

PATRIMONIOS Y SABERES DESDE EL MAR: PAISAJES GASTRONÓMICOS DE TENERIFE, EL HIERRO Y LA GOMERA

PÉREZ AMORES, GRECY¹; DE LA CRUZ MODINO, RAQUEL²; PASCUAL FERNÁNDEZ, JOSÉ JAIME²; SANTANA TALAVERA, AGUSTÍN²; BATISTA MEDINA, JOSÉ ANTONIO²

1. Departamento de Sociología y Antropología, Universidad de La Laguna, 38200, Tenerife, Spain (gpamores@ull.edu.es)

2. Instituto de Investigación Social y Turismo, Universidad de La Laguna, 38280, Tenerife, Spain

III Congreso Internacional de musealización y puesta en valor del Patrimonio Cultural (LEGATUM 2.0)



INTRODUCCIÓN: La cultura gastronómica incluye reglas de preparación, prohibiciones, hábitos y tradiciones culinarias que tiene lugar en un contexto ecológico e histórico, donde lo simbólico y lo sensorial está en relación a los recursos ecológicos disponibles. En este escenario, Canarias se presenta como un espacio desde el que estudiar las complejas relaciones que tienen lugar dentro de las estrategias de patrimonialización ligadas a los valores de sostenibilidad. Un ámbito en el que revalorizar el producto pesquero local, frente al foráneo, recuperando estrategias de preparación tradicional, puede resultar clave para incrementar su consumo y potenciar el consumo sostenible. La investigación se centra en las islas de Tenerife, El Hierro y La Gomera, que, si bien poseen una tradición gastronómica ligada al consumo de pescado, no han desarrollado catálogos ni registros de la gastronomía local tradicional. De ahí la pertinencia de recoger los elementos tangibles e intangibles, analizando y trabajando en la difusión de valores de sostenibilidad y la valorización del patrimonio cultural.

