



HAL
open science

Introduccion

S. Bak-Geler Corona, R. Matta, Charles-Édouard de Suremain

► **To cite this version:**

S. Bak-Geler Corona, R. Matta, Charles-Édouard de Suremain. Introduccion. Bak-Geller Corona, S. (ed.); Matta, R. (ed.); Suremain, Charles-Edouard de (ed.). Patrimonios alimentarios: entre consensos y tensiones, El Colegio de San Luis; IRD, p. 17-29, 2019, Investigaciones, 9786078666270. hal-02563062

HAL Id: hal-02563062

<https://hal.science/hal-02563062v1>

Submitted on 4 Oct 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial 4.0 International License

INTRODUCCIÓN

SARAH BAK-GELLER CORONA

RAÚL MATTA

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

LOS CONTORNOS AMBIVALENTES DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO

Este libro, resultado del congreso homónimo realizado en 2015 en el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México,¹ busca desarrollar una aproximación crítica a los procesos recientes de patrimonialización alimentaria desde la perspectiva de las ciencias sociales. El objetivo es interrogar la construcción, difusión y apropiación de la noción de patrimonio alimentario en el ámbito local, como también explorar la diversidad de estos constructos a través de las formas en las que se expresan en la región latinoamericana.

El patrimonio alimentario forma parte del patrimonio cultural de una sociedad o grupo. El patrimonio cultural consiste en las múltiples actividades y objetos que dan evidencia de modos de conducta aprendidos y de sus manifestaciones tangibles e intangibles, transmitidos de una generación a la siguiente y de una sociedad o individuo a otro. Es decir, el patrimonio cultural da evidencia de una cultura.

¹ El congreso internacional “Patrimonios alimentarios: consensos y tensiones” (30 de noviembre y 2 de diciembre de 2015) fue coordinado por Charles-Édouard de Suremain (IRD, UMR 208 PaLoc), Sarah Bak-Geller Corona (IIA-UNAM) y Raúl Matta (Universidad de Göttingen), con el apoyo del comité organizador local, compuesto por Luis Alberto Vargas Guadarrama (IIA-UNAM) y Rosa María Ramos Rodríguez (IIA-UNAM). El evento contó con el auspicio y apoyo institucional del Institut de Recherche pour le Développement (IRD), el Instituto de Investigaciones Antropológicas (IIA-UNAM), la Unité Mixte de Recherche 208 PaLoc (IRD-MNHN), la Agence Nationale de la Recherche (ANR), como parte del proyecto “FoodHerit” (ANR-13-CULT-0003), el Institut des Amériques (IDA), el Laboratoire Mixte International “Mobilité, Gouvernance et Ressources dans le bassin méso-américain” (LMI MESO), el Centro de Estudios Mexicanos (UNAM-Francia), Sorbonne Universités (SU), la Fundación Herdez, la Universidad del Claustro de Sor Juana y el proyecto PALIM (Patrimoine Alimentaire et Pratiques Culinaires, Sorbonne Universités-MNHN).

La palabra *patrimonio* también contiene la idea de algo apreciado que debe ser preservado porque nos representa y forma parte de nuestra identidad colectiva. Dentro de este legado están incluidos objetos culturales muebles (obras de arte y vestigios históricos), objetos culturales inmuebles (edificios, monumentos y sitios), actividades expresivas (lenguaje y artes de ejecución como música, danza y teatro) y la herencia cultural intangible (folklore, rituales, creencias religiosas, destrezas) (O’Keefe y Prott, 1984). En lo que respecta a su identificación y control, el patrimonio cultural es una construcción política y social de la memoria colectiva y, ante todo, una toma de posición con respecto al *otro*: las expresiones culturales patrimonializadas reflejan valores asociados, por un lado, a la identidad mediante la cual una población se reconoce a sí misma y, por otro, a la forma en que esta población desea mostrarse a los demás (Suremain, 2014), a menudo de forma original. En ese sentido, patrimonializar significa poner su “propia” cultura al servicio de intereses específicos. Ello implica poner en práctica mecanismos de selección, descontextualización, adaptación y reinterpretación de elementos considerados como pertenecientes a la propia cultura, y no la de otros (Santana, 2003).

