

# Globalización y cultura popular. El caso de



*slow  
food*

*Herminia Casanueva*

## **RESUMEN**

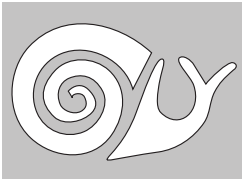
Ante la globalización de la producción, transporte y comercialización de los alimentos y la consecuente estandarización de los sabores, se presenta el caso de *Slow food*, como alternativa para el rescate de la tradición culinaria de los pueblos, mediante acciones que apoyan la preservación de la biodiversidad, la agricultura a pequeña escala, la producción artesanal y el placer de la degustación.

**Palabras clave:** *Slow food*, patrimonio cultural, globalización, cocina tradicional.

## **ABSTRACT**

Before the globalization of the production, it transports and commercialization of foods and the consequent standardization of the flavors, appears the case of *Slow food*, as alternative for the rescue of the culinaria tradition of the towns, by means of actions that support the preservation of the biodiversity, agriculture on small scale, the artisan production and the pleasure of the tasting.

**Key words:** *Slow food*, cultural patrimony, globalization, traditional cooks.



## Antecedentes

El acelerado incremento del comercio mundial de alimentos que prácticamente ya cubre los principales centros de población del planeta ha tenido distintas consecuencias, entre ellas el nacimiento de movimientos que se oponen a esta estandarización de las comidas, de los sabores, y que procuran el rescate de las comidas locales, la diversidad de los sabores, la protección del consumidor y, finalmente, la protección de la biodiversidad y de la agricultura de pequeña escala.

Entre estos movimientos se encuentran los llamados “farmers markets”, cada vez más populares en Inglaterra, Canadá y en algunos estados de los Estados Unidos; en ellos se ofrece a los productores la oportunidad de comercializar sus productos localmente logrando con ello buenos precios, tanto para el productor como para el consumidor, eliminando la intermediación y rescatando el vínculo humano entre productores y consumidores (Foundation for Local Food Initiatives, 2005:1).

Otros movimientos promueven una agricultura urbana, como la Fundación Terra, que en conjunto con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) impulsan el proyecto de “Ciudades Verdes” con el que intentan dar una cara humana a los problemas ambientales, principalmente la de los habitantes de las zonas urbanas, activando el papel de los ciudadanos en el logro de un desarrollo sostenible y equitativo (FAO, 2005:3).

Como parte de este amplio panorama de iniciativas, destaca la organización denominada *Slow Food*, que es un caso interesante de análisis tanto por la evolución de su planteamiento, como por la gran acogida que está teniendo en el mundo.

Fundado en Italia en 1986, como respuesta ante el frenesí de la llamada “fast food” y el “fast life”, es una asociación sin fines de lucro, que cuenta con más de 80 000 miembros en 80 países. Uno de sus objetivos originales fue la protección del derecho a degustar la diversidad de sabores en las comidas y en las bebidas.

Su fundador Carlo Petrini ha señalado que el deliberado movimiento de especies con características funcionales diseñadas solo para la industria de los alimentos y no para el placer de la comida, y el consecuente sacrificio de muchas variedades en el “altar de la producción masiva”, es el precio que la sociedad ha pagado por tener acceso a cualquier alimento, en cualquier parte y en cualquier período del año (*Slow food*, 2004:2).

Concebida como un punto de unión entre la estética y el placer, preconiza la educación para la degustación de las comidas, el apoyo a la producción de alimentos artesanales, la agricultura de pequeña escala, la biodiversidad y el respeto al medio ambiente. Esta organización, cuyo logo es un caracol, sostiene que la alimentación es un acto cultural, social y político, un hecho que nos enlaza al mundo, que nos vincula con el medio ambiente y con la sociedad.

En su intento por preservar las comidas tradicionales vinculadas con la biodiversidad, o sea, aquellas que se elaboran con productos propios de cada región y que forman parte del patrimonio cultural de esa región,

*Slow Food* ha creado un sistema llamado “El arca del gusto”, partiendo del mismo concepto que la bíblica Arca de Noé, registra y trata de mantener vivos en la cultura de los pueblos, aquellas comidas que deben ser salvadas del “diluvio” de los productos agroindustriales estandarizados a lo largo del mundo (*Slow food*, 2004:3).