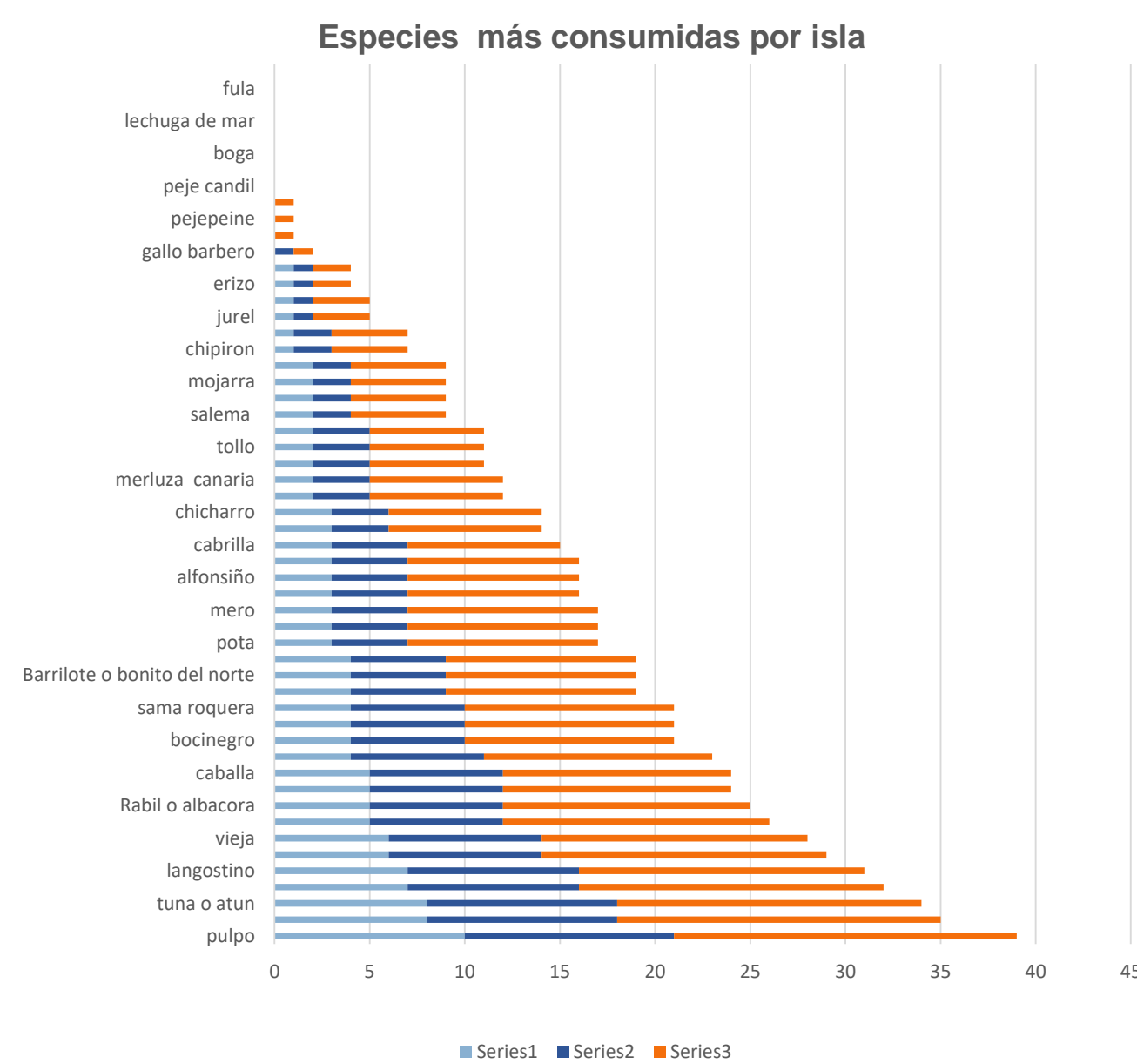
METODOLOGÍA: metodología cualitativa a través de entrevistas, trabajo de campo y observación participante, acompañada de tareas de análisis documental

- Censos de productos y recursos marinos
- Inventario de recetas tradicionales
- Observación participante.
- Entrevistas semi-estructuradas.
- Fichas de normalización y análisis de los datos
- Empleo de software de análisis cualitativo

OBJETIVOS: Recuperar conocimientos culinarios locales tradicionales ligados a los productos del mar, analizando los procesos de adquisición y la preparación de los alimentos, para promover el conocimiento y la difusión de valores de sostenibilidad y la valorización de la cultura gastronómica.