El patrimonio cultural, entonces, es el resultado de interacciones y fricciones entre actores múltiples y heterogéneos tales como instituciones (organismos internacionales, ministerios, universidades, empresas, etc.), comunidades, asociaciones e individuos quienes, por medio de negociaciones, discursos, representaciones y valores, compiten dentro de lo que proponemos llamar una *arena patrimonial* con el fin de defender sus respectivos intereses. Así, la construcción del patrimonio no sólo implica una visión (siempre decorosa) del pasado, sino, además y sobre todo, una visión del presente y del futuro, en la medida en que representa ambiciones de tipo social y económico.

Desde hace más de dos décadas, los patrimonios culturales se multiplican, principalmente en América, Europa y Asia. Se habla incluso de una “efervescencia patrimonial” (Jeudy, 2001; Juhé-Beaulaton *et al.*, 2013). Sin embargo, el patrimonio alimentario sólo ha sido incorporado en tiempos recientes al corpus oficial del patrimonio cultural globalizado (Hottin, 2009). Como señala el antropólogo Xavier Medina (2017: 107):

Conforme el prisma del patrimonio (entendido como construcción) se ha ido ampliando, aspectos de la cultura inmaterial antes difícilmente aprehensibles se han incorporado a las listas de lo “patrimonializable”, y aspectos tan cotidianos como aquellos que se refieren a la alimentación, y que antes formaban parte intrínseca del día a día, de lo popular, pero no de la Cultura (con mayúsculas), se han convertido en dignos de formar parte de ésta última y, por lo tanto, de oficializar su pertenencia y su importancia en relación con nuestras identidades.

El patrimonio alimentario comprende el conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerado por una sociedad o grupo como una herencia compartida, como un bien común. Esto incluye prácticamente todo lo relacionado a lo alimentario: los productos agrícolas —brutos y transformados—, las recetas y los recetarios, las técnicas y destrezas, las maneras de mesa, las manufacturas y tecnologías alimentarias, las formas de consumo, la sociabilidad y la simbólica alimentaria (Bessière y Tibère, 2010; Laborde y Medina, 2015). Pero a pesar de que este conjunto de elementos —en su mayor parte cotidianos— alimentan el sentimiento de pertenencia y de autoidentificación de los grupos sociales, por lo general son las instancias con poder aquellas que proponen, articulan y reconocen el patrimonio alimentario (Csergo, 2016; Di Giovine y Brulotte, 2014; Matta, 2016).

En efecto, la articulación del patrimonio alimentario con las nociones de tradición, identidad y autenticidad juega hoy un rol primordial en la definición de las políticas culturales y comerciales de los Estados, como también para los sectores del turismo (Espeitx, 2004; Bessière *et al.*, 2013; Medina *et al.*, 2018), de la agroindustria (Hassoun, 2017), de la cooperación y del desarrollo (Bessière, 2012; Matta, 2011), ya que produce nuevas significaciones que pueden ser movilizadas tanto para fines económicos como políticos, culturales y sociales.

A los patrimonios alimentarios se les conoce principalmente en sus versiones más estandarizadas y globalizadas, promovidas por sectores gubernamentales nacionales e internacionales. La cocina tradicional mexicana, la comida gastronómica de los franceses y la dieta mediterránea, las primeras en ser declaradas en 2010 como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, constituyen quizá los

ejemplos más paradigmáticos. Estas declaratorias, a las que se les podría calificar de “oficiales” e “institucionales”, resultan por lo regular de procesos de toma de decisión verticales y jerarquizados que apoyan más o menos explícitamente intereses económicos y comerciales, como en el caso francés (Pelletier, 2012; Csergo, 2016) y mexicano (*Diario Oficial de la Federación*, 2015), o que velan por una multiplicidad de intereses, menos discernibles, como en el caso mediterráneo. Sin embargo, la UNESCO no tiene el monopolio de la patrimonialización y puesta en valor de las culturas alimentarias. Otras instancias de poder, numerosas y heterogéneas, entran también en juego. A este respecto, la antropóloga Gisela Welz (2015) ha descrito cómo la multiplicación de distintivos y denominaciones de origen en la Unión Europea dio lugar a una disputa por la paternidad del *halloumi* entre productores de queso griegos y chipriotas, quienes argumentaron sus respectivas posiciones en términos de origen, genealogía del producto y autenticidad.