Si bien la producción artesanal de alimentos puede estar en aparente contradicción con las normas técnicas y sanitarias que regulan el comercio internacional de alimentos, los miembros de esta organización sostienen que muchas de estas normas tienen como propósito favorecer y proteger a la gran industria agroalimentaria, más que proteger a los consumidores, por lo que es esencial que los pequeños productores y los consumidores tengan una representación efectiva en las organizaciones que como el Codex Alimentarius, la FAO o la Organización Mundial de la Salud (OMS) están encargadas de elaborar la normativa que regula al sector agroalimentario.

En cuanto a la pérdida de la biodiversidad como consecuencia de la estandarización de las normas de comercialización para productos alimenticios y la consecuente producción de un solo producto en grandes extensiones de tierra, con la práctica de monocultivo, la Fundación *Slow Food* para la Biodiversidad, ha denunciado que:

- el 75% de los productos alimenticios europeos se han perdido desde 1900.
- el 93% de los productos alimenticios norteamericanos se ha perdido en el mismo período de tiempo.
- 33% de inventario de variedades vivas del planeta han desaparecido o están amenazadas de desaparición.
- 30 000 variedades de vegetales se han extinguido en el último siglo, y una más se pierde cada seis horas (*Slow Food* Foundation, 2005:1).

Con base en estas consideraciones, la misión de *Slow food* es organizar y crear proyectos que defiendan la herencia agrícola, la biodiversidad y las tradiciones gastronómicas que forman parte de la cultura popular.

Según lo que preconiza esta asociación, los pequeños productores agrícolas, junto con los cocineros expertos de las cocinas locales, son capaces de elaborar alimentos de calidad, superiores a los de la gran industria alimentaria, tanto por la frescura de sus ingredientes, que provienen de mercados locales, por lo que no han tenido que ser preservados con aditivos para ser enviados a mercados lejanos y no han sido estandarizados, sino que se respeta su variabilidad como parte de su valor. Asimismo, sostiene, también, que el consumidor tiene el derecho a educar su gusto para apreciar la diferencia entre nutrirse y degustar la comida, que el placer de comer debe ser accesible para todos y que debe formar parte de los aprendizajes que entrega el sistema educativo.

Pero para ofrecer acceso a las distintas comidas locales, es necesario proteger a los pequeños productores agrícolas, aquellos que producen para un mercado local en el que sus productos son apreciados y en donde las recetas para prepararlos forma parte de una tradición y del patrimonio cultural de un pueblo.





Señora con cocina de leña.

## Comida tradicional y cultura

---

Por su parte, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) proclamó, en octubre de 2003, la “Convención para la salvaguarda de la herencia cultural intangible”. En esta convención se reconoce que la herencia cultural intangible transmitida de generación en generación es constantemente recreada por comunidades y grupos, en respuesta a su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, y que provee un sentido de identidad y cultura, mediante la promoción del respeto por la diversidad cultural y las diferentes manifestaciones de la creatividad humana.

Se incluyen en esta convención las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura, tales como las herramientas y el hábitat.

Refiriéndose específicamente a las artes interpretativas, entre las que se incluyen las artes culinarias, la Convención señala que:

"Las artes interpretativas como la música, el baile, el drama, el teatro, los ritos y las artes marciales no existen por sí solas. Puede existir la partitura de una composición musical, pero no la música en sí.

Del mismo modo, aunque las técnicas para elaborar piezas artesanales o las recetas de cocina pueden reducirse a fórmulas, el acto mismo de la creación no tiene forma física. La interpretación y el acto creador son intangibles, están encarnados en la destreza o en la técnica de quienes lo realizan" (UNESCO, 2003:6).

En consecuencia, la preservación de estos bienes culturales intangibles implica la preservación y transmisión de las destrezas y las técnicas necesarias para realizarlos de una generación a otra, mediante la identificación de maestros en sus respectivas artes y la formación de discípulos que mantengan viva esta herencia.

La naturaleza inmaterial de este patrimonio incrementa su vulnerabilidad, por lo que es urgente conservarlo mediante registros, grabaciones y otras técnicas, sin embargo, la forma más efectiva de salvaguardarlo es transmitirlo a las siguientes generaciones como un elemento vivo de la cultura, para que lejos de desaparecer, siga creciendo y enriqueciéndolo.