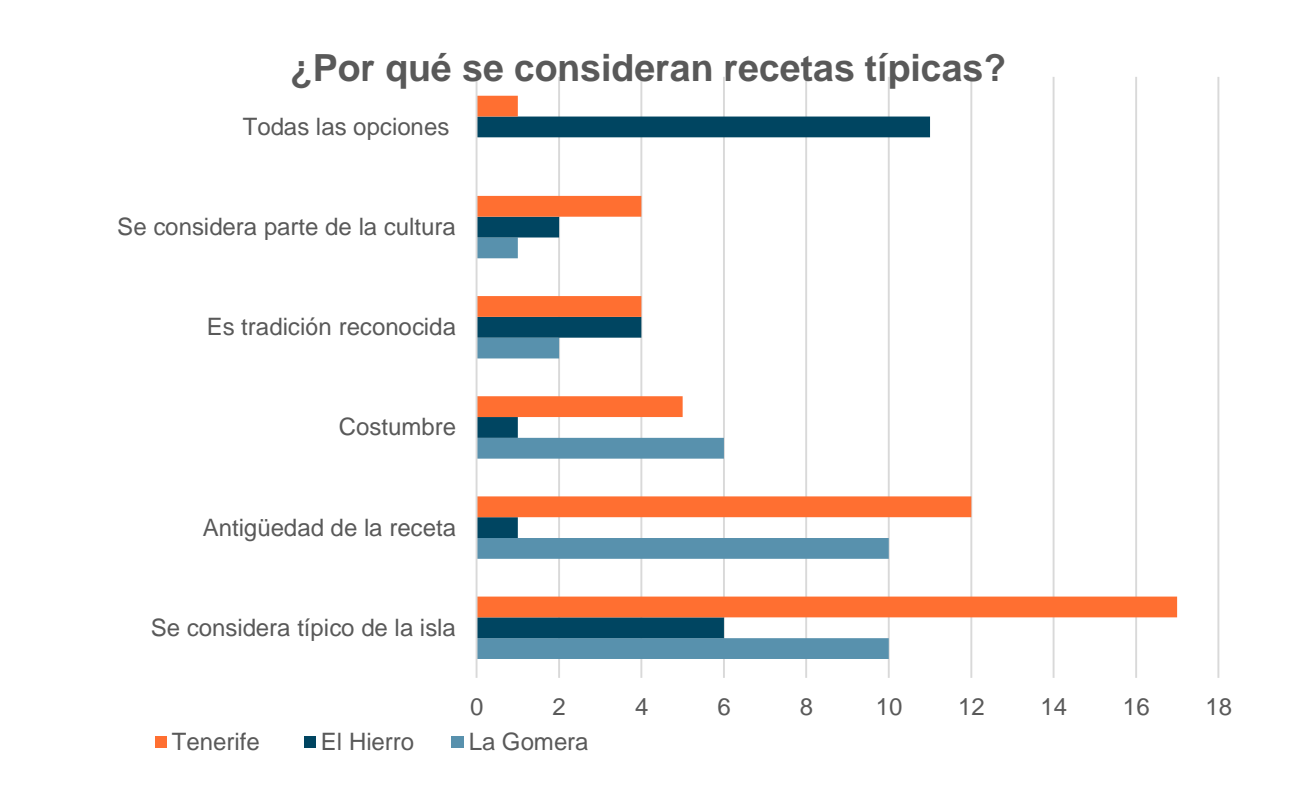
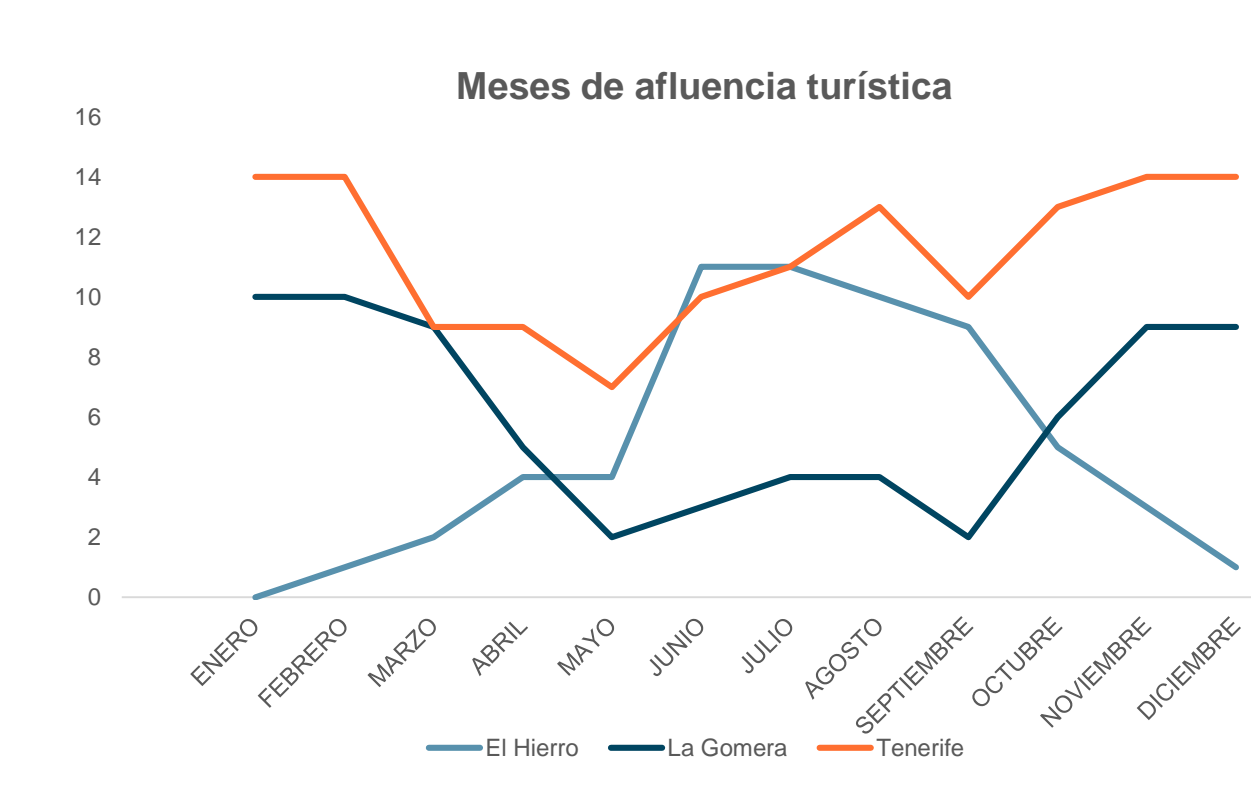
