

La patrimonialización de la cultura alimentaria: apuntes para su desarrollo en el caso de la miel en Ayora¹

Albert Moncusí Ferré²

Introducción

Los humanos somos peculiares por nuestra capacidad de generar símbolos; de imaginar nuestro mundo. Tratamos de orientar prácticas y componer discursos a partir de creencias, valores y conocimientos. La alimentación no es ajena a esa peculiaridad. Para subsistir, el organismo humano exige nutrientes, pero más allá de ello, estamos en un mundo que es nuestro gracias a cierta representación simbólica compartida que llamamos cultura y a través de la cual, entre muchas otras cosas, establecemos relación con los alimentos.

En este texto abordaremos el intrínseco vínculo entre alimentación y cultura, con un enfoque particular surgido del interés en explorar la cuestión de la patrimonialización de elementos de la cultura alimentaria, a partir del caso concreto de la miel en Ayora. Empezaré definiendo la alimentación desde el punto de vista socioantropológico para entrar después en la cuestión específica de la patrimonialización alimentaria y terminar con algunos apuntes sobre el caso particular de la miel en Ayora.

La alimentación, bajo el prisma socioantropológico

En mis clases de alimentación y cultura del Grado en Nutrición Humana y Dietética, suelo empezar preguntando la diferencia entre alimentación y nutrición. La respuesta es invariablemente la misma: la alimentación es una acción voluntaria y consciente, a diferencia de la nutrición, que es todo lo contrario. La misma definición se puede encontrar en libros generales que tratan de abordar la alimentación desde la mirada de las Ciencias de la Salud, como por ejemplo los de Marrodán y otros (1995) o Moreno (2003). Sin embargo, si bien la necesidad de nutrientes es indudablemente universal, no lo son la forma que toman esa voluntad y esa conciencia que definen la alimentación en cada sociedad, y cuya comprensión sólo puede ser abordada profundamente desde el enfoque socioantropológico, que conjunta la aportación de dos disciplinas distintas: la Sociología y la Antropología Social y Cultural. No es este el lugar para una amplia digresión sobre lo que diferencia a ambas disciplinas. Baste con decir que proceden de tradiciones distintas, definidas con una especialización establecida fundamentalmente en el siglo XIX, alrededor de un distinto objeto.

¹ Ponencia de la jornada "Educación y formación en torno a la agroindustria valenciana de interior: la apicultura y su cultura". Ayora, 10 de octubre de 2013.

² Profesor Contratado Doctor. Departament de Sociologia i Antropologia Social. Universitat de València.

La Sociología partió del estudio de los humanos de las sociedades occidentales, reconocidas como contemporáneas, complejas y como un conjunto con grandes similitudes y algunas diferencias. Eran su objeto hechos sociales protagonizados por sociedades de enorme diferenciación interna, con un alcance analítico que iba más allá de lo local. Por su parte, la Antropología Social y Cultural encontró el núcleo de sus aportaciones en el estudio de comunidades no occidentales, consideradas por entonces como el vestigio histórico de un pasado primitivo y definidas, por contraste con aquellas sociedades modernas, como simples y más homogéneas. La observación de sociedades ajenas y su lectura como ejemplos de épocas antiguas ya había tenido precedentes anteriores, como mostraron Llinares (1983) y Caro Baroja (1991). La novedad la supusieron el surgimiento de una metodología específica –el trabajo de campo etnográfico– y el acento en la necesidad de comprender distintos códigos culturales desde una aproximación a lo local (Salazar, 1996). Hoy la Antropología Social y Cultural considera todas las sociedades como igualmente contemporáneas y encuentra su anclaje en el trabajo de campo etnográfico y la constante consideración de la diversidad cultural. A todo ello hay que añadir que, en cierto modo, “sociedad” y “cultura” son los términos que han orientado, respectivamente, la reflexión sociológica y la antropológica. Sin embargo, ambas disciplinas se han aproximado hoy en un enfoque socioantropológico que aspira a comprender lo local y lo global, desde la comprensión de los procesos sociales y culturales, la combinación de métodos cuantitativos y cualitativos y de análisis abstracto y observaciones concretas sobre el terreno (Hamel, 1997).