Una disputa similar fue la llamada “guerra del humus” entre Israel y el Líbano, estudiada por el antropólogo Nir Avieli (2016). Entre 2006 y 2009, grupos y *lobbies* agroindustriales, restauranteros y ministros de ambos países se disputaron la propiedad del platillo mediante una puja espectacular que consistió en batir, cada país a su vez y en repetidas ocasiones, el récord Guinness del plato de humus más grande del mundo. En esta línea cabe también referirse a la iniciativa del gobierno japonés denominada *sushi police*. Ésta consistió en enviar inspectores a restaurantes de comida japonesa de distintas partes del mundo con un doble objetivo: recompensar con un distintivo de autenticidad a aquellos que preparan el sushi de la manera correcta, es decir a la moda japonesa, y denunciar a aquellos que no lo consiguen (Cang, 2016). Por último, se puede mencionar a la cada vez más presente figura del *chef* como encarnación del patrimonio alimentario nacional: los *chefs* no sólo llevan la bandera del país en el hombro o en el cuello de sus uniformes; también pueden ser considerados miembros del cuerpo diplomático, como en México (Gobierno de México, s/f), o personalidades políticas de la más alta importancia, como en Perú (Matta, 2014; 2019a).

Sin embargo, los patrimonios alimentarios surgen también de iniciativas “horizontales” o locales impulsadas por grupos marginados o con poca representatividad en la sociedad civil (Matta, 2019b; Littaye,

2016; Bak-Geller, 2018). Nos referimos aquí a grupos que tienen poco acceso a la riqueza nacional, ya sea política, económica o cultural, tales como grupos indígenas, campesinos, migrantes, capas urbanas bajas o “pobres”, etcétera. Aunque aún se sabe poco sobre las iniciativas patrimoniales locales o “desde abajo” en el debate político, éstas se multiplican cada día mediante expresiones creativas y originales (por ejemplo, festivales y concursos de cocina, recetarios, líneas de productos y marcas registradas, restaurantes, proyectos de turismo gastronómico, museos comunitarios, entre otros). Algunos de los capítulos de este libro muestran cómo los patrimonios alimentarios permiten también, en el plano local, la expresión múltiple, entrelazada y simultánea de demandas territoriales, económicas, sociales, culturales, políticas y simbólicas.

Como hemos visto, la patrimonialización de la alimentación induce manifestaciones y escenarios tan diversos y complejos que uno se puede preguntar hasta qué punto se puede hablar de ellos con propiedad en términos de *patrimonio alimentario*, entendido éste como un bien común y compartido. De hecho, lo que parece ser compartido son más bien las tensiones que surgen como resultado de la patrimonialización dentro de las sociedades y entre las sociedades, que los consensos estandarizados o lisos del discurso patrimonial oficial. Estas tensiones permiten cuestionar la pretensión universalista del patrimonio y la creencia de que el patrimonio es intrínsecamente positivo, idea que defienden y promueven los gobiernos con el respaldo de organismos internacionales y del sector privado. Dicho esto, consideramos que es nuestro rol como científicos sociales ilustrar estos procesos y señalar los posibles efectos negativos de la patrimonialización, ya sean fenómenos de exclusión, de desposesión o de reproducción de desigualdades sociales y culturales.

Sobre la base de estas observaciones e interrogantes, este libro busca convertirse en un aporte a los estudios críticos del patrimonio o *critical heritage studies* (ACHS, 2011; Winter, 2013). Este volumen no sólo aborda el análisis de la construcción del patrimonio alimentario, sino también ahonda en las perspectivas y lógicas de los actores que participan, para apreciar la multitud de consensos y tensiones que conlleva este proceso. Algunas preguntas cruciales que se intenta responder aquí son ¿cómo se relacionan las comunidades con su pasado, su presente y su futuro bajo el prisma de la comida y las culturas alimentarias? ¿De qué

forma el patrimonio alimentario redefine las fronteras entre lo auténtico y lo imitable? ¿Cuáles son las tensiones y conflictos que suscitan los diferentes usos de la *memoria alimentaria*? ¿Cómo se negocia el valor de lo local en el ámbito del patrimonio alimentario global? ¿Quiénes participan en la puesta en valor del patrimonio alimentario? ¿Qué estrategias originales relacionadas a la valoración de culturas alimentarias son puestas en práctica?