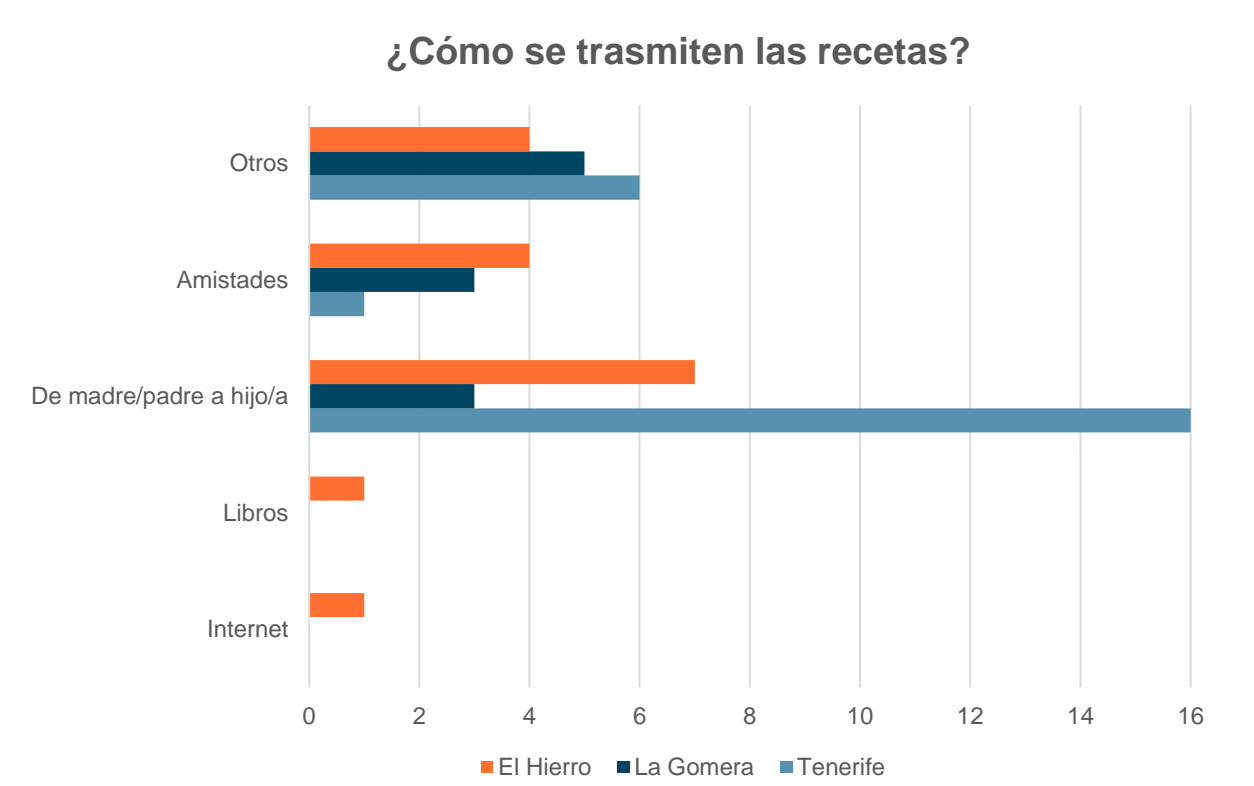
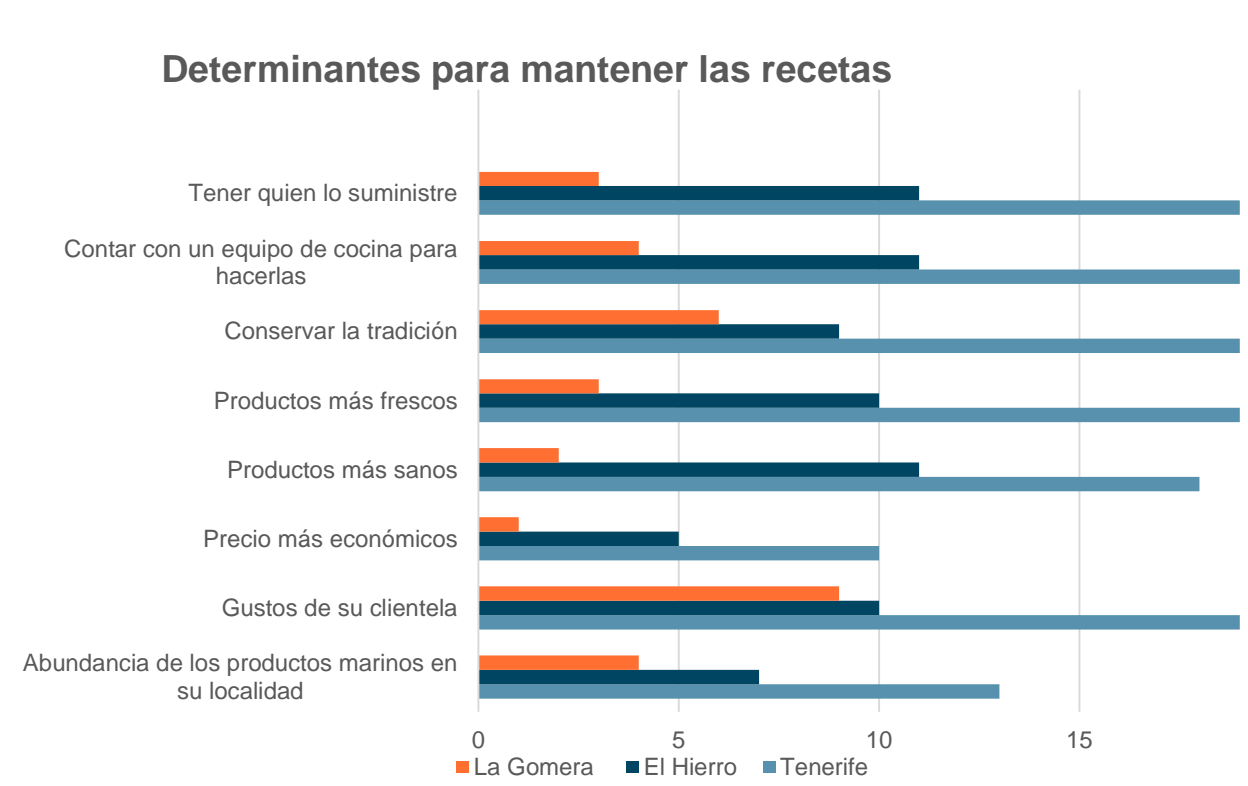
Objetivos específicos:

- identificar la diversidad de los recursos marinos presentes en la cocina tradicional de las de las islas de Tenerife, La Gomera y El Hierro.
- inventariar los platos (recetarios) de pescado de la gastronomía tradicional de las islas de estudio, analizando sus procesos de preparación, con el fin de identificar los recursos y productos empleados, su origen y significado.
- profundizar en el papel del turismo en relación a la cultura gastronómica en las islas.
- promover la sensibilización en el ámbito de la alimentación y la soberanía alimentaria mediante la difusión y concienciación de la riqueza gastronómica y pesquera de las islas.
- identificar modalidades de preparación y conservación tradicionales, tales como los escabeches o salazones, que pudieran ser recuperados.
- evaluar los platos que son consumidos con mayor asiduidad, y sus posibles transformaciones y las sustituciones desarrolladas en los mismos.



- Problemas con la disponibilidad de los productos, escasez de ingredientes
- Escaso conocimiento de la preparación y simplificación de platos
- Perdida de modalidades de conservación tradicionales
- Transformación en los gustos desde las migraciones, el turismo y los estilos de vida
- Recetas localizadas en tradiciones festivas populares

- Diversidad de los recursos y formatos de preparación
- Diferencia de especies y formas de preparación según costa o interior
- Recetas tradicionales actualizadas en respuesta a las necesidades del s. XXI
- Formatos y preparaciones más rápidos y sencillos
- Platos enraizados que continúan representando a las islas.



CONCLUSIONES:

- Educar, sensibilizar y promover
- No dejar en el olvido las trayectorias culinarias y de conservación de quienes nos han precedido
- Tener en cuenta la problemática medioambiental del consumo de especies marinas importadas

- Promoción del consumo de productos pesqueros y la alimentación sana ligada a la soberanía alimentaria. Las recetas tradicionales como estandarte de una gastronomía isleña desde la que trabajar en el fortalecimiento de los canales de consumo, venta y conservación los destinos turísticos.
- Fomentar la potencialidad de las industrias de salazón y conservas. Apostar por la conservación y patrimonialización de la tradición culinaria, el uso de productos locales en relación con la innovación
- La geografía y la topografía submarina que enmarca el devenir de las actividades, costumbres, medios y formas de gestión de recursos. La variedad de recursos marinos no se traduce en una comercialización o en un consumo local de este producto de calidad. Contar con suministros fiables, constantes, y de calidad (productos frescos y sanos como seña de calidad)

BIBLIOGRAFÍA:

Contreras, J. 1993. Antropología de la alimentación. Madrid: Ediciones de la Universidad Complutense.

DE LA CRUZ-MODINO, R., PIÑEIRO-CORBEIRA, C., 2022. Small but strong: Socioeconomic and ecological resilience of a small European fishing community affected by a submarine volcanic eruption. *Ocean and Coastal Management*, Vol. 223.

Mesa H, E., Hernández, J. C., Navarro, J. F...2010. Not only food. Marine, terrestrial and freshwater mollusc in archaeological sites), *Munibe. Suplemento*, págs. 286-293.

Pascual-f, J. J., Florido, D.C., De La Cruz-modino, R., & Villasante, S. 2020. Small-Scale Fisheries in Spain: Diversity and Challenges. In J. J. Pascual-Fernández, C. Pita, & M. Bavinck (Eds.), *Small-Scale Fisheries in Europe: Status, Resilience and Governance* (pp. 253-281). Cham: Springer International Publishing.