Ver la alimentación desde el punto de vista socioantropológico supone descubrir las múltiples formas de cumplir un papel que va más allá de lo metabólico. Comer es, desde este prisma, incorporar nutrientes pero también significados (Carrasco, 1992; Contreras, 1993). Para comprenderla es preciso responder al quién, qué, cuánto, cómo, cuándo, dónde, por qué y para qué del acto de producción, distribución, aprovisionamiento, preparación, conservación, disposición, consumo y eliminación de alimentos en una sociedad determinada y en el conjunto de la humanidad. Estas últimas son las fases propias a las que trata de responder todo sistema alimentario (Poulain, 2002; Contreras y Gracia, 2005) en su aspiración de cubrir distintas funciones. Podemos establecer, adaptando la propuesta de Contreras (1993), que estas son: 1) Hacer posible la supervivencia del organismo con la adaptación a cierto hábitat; 2) Afirmer posición social y expresar estatus y prestigio; 3) Expresar sociedad y simbolizar comunidad e identidad colectiva; 4) Comunicar valores y normas de comportamiento cultural; 5) Afrontar el estrés emocional i reforzar la autoestima. La finalidad del enfoque socioantropológico de la alimentación es ver cómo en cada contexto sociocultural e histórico específico los humanos construimos la relación con los alimentos en las fases enumeradas y la consiguiente respuesta a las funciones que acabamos de ver. Así, tratamos de trascender la enunciación de las funciones para ir hacia los procesos sociales y culturales que subyacen a la forma en la que les damos respuesta.

Patrimonialización de la cultura alimentaria

La tercera de las funciones de la alimentación enumerada en el punto anterior (expresar sociedad y simbolizar comunidad e identidad colectiva) se pone de manifiesto, entre otras cosas, en los procesos de patrimonialización alimentaria. En general, la patrimonialización es la construcción de conjuntos de bienes definidos como de interés público, seleccionados y representados en el presente, por su valor simbólico y/o material en relación al pasado y conservados para el futuro. El patrimonio cultural es una selección discursiva de un acervo cultural que proporciona información de un grupo en el contexto de la humanidad y/o de ésta en su conjunto (Santamarina, 2005). Una selección sujeta a disputas y negociaciones que protagonizan agentes desde distintas lógicas entre las que se encuentra la identitaria (Moncusí, 2005). Construir esa parte de una cultura que distinga y caracterice un colectivo puede reforzar la propia identidad. En este sentido, el patrimonio cultural puede ser manifestación del “nosotros del nosotros” (sentimiento identitario) y del “nosotros de los otros” (exhibición de la propia imagen a otros, por ejemplo, mediante el turismo) (Prats, 1997).

Desde mediados del siglo XX se ha ido construyendo una noción institucionalizada de la selección patrimonial cada vez más amplia. El proceso conlleva una ampliación que supone pasar de la recuperación y conservación de objetos que representaban una práctica cultural (conocidos como “bienes culturales”) a lo que se ha dado en llamar “patrimonio cultural”. En ello ha sido fundamental la UNESCO. Desde que fue creado en 1946, las convenciones y declaraciones de este organismo han tenido un papel considerable en un triple proceso que podemos reconocer en la constitución actual del patrimonio.

En primer lugar, se ha dado una expansión del patrimonio hacia cualquier producción cultural. El siguiente cuadro sintetiza ese cambio:

Figura 1. La expansión patrimonial a partir de Ariño (2002 i 2010), Santamarina (2005), Álvarez (2008) y Bortolotto (2011)



Esta ampliación resulta fundamental en la construcción de lo que sería un patrimonio alimentario institucionalmente reconocido, en la medida en que este sería una selección de la cultura alimentaria; es decir, del "conjunto de actividades establecidas por los grupos humanos para obtener del entorno los alimentos que posibilitan su subsistencia, comprendiendo desde el aprovisionamiento, la producción, la distribución, el almacenamiento, la conservación y la preparación de los alimentos hasta su consumo, e incluyendo todos los aspectos simbólicos y materiales que acompañan a las diferentes fases del proceso" (Gracia, 2002). El viraje hacia los nuevos aspectos a considerar favorece la patrimonialización de la cultura alimentaria.