Un buen ejemplo de la vinculación entre cocina popular y cultura se encuentra en la solicitud planteada por México para incluir su cocina como parte del Patrimonio Intangible de la Humanidad, los argumentos que respaldan dicha solicitud son:

- la globalización ha traído consigo nuevos ingredientes, aparatos electrónicos modernos, tiempos de comida diferentes y una mayor influencia de la comida estandarizada o “fast food”.
- la evolución de la gastronomía ha creado nuevas tendencias que merecen conservarse y difundirse como la nueva alta cocina mexicana.
- la falta de empleos, la migración, la desaparición de pueblos indígenas, la devastación del entorno natural y la desintegración familiar amenazan la herencia culinaria auténtica.
- para mantener la identidad es necesario preservar y proteger las tradiciones, los valores y las muestras artísticas que determinan un ser nacional y una cultura (CONACULTA, 2004:2).

La cocina tradicional es pues una de las muestras más claras de la cultura de un pueblo, una de las mejores maneras de acercarse a la cultura de una región y una experiencia gastronómica para quien la quiera disfrutar.



## Mercado local y globalización

---

Existe, dentro de la corriente que busca imponer la globalización un énfasis en la estandarización de la producción y manejo de alimentos, siendo este uno de los mejores ejemplos de la amenaza que la globalización significa para la cultura popular.

En este contexto, B. Halweil ha señalado en su obra *HOME GROWN: THE CASE FOR LOCAL IN A GLOBAL MARKET* (2002) que existe una tensión inevitable entre el gusto humano por la variedad y la homogenización global de la comida. El sistema que provee alimentos a distancia ofrece a los consumidores una oportunidad sin precedentes de acceso a “cualquier comida, en cualquier tiempo, en cualquier lugar”.

No obstante, transportar los alimentos a largas distancias requiere más empaque, refrigeración y combustible, lo que genera grandes volúmenes de basura y contaminación. Los alimentos que deben ser transportados a largas distancias y que son sometidos a períodos de almacenamiento de semanas, meses e, incluso, años, requieren de la adición de preservantes y aditivos, y enfrentan mayores riesgos de contaminación en su viaje de la granja a la mesa. En esta situación, el consumidor no tiene prácticamente ninguna opción de establecer una relación con el productor original, quien es anónimo, para manifestarle sus gustos y sus preferencias; él es simplemente el destinatario final de un sistema de producción y comercialización que abarca muchos intermediarios e, incluso, puede abarcar varios países. (Halweil, 2002:7).

Uno de los supuestos básicos entre quienes preconizan las ventajas de la globalización, consiste en afirmar que los productores agrícolas deben especializarse en producir aquellos alimentos en los que poseen ventajas comparativas y adquirir los demás de otros mercados en cualquier parte del mundo.

Así pues, en lugar de venderles sus productos a sus vecinos, los campesinos se ven forzados a vender en una larga y compleja cadena de comercialización, en la cual ellos son una pequeña parte, y el precio que reciben por sus productos también refleja la poca importancia que tienen dentro del engranaje al que se ven sometidos.

Entre las consecuencias identificadas de este modelo, se encuentran la reducción de los ingresos de los productores. Experiencias recogidas de países que se han incorporado a los llamados mercados libres, muestran que la pobreza rural está aumentando, a pesar del incremento en las exportaciones, sobreexplotación de la tierra con monocultivos intensivos, pérdida de la producción de variedades de consumo local en aras de satisfacer el estándar internacional y dependencia de mercados sobre los que no se tiene ningún control, son algunos de los efectos negativos que ya se han comprobado (WWI, 2004:2).

Las facilidades abiertas por la globalización para el tráfico internacional de alimentos conllevan una trazabilidad mucho más difícil de los alimentos; la trazabilidad es el conjunto de técnicas que permiten reconstruir la trayectoria de un alimento desde su origen hasta el consumidor final, con el propósito de disminuir la posibilidad de contaminación física, química o biológica, sobre exposición a agroquímicos o a otros



riesgos derivados de tiempo y la distancia entre el punto de producción y el de consumo.

