

A GASTRONOMIA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL E FATOR DE DESENVOLVIMENTO TURÍSTICO.



Gloria López Morales,

experta em cuestiones culturales, coordenadora do Centro Nacional de Patrimônio Cultural e Turismo, do Conselho Nacional para a Cultura e as Artes (Conaculta) do México (2000 - 2005). Diretora de la Oficina Regional de Cultura para América Latina y el Caribe de la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), em Havana (1995- 2000). Foi editora da Revista de Ciência e Communication da UNESCO.

E-mail: gloriam5@prodigy.net.mex

Gloria López Morales e Antonio Henrique participaram como debatedores e conferencista no Seminário Internacional de Gastronomia Nacional, Patrimônio Cultural, Turismo e Desenvolvimento Sustentável. Esse evento foi o pano de fundo para um diálogo franco entre os dois especialistas sobre os impactos da globalização nas gastronomias locais e o papel da educação profissional na defesa da identidade cultural nacional.

A entrevistada, Lopes Morales, publicou inúmeros estudos e artigos referentes ao tema interculturais. Participou de vários fóruns governamentais e não governamentais sobre os novos paradigmas da função da cultura como fator de desenvolvimento em vários países do mundo.



Antonio Henrique Borges Paula,

Bacharel em Turismo. Gerente de Projetos Estratégicos do Departamento Nacional do SENAC e professor da Fundação Getúlio Vargas- FGV/RJ. Foi presidente da Empresa Mineira de Turismo – TURMINAS e Secretário de Estado do Turismo de Minas Gerais. Atualmente, é membro do Conselho Nacional de Turismo, do Conselho Nacional de Meio Ambiente, da Confederação Panamericana das Escolas de Hotelaria e Turismo, e do Executives International Association of Tourism – AISC.

E-mail: antoniohenrique@senac.br

Antonio Henrique: ¿Cómo el reconocimiento de la gastronomía nacional, en cuanto patrimonio cultural, puede funcionar como factor de desarrollo turístico?

Gloria López: El patrimonio cultural es hoy uno de los medios más importantes con el que consiguen agregar valor aquellos países que todavía se encuentran en fase de desarrollo, tanto en el mundo rural como en el urbano. Hoy vivimos

una nueva época: la de la “era del conocimiento”. En la “era del conocimiento”, la cultura es materia prima en todas sus concepciones. Y el patrimonio cultural, unido a otro vector llamado turismo, puede dar resultados importantísimos, como lo ocurrido en Europa. Después de las dos grandes guerras mundiales, con sus economías devastadas, los países europeos tuvieron en su cultura, en su pasado, en su historia, un poco de recuperación. Gracias a su capacidad

creativa, estos pueblos desarrollaron una forma nueva de ganar dinero y ahora, la están exportando. La economía europea se revitalizó sobre la base de sus recursos culturales, sus conocimientos, sus niveles de educación y sobre todo el conjunto que forma su patrimonio cultural tangible e intangible. Dentro de este patrimonio cultural, se halla el gastronómico.

¹Entrevista concedida durante o Seminário Internacional de Gastronomia Nacional, Patrimônio Cultural, Turismo e Desenvolvimento Sustentável, realizado nos dias 23 e 24 de outubro de 2006, no Teatro SESC-SENAC, Rio de Janeiro..

Antonio Henrique: ¿En México, ustedes tuvieron dificultades de transformar la gastronomía en patrimonio cultural? ¿Cómo fue introducir el nuevo concepto de patrimonio cultural no restringido a monumentos históricos, tanto en el ámbito de la UNESCO, como en el de México? ¿Cómo usted percibe Brasil en ese contexto?

Gloria López: Ustedes, de Brasil, están dando inicio a un proceso histórico parecido con el de México donde la comida no era vista como un factor cultural, tampoco como un arte. Patrimonio para México era el petróleo, los productos agrícolas, etc. Todos tenían mucha dificultad de entender la importancia de los bienes culturales intangibles como la gastronomía y los hábitos gastronómicos de un pueblo. Sin duda, fue muy difícil introducir este concepto. Aquí, en Brasil, este concepto ya fue introducido. Lo que les falta a Vds es trabajar el proceso de reconocimiento de la gastronomía como patrimonio cultural.

Es importante que Vds trabajen de forma académica, siguiendo un rigor académico. Es muy importante que Vds trabajen en la creación de una identidad culinaria nacional. Vds ya tienen sistematizadas las culinarias regionales. Parece ser más fácil trabajar los factores que caracterizan las regiones, aunque el gran desafío es trabajar o crear una culinaria que englobe a todos los brasileños, así como existe en otros aspectos de la cultura de este país.

Antonio Henrique: Entre los trabajos desarrollados en México por Vd durante el Seminario Internacional de Gastronomía Nacional, Patrimonio

El patrimonio cultural es hoy uno de los medios más importantes con el que consiguen agregar valor aquellos países que todavía se encuentran en fase de desarrollo, tanto en el mundo rural como en el urbano.

Cultural, Turismo y Desarrollo Sustentable, estaba un proyecto muy interesante: los laboratorios que serían implantados en todo el país, conocidos como *Coservatorios de la Cocina Mexicana*.

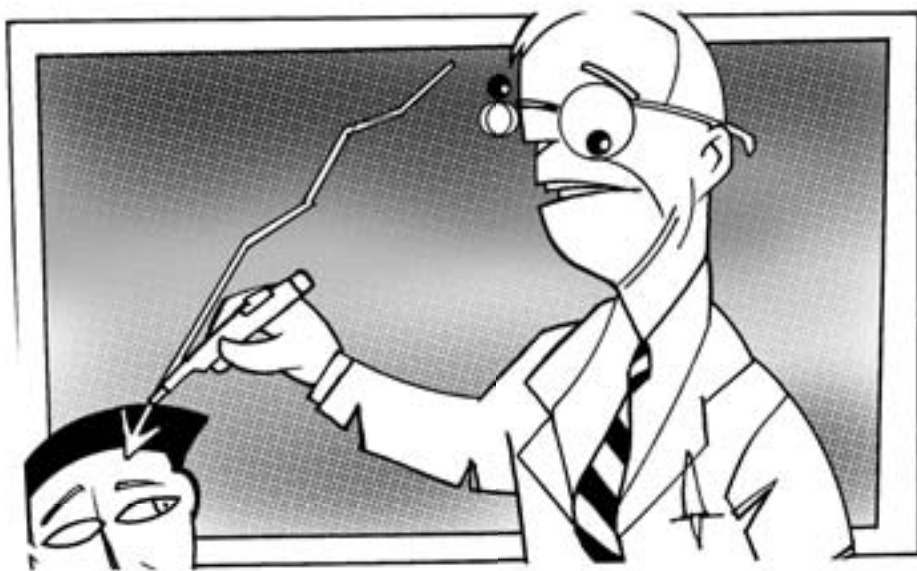
Vd elogió también la experiencia de Italia en la creación de *Le rotte del gusto*, clasificándola como una experiencia exitosa de salvaguarda y valorización de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial y factor de desarrollo económico y turístico. ¿Vd podría explicar mejor estos proyectos y si estos podrían ser implantados en Brasil?

Gloria López: *El Conservatorio de la Cocina Mexicana* desenvuelve un trabajo institucional con implicaciones multidisciplinares, lo cual, apoyado en una estructura académica, realiza programas de desenvolvimiento

de docentes y la sistematización de la pesquisa académica sobre la gastronomía tradicional. En México, a pesar de la gastronomía ser reconocida como patrimonio cultural de los pueblos, es preciso trabajar académicamente este concepto. En los laboratorios pensamos desenvolver una matriz que no trabaje solamente los recetarios, sino también, las raíces, la tradición, los aspectos culturales y de sustentabilidad expresos en la materia prima, en el cultivo, en el modo de hacer, etc.

Antonio Henrique: ¿Cómo Vd ve la influencia de las grandes empresas multinacionales en la padronización de determinados alimentos, en la descaracterización de los menús y hábitos alimentarios de los pueblos latinos y en la consecuente pérdida de la identidad nacional?





Gloria López: Tenemos que quedarnos preocupados, porque la influencia extranjera, en especial de la estadounidense en México y en varios países latinos, con sus hamburguesas y todas esas comidas que llamamos “chatarra” (de deshecho, de mala calidad) rompe con los sistemas alimentarios locales, por lo que son muy perjudiciales para nuestra cultura. A esa comida hay que combatirla cuidando la autenticidad y la calidad de la propia.

Antonio Henrique: Como tenemos hoy diferentes actores que representan objetivos diversos en toda la cadena productiva en el área de la alimentación y del turismo, la pérdida de la calidad alimentaria, la industrialización, conjuntamente con la globalización nos parecen inevitables. ¿Vd cree en salidas creativas para esta nueva realidad? ¿Cuál sería la posibilidad, incluso con todas estas influencias de la globalización, de “inventarse”, o mejor, sistematizar una nueva culinaria nacional?

Gloria López: Yo digo una cosa: no es posible colocar murallas en el mar. En un mundo globalizado sería inútil luchar contra empresas, pero Vds tienen que luchar por la concientización de las cocinas regionales brasileñas que podrán absorber influencias externas sin perder su naturaleza propia. Vds tienen que preocuparse con las grandes cocinas internacionales. Ellas están ahí y cada país está trabajando para desenvolverlas. Yo creo que aquí debemos observar el local, sobre todo, aquella cocina que tienen el riesgo de acabar, de desaparecer o desvirtuarse justamente porque no tiene fuerza para recibir las influencias extranjeras. Es importante destacar que las influencias extranjeras son inevitables y a veces hasta deseadas; pues cuando se está muy fortalecido internamente se consigue asimilar y transformar esas influencias en algo localmente positivo.

Antonio Henrique: ¿Cómo Vd ve este proceso de influencias globalizadoras en la gastronomía de México en los días de hoy?

Gloria López: La comida mexicana pasa por un momento de gran expansión y reconocimiento. La globalización, a pesar de todos los problemas, ha generado para mí un fenómeno muy positivo que es la afirmación de las culturas y de las identidades culturales para marcar la diferencia y evitar la padronización. En el caso contrario estaríamos todos comiendo la comida que se importa de los Estados Unidos. ¡Un horror! Perdón por la exclamación. En México, por ejemplo, algunos chinos están desesperados, porque la comida china en mi país se “mexicanizó”. Los franceses, por otra parte, con aquella comida refinada, la han ido transformando en comida aclimatada a los sabores locales. Tenemos también que concientizar a la población sobre la importancia del consumo de productos locales

*La globalización,
a pesar de todos
los problemas, ha
generado para
mí un fenómeno
muy positivo que
es la afirmación
de las culturas y
de las identidades
culturales para
marcar la
diferencia y evitar
la padronización*

y lo perjudicial de los productos importados en el campo económico, social, etc.

Antonio Henrique: ¿Vd hizo un llamado de alerta a las instituciones de formación profesional para que trabajasen, de forma transversal, las disciplinas que tratan sobre la sustentabilidad y la importancia de la ecogastronomía?

Gloria López: No se puede comer bien en detrimento de la naturaleza. Incluso, aunque respetemos las tradiciones, todo el modelo de desenvolvimiento tiene que ser construido sobre bases sustentables. Nosotros tenemos que crear conciencia en todos los niveles, en la agricultura, en la industria. Solo a través de la educación es que vamos a poder crear esta conciencia. Es evidente que el patrimonio gastronómico de cada país depende y está directamente conectado a la biodiversidad. Cuanto mayor sea la biodiversidad del país más promisorias serán las oportunidades de este país en la gastronomía. Pero esto no es un fenómeno automático

Así, voy a responder a su pregunta, recordando que la gastronomía aparece como una plataforma segura para el desenvolvimiento de nuestro país. Hay un número inmenso de empresas vinculadas a toda la cadena productiva, no solo de la alimentación, sino también, a todo el escenario cultural, artístico, etc., que se suman a la

...
*el patrimonio
gastronómico
de cada país
depende y está
directamente
conectado a la
biodiversidad.
Cuanto mayor sea
la biodiversidad
del país más
promisorias serán
las oportunidades
de este país en la
gastronomía.*

gastronomía y esas empresas necesitan de la educación profesional; necesitan de profesionales bien formados y capacitados. Es importante recordar que el mundo de la gastronomía nace y se desenvuelve dentro de la familia, con nuestros padres y abuelos. Pero a partir del momento que necesitamos atraer al turista, generar empleos y rentas, precisamos entonces, salir de dentro de nuestras casas y profesionalizarnos. Construir estos argumentos en la academia, en un país como Brasil, es fácil, pues con toda esta biodiversidad, esta riqueza cultural, esta área disponible para la agricultura, es mucho más fácil construir toda una argumentación. En

cambio, en países con una diversidad más pobre es mucho más difícil.

Antonio Henrique: ¿Vd podría destacar las disciplinas necesarias para el nuevo profesional de la gastronomía?

Gloria López: Además de todos los contenidos que los cursos van a ofrecer, es necesario introducir en los programas docentes, otros temas como: el conocimiento de su propio país, de su geografía, historia, cultura, manifestaciones populares; el conocimiento de la biodiversidad, del medio ambiente, etc; los conocimientos científicos sobre nutrición; la historia de la gastronomía local y sus sistemas alimentarios.