En segundo lugar, se produce una institucionalización del patrimonio. Desde mediados del siglo XX aumentan los organismos y la legislación que contribuyen a delimitar y proteger el patrimonio, con particular protagonismo de la UNESCO. Para lo que aquí nos ocupa es significativo el surgimiento y consolidación de las distintas fórmulas de "patrimonio mundial" y de la noción de "patrimonio inmaterial". La primera surge del reconocimiento de un patrimonio de la humanidad, presente por primera vez en la Convención de la Haya (1954) y concretizada en la Convención de París (1972) y en la primera declaración de bienes culturales como Patrimonio de la Humanidad, en 1978. En un principio, la lista se caracterizó por la combinación de materialismo, monumentalismo, occidentalismo, cristianismo, historicismo/tradicionalismo en bienes reconocidos que, además, se encontraban sobre todo en países "desarrollados" (Hernández Martí, 2005). El surgimiento de la noción de Patrimonio inmaterial introduce cambios. Aunque tiene algunos precedentes, este concepto se desarrolla entre la Recomendación sobre la Salvaguarda de la Cultura Tradicional y Popular (1989) y la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial (2003) y acaba configurando una especie de opuesto a la definición de patrimonio anteriormente definida, al incorporar bienes de oriente y de religiones no cristianas a tradiciones y muestras de lo que había venido siendo presentado como folklore, cultura popular o patrimonio etnológico (Santamarina, 2011). El cambio abre la puerta a la declaración del patrimonio alimentario bajo el epígrafe "inmaterial". De este modo han acabado siendo declarados patrimonio de la humanidad el *repas* francés, la dieta mediterránea o la cocina mexicana, entre otros. Y ello pese a las contradicciones que puede suponer tratar de delimitar algo tan poroso como la gastronomía o la alimentación de un grupo humano, tan cargada de mestizajes como, en ocasiones, de un elitismo que hacen difícil atribuirle cierto carácter popular. Si a eso le sumamos que puede tratarse de un acervo cuyo vigor y vigencia hacen difícil imaginar un riesgo que exija su protección, la duda sobre su definición como patrimonio está servida. Aunque en algún primer intento, esas contradicciones afloraron como obstáculo (Santamarina y Moncusí, 2008), los casos enumerados muestran un recorrido de mayor éxito.

En tercer lugar, pese al protagonismo institucional que acabamos de comentar, en todo proceso de patrimonialización cultural pueden intervenir diversos agentes, desde las instituciones públicas al mercado, pasando por los expertos y la sociedad civil. De un pueblo indeterminado como fundamento del bien cultural que se patrimonializa, pasamos al reconocimiento de la agencia social de la comunidad local o grupo

concreto. Existen movimientos de defensa o reivindicación desde Administraciones o movimientos sociales que protagonizan pugnas por el reconocimiento patrimonial y también entes privados que tratan de rentabilizar los posibles beneficios de la patrimonialización. Este tercer aspecto justifica que, en realidad, hayamos pasado de la centralidad del patrimonio en sí a la de la patrimonialización como proceso. Es la representación de algo como patrimonio y el reconocimiento de ésta lo que acaba estando en juego. La consolidación del patrimonio inmaterial como categoría institucionalizada es una muestra significativa de ello.