Quienes se oponen a la globalización de los alimentos impulsan la filosofía de consumir lo que viaje menos; los productos más cercanos y propios de cada región y estación del año, sobre los que el control es siempre más fácil y, por ende, menos susceptibles a contaminación.

Así World Watch Institute (WWI) ha denunciado que los alimentos viajan cada vez más; el Instituto advierte que el valor del comercio internacional de alimentos se ha triplicado, el volumen de producción se ha cuatruplicado desde 1960 y que estos incrementos no han tenido su efecto en la erradicación del hambre, por el contrario, El número de pobre se ha incrementado sobre todo alrededor de las tierras dedicadas al monocultivo.

Las personas que consumen los productos propios de la región en la que viven, no solo disfrutan de alimentos más frescos, pagan menores precios por ellos, ayudan al ahorro de energía y a la reducción de gases de efecto invernadero sino que, también, el productor mantiene el contacto con el consumidor final y recibe un precio mejor por sus productos al disminuirse o desaparecer la cadena de intermediación.

---

## La lechuga viajera

Fortalecer y diversificar la producción local de alimentos también tiene importantes consecuencias para el planeta; de acuerdo con los compromisos adquiridos por los países signatarios del Protocolo de Kyoto, para el año 2012 se debe lograr una reducción significativa de la emisión de gases de efecto invernadero.

Según la Convención Marco de las Naciones Unidas para el cambio climático, la temperatura terrestre ya ha subido más de 0,6°C desde los últimos años del siglo XIX. La razón principal de esta subida es el proceso de industrialización iniciado hace siglo y medio y, en particular, la combustión de cantidades cada vez mayores de petróleo y carbón, la tala de bosques para abrir nuevas tierras a la agricultura y las prácticas agrícolas intensivas en agroquímicos. (Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el cambio climático, 1992:11).

Hasta hace pocos años, la mayor parte de la población del planeta obtenía sus alimentos de productores locales; en Costa Rica un segmento importante de la población obtenía la mayoría de sus alimentos de pequeñas huertas caseras, la dieta incluía un alto consumo de verdura que se producía en explotaciones familiares y se consumía recién recolectada. Esta dieta tiende a desaparecer en forma acelerada por el cambio en los tiempos de comida, derivado del cambio en las jornadas de trabajo, y por el proceso de urbanización que impone cada vez mayor distancia entre el punto de producción y el lugar de consumo de los alimentos.

Estudios realizados en Estados Unidos muestran que, en promedio, las frutas y los vegetales viajan entre 2 500 y 4 000 kilómetros entre la granja y el mercado y que esta distancia se ha incrementado un 20% en los últimos veinte años.

Este fenómeno, estimulado por los avances en la tecnología de los alimentos que permiten congelar, empacar al vacío, enlatar y bombardear con gases los alimentos para prolongar su vida útil y para que puedan así ser transportados a largas distancias y mantenerse “como si fueran frescos” por más tiempo, genera situaciones absurdas como, por ejemplo, que puede ser más fácil comprar una banana o un palmito de Costa Rica en Alemania, que en el mercado local, excluyendo, por supuesto, los productos que por algún defecto fueron rechazados y que no son aceptados por los mercados que exigen solo primera calidad.

Un estudio hecho en Estados Unidos denuncia que una lechuga cultivada en el Valle de Salinas, California y trasportada más de 5 000 kilómetros hasta Washington, D.C. requiere 36 veces más energía, proveniente de los combustibles fósiles necesarios para transportarla, que las calorías que proporciona como alimento cuando llega al punto de destino, y si esa misma lechuga llegara a los mercados ingleses, las unidades de energía para transportarla suben a 127 (Hallweil, 2002:20).

Una dieta básica que incluya un poco de carne, granos, frutas y vegetales elaborada a partir de ingredientes importados, puede requerir hasta cuatro veces la energía y ser responsable de cuatro veces la emisión de gases de efecto invernadero, que su equivalente elaborada a partir de ingredientes producidos localmente.

Una parte importante del comercio internacional de alimentos resulta ilógico, pues muchas veces incluye la importación de algún alimento en un país que lo produce. Un estudio realizado en el Reino Unido muestra que este país importa leche, carne de cerdo y cordero y que, simultáneamente, exporta estos mismos productos hacia otros mercados.

