

## Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo

Resulta reiterativo hoy día afirmar que el Mediterráneo es el primer destino turístico del mundo. Una vez, sin embargo, que el turismo “típico” de sol y playa (el mayoritario en esta región) ha llegado ya a un techo previsible, la necesidad de un turismo y de un desarrollo sostenibles de cara tanto al medio ambiente como a las sociedades que los acogen, se ha hecho absolutamente indispensable.

Las ofertas relacionadas con el turismo cultural han crecido insospechadamente a lo largo de la última década, ligadas tanto al patrimonio material (sobre todo de carácter histórico-artístico) como al patrimonio inmaterial, dentro del cual un bien fungible como la alimentación, cobra, día a día, un papel y una relevancia de primera línea.

Hay que destacar, sin embargo, que, a pesar de su innegable importancia tanto económica (hostelería, restauración, industria alimentaria, pequeño y gran comercio, exportaciones...) como de representación (identidad y patrimonio cultural a través de la alimentación), el patrimonio gastronómico ha sido hasta el momento uno de los aspectos menos estudiados desde la perspectiva turística, y uno de los que menos atención ha acaparado por parte de técnicos y especialistas.

Es, pues, hora de conceder al tema nuevas perspectivas de análisis y de promoción, en un momento como el actual, de replanteamiento de las políticas tanto turísticas –buscando cada vez más un turismo de calidad, respetuoso con el medio ambiente y que valore la especificidad de la cultura del lugar que visita– como patrimoniales –ampliando el concepto de patrimonio para incorporar, no sólo los bienes tangibles, monumentales, sino también aquéllos que son inmateriales o fungibles, pero que forman, como la alimentación y la gastronomía, parte fundamental de cualquier cultura.

Es necesario, sin embargo, integrar en la discusión a los distintos actores y variables de la realidad alimentaria, patrimonial y turística: restauradores, empresarios del sector alimentario y turístico, académicos, promotores, responsables de instituciones y de administraciones públicas, distribuidores... La discusión y la propuesta práctica de elementos y de proyectos, así como la necesidad de acciones específicas, son hoy prioritarias.

Para tratar sobre estos asuntos, y siempre dentro del marco general del “Año de la Alimentación, la Cocina y la Gastronomía 2005-06”, se celebró en Barcelona, entre el 8 y el 10 de junio de 2005, el “Simposio Internacional:

Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo” (IV Simposio Internacional sobre Alimentación Mediterránea), organizado por el Instituto Europeo del Mediterráneo (IEMed), la Universidad de Barcelona y la Fundación *Viure el Mediterrani*.

En esta conferencia internacional, que tuvo lugar en la sede del IEMed, se reunieron más de una treintena de especialistas procedentes de distintos países ribereños para presentar las contribuciones más actuales y el estado de la cuestión de la investigación en cuanto a los asuntos relacionados con el turismo y el patrimonio alimentario en el Mediterráneo, tanto de cara al desarrollo de un turismo cultural de calidad como al impulso de posibles proyectos de cooperación relacionados con la cultura alimentaria mediterránea y los movimientos humanos de tipo turístico.

Este simposio ha seguido la línea establecida en las anteriores ediciones de Simposios Internacionales sobre alimentación mediterránea celebrados en el IEMed desde mediados de los años noventa. Si hace una década la prioridad era la reflexión sobre los elementos, tanto teóricos como prácticos, que nos permitiesen situar qué era –y si existía como tal– la alimentación mediterránea desde un punto de vista de análisis y de planteamiento de la situación, la perspectiva actual nos lleva a reflexionar, desde las bases asentadas anteriormente, sobre la evolución específica de dicha alimentación, planteando sus posibles escenarios de futuro, entre los cuales adquieren hoy una especial relevancia los ligados con el turismo.

Este simposio se ha convertido en un escalón más en este sentido. Por un lado, aborda el patrimonio gastronómico en el área mediterránea, en tanto que elemento constitutivo de base para el establecimiento de cualquier criterio posterior; y, por otro, plantea la cuestión de este patrimonio intangible como un elemento –ya sea principal o complementario– de una oferta turística cultural en crecimiento que busca ir más allá de los tópicos y que reclama una solidez en la oferta y una orientación de la demanda que, en el momento actual, en el terreno gastronómico, se está aún lejos de poder ofrecer.

**Jordi Juan-Tresserras. Universidad de Barcelona**  
**F. Xavier Medina. IEMed**

**Directores del Simposio Internacional**  
**“Patrimonio gastronómico y turismo Cultural**  
**en el Mediterráneo”**

(Fotos: Xavier Medina)