La convención de 2003 estableció no sólo que ese tipo de patrimonio estaba constituido por tradiciones y expresiones orales, artes, usos sociales, rituales o festivos, conocimientos, usos y técnicas. Resaltaba también que debía ser reconocido por comunidades y grupos específicos. De hecho, para realizar inventario la propia UNESCO, en el artículo 11 de la convención de 2003, establece que es necesaria "la participación de comunidades, grupos y organizaciones no gubernamentales relevantes". Pese a que no se definen claramente las nociones de "participación" y "comunidad", se consideran criterios para la inclusión de bienes en las listas de bienes reconocidos (Bortolotto, 2012). En cierto modo se reconoce la legitimidad de la comunidad (de gobiernos locales pero también de asociaciones y movimientos ciudadanos) en el establecimiento de patrimonios. Un documento posterior del Consejo de Europa (la Convención de Faro [2005]) habla de "comunidad patrimonial" para referirse a quienes muestran la voluntad de transmitir patrimonio a las generaciones futuras. Los nuevos postulados suponen que el patrimonio es reconocido a iniciativa de quienes lo identifican como parte de su acervo cultural, lo que supone que aplican una mirada metacultural a su propia cultura; la ven desde fuera, como construcción, para seleccionar algo de ella y reclamar que sea reconocido como patrimonio (Bortolotto, 2011).

Los tres aspectos señalados han contribuido a una efervescencia patrimonial producida en los últimos decenios y a la que distintos autores se han referido con expresiones como obsesión patrimonial (Jeudy, 2001 citado por Bortolotto, 2011), inflación patrimonial (Choay, 1992 y Heinich, 2010), fiebre patrimonializadora (Santamarina, 2009) o promiscuidad patrimonial (Santamarina, 2012). Las sociedades de la modernidad avanzada han desarrollado la tendencia a la saturación simbólica y a la desterritorialización y el consiguiente riesgo derivado del desanclaje identitario. De ahí que esté al orden del día esforzarse en encontrar raíces y autenticidad y de reterritorializar experiencias. El consumo cultural –y en especial el turismo cultural– es un potente motor orientado a satisfacer una creciente demanda en vivencias y experiencias de calidad (Prats y Santana, 2011). Eso facilita la proyección de ese esfuerzo más allá de la comunidad, en buena medida según los dictados del mercado. El creciente valor otorgado no sólo a lo considerado auténtico y genuino, sino también a lo que se reconoce como natural (Santamarina, 2012), es algo a tener en cuenta para configurar un escenario que favorece el surgimiento de proyectos de patrimonialización cultural³ entre los que se encuentran aquellos centrados en la cultura alimentaria.

³ Sobre estas características de nuestro tiempo, en relación con la producción y reproducción cultural, véanse, por ejemplo, Featherstone (2000) y Lipovetsky y Serroy (2010).

En efecto, las expresiones de la cocina local o regional pueden demostrar una fuerte vinculación con un determinado territorio, en cierta época, asociadas a conocimientos, saberes y prácticas específicos (Espeitx, 2004). Pero, al mismo tiempo, pueden ser fundamento de iniciativas turísticas destinadas a aumentar inversiones puede contribuir a la producción de sensaciones; estimular los sentidos, aunque sea a riesgo de banalizar los elementos patrimoniales como tópicos o aspectos llamativos sin más, para responder a las expectativas de los visitantes. La patrimonialización de la cultura alimentaria supone seleccionar productos, platos, técnicas de producción, preparación o conservación y formas comunitarias de consumo alimentario, con todo lo que conllevan de valores y representaciones simbólicas. Los propios productores, elaboradores, Administraciones, miembros de la comunidad local y consumidores que querrán disfrutar de la experiencia serán los actores del proceso, con la colaboración de mediadores como agentes turísticos –entre oferta y demanda– gestores culturales que intervienen para mediar con el fin de favorecer el reconocimiento del patrimonio, su conservación, interpretación y difusión y expertos que facilitan argumentos de valorización y uso.

La patrimonialización de la cultura alimentaria se concreta en museos, centros de interpretación, exposiciones, rutas culturales, parques culturales, catálogos, libros de recetas, enciclopedias, folletos, postales, guías de viaje, páginas web y también en ferias, cooperativas, agrotiendas que favorecen compra para comer, recordar o para regalar calidad, sabor y autenticidad. Es una forma de consumo a la que se puede añadir el acto de comer en restaurantes, cafeterías, bares... independientemente o en el contexto de jornadas o rutas gastronómicas. Está clara, pues, la enorme versatilidad y potencialidad que se atisba tras la patrimonialización de la cultura alimentaria.

