

Presentación: *Dossier Antropología y Alimentación*

GERARDO TORRES-SALCIDO
GONZALO SAAVEDRA GALLO

Antropología y alimentación es un conjunto de trabajos que presentan casos de arraigo territorial y cultural de los alimentos. Las contribuciones que integran este número especial establecen un diálogo entre distintas disciplinas y saberes a partir de los lugares, las representaciones, las formas de consumo y la reproducción de la vida social en torno a los alimentos; pero también, a otras actividades, como el turismo ¿Pero cómo saber qué es el origen, lo auténtico? La respuesta involucra los territorios en movimiento histórico y en transformación cultural, actores sociales e instituciones que intentan restaurar, conservar y valorizar el origen en medio de las intervenciones de una modernidad globalizadora. Uno de los motores de este Dossier, es preguntarse sobre cuáles son los mecanismos de reconocimiento de lo auténtico; otro motor es recuperar aquello que es originario, pero no en un sentido ahistórico e inerte, sino en movimiento y constante reconfiguración como producto de las relaciones conflictivas, las luchas de poder y las arenas de disputa entre actores. Ciertamente,

ello implica también hablar de alternativas de desarrollo y de formas de redistribución de la riqueza y el poder.

Una de las figuras que ha adoptado la lucha y apropiación de los alimentos como acción colectiva, ha sido el calificar la calidad de los alimentos. En América Latina el origen de los alimentos y su reconocimiento por medio de las certificaciones ha surgido como una alternativa de desarrollo territorial. Las políticas de patrimonialización de los productos de origen impulsadas por los países de la Unión Europea y que tantos éxitos económicos le han acarreado, han sido adoptadas como una opción viable de política pública, pues se han visualizado como un mecanismo eficiente para la protección de las formas artesanales de producción y de la propiedad intelectual. Un ejemplo clásico de la imitación de las políticas europeas de patrimonialización ha sido el tequila mexicano cuya denominación de origen, así como sus arreglos institucionales, han sido ampliamente estudiados. En este sentido, la misma ruta han seguido los vinos chilenos y argentinos, entre muchos otros productos.

Puede señalarse que frente a la globalización y el consumo masivo se está dando un doble proceso: por una parte, la emergencia de una nueva forma de consumo que prefiere los productos diferenciados, que se distinguen por la incorporación de los atributos bioculturales del territorio; pero, por otro lado, y unido a ello, un tránsito de la cultura del desprecio por los productos locales que históricamente han impuesto las clases criollas en su afán modernizante, hacia una cultura del aprecio.

Es claro que el desprecio ha jugado un papel importante en la invisibilización de algunos

alimentos y de los Sistemas Agroalimentarios Locales (Siales), pero ello no quiere decir que hayan desaparecido. Por el contrario, han sido sostenidos por las sociedades locales y conservados por generaciones de productores y consumidores. Gonzalo Saavedra, Claudia Torrijos, Asunción Díaz y Camila Flores, en su artículo *El chaitún y su lugar en el sistema agromarino-alimentario del archipiélago de Calbuco, sur-austral de Chile* caracterizan este producto en el sistema agromarino de Calbuco. Como explican, se trata de una preparación de especies bentónicas escasamente valoradas por los consumidores urbanos, pero que juega un papel fundamental en los ingresos de las mujeres, pues se trata de un alimento con prácticas de elaboración artesanal para comerciar en mercados locales y regionales. En su trabajo reflexionan sobre las perspectivas de reconocimiento como alimento con atributos diferenciales para los consumidores urbanos más allá de los límites locales o regionales.

Un ejemplo más de este movimiento de reivindicación de los alimentos originales y arraigados territorialmente, se encuentra en el trabajo etnográfico *Viñas patrimoniales y vinos naturales de Chile: el legado mestizo gótico-mapuche* de Matija Jerković, Juan Carlos Skewes, Frédéric Duhart, Fernando Mujica y Pablo Lacoste en el que desnudan la cultura criolla de desprecio por la herencia “gótica” o goda y mapuche en la elaboración de vinos considerados por los grupos criollos como de baja calidad ante los vinos producidos industrialmente y escasa rentabilidad económica. Después de una elaboración teórica e histórica que justifica la existencia de estos vinos como una herencia mestiza, los autores resaltan la persistencia de más de 15000 hectáreas de viñas y sus probables formas

de valorización por medio de una política de Estado que proponga una declaratoria como Patrimonio de la Humanidad y reservar el uso de símbolos cristianos y mapuches para estos vinos naturales en vez de los vinos elaborados con técnicas industriales.

