

La importancia de la gastronomía en la economía local.

La gastronomía ha pasado de ser un concepto vinculado al lujo y a la riqueza de las clases dominantes, a un valor cultural y un recurso turístico.

En esta ponencia repasamos varios ejemplos de productos identitarios de un área local delimitada, por ejemplo en un municipio o en una comarca, que han alcanzado un alto valor gastronómico especialmente gracias al amparo de sellos de garantía de origen (IGP, DOP, DOC, etcétera) y han ayudado a desarrollar un nuevo concepto de gastronomía local que se ha convertido en un factor de crecimiento económico y en un importante recurso turístico.

1. El concepto. Gastronomía vs comida.

Cuando el capitán Hastings intenta explicarle a su amigo y socio Hercule Poirot cómo es la gastronomía inglesa, éste le interrumpe bruscamente y le dice que en Inglaterra no hay gastronomía, hay comida.

Este discernimiento, dicho con un tono bastante peyorativo por parte del detective belga, nos puede servir para marcar una diferencia importante de matiz entre una cosa y otra.

¿Qué es comida y cuándo es gastronomía?

La comida, aquello que tomamos para cubrir una de nuestras necesidades esenciales: alimentarse, nutrirse.

La gastronomía en cambio es el arte del buen comer. Hemos pasado de una acción que cubre una necesidad a otra que satisface un deseo, un placer.

2. La gastronomía surge como ciencia en Francia en el siglo XIX

Si vemos la definición del diccionario Oxford, avanza un poco más allá de la definición y nos cuenta que es un término que surge a comienzos del siglo XIX en Francia, como evolución del término griego gastrología.

En el siglo XIX, en Francia hay no pocas publicaciones periódicas que se dedican de manera monográfica a la gastronomía.

Entre 1859 y 1869, justo un año antes de morir, Alejandro Dumas escribe su Gran Diccionario de Cocina, el primer gran diccionario gastronómico de nuestro tiempo. En España tendrá su equivalente en el Diccionario de Cocina de Ángel Muro, en 1892.

Muro, define la gastronomía como Ciencia de la fina e inteligente apreciación de los buenos manjares.

Considera la gastronomía, verdadera antítesis de la filosofía alemana, un país por el que no siente ninguna simpatía, como francófilo que es. Muro

trabajó como maquinista de locomotora de vapor en Francia, amén de otros oficios. Él era ingeniero industrial y un ilustrado. Fue amigo de Alejandro Dumas que fue quien le contagió su gusto por la gastronomía.

La gastronomía será siempre una ciencia que se expresa en francés. Prácticamente todos los términos acuñados para expresar conceptos de esta ciencia son franceses. Tanto en lo que se refiere a salsas y elaboraciones

Lenguado Colbert, Chateaubriand, Bechamel, salsa armoricana... volauvent... foie gras...

O la lamprea a la bordelesa.

Como a despieces y cortes de vegetales: Turnedó, entrecot, y hablamos de la mise en place, etcétera.

3. Gastronomía asociada a la opulencia, la aristocracia, las clases dominantes

Sabemos pues, que la gastronomía como ciencia nace en el siglo XIX y su práctica queda relegada durante décadas, más de un siglo, a la aristocracia, la burguesía industrial dominante, en definitiva a las clases dominantes y pudientes.

Durante este tiempo los productos locales eran para el consumo cotidiano, para comer. Era la comida, frente a la gastronomía que se nutría de productos importados, las delicatessen, los quesos más selectos, procedentes de todos los rincones de Europa, los vinos de Burdeos, los Tokaj húngaros, los mejores Portos, Madeira, Jerez, los champagnes, los foies, las frutas tropicales...

Hasta tal extremo es así, que mientras el caviar era importado de Rusia e Irán para servirse en las mesas más nobles, en el río Miño el esturión era pescado hasta el exterminio para utilizarlo como abono en los huertos de uno y otro lado del río

La producción local era sinónimo de producto económico y los productos importados, constituían el ejemplo del lujo en la mesa.

Cambio de paradigma en la alimentación:

Se produce un cambio de paradigma a mediados del siglo XX, especialmente en el último tercio del siglo. Primero llega la producción a gran escala, la agricultura y la ganadería intensivas que ya llevaban décadas practicándose se extienden. Fruto de este cambio:

4. La alimentación prima la cantidad frente a la calidad

En los ámbitos locales, se apuesta por la producción intensiva. De leche, carne, en la agricultura... propiciando la selección de especies y razas que dan más rendimiento frente a las autóctonas. Los productos locales y las razas autóctonas son llevadas hasta el borde de su extinción.

5. La deslocalización de la producción destierra la agricultura y la ganadería local

A partir del ingreso de España y Portugal en la Unión Europea se abre la puerta a las grandes multinacionales del sector alimentario y del transporte. Se popularizan los envases no retornables, lo que facilita la distribución de productos como la leche, los huevos, las bebidas... Cierran los productores locales (cerveza, gaseosa, chocolate, café de vino, refrescos, conservas de pescado, que no pueden competir con las grandes multinacionales que buscan productores más baratos en países emergentes: China, India, Corea...Perú)

El valor del producto local cae.

6. El regreso al origen

Hasta que se invierten los papeles, especialmente con la apuesta por valores como la sostenibilidad, la recuperación de los sabores tradicionales, el producto de kilómetro cero y la trazabilidad que garantiza el origen.

Recuperación de las razas autóctonas.

Productos con sellos de garantía.

En Galicia hay más de una treintena y en el Norte de Portugal pasan del medio centenar.

La gastronomía se convierte así en motor de la economía local, sobre todo en el ámbito rural. El caso de las bodegas, la ganadería sostenible, los productos agroalimentarios con certificación ecológica. La FAO apuesta por aquellas áreas del planeta en las que se ha preservado el valor de la producción tradicional y crea el sello de SIPAM (Sistemas importantes del patrimonio agrícola mundial) en la que se incluyen en Europa tan solo tres áreas, las tres en la península Ibérica y una de ellas en el norte de Portugal, el sistema de silvicultura y pastoreo del Barroso.

7. La importancia de la gastronomía como recurso económico local

La gastronomía genera empleo en toda la cadena de valor, desde el sector primario, transformación, comercialización, servicios, turismo, mundo 2.0. Allí donde existe un aprovechamiento de todo el ciclo completo, se produce una mayor riqueza económica, a partir de:

- a- El sector primario, con la obtención del producto ya sea agrícola, ganadero o pesquero, genera puestos de trabajo y riqueza. A diferencia de los productos alimentarios en general, que siguen a merced de la política basada en costes y rendimiento económico lo que propicia una posible deslocalización cuando aparecen áreas en las que resulta más barata su producción, los productos gastronómicos están ineludiblemente vinculados a su origen: No se puede elaborar vino de Porto fuera de su región vinícola, ni Vinho Verde, ni Ribeiro.
- b- La transformación en origen, permite el amparo de sellos de Denominación de Origen Protegida (DOP, DOC) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y genera empleo adicional.
- c- La vinculación de la gastronomía local a esos productos, permite darle un valor adicional a los restaurantes locales que no solo pueden elaborar sus platos con productos locales, también ayudan a su difusión.
- d- Se establece un vínculo entre gastronomía y un turismo de alto poder adquisitivo que no está centrado en la temporada alta.

8. Conclusión

La gastronomía es mucho más que comida y mucho más que un recurso económico. Es cultura vinculada a un territorio, a su paisaje. Una cultura dinámica que ayuda a su desarrollo sostenible y a darle visibilidad en el mundo.

FRANCISCO GIL