Apuntes hacia la patrimonialización de la miel en Ayora

La producción, comercialización y consumo de miel en Ayora es un buen ejemplo de cómo puede operar la patrimonialización de aspectos de la cultura alimentaria. El hecho mismo de recolectar miel supone herramientas, procesos y conocimientos particulares, pero también se apoya en valores y creencias sobre propiedades organolépticas y medicinales que han dado y dan sentido a su consumo. Por otra parte, las pinturas rupestres del abrigo de Tortosillas muestran que la apicultura es una actividad ya presente en Ayora desde hace más de 5000 años. Hombres y mujeres han estado realizando tareas en una cadena que va de la recolección al consumo, con preparaciones culinarias particulares que han incorporado el preciado producto. Aunque se han ido produciendo cambios en todo este tiempo. Se ha pasado de recolectar directamente de la naturaleza a instalar colmenas, primero fijiformes, más tarde movilizadas. La miel ha sido usada como edulcorante prácticamente desde los inicios de su consumo. De hecho fue el principal hasta que, a partir del siglo XVIII, se fue expandiendo mundialmente el azúcar. La miel se asoció bien pronto a la abundancia, como alimento de dioses, símbolo de la tierra prometida o metáfora sexual, para serle atribuidas más tarde propiedades medicinales (Toussaint-Samat, 1987).

En Ayora, la miel fue en principio un producto local pero también transhumante. Se ha documentado que desde el siglo XIV su producción ha sido objeto de regulación entre otras cosas para evitar, por un lado, las complicaciones de la interacción con la producción agrícola y, por otro, la competencia que suponían para los productores locales los colmeneros forasteros (Poveda, 2001). Ayora acoge la Asociación Nacional de Apicultores de España y un Centro Integrado Apícola (CIAV) que investiga sobre aspectos relacionados con el producto. Desde 2001, cada otoño la población celebra el Primer Corte de la Miel, una feria en la que se muestran los productos pero cuya programación contiene también actividades culturales no relacionadas directamente con el producto (visitas guiadas, conciertos, charlas, entre otras cosas). Son esfuerzos para afianzar un importante sector de la economía local, pero que se ve afectado por la competencia que supone la comercialización de mieles importadas que se producen y comercializan a bajo precio (García Patón, 2007). Esfuerzos que, además, tratan de articular el sector con otros de la población y, en particular, con su proyección turística.

La producción, venta y consumo de miel en Ayora ejemplifica el cumplimiento de las cinco funciones de la alimentación a las que nos hemos referido antes. En cuanto a la supervivencia del organismo en cierto hábitat, las condiciones climáticas del valle de Ayora favorecieron el surgimiento y desarrollo de la apicultura y, con ello, la miel se sumó a otros elementos de la particular dieta con la que los ayorinos han sobrevivido durante siglos. Por otra parte, la venta de miel puede ejemplificar también la función relativa a mostrar estatus y diferenciación social. La actual proliferación de mieles de alta calidad supone la venta de un producto cuyo consumo puede llegar a demostrar cierto estatus por parte de quien lo lleve a cabo. En cuanto a la afirmación de comunidad e identidad colectiva, el etiquetado con referencia a la población ya supone cierto referente identitario. En el primer corte de la miel, además, se ponen en escena elementos monumentales, paisajísticos y culturales con los que se identifican los ayorinos. Vemos, pues, que el caso de la miel ejemplifica el cumplimiento de tres de las cinco funciones de la alimentación. En cuanto a la cuarta, es pertinente recordar que a la miel se le atribuyen propiedades medicinales y que sus propiedades edulcorantes la han convertido en una representación de valores positivos plasmada, por ejemplo, en el refranero popular (García Patón, 2007). Por último, existen libros como el Massey (2007) en los que se subraya el efecto positivo de la miel contra el estrés. En realidad, para hablar del cumplimiento de la quinta función sociocultural –afrontar el estrés emocional y mejorar la autoestima– se debería producir no una consideración médica o científica del efecto de consumir miel, sino la búsqueda deliberada de dicho consumo para contrarrestar ese tipo de situaciones. Sin embargo, el libro de Massey puede ser incluido en la categoría de obras de autoayuda, lo que sin duda apunta a un uso potencial en ese sentido.