Cada uno de estos capítulos desarrolla, desde diferentes objetos de estudio y perspectivas de las ciencias sociales, un análisis sobre las implicaciones y alcances de la puesta en patrimonio de las culturas alimentarias. En su conjunto, estas contribuciones nos permiten entender que el concepto de patrimonio alimentario puede variar según los usos sociales que decidan darle los portadores (*stakeholders*) y promotores patrimoniales. En efecto, cada sector de actividad involucrado en alguna medida con la cocina, la comida y la alimentación privilegia sus propias definiciones. Tomando en cuenta sus experiencias, este libro constituye una herramienta para reflexionar sobre los posicionamientos de los diferentes actores involucrados.

Uno de los puntos de convergencia entre los capítulos de este volumen es el rol central jugado por los actores de la sociedad civil, la política, la academia y las empresas en la construcción de patrimonios alimentarios. Estos asumen papeles extremadamente diversos: pueden ser promotores culturales, mediadores u observadores, o todo ello al mismo tiempo, en el marco de un mismo proyecto. La noción de actor-productor (*fabric-acteur*), propuesta por Charles-Édouard de Suremain y Jean-Christophe Galipeau (2015), da buena cuenta de ello. Los capítulos de este libro sugieren que es necesario superar la cuestión de la instrumentalización del patrimonio alimentario para analizar y discutir la modalidad de participación de los actores en la patrimonialización, en sus dimensiones metodológicas, teóricas y éticas.

Otro punto de convergencia es el recurso a la historia, al “tiempo largo” o a la “larga duración”, usando los términos del historiador Ferdinand Braudel, como recurso para construir las bases del patrimonio. Los archivos, los documentos oficiales, la cartografía figuran entre las herramientas utilizadas para la investigación y argumentación. Los capítulos de este libro muestran cómo, para existir, el patrimonio alimen-

tario debe inscribirse en la continuidad de un conjunto de prácticas culturales consideradas ancestrales o tradicionales. El pasado debe perdurar en el presente (y en el futuro) aun cuando estos lazos no son explícitos, ni a veces verificables (Bak-Geller, 2016). Así, este libro señala, en distintas partes, una deriva científica: la de justificar el presente mediante el uso de un pasado más o menos ficticio. Dicho de otro modo, este libro alerta sobre cómo los actores-productores del patrimonio alimentario construyen sus propios *anacronismos patrimoniales* (Suremain, en este libro) para justificar su labor.

Asimismo, esperamos que este libro incite al lector a pensar el patrimonio alimentario desde una perspectiva comparativa. Éste no es un ejercicio sencillo, sobre todo si tomamos en consideración la diversidad de casos de estudio que aquí se presentan. Sin embargo, consideramos que las lógicas que subyacen tras estos procesos no difieren en lo sustancial de una localidad a otra, aun cuando se expresen de manera distinta.

En el capítulo de Sarah Bak-Geller, el patrimonio alimentario se expresa mediante un repertorio culinario, resultado de la construcción de una identidad étnica que se autodenomina *coca*. El repertorio culinario está abocado a visibilizar una memoria colectiva y reivindicaciones territoriales e identitarias urgentes para la comunidad. Así, la autora, quien expone las condiciones de su participación en el proceso de patrimonialización en tanto especialista en libros de cocina, presenta un caso de apropiación del patrimonio alimentario por parte de los “coca” con fines políticos; un proceso a contracorriente de la tendencia vertical que se observa en México en la puesta en práctica de las políticas patrimoniales. En este caso, las reivindicaciones territoriales e identitarias tienen prioridad sobre los beneficios de la eventual explotación económica del repertorio culinario.

La contribución de Sergio Zapata y Joaquín Zapata propone un acercamiento original al tema del patrimonio alimentario al presentar, mediante un análisis cuantitativo, las estructuras básicas de las combinaciones de ingredientes que determinan los sabores característicos (permanentes) de una cocina en particular, en este caso, la peruana. Los resultados ponen en cuestión la existencia de una base culinaria o herencia común para un grupo social, que son el sabor y las propiedades organolépticas de “su cocina”, las cuales a su vez apelan a la memoria,

tanto individual como social. La prevalencia de ciertas combinaciones de ingredientes entra en contradicción con las ideas preconcebidas y arraigadas en la sociedad peruana sobre los orígenes de la cocina criolla o, más aún, de la cocina nacional. Los autores señalan una tensión entre la representación comúnmente aceptada del patrimonio culinario del Perú y la objetividad de las ciencias duras y, así, ponen sobre la mesa los ingredientes para un debate acerca de la idea de cocina nacional y una reflexión sobre la situación actual del nacionalismo culinario en el Perú.

