

"Jornadas sobre nuevos estudios en Gestión del Patrimonio Cultural: Aproximaciones de jóvenes investigadoras/es"

Propuesta para ponencia

Título de la propuesta / Title of the proposal

Dinamizando la economía azul: el patrimonio gastronómico de la isla de Tenerife. (Esta propuesta está ligada al Proyecto "Dinamizando la economía azul: el patrimonio gastronómico de Tenerife, el Hierro y la Gomera" financiado por la Universidad de La Laguna)

Palabras clave / Keywords - *Máximo 5 palabras clave / 5 keywords maximum*

Patrimonio gastronómico, recursos marinos, Tenerife, producto local, economía azul

Propuesta / Proposal - *Texto resumen. Máximo 1000 palabras / Summary text. 1000 words maximum*

El consumo y preparación de alimentos es un proceso complejo, mediatizado por la cultura y contextualizado histórica, geográfica y socialmente (Contreras 1993). No se circunscribe únicamente a las necesidades biológicas y los procesos fisiológicos de la nutrición, influenciado por los patrones de consumo, el conocimiento requerido para la adquisición y la preparación de los alimentos, el mercado y las características de las cadenas de distribución de alimentos, los intercambios en sociedades como la canaria y preferencias culinarias, entre otros. En el contexto de las Islas Canarias, y refiriéndonos específicamente a la preparación y consumo de productos marinos, la disponibilidad de recursos pesqueros y acuícolas locales, así como las características de los mercados, condicionan, además, los patrones alimentarios relacionados con estos productos.

El consumo de recursos marinos ha estado presente en las Islas Canarias desde los primeros asentamientos aborígenes (Mesa 2010). Hasta nuestros días han llegado diversas actividades históricas de preparación y conservación de especies de pescados y mariscos presentes en las aguas del archipiélago; que constituyen, además, un importante recurso en situaciones de crisis económica (De la Cruz Modino et al., 2022). En Canarias, el consumo de pescado sigue arraigado entre grandes capas de población y su preparación y representaciones, en ocasiones, constituyen una construcción cultural que nos habla de la identidad de la comunidad que los reconoce como tales. El Patrimonio Gastronómico, en este contexto, incluye reglas de preparación, prohibiciones, hábitos y tradiciones culinarias, limitaciones ecológicas y múltiples aspectos, donde lo simbólico y la percepción sensorial tiene un gran protagonismo, siempre en relación a los recursos ecológicos

disponibles.

La isla de Tenerife posee una tradición gastronómica ligada al consumo de pescado, en las que, sin embargo, no se han desarrollado catálogos ni registros de la gastronomía local tradicional. De ahí la pertinencia de recoger los elementos tangibles e intangibles, analizando algunos alimentos que han formado parte de la dieta de las comunidades. Recuperar, salvaguardar y promover este patrimonio gastronómico implica comprender las complejas relaciones existentes entre el recurso, su obtención y los diversos fenómenos sociales relacionados con su consumo.

Bibliografía / Bibliography

CONTRERAS, J. 1993. Antropología de la alimentación. Madrid: Ediciones de la Universidad Complutense.

DE LA CRUZ-MODINO, R., PIÑEIRO-CORBEIRA, C., 2022. Small but strong: Socioeconomic and ecological resilience of a small European fishing community affected by a submarine volcanic eruption. *Ocean and Coastal Management*, Vol. 223.

MESA H, E., HERNÁNDEZ, J. C., NAVARRO, J. F. 2010. Not only food. Marine, terrestrial and freshwater mollusc in archaeological sites), *Munibe. Suplemento*, págs. 286-293