Por otra parte, como ya hemos visto, la patrimonialización de elementos de la cultura alimentaria se corresponde con la afirmación e identidad colectiva, además de ofrecer recursos materiales a la economía local. La patrimonialización de los conocimientos, procedimientos, valores, creencias y herramientas que entran en la producción, distribución y consumo de la miel en Ayora puede ser muy interesante

tanto para la gente que reside en ayora como para los ayorinos que emigraron y quienes visiten la población. Avalan esas posibilidades la larga trayectoria de esta población en el sector apicultor, pero también las opciones que ofrece el actual contexto de efervescencia patrimonializadora.

De hecho, el recorrido en cierto modo ya se ha iniciado. Existen en España varios museos de la miel, uno de ellos (MUVAMEL) cerca de Valencia. Todos tienen en común la voluntad de mostrar aspectos relativos a la historia, la producción y la elaboración de miel. Algunas propuestas, sin embargo, añaden algo más. Así, por ejemplo, la Casa de la miel de Málaga (Colmenar) organiza un "sendero de la miel", con respaldo municipal y de la Asociación de Apicultores de Málaga, que conjuga la educación sobre la actividad apícola con el senderismo, combinando así patrimonio y paisaje. Además, responsables del museo participan en congresos internacionales y organizan charlas y encuentros sobre la miel. Este museo tiene la particularidad de albergar en su recinto conciertos y otras actividades culturales, lo que lo convierte en dinamizador cultural.

Por su parte, el museo de la miel de Granada (también denominado "Centro de Interpretación de la Apicultura para la Conservación de la Biodiversidad") tiene la particularidad de presentar un discurso que subraya la contribución a la biodiversidad y destaca la exposición de un lagar del siglo XVII. Jerez tiene también un museo de la miel que publicita productos y derivados con sello de calidad como "Marca Parque Natural" o "Calidad Ecológica", con una marca comercial propia "Rancho cortesano". Parece menos centrado en la interpretación para ir directamente a los procesos técnicos de recolección, el valor del producto natural y la organización de actividades culturales como talleres o conciertos. Otros museos, como el Murgia (Euskadi), se centran también en la elaboración natural y producción de miel.

Llama la atención la importancia otorgada a los procesos y, en algunos casos, a la vinculación de la apicultura con la naturaleza y el paisaje. Tal vez lo que parece más ausente es la vertiente relacionada con la simbología y el consumo, aunque para sostener esa ausencia con rotundidad sería preciso un análisis detallado de los discursos museológicos de esos museos. En todo caso, la miel ha sido ya objeto de un discurso patrimonializador que, de hecho, no se encuentra sólo en los museos. La Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) inició en 2010 una campaña para que la UNESCO declarara la apicultura Patrimonio Mundial "por su vital contribución al mantenimiento de la biodiversidad y al equilibrio natural del planeta", fundamentalmente gracias a la polinización⁴. La propuesta fue lanzada en 2010, en el llamado "manifiesto de Bicorp", en el marco de las XVI Jornadas estatales del sector apícola de COAG. En esa población valenciana se encuentran pinturas rupestres de 7000 años, que representan la actividad apícola y que fueron declaradas en 1998 por la UNESCO, bien de interés cultural Patrimonio de la Humanidad, lo que puede que influyera en la idea de la propuesta. Ésta recuerda la ampliación de la

⁴ Se pueden encontrar referencias a la noticia en numerosos sitios de Internet. Uno de los más significativos, por cuanto se refiere a reuniones formales para impulsar la candidatura desde el Estado es la web del Centro de Referencia Apícola de Andalucía, consultada para este texto el 27 de noviembre de 2013: <http://www.centroapicola.com/modules/AMS/article.php?storyid=15>. Al parecer, no es la primera ocasión en la que surge este tipo de propuesta, de la que existen precedentes por parte del ayuntamiento de Montroy (2009) y por parte del estado francés.

noción de patrimonio, hacia el reconocimiento de prácticas en uso (en terminología institucional "vivas") y la combinación de lo natural y lo cultural.

