

## En marcha un proyecto que alimenta la tradición del patrimonio culinario de Canarias

El proyecto Patrimonio culinario de Canarias comenzó en el año 2021 y ha sido desarrollado por el equipo de la empresa Trivo. Territorios y comunidades sostenibles, con la financiación del Gobierno de Canarias y del Instituto Canario de Desarrollo Cultural. En estos meses de trabajo se han asentado las bases teóricas y metodológicas de un proyecto que tiene como objetivo central contribuir a la salvaguardia del patrimonio culinario de Canarias.

Josué D. Ramos Martín, Javier J. Soler Segura, Raquel Jacinto Fariña, Nauzet Arocha Alonso, Clara Díaz García | Trivo. Territorios y comunidades sostenibles

URL de la contribución <[www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/5098](http://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/5098)>

### Justificación y objetivos del proyecto

El proyecto Patrimonio culinario de Canarias plantea una investigación sobre la herencia patrimonial canaria vinculada a la alimentación, centrándose en las recetas, elaboraciones y contextos sociales de reproducción de las mismas. Pero también propone abrir un espacio de diálogo teórico y conceptual que delimite de manera más precisa qué debemos entender por patrimonio alimentario/culinario/gastronómico; o por *cocinas tradicionales*; que cuestione las clasificaciones o taxonomías de los diferentes platos y recetas; y que reflexione acerca de las diferentes maneras en las que las recetas son

transcritas y su inevitable relación con la práctica cultural intangible que se pretende asentar.

Pero más allá de esa reflexión teórica, que esperamos poder sumar al debate global académico y profesional en este ámbito, el proyecto tiene el objetivo principal de salvaguardar la tradición culinaria canaria a través de identificar, documentar, investigar, analizar, clasificar y valorizar dicha tradición. Entre los objetivos secundarios destacamos:

- a) Identificar e inventariar las recetas tradicionales canarias y su evolución en el tiempo.
- b) Incrementar el conocimiento acerca del patrimonio culinario canario y favorecer su divulgación.
- c) Identificar, digitalizar y vaciar recetarios publicados y privados.
- d) Documentar recetas mediante información oral.
- e) Valorizar a las personas que custodian y transmiten el conocimiento heredado, principalmente mujeres de entornos rurales de Canarias.
- f) Crear una referencia para profesionales y académicos de diferentes sectores (patrimonio cultural, turismo, antropología, historia, etc.).



Bodegón de platos tradicionales canarios | foto Trivo. Territorios y comunidades sostenibles (Gabriela Maillet)

En este contexto, el proyecto se alinea directamente con los principios de la Convención para la salvaguardia de patrimonio cultural inmaterial de la Unesco de 2003, que ha servido de base en la redacción de la Ley 11/2019, de 25 de abril, de Patrimonio Cultural de Canarias, donde se reconoce a la “gastronomía, elaboraciones culinarias y alimentación” como parte del patrimonio cultural inmaterial canario.

### Acciones

Obviamente, se trata de un proyecto muy amplio que implica muchos años de trabajo; sin embargo, hasta el momento se han dado pasos fundamentales a través de las siguientes acciones prioritarias, que seguirán desarrollándose en los próximos meses:

a) Realización de una bibliometría. El objetivo principal es conocer la difusión que ha tenido el patrimonio culinario de Canarias en diversas fuentes de datos bibliográficos, con el fin de analizar y entender la importancia de la cocina tradicional canaria en los procesos patrimoniales, identitarios y turísticos, a lo largo de los años.

b) Búsqueda, consulta y vaciado de recetarios. Desde el punto de vista cuantitativo, uno de los retos más importantes ha sido identificar y consultar los recetarios históricos publicados hasta la actualidad con el objetivo de realizar un vaciado de estos, receta por receta, que