El capítulo de Ishita Banerjee-Dube demuestra la tensión entre las dinámicas incluyentes y excluyentes dentro de las cocinas nacionales, en este caso, las de Gran Bretaña e India, y entre una cocina nacional y las cocinas regionales. La lectura que ofrece este estudio alrededor de las nociones de autenticidad, patrimonio y cocina nacional se sitúa en y prolonga la línea de trabajo desarrollada por Ayora Díaz (2012) en sus investigaciones sobre los vínculos conflictivos entre la cocina yucateca y la cocina nacional mexicana. Asimismo, abre un espacio de diálogo transatlántico con trabajos “clásicos” sobre la formación de las cocinas nacionales, como los de Appadurai (1988) en India, Cusack (2000) en Guinea Ecuatorial y Wilk (1999) en Belize.

El capítulo de Blanca Cárdenas constituye uno de los pocos estudios que existen sobre las representaciones museísticas de los patrimonios alimentarios. Por medio de la descripción de iniciativas realizadas en México por el Museo Nacional de Antropología y el Museo Nacional de las Culturas del Mundo, la autora argumenta la necesidad de vincular la exhibición etnográfica de la alimentación a espacios de encuentro, diálogo y reflexión sobre temas actuales, complejos y urgentes como la soberanía e inseguridad alimentarias. Cárdenas señala, sin embargo, que estos proyectos de salvaguarda conllevan una gran dificultad para sortear los riesgos inherentes a la práctica museística, como la estandarización y la descontextualización, frente al dinamismo y vitalidad del fenómeno alimentario.

La contribución de Niurka Núñez aborda el surgimiento de la idea de patrimonio alimentario en un contexto de crisis, escasez y empobrecimiento de la diversidad alimentaria. La autora plantea que, para hacer frente a la desestructuración de las tradiciones alimentarias en Cuba a partir del “periodo especial”, es necesario un compromiso entre diferen-

tes actores. Por un lado, los cocineros tienen la capacidad (si no el deber) de influir, mediante acciones vinculadas al turismo cultural, en la construcción de un patrimonio alimentario que tome en cuenta las características simbólicas, mestizas y transculturales de la cocina cubana. Por otro lado, la academia, y en particular la antropología, debe desempeñar un rol protagónico en la legitimación y conservación del patrimonio alimentario. Según Núñez González, la sinergia entre estas acciones abriría nuevos espacios para pensar la relación inherente y conflictiva entre patrimonio y mercantilización.

El capítulo de Xavier Medina discute el aparato burocrático y los términos de la negociación alrededor de la declaratoria UNESCO de la dieta mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. El autor ahonda en la dificultad de construir la idea de una dieta común para las culturas del Mediterráneo. Más que identificar una serie de elementos compartidos (platos, cocinas, ingredientes), la construcción patrimonial de la dieta mediterránea se propuso indagar en la larga historia de intercambios a múltiples niveles dentro de esta área geográfica y cultural. En otras palabras, la dieta mediterránea refleja un conjunto de técnicas culinarias y de preparaciones compartidas, de adaptaciones locales, de estructuras productivas y de consumo que conforman un sistema culinario mediterráneo que, a su vez, otorga a las diversas cocinas mediterráneas lo que Medina define como un “aire de familia”. El autor sostiene que el consenso logrado alrededor de los términos de la declaratoria debe ahora afrontar el reto de la salvaguarda de cada uno de los eslabones de la cadena que constituyen el sistema culinario.