El escenario, pues, podría favorecer que Ayora situara la miel en el centro de un discurso de patrimonialización que articulara distintos recursos históricos y paisajísticos, naturales y culturales, para la valorización por parte de su propia población y un reconocimiento fuera del municipio. Los ejemplos citados dan algunas pistas en la línea de combinar el discurso sobre la apicultura en todas sus vertientes con actividades como el senderismo, la gastronomía o las rutas históricas, articulando de este modo la valoración de la naturaleza y la de la cultura. La proximidad de un elemento único como las pinturas rupestres del abrigo de Tortosillas añade un elemento de genuinidad que convierte a Ayora en un contexto original para la patrimonialización de la miel.

Como ha sucedido en otros casos, puede que llamar a la puerta de la UNESCO sea una buena salida, en la forma de patrimonio inmaterial en materia de conocimientos sobre la naturaleza, organización del trabajo o prácticas que favorecen la biodiversidad. Otra opción podría ser la declaración como paisaje cultural. Semejante reconocimiento podría impulsar la economía local y reforzar la identidad de los ayorinos. El contenido está ahí, pero falta explorar las vías de realizar la patrimonialización de la miel, empezando porque la iniciativa surja de la propia comunidad (con voluntad y consenso) y logre establecer un discurso propio diferenciador.

Bibliografía

- ALVAREZ, M. (2008), "El patrimonio ya no es lo que era. Los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social", en Álvarez, M. y F. J. Medina (eds), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Barcelona, Icaria, pp. 25-44.
- ARIÑO, A. (2002): "La expansión del patrimonio cultural", *Revista de Occidente*, 250:129-150.
- ARIÑO, A. (2010), "La patrimonialización de la cultura y sus paradojas postmodernas", en Porporato, D. (ed.), *Nuove pratiche di comunità. I patrimoni culturali etnantropologici fra tradizione e complessità sociale*, Omega Edizioni, pp. 15-32.
- BORTOLOTTI, Ch. (2011), "Le trouble du patrimoine culturel immatériel", *Terrain*, 26:21-42.
- BORTOLOTTI, Ch. (2012), "The French Inventory of Intangible Cultural Heritage: Domesticating a Global Paradigm into French Heritage Regime", en Bendix, R. y otros (eds), *Heritage Regimes and the State*, Iniversitätsverlag Göttingen, 2012, pp. 265-282.
- CARO BAROJA, J. (1991), *Los fundamentos del pensamiento antropológico moderno*, Madrid, CSIC.
- CARRASCO, S. (1992), *Antropología i alimentació*, Barcelona, Edicions de la UAB.
- CONTRERAS, J. (1993), *Antropología de la alimentación*, Salamanca, Eudema.

- CONTRERAS, J. y M. I. GRACIA (2005), *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel.
- CHOAY, F. (1992), *L'allégorie du patrimoine*, Paris, Éditions du Seuil.
- ESPEITX, E. (2004), "Patrimonio alimentario y turismo. Una relación singular", *Pasos*, 2(2):193-213.
- FEATHERSTONE, M. (2000), *Cultura de consumo y postmodernismo*, Buenos Aires, Amorrortu.
- GARCÍA PATÓN, J. (2007), *El valle de Ayora-Cofrentes. Una comarca con sabor a miel*, Ayora, Grupo de Acción Local Valle de Ayora-Cofrentes.
- GRACIA, M. I. (2002), "La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España", en Gracia, M. I. (coord), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, pp. 15-38.
- HAMEL, E. (1997), "La socio-anthropologie, un nouveau lien entre la sociologie et l'anthropologie", *Socio-anthropologie* [en línea], 1. Consultado el 13 de noviembre de 2013. URL : <http://socio-anthropologie.revues.org/73>.
- HEINICH, N. (2009), *La fabrique du patrimoine. De la Cathédrale à la petite cuillère*, París, Editions de la Maison de sciences de l'homme.
- HERNÁNDEZ MARTÍ, G. M. (2005), "La globalización y el patrimonio cultural", en Hernández Martí, G. M. y otros, *La memoria construida. Patrimonio cultural y modernidad*, València, Tirant-lo-Blanch, pp. 123-158.
- INIESTA, M. (1994), *Els gabinets del món. Antropologia, museus i museologies*, Lleida, Pagès.
- LIPOVETSKY, G. y J. SERROY (2010), *La cultura-mundo. Respuesta a una sociedad desorientada*, Barcelona, Anagrama.
- LLINARES, J. B. (1983), *Materiales para la historia de la Antropología* (3 v.), València, Nau Llibres.
- MARRODÁN, D. y otros (1995), *Antropología de la Nutrición. Técnicas, métodos y aplicaciones*, Madrid, Noesis.
- MASSEY, A. (2007), *Come para sentirte mejor: Los mejores alimentos para combatir la depresión, el estrés y el cansancio*, Barcelona, Robinbook.
- MONCUSÍ, A. (2005), "La activación patrimonial y la identidad", en Hernández Martí, G. M. y otros, *La memoria construida. Patrimonio cultural y modernidad*, València, Tirant-lo-Blanch, pp. 91-121.
- MONCUSÍ, A. y B. SANTAMARINA (2008), "Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad", en Álvarez, M. y F. X. Medina, *Identidades en el plago. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, Barcelona, Icaria, pp.127-142.

- MORENO, C. (2003), *Alimentación y vida saludable ¿Somos lo que comemos?*, Madrid, Universidad de Comillas.
- POULAIN, J. P. (2002), *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF.
- POVEDA, J. V. (2001), *Historia del Valle de Ayora-Cofrentes. Desde la Prehistoria hasta la expulsión de los moriscos (1609)*, Jalance, Mancomunidad del Valle de Ayora-Cofrentes.
- PRATS, LI. (1997), *Antropología y patrimonio*, Barcelona, Ariel.
- PRATS, LI. y A. SANTANA (2011), "Turismo, identidad y patrimonio, las reglas del juego", en Prats, LI. y A. Santana (coords), *Turismo y patrimonio. Entramados narrativos*, Tenerife, Asociación Canaria de Antropología/Revista Pasos, pp. 1-10.
- SALAZAR, C. (1996), *De la razón y sus descontentos. Indagaciones en la historia de la Antropología*, Lleida, Publicacions de la Universitat de Lleida.
- SANTAMARINA, B. (2005), "Una aproximación al patrimonio cultural", en Hernández Martí, G. M. y otros, *La memoria construida. Patrimonio cultural y modernidad*, València, Tirant-lo-Blanch, pp.21-51.
- SANTAMARINA, B. (2009), "De parques y naturalezas. Enunciados, cimientos y dispositivos", *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 64 (1): 297-324.
- SANTAMARINA, B. (2011), "Desvistiendo lo inmaterial. Viejos ropajes para tiempos ávidos: la(s) disputa(s) por la definición del patrimonio(s)", *Actas del XII Congreso de Antropología*, León.
- SANTAMARINA, B. (2012), "Repensar los patrimonios: un ejercicio épico", en Santmarina, B. (coord), *Geopolíticas patrimoniales. De culturas, naturalezas e inmaterialidades. Una mirada etnográfica*, València, Germania, pp.9-27.
- TOUSSAINT-SAMAT, M. (1987), *Historia natural y moral de los alimentos* (v.I), Madrid, Alianza.