Pero la dialéctica del desprecio-aprecio no opera igual en todos los lugares. Para el caso de Europa, Denis Requier-Desjardins en su artículo *Calificación, enriquecimiento y “clase aspiracional”: un nuevo abordaje de la calificación en los Sistemas Agroalimentarios localizados (Siales) en América Latina* afirma que la gobernanza de los sistemas agroalimentarios localizados y la canasta de servicios que ofrecen las áreas rurales, ha implicado la pre-existencia de una estructura de ingresos diferenciada y la formación de una “clase aspiracional” a la manera de la “clase ociosa” de Thorsten Veblen. La clase aspiracional impulsa una nueva formación del capitalismo que se distingue no sólo por la cualificación de los productos, sino también del consumo. Esta es la base para impulsar el turismo, la compra y apropiación de espacios, para experimentar la producción de bienes de calidad; y, finalmente, para disfrutar de los servicios ambientales que proporcionan las áreas rurales. Esta actitud, típica de la clase ociosa en Europa, se ha reproducido en América Latina por un crecimiento constante de la clase media que en las primeras dos décadas de este siglo ha adoptado las mismas trayectorias de su congénere europea. Los efectos del consumo de esta nueva clase media aspiracional, como el turismo, dan lugar a las nuevas formas que adoptan los Siales en América Latina.

Pero, ¿cuáles son los efectos de este consumo aspiracional sobre la sostenibilidad económica, social y cultural así como ambiental? La

respuesta no es simple. Pueden ser virtuosos para la conservación, el ingreso y la organización de los actores sociales, pero también pueden institucionalizar formas de exclusión y desposesión como el mismo Requier lo reconoce.

Esta es la esencia de la discusión actual sobre la utilidad de los acuerdos institucionales en torno a las formas de valorización y reconocimiento, así como de los límites de las Indicaciones Geográficas y las Denominaciones de Origen. El artículo de Alfredo Macías Vázquez y José Antonio Morillas Del Moral *La gestión del capital simbólico y el desarrollo rural: análisis comparativo de experiencias europeas y latinoamericanas* recupera una serie de estudios de caso en Europa y América Latina desde una perspectiva comparada, sobre todo en lo referente a los recursos simbólicos generados por la construcción social de la calidad alimentaria en las sociedades posindustriales. Los autores consideran que es necesario repensar la acción colectiva con base en los procesos de resignificación del hecho alimentario. Por ello, ponen en cuestión las certificaciones territoriales de calidad para adentrarse en las condiciones éticas de la gobernanza de los recursos simbólicos, por su relevancia actual en la formación de cadenas de valor socioterritoriales. De ahí que una de las alternativas más coherentes para superar la dicotomía entre la sostenibilidad de los sistemas y los riesgos de su incorporación a las dinámicas capitalistas sea impulsar una nueva gobernanza de los comunes, entre ellos los alimentos, y poner en manos de las comunidades la gestión de los recursos simbólicos, pues el mantener y aumentar los niveles de ingresos llevará a la sobreexplotación de los recursos y a la degradación ambiental.

Para Gerardo Torres Salcido en su artículo *Certificación participativa y mercados alternativos. Estudio de caso de la Ciudad de México* una alternativa que ha surgido a partir de la acción colectiva de productores y consumidores en la capital mexicana ha sido la construcción de mercados alternativos y de Redes Alimentarias Alternativas (RAA) que representan un soporte para la agricultura orgánica y agroecológica de las áreas periurbanas y que aún cuentan con formas de organización social y de producción que resguardan los ambientes bioculturales indígenas, mestizos y campesinos, los que por sus formas artesanales habían sido despreciados por el consumidor sofisticado urbano y por las políticas públicas. Los movimientos sociales han puesto de manifiesto que las relaciones de confianza entre productores y consumidores pueden acercarse a formas de certificación más apropiadas en las cadenas cortas agroalimentarias en los momentos más difíciles de la Pandemia de COVID-19, por su efecto en la revalorización de los territorios en términos de proximidad no sólo es geográfica e institucional con la construcción de organizaciones de productores y consumidores, sino en términos culturales, al reforzar la identidad del consumo; económicos, por los ingresos generados; y relacionales, como un proceso de vinculación en términos de aprendizaje entre los actores de los mercados bajo esquemas participativos.

En suma, este número especial ofrece un debate sobre los fenómenos emergentes ligados a los Sistemas Agroalimentarios Locales en un movimiento de constante aprecio por los alimentos que por sus características locales, mestizas, indígenas y afrodescendiente ligadas a la pequeña propiedad se han erigido elementos dinamizadores del territorio. Del desprecio

al aprecio, con todas las contradicciones, conflictos y acuerdos que imponen las nuevas resignificaciones del hecho alimentario, la emergencia de actores sociales que reivindican y claman sus derechos, así como de políticas públicas de reconocimiento a los alimentos ligados a los territorios.

Los compiladores de este dossier agradecen el apoyo de la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo de Chile, en el marco del proyecto MEC 80190098: *“Mercados costeros y sistemas agromarino-alimentarios localizados. Contribuciones socio-antropológicas para el desarrollo territorial en el sur de Chile”*.