En el último capítulo de este volumen, Charles-Édouard de Suremain explora los vínculos complejos entre patrimonio alimentario y turismo a través de una etnografía del Museo del Chocolate en Uxmal (península de Yucatán, México). Tras observar y participar en la recreación de un pseudorritual alrededor del cacao dirigido a turistas, el autor desarrolla la noción de anacronismo como figura estética y performativa que permite articular en una narrativa y puesta en escena elementos históricos, geográficos y culturales desconectados y dispares, cuando no imaginados. El uso del anacronismo por parte de la dirección del museo permite, por un lado, vender un exotismo relacionado con un supuesto pasado glorioso maya y, por otro, ocultar desterritorializaciones y desigualdades cultu-

rales, sociales y económicas. Suremain demuestra cómo el anacronismo crea un falso consenso alrededor del valor patrimonial del chocolate.

Con estas contribuciones, queremos proveer una crítica informada de los procesos contemporáneos de patrimonialización alimentaria. No somos promotores de una ideología o de algún tipo de proyecto político. Al contrario, pensamos que la ciencia, en un diálogo permanente con la sociedad civil, es una garantía para el mejoramiento de políticas públicas y, por extensión, una garantía de estabilidad y de mejora para las democracias. El tema de la alimentación constituye un desafío mayor para el mundo, como lo son el cambio climático y el desarrollo sustentable. Hoy, más que nunca, los debates sobre estas cuestiones cruciales para el futuro de las jóvenes generaciones deben apoyarse no sobre ideologías, sino sobre perspectivas científicas críticas y participativas. Esperamos que este libro sea un paso adelante hacia este propósito.

BIBLIOGRAFÍA

- ACHS (ASSOCIATION OF CRITICAL HERITAGE STUDIES) (2011). "Manifiesto". Disponible en <http://archanth.cass.anu.edu.au/centres/chms/association-critical-heritage-studies>
- APPADURAI, A. (1988). "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India". *Comparative Studies in Society and History* 30(1): 3-24.
- AVIELI, N. (2016). "The Hummus Wars Revisited: Israeli-Arab Food Politics and Gastromediation". *Gastronomica* 16(3): 19-30.
- AYORA DÍAZ, S. I. (2012). *Foodscapes, Foodfields, and Identities in Yucatán*. Nueva York / Oxford: Berghahn Books / Cedla.
- BAK-GELLER CORONA, S. (2017). "Comida e indianidad en México", en S. Bak-Geller y R. Moreno (coords.), *Recetario coca de Mezcala, Jalisco*, col. Recetarios indígenas y populares, vol. 77. México: Secretaría de Cultura / DGCP, 15-26.
- BAK-GELLER CORONA, S. (2016). "Culinary Myths of the Mexican Nation", en I. Banerjee-Dube (ed.), *Cooking Cultures. Convergent Histories of Food and Feeling*. Cambridge: Cambridge University Press, 225-246.

- BESSIERE, J. (2012). *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*. Versailles: QUAE.
- BESSIERE, J. y L Tibère. (2010). "Innovation et patrimonialisation alimentaire: quels rapports à la tradition?", disponible en http://www.lemangeeurocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/Texte_exclusif_BESSIERE_et_TIBERE__innovation_et_patrimonialisation.pdf
- BESSIERE, J., J.-P. Poulain y L. Tibère (2013). "L'alimentation au cœur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux", en J. Bessière, J.-P. Poulain y S. Rayssac (dirs.), *Tourisme et recherche*. Toulouse: Éditions Espaces, Tourismes Loisir, 71-81.
- CANG, V. (2016). "Culinary Nationalism and Food Heritage: The Case of Japan. Colloque international 3rd Conference of the Association of Critical Heritage Studies: What Does Heritage Change?". Montréal, 3-8 junio.
- CSERGO, J. (2016). *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre?* Chartres: Menu Fretin.
- CUSACK, I. (2000). "African Cuisines: Recipes for Nation-Building?". *Journal of African Cultural Studies* 13(2): 207-225.
- DI GIOVINE, M. y R. Brulotte (2014). "Introduction: Food and Foodways as Cultural Heritage", en R. Brulotte y M. di Giovine, *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Surrey: Ashgate, 1-27.
- Diario Oficial de la Federación* (2015). "Acuerdo para instrumentar la política de fomento a la gastronomía nacional". Disponible en http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5405996&fecha=02/09/2015
- ESPEITX, E. (2004). "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular". *PASOS* 2(2): 193-213.
- GOBIERNO DE MÉXICO (s/f). "Conoce a los embajadores culinarios de la GastronomíaMX". Disponible en <https://www.gob.mx/sre/articulos/conoce-a-los-embajadores-culinarios-de-la-gastronomiamx>
- HASSOUN, J.-P. (2017). "Reflets de France: un chapitre du Roman gastro-national", Congreso Internacional "Gastro-politique & Patrimoine Alimentaire. Récits, pratiques, valeurs", 16-17 noviembre, MNHN, París.