La explicación de este fenómeno se encuentra en el mecanismo de compra que tienen los grandes almacenes, los cuales prefieren adquirir sus productos de un proveedor que les garantice que el alimento se ajustará a un patrón estandarizado, predeterminado, en las cantidades requeridas y a lo largo de todo el año, condición que está fuera del alcance de los productores locales.

Esta situación ha llevado al economista danés H. Daly a afirmar que *“los americanos importan galletas de azúcar danesas y los daneses importan galletas de azúcar americanas. Por lo que intercambiar envases sería con toda seguridad más apropiado”* (Daly H, 1993:50).

Además de los beneficios económicos que reciben productores y consumidores cuando comercian directamente, la relación personal entre ellos también es beneficiosa pues el consumidor puede expresar sus preferencias y manifestar sus opiniones frente a la calidad del producto que se le ofrece. Esta relación también estimula al productor para que incurriera en el procesamiento de los alimentos, la experiencia ha demostrado que las mujeres que tradicionalmente se ha responsabilizado de preparar los alimentos en sus hogares, poseen buena disposición, habilidad y conocimientos para iniciarse en el procesamiento en pequeña escala de productos alimenticios.



## Conclusiones

---

Como se ha visto, el proyecto impulsado por *Slow Food* y otros semejantes ha él buscan rescatar la dimensión humana de una función tan vital como la alimentación, de la vorágine impulsada por intereses económicos globales que no tienen arraigo en ningún lugar y cuya meta es lograr la mayor ganancia posible.

La pérdida del patrimonio cultural, el incremento en los niveles de pobreza, la degradación del medio ambiente, la pérdida de especies nativas y el incremento en la emisión de gases de efecto invernadero, no han sido razones suficientes para detener la escalada del *fast food* y el esquema productivo que los respalda.

Presentes en cualquier actividad de la vida cotidiana, en grandes rótulos en las calles y carreteras, en los medios masivos de comunicación o en el “patrocinio” de actividades benéficas, una de las formas más sutiles de propaganda, la gran industria alimentaria ha entrado a nuestras vidas y las afecta profundamente.

Adoptar una actitud crítica y consciente del rescate que en nuestra vida diaria debemos hacer de nuestro patrimonio y nuestra herencia cultural, preparar y consumir aquellos alimentos que a lo largo del tiempo nos han sido heredados, apoyar a los productores locales, comprar los alimentos realmente frescos y no los que han sido preparados para parecerlo, no solo repercutirá en una mejor calidad de vida sino que la economía local se verá favorecida y el planeta lo agradecerá.

La cocina constituye un elemento fundamental de la cultura, es un factor de identidad y regocijo, es ocasión de la convivencia humana, el tiempo donde nos reunimos a cumplir el ritual que nos mantiene vivos y en el que recreamos la cultura en ocasión del pan nuestro de cada día.

Buen Provecho !!!

## Bibliografía

---

CONACULTA. <http://www.conaculta.gob.mx/informederesultados.html>

DALY H.  
1993 **The Perils of Free Trade**. Scientific American. Noviembre.

FOUNDATION FOR LOCAL FOOD INITIATIVES. [www.localfood.org.uk](http://www.localfood.org.uk)

FAO. Día Mundial del Medio Ambiente en 2005. **La agricultura urbana impulsa la seguridad alimentaria**. <http://www.fao.org/news-room/es/news/2005/102877>

HALWEIL, B.  
2002 **Home Grown: the case for local food in a global market**. World Watch Paper, 163. State of the world library. Noviembre

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS  
1992 **Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el cambio climático**. [http://unfccc.int/portal\\_espanol/essential\\_backgroun/convention/items/3](http://unfccc.int/portal_espanol/essential_backgroun/convention/items/3).

SLOW FOOD FOUNDATION FOR BIODIVERSITY  
<http://www.slowfoodfoundation.com/> 01/06/05

SLOW FOOD. **SLOW FOOD S'EXPRIME AUPRES DE LA FAO**. <http://www.slow-food.org/france/00001861fr.html>. 01/12/04

UNESCO  
2003 **Convención para la salvaguarda de la herencia cultural intangible**. 32° Conferencia General, París. Octubre.

WWI. WORLD WATCH INSTITUTE  
2005 **State of the world 2005**. [www.worldwatch.org](http://www.worldwatch.org). 20/04/05.