

ALIMENTACION Y CULTURA. EL PROYECTO "EUROTERROIRS"

■ VICENTE ROMANO

Responsable de EUROTERROIRS en España

Como se sabe, el hogar y el terruño es el lugar donde se hacen y adquieren las experiencias primarias, el conjunto de prácticas que determinan cómo se vive. En castellano, el término hogar, y por extensión el de terruño, remite, entre otras cosas, a la comida como acto social y a la organización de la vida cotidiana. Constituye el punto de contacto más directo con el medio natural y social. Señala asimismo una relación íntima con las cosas, una relación que crea en el ser humano la sensación placentera de seguridad. El trato material con las cosas produce una vivencia determinada de la realidad, reflejada en las distintas maneras de expresarla.

En relación con la alimentación, el terruño y el hogar significan una forma de obtener, cocinar y consumir los alimentos. Todo el mundo sabe que cada región y cada pueblo, esto es, cada cultura, tienen sus modos determinados de preparar el alimento y de comer. No se trata de entrar en lo que se denominan buenas o malas maneras. Pero resulta evidente que no es lo mismo preparar, cocinar y consumir la comida en un hogar campesino de Galicia o de Andalucía que en otro centroeuropeo o norteamericano.

Así, pues, donde hay una cocina regional o nacional es porque existe una cultura, esto es, un conjunto de prácticas materiales y una unidad espiritual arraigadas en el suelo y en el colectivo popular.

En nuestro caso, y frente a otros países que carecen de cocina nacional propia, España no sólo tiene la suya, sino que dispone de la variada riqueza de sus cocinas regionales,

basada en la diversidad de productos y culturas de esas regiones.

INVENTARIO EUROPEO

Pese al conocimiento de estos hechos básicos, no existe aún un inventario español ni europeo de los productos alimenticios tradicionales. El proyecto EUROTERROIRS, patrocinado por la Dirección General VI de la Unión Europea, pretende precisamente identificar y reseñar estos pro-



ductos típicos locales. Su definición y caracterización son actualmente objeto de una evaluación llevada a cabo por un comité europeo de expertos, coordinado por el Consejo Nacional de Artes Culinarias de Francia. Y dentro del inventario de 4.000 productos europeos, a España le corresponden 500. La diversidad española es muy superior a esta cifra, claro está. Pero de momento hay que seleccionar 500, ya que el presupuesto comunitario no da para más.

Se trata de establecer un inventario elaborado con independencia de cualquier finalidad jurídica, adminis-

trativa o comercial. Su rigor científico puede ayudar a establecer los criterios que conduzcan a la identificación de los gustos en Europa.

La base de datos así obtenida puede servir de base a otras actividades posteriores, como la explotación editorial de esas informaciones a nivel europeo, nacional o regional, o la promoción agro-turística y cultural, por ejemplo.

Los productos seleccionados han de formar parte del patrimonio cultural. Pueden ser de origen agrícola o manufacturado y pertenecientes al reino animal, vegetal y mineral. Son tradicionales en el sentido etimológico del término, esto es, que implican la transmisión de unos conocimientos y usos determinados a lo largo del tiempo. Esta tradición es propia, específica, de un grupo, de un colectivo humano, y constituye la expresión de una cultura compartida. Los productos seleccionados tienen, por tanto, una dimensión histórica.

A propuesta de Italia, a la que se sumaron inmediatamente Grecia, Portugal y España, y tras una acalorada discusión, el comité acordó incluir también en el inventario algunos "productos memoria", es decir, los que pueden haber desaparecido pero cuyo modo de hacerlos o cultivarlos pueden estar aún disponibles en la memoria de algún miembro del colectivo.

En el caso de España pueden ser significativos en determinadas regiones y comarcas donde las cooperativas de jóvenes agricultores, por ejemplo, tal vez estén interesadas en resucitarlos. Ya se conocen algunos casos de quesos, embutidos o conservas, por poner algunos ejemplos. □