- HOTTIN, C. (2009). “Compte-rendu des journées de Vitré sur les pratiques alimentaires”, 3 abril de 2009. Disponible en <http://www.iiaa.cnrs.fr/lahec/article946.html>
- JEUDY, Henri-Pierre (2001). *La machinerie patrimoniale*. París: Sens & Tonka.
- JUHÉ-BEAULATON, D., M.-C. Cormier-Salem, P. de Robert y B. Rousset (coords.) (2013). *Effervescence Patrimoniale Au Sud*. Marsella: Éditions de l'IRD.
- LABORDE, G. y X. Medina (2015). “De los recetas nacionales a los expedientes patrimoniales: cocinas, identidades y políticas estatales entre América y Europa”, en R. Ávila, M. Álvarez y F. X. Medina (coords.), *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Guadalajara: Estudios del Hombre / Universidad de Guadalajara, 89-104.
- LITTAYE, A. (2016). “The Multifunctionality of Heritage Food: The Example of Pinole, a Mexican Sweet”. *Geoforum* 76: 11-19.
- MATTA, R. (2019a). “Celebrity Chefs and the Limits of Playing Politics from the Kitchen”, en J. Dürrschmidt y Y. Kautt (coords.), *Globalized Eating Cultures. Mediation and Mediatization*. Basingstoke: Palgrave, 183-201.
- MATTA, R. (2019b). “Heritage Foodways as Matrix for Cultural Resurgence: Evidence from Rural Peru”. *International Journal of Cultural Property* 26(1): 49-74. Disponible en <http://dx.doi.org/10.1017/S094073911900002X>
- MATTA, R. (2016). “Food Incursions into Global Heritage: Peruvian Cuisine’s Slippery Road to UNESCO”. *Social Anthropology* 24(3): 338-352. Disponible en <http://dx.doi.org/10.1111/1469-8676.12300>
- MATTA, R. (2014). “República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú”. *Revista Colombiana de Antropología* 40(2): 15-40.
- MATTA, R. (2011). “Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana”. *Apuntes. Revista de estudios sobre patrimonio cultural* 24 (2): 196-207.
- MEDINA, X. (2017). “Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística”. *Anales de Antropología* 51: 106-113.

- MEDINA, X., P. Leal y J A. Vázquez-Medina (2018). "Tourism and Gastronomy". *Anthropology of Food* 13, número especial. Disponible en <https://journals.openedition.org/aof/8800>
- O'KEEFE, P. y L. Prott (1984). *Law and the Cultural Heritage*. Oxford: Professional Books Limited.
- PELLETIER, B. (2012). "Repas gastronomique français à l'UNESCO (1): Déclassement en vue?". Disponible en <http://gestion-des-risques-interculturels.com/pays/europe/france/repas-gastronomique-francais-a-l%E2%80%99unesco-1-declassement-en-vue/>
- SANTANA, A. (2003). "Patrimonios culturales y turistas: Unos leen lo que otros miran". *PASOS* 1(1): 1-12.
- SUREMAIN, Ch.-É. de (2014). "Alimentation, patrimoine, anthropologie. Réflexions à partir de l'Amérique latine". *Archimède* 67: 4-5.
- SUREMAIN, Ch.-É. de y J.-C. Gallipaud (coords.) (2015). *Fabric-acteurs du patrimoine. Implication, participation et postures du chercheur dans la patrimonialisation*. Marsella: IRD / L'Étrave.
- WELZ, G. (2015). *European Products: Making and Unmaking Heritage in Cyprus*. Oxford / Nueva York: Berghahn Books.
- WILK, R. (1999). "'Real Belizean Food': Building Local Identity in the Transnational Caribbean". *American Anthropologist* 101(2): 244-255.
- WINTER, T. (2013). "Clarifying the Critical in Critical Heritage Studies". *International Journal of Heritage Studies* 19(6): 532-545.