



LA GASTRONOMÍA COMO EXPERIENCIA COTIDIANA DE INTERCULTURALIDAD Y DIPLOMACIA CÍVICA EN EL ESPACIO EUROMEDITERRÁNEO

Por: **Jordi Tresserras**

Consultor Internacional y presidente de Ibertur – Red de Patrimonio, Turismo y Desarrollo Sostenible

(Nota: Avance adaptado del artículo completo en prensa para la Red Española de la Fundación Anna Lindh, ReFAL)

A tres décadas del inicio del Proceso de Barcelona, la cuenca del mar común afronta una profunda polarización política y el auge de los discursos de odio. Ante la falta de mecanismos socioculturales en las estrategias dominantes, la sociedad civil organizada reclama su espacio. En este contexto, la Red Española de la Fundación Anna Lindh (ReFAL), junto al Instituto Europeo del Mediterráneo (IEMed), opera como un observatorio clave para elevar iniciativas de base hacia la agenda regional. En esta cotidianidad, la gastronomía y los sistemas alimentarios (foodways) dejan de ser meros hechos biológicos para legitimarse como un lenguaje universal de diplomacia cívica capaz de transformar el acto de comer en un foro de resistencia frente a la exclusión.

EL MESTIZAJE HISTÓRICO DE LA MESA MEDITERRÁNEA.

Frente a las narrativas que pretenden la pureza identitaria, la culinaria de la península ibérica demuestra que las identidades contemporáneas son el resultado de dinámicas continuas de hibridación. La tradición y la innovación constituyen los dos ejes axiales que retroalimentan la gastronomía común, cimentada sobre diversas oleadas históricas:

- **Rutas fenicias, griegas y cartaginesas:** Introdujeron la vid, el olivo y las técnicas de salazón de pescado, junto a productos como los garbanzos, los pollos y las gallinas.



- **Legado romano y visigodo:** Optimizaron tecnológicamente las explotaciones de la «tríada mediterránea» —cuyo componente principal, el trigo, ya se cultivaba desde el Neolítico—, racionalizando la producción a gran escala e incorporando pautas estables en el consumo de lácteos fermentados.
- **Influencia andalusí:** Propició la simbiosis culinaria mutua entre las cocinas musulmana, judía y cristiana (mozárabe). Introdujo el arroz, el azúcar, la alcachofa, la berenjena y la alubia carilla, transformó la estructura aromática con especias y generalizó tecnologías de conservación como los escabeches. Esta impronta agraria y técnica se consolidó en etapas donde estas culturas eran hegemónicas, mucho antes de su transición hacia el estatus de minorías expulsadas en los siglos XVI y XVII.
- **Revolución atlántica:** El intercambio con América aportó pilares identitarios actuales como la patata, el tomate, el pimentón y nuevas variedades de judías que redefinieron los guisos tradicionales.

GASTRODIPLOMACIA CÍVICA Y GASTROINCLUSIÓN

Mientras las relaciones internacionales definen la gastrodiplomacia como una herramienta estatal de poder blando (soft power), este marco propone una reformulación hacia la **gastrodiplomacia cívica o de base (bottom-up gastrodiplomacy)**. Esta variante es ejecutada directamente por organizaciones de la sociedad civil, colectivos vecinales y comunidades municipales para transformar el acto de cocinar en un dispositivo de mediación en barrios de alta diversidad.

A nivel operativo, este enfoque evoluciona hacia la **gastroinclusión**, fortalecida jurídicamente por el Convenio de Faro (tratado del Consejo de Europa ratificado por España en 2022). Bajo este amparo, las cocinas colectivas, asociaciones y pequeños productores se constituyen como «comunidades patrimoniales» con el derecho de gestionar y transmitir sus saberes de forma simétrica. Se superan así los sesgos folcloristas públicos que tratan la diversidad como un adorno de consumo esporádico. El horizonte de estas prácticas se define bajo el concepto de **ciudadanía postmediterránea**: un estatus de inclusión cultural y política que supera las fronteras geográficas estatales mediante la comensalidad compartida.



PERSPECTIVA CRÍTICA EN LA CADENA DE VALOR

Un análisis riguroso de la gastronomía social exige un enfoque interseccional para visibilizar las relaciones de poder que cruzan el género, la clase, la racialización y la situación administrativa. Históricamente, la cocina como labor cotidiana de cuidados y memoria familiar ha sido asignada mayoritariamente a las mujeres en toda la cuenca mediterránea, mientras que el prestigio de la restauración comercial ha sido masculinizado sistemáticamente. Esta asimetría condena a las mujeres a la precariedad y a la devaluación de sus competencias técnicas. La gastroinclusión busca subvertir estas dinámicas, posicionando los saberes tradicionales femeninos como un núcleo central de visibilización profesional y agencia cívica.

Asimismo, el entorno digital no es neutral. Las estructuras algorítmicas de redes como Instagram o TikTok tienden a premiar interacciones emocionales rápidas que viralizan discursos racistas o islamófobos. Promueven narrativas meritocráticas engañosas que disocian el plato estético terminado de las condiciones materiales de su producción, invisibilizando la precarización de jornaleros temporeros, personal de limpieza o repartidores (riders). Frente a estos riesgos, la gastronomía ofrece un enorme magnetismo para que la juventud despliegue narrativas alternativas críticas en el entorno virtual.

TEJIDO ASOCIATIVO Y BUENAS PRÁCTICAS TERRITORIALES

La viabilidad de este marco metodológico se demuestra en proyectos consolidados que operan sobre el terreno. En Barcelona, **Mescladís** despliega itinerarios formativos para jóvenes migrantes incorporando sus recetarios tradicionales bajo los presupuestos de la pedagogía crítica, mientras que la **Fundación de Cultura Islámica (FUNCI)** combate la islamofobia recuperando huertos urbanos arqueológicos andalusíes. Por su parte, la **Fundación Dieta Mediterránea** actúa en la preservación del valor cívico del patrimonio frente a las lógicas agroindustriales deslocalizadas, un esfuerzo de inserción sociolaboral en la alta cocina que la **Fundación Raíces** replica a nivel estatal mediante su programa "Cocina Conciencia".

En el ámbito de la mediación cultural y la edición de recetarios solidarios, la Comisión Española de Ayuda al Refugiado (CEAR) destaca a través de **Lakook Catering** e iniciativas como "Acoge un Plato", orientadas a personas refugiadas. Asimismo, la **Asociación Presencia Gitana** defiende los derechos de su pueblo mediante el análisis de los sistemas culinarios romaníes e impulsa la postulación de la Ruta Europea de la Cultura Gitana ante el Consejo de Europa.



Una iniciativa destacada de gobernanza local es **Castelldefels Capital Gastronómica (Barcelona)**, proyecto municipal de mediación cívica fundamentado en una alianza entre el Ayuntamiento y su Gremio de Hostelería. Integrada en Saborea España y en la red internacional Food Capitals by Délice Network, esta iniciativa gestiona su alta diversidad residencial (24,15% de población nacida en el extranjero) mediante el programa “El Tast de la Diversitat – Fogons Oberts”, rescata la etno-gastronomía gitana catalana junto a lbertur y articula una red de suministro con el Parque Agrario del Baix Llobregat, el Parque del Garraf (Red de Parques Naturales de la Diputación de Barcelona) y la Costa Central de Barcelona utilizando pesca sostenible financiada por Fondos Europeos GALP.

Finalmente, la **Fundación Restaurantes Sostenibles** promueve la gastronomía circular (residuo cero y descarbonización) como dique frente a la despoblación en el Matarraña (Teruel), mientras que la **Cátedra UNESCO Alimentación, Cultura y Desarrollo de la UOC** aporta la validación científica formal a estos proyectos. Este ecosistema se complementa con las redes de **Gobernanza Local en la Orilla Sur**, visibles en los oasis de Gafsa y Ghar El Melh (Túnez), Figui y Ait Souab (Marruecos) o el Banc d'Arguin (Mauritania), que demuestran que la soberanía alimentaria de pequeña escala es un activo crítico en la región.

PAISAJES CULTURALES Y ALINEAMIENTO CON LA ESTRATEGIA FARM TO FORK

La validación internacional de estas estructuras agrarias tradicionales se ampara en los programas de la UNESCO (Paisajes Culturales) y de la FAO mediante los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM), representados en el Palmeral de Elche, el Regadío histórico de l'Horta de València, la Uva Pasa de la Axarquía malagueña o la candidatura del Valle de Ricote (Murcia), tutelada por ICOMOS España. Esta transferencia transmediterránea tuvo su eje institucional en el Encuentro mediterráneo sobre SIPAM celebrado en Casa Mediterráneo en octubre de 2024. Asimismo, el programa Best Tourism Villages de ONU Turismo ratifica que la protección de los circuitos cortos de comercialización constituye un derecho cultural fundamental que fija población y dignifica el empleo rural.

Estas metodologías de formación técnico-hostelera de la ReFAL **se alinean estrechamente con las directrices de la estrategia europea Farm to Fork (De la granja a la mesa)**. Al conectar de forma directa las cocinas de inserción y los restaurantes sociales con cooperativas agroecológicas periurbanas y pequeños productores, estas iniciativas dan una respuesta operativa directa a



las metas de sostenibilidad y cadenas cortas de la Unión Europea bajo un modelo tridimensional:

1. **Prioridad verde agroecológica (Green VET):** Capacitación e incorporación en las cocinas de prácticas de mitigación del cambio climático y reducción de la huella de carbono.
2. **Inclusión, diversidad y empatía intercultural:** Empoderamiento y viabilidad económica de colectivos vulnerabilizados a través de itinerarios de gastroinclusión.
3. **Gestión de la memoria culinaria:** Desarrollo de competencias híbridas en hostelería que combinan la digitalización avanzada con la interpretación de fuentes documentales históricas y archivos.

Recomendaciones estratégicas (2026-2028)

Para consolidar los sistemas alimentarios como ejes de la cooperación euro-mediterránea bajo el amparo político del Pacto para el Mediterráneo de la UE, se proponen las siguientes directrices:

- **Dentro de la ReFAL:** Crear un Grupo de Trabajo de Gastronomía, Soberanía e Interculturalidad que conecte la investigación científica (Ibertur, Al Fanar) con la economía social aplicada (Mescladís, Raíces, CEAR-Lakook).
- **Alianzas Gubernamentales y Descentralización:** Coordinar acciones con el Plan Internacional de la Gastronomía Española del MAPA, el Instituto Cervantes, la AECID (programa masar al'an y la nueva Estrategia de Cultura para el Desarrollo) y, de manera destacada, vincular al Ministerio de Cultura con las Comunidades Autónomas para descentralizar la aplicación práctica del Convenio de Faro y los Itinerarios Culturales del Consejo de Europa.
- **Cooperación Regional e Institucional:** Proponer una alianza estratégica donde el IEMed asuma la dirección científica y Casa Mediterráneo opere como sede ejecutiva y plataforma de diplomacia pública para recuperar y actualizar el histórico programa «Sabores del Mediterráneo». Asimismo, aprovechar la designación de Córdoba y Saida (Líbano) como Capitales Mediterráneas de la Cultura y del Diálogo en 2027 para ensayar proyectos conjuntos simétricos.



- **Políticas Públicas Locales y Salvaguardas Éticas:** Reformar los pliegos de contratación pública de alimentos para premiar a la economía social. Exigir en las convocatorias públicas la garantía de reconocimiento de autoría epistemológica colectiva de las minorías (aplicable también al relato de la candidatura del "Tapeo" español ante la UNESCO), la redistribución económica obligatoria del capital simbólico y el respeto absoluto a la integridad del marco ritual de comensalidad de las culturas de origen.

Es desde los fogones comunitarios donde la mesa compartida se consolida como el espacio cívico más resiliente, eficaz y sostenible para mitigar el cambio climático en sintonía con las políticas europeas, al tiempo que erosiona las pretensiones de pureza identitaria excluyente y desactiva los discursos de odio en nuestro espacio común mediterráneo.

Bibliografía de apoyo

- Cabral, O., Lavrador, L., Orduna, P., & Moreira, R. (2024). Gastronomy as a diplomatic tool: A systematic literature review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 38, 101072.
- Martínez Pino, J., Valle Perulero, J. C., Tresserras Juan, J., Martínez-Medina, R., Gil-Meseguer, E., Gómez-Gil, J. M., & Gómez-Espín, J. M. (2022). El sistema agrícola de la Huerta de Ricote y su candidatura SIPAM (Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial) de la FAO. En XXVIII Jornadas de *Patrimonio Cultural de la Región de Murcia* (pp. 385-392). Ediciones Tres Fronteras.
- Medina, F. X., & Tresserras, J. (Eds.). (2007). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Instituto Europeo del Mediterráneo (IEMed) e Ibertur.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2026). Plan Internacional de la Gastronomía Española: *Estrategia para el impulso del talento, la internacionalización, el turismo y la marca país en la cadena alimentaria*. Gobierno de España.
- Tresserras Juan, J. (2025). *La Cuina de Castelldefels i de les Costes de Garraf – Sitges*. Editorial Alampila.
- UNESCO. (2025). *International food atlas and digital platform for safeguarding, promoting, and transmitting foodways to future generations: Guidelines and living heritage engagement*. UNESCO Culture Sector / Saudi Arabia Funds-in-Trust.