

 **Naturaleza  
y Sociedad**  
Desafíos Medioambientales

## **Cocinas regionales y patrimonio natural: interrogantes, iniciativas y desafíos**

EDITORAS INVITADAS

**Elizabeth Ramos Roca**

Universidad de los Andes (Colombia)

**Sarah Bak-Geller Corona**

Instituto de Investigaciones  
Antropológicas, UNAM (México)

# Objetivo

Este número temático tiene como objetivo presentar, desde múltiples perspectivas, un análisis de investigaciones, iniciativas y herramientas innovadoras sobre la alimentación y las cocinas regionales como motores para la conservación de la biodiversidad en América Latina y el Caribe. Invitamos a todos los autores interesados, incluidos integrantes de pueblos indígenas y comunidades, a enviar sus contribuciones.

**Descriptor clave:** academia, biodiversidad alimentaria, cocinas regionales, patrimonio alimentario y culinario, soberanía y sustentabilidad alimentaria, sociedad

# Marco teórico

En América Latina, el reciente interés por la valoración de las cocinas regionales (comunitarias, étnicas, departamentales, nacionales) a partir de la mirada patrimonial ha llevado a la proliferación de iniciativas que son promovidas mediante múltiples estrategias y desde diversas perspectivas. Esto significa que en diferentes países y en voz de diversos actores, las cocinas regionales son consideradas como algo preciado que debe preservarse en

razón de que representa a un grupo en particular y forma parte de su identidad colectiva (Bak-Geller *et al.*, 2019). El patrimonio gastronómico es, en este sentido, una construcción social y política de la memoria colectiva, de las figuras de un "nosotros" y de lo "otro", que se ven reflejadas en una selección razonada de ingredientes, técnicas de preparación y elementos estéticos, así como en una narrativa histórica sobre los orígenes y autenticidad de cada cocina.

Entre las iniciativas patrimonializantes relacionadas con las cocinas regionales se incluyen la realización de eventos académicos, ferias gastronómicas, recetarios, talleres, concursos, encuentros alrededor del fogón, numerosas publicaciones de distinta naturaleza en torno a las culturas alimentarias, y muchas otras, que día a día nos motivan e invitan a reflexionar sobre el valor identitario del fenómeno de la alimentación y la cocina en diferentes lugares de América Latina y del mundo en general (Asfora y Saldarriaga, 2012; Carolan, 2011).

Sin embargo, consideramos que es urgente hacer un alto en el camino y estudiar las relaciones que se vienen tejiendo entre dichas iniciativas y la conservación de la biodiversidad que sustenta a las cocinas regionales.

¿Hasta qué punto esta euforia patrimonializante ha contribuido a mejorar las condiciones de vulnerabilidad de las especies locales de plantas y animales (Bak-Geller y Pasquier, 2020)? ¿Es posible imaginar que los actores del campo gastronómico aporten al conocimiento y la conservación de la biodiversidad? ¿Cuál es el papel de los chefs en la promoción de las cocinas regionales y los productos endémicos? ¿Están relacionadas las prácticas y los discursos patrimonializantes con un horizonte de *justicia alimentaria* (Cadieux y Slocum, 2015)? ¿Cómo encauzar los proyectos patrimoniales institucionales hacia una valoración más allá de lo mercantil y turístico de las culturas alimentarias? ¿Cómo desde los contextos académicos podría establecerse un diálogo más efectivo con la sociedad, de manera que afrontar los desafíos medioambientales sea realmente una agenda común y no paralela?

Consideramos de gran relevancia reflexionar en este *dossier* sobre el papel del patrimonio en la valoración de ingredientes endémicos a lo largo de toda la cadena de valor (producción, aprovisionamiento, preparación, distribución, gestión de deshechos) y, en particular, en la manera como se vinculan estas iniciativas con modos de vida más sosteni-

bles (Kuhnlein *et al.*, 2009; Van Esterick, 2006). Esto implica interrogarnos sobre el rol activo de diversos actores sociales en la selección y el resguardo del material genético (Linares *et al.*, 2022; Organização Indígena da Bacia do Içana, 2018), en la promoción de buenas prácticas de cultivo y aprovisionamiento de alimentos, en el fomento del consumo de variedades criollas o locales, o en la concientización de la pérdida de biodiversidad en una escala de larga duración (Ramos Roca, 2014, 2019 y 2020; Ramos Roca y Castañeda, 2019), por mencionar solo algunos aspectos.

Así, este número busca compilar una serie de propuestas multidisciplinarias que en el contexto latinoamericano nos ilustran sobre la viabilidad de proyectos que podríamos considerar exitosos en la conservación de la biodiversidad y en la promoción de nuevas interacciones entre humanidad-naturaleza, o bien aquellos que nos generan nuevas incertidumbres y problemas por analizar.

## Ejes temáticos

- Revisiones temáticas actualizadas o reflexiones derivadas de iniciativas para promover y ejecutar proyectos para la conservación de la biodiversidad y que involucran directamen-

te la alimentación y las cocinas regionales.

- Avances o resultados de investigación que analizan y discuten críticamente alternativas para mitigar las tensiones existentes entre el patrimonio alimentario y culinario y el patrimonio natural.
- Discusiones académicas sobre la relación entre el patrimonio alimentario y culinario, el patrimonio natural y el impacto del turismo en dicha relación.
- Discusiones sobre el impacto que, en el tema de la alimentación y las cocinas regionales como motor para la conservación de la biodiversidad, puede generarse desde los ámbitos académicos y en alianza con las comunidades.
- Contenidos de divulgación académica que aportan a las discusiones contemporáneas que involucran la biodiversidad alimentaria, el medioambiente y la sociedad.
- Resultados de investigaciones y/o proyectos concretos que tratan la relación entre la biodiversidad alimentaria, el medioambiente y la sociedad.
- Resultados de investigaciones y/o proyectos que directamente aportan a las problemáticas actuales sobre seguridad alimentaria, soberanía alimentaria, biodiversidad alimentaria y medioambiente.

## Tipología de contenidos

La tipología de contenidos que se recibirán para este *dossier* incluye:

- **Artículo de investigación.** Artículos originales que presentan avances o resultados de investigación. Pueden proponer modelos replicables; desarrollar análisis de orden teórico, experimental, histórico, empírico-cuantitativo, etcétera; o exponer estudios cualitativos de caso.
- **Balance.** Artículos que desarrollan revisiones temáticas actualizadas o reflexiones en un campo específico de investigación.
- **Documento, debate.** Escritos analíticos que promuevan discusiones académicas desde diferentes perspectivas. Pueden ofrecer interpretaciones o análisis de artículos publicados por la revista u otras revistas que publiquen temas afines.
- **Diálogos.** Contenidos de divulgación académica que aportan a las discusiones contemporáneas que involucran la naturaleza, el medioambiente y la sociedad. Están dirigidos a audiencias diversas, pues su sentido es fomentar el diálogo sobre temas de amplio interés tanto para académicos como para otros públicos. Tipos: entrevista, ponencia, artículo breve de reflexión, documento de trabajo, re-

sultados parciales de una investigación, ensayo fotográfico, exposiciones comentadas y otros. Formatos: textual o multimedia.

## Postulación

Toda la información sobre el proceso editorial y las pautas para preparar y elaborar una propuesta se encuentran disponibles en: <https://revistas.uniandes.edu.co/index.php/nys/article-prep> Las propuestas se recibirán por medio de la plataforma de la revista: <https://revistas.uniandes.edu.co/index.php/nys/login>

## Referencias

Asfora, W. y Saldarriaga Escobar, G. (2012). A decade of research in Ibero-America. *Food & History*, 10(2), 201-214. <https://doi.org/10.1484/J.FOOD.1103314>

Bak-Geller, S. y Pasquier, A. (2020). ¿Qué tan sustentable es la tradición? El patrimonio cultural frente a la crisis alimentaria. En D. Prunier, J. Le Gall, A. G. Pasquier Merino y D. M. Espinosa de la Mora (coords.), *Justicia y soberanía alimentaria en las Américas. Desigualdades, alimentación y agricultura* (pp. 41-46). Universidad Nacional Autónoma de México; Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos; École Urbaine de Lyon; Université de Lyon; Fundación einrich Böll.

Bak-Geller, S., De Suremain, C. H. y Matta, R. (coords.). (2019). *Patrimonios alimentarios. Entre consensos y tensiones*. Colegio de San Luis; Institut de la Recherche pour le Développement (IRD).

Cadieux, K. V. y Slocum, R. (2015). What does it mean to do food justice? *Journal of Political Ecology*, 22(1), 1-26. <https://doi.org/10.2458/v22i1.21076>

Carolan, M. (2011). *Embodied food politics*. Ashgate.

Kuhnlein, H. V., Erasmus, B. y Spiegeliski, D. (coords.). (2009). *Indigenous Peoples' food systems: the many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Linares, E., Bye, R. y Monachon, D. (2022). Los recetarios: una forma de conservación de los ingredientes y adecuación de las tradiciones. En A. G. Pasquier y D. S. Monachon (coords.), *Rumbo a una alimentación más sustentable en la Ciudad de México: realidades, retos y propuestas*. Departamento de Información y Documentación del Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades (CEICH), UNAM.

Organização Indígena da Bacia do Içana (OIBI). (2018). *Baniwa jiquitaia pepper. Pimenta baniwa jiquitaia*. Federação das Organizações Indígenas do Rio Negro (FOIRN); OIBI; ISA.

Ramos Roca, E. (2014). Etnozoología y zooarqueología aplicadas a la conservación de especies de fauna en el Caribe colombiano: primeros pasos en un largo camino. *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano - Series Especiales*, 2(1), 44-60.

Ramos Roca, E. (2019). "No solo de plantas vive el hombre". Patrimonio alimentario y culinario y biodiversidad animal. *Boletín de Antropología*, 34(58), 158-184. <https://revistas.udea.edu.co/index.php/boletin/article/view/339261>

Ramos Roca, E. (2020). Cocinando el pasado, vislumbrando el futuro. *Boletín Cultural y Bibliográfico*, 54(98), 18-31. [https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin\\_cultural/article/view/20975](https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/20975)

Ramos Roca, E. y Rodríguez Castañeda, N. (2019). ¿Comer iguana verde? Antropología, arqueología, biología de la conservación y etnobiología: distintas miradas a un mismo problema. *Revista Etnobiología*, 17(2), 55-75. <https://revistaetnobiologia.mx/index.php/etno/article/view/109>

Van Esterick, Penny. (2006). From hunger foods to heritage foods. Challenges to food localization in Lao PDR. En R. Wilk (ed.), *Fast Food/Slow Food. The cultural economy of the global food system* (pp. 81-96). Altamira Press.