráneo (IEMed), España

Resumen / Abstract:

Este Simposio espera continuar el debate abierto durante el Simposio “Los usos contemporáneos del patrimonio cultural. Procesos de apropiación y reapropiación, adaptación y resignificación de recursos alimentarios y sistemas culinarios en América y Europa” (52 ICA, Sevilla, 2006) y que culminara en la publicación: M. Alvarez y F.X. Medina (eds.), *“Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre América y Europa”*, Colección Observatorio de la Alimentación, Editorial Icaria, Barcelona, 2008.

En esta oportunidad se intensificará la continuidad del debate entre los investigadores que trabajan la promoción de la biodiversidad y los procesos de intercambio, apropiación y reapropiación, adaptación y resignificación de recursos alimentarios y sistemas culinarios en América Latina y Europa con especial referencia a los modos en que las variadas dimensiones sociales y culturales de la alimentación se incorporan actualmente en la trama de las políticas y gestiones relacionadas con el patrimonio cultural, el desarrollo local y regional y la seguridad alimentaria. Se trata de proponer una reflexión compartida y crítica sobre el incremento de la presencia de los recursos alimentarios y culinarios en tanto que manifestaciones de la biodiversidad americana y expresiones del patrimonio cultural en modelos, programas, proyectos y acciones relacionadas con el desarrollo y sus consecuencias socioculturales, económicas y políticas que suman la movilización de diversas formas de identidades colectivas, la apertura de nuevos sectores de mercado y la reorientación de las políticas clásicas de gestión del patrimonio. Entre otros contextos clave, se espera la aportación de investigaciones que permitan debatir los modos y consecuencias en que las tradiciones culinarias son apropiadas y resignificadas por los actores de la industria turística como un patrimonio a ser incluido en las nuevas propuestas del turismo dirigidas a “promover la experiencia de la diversidad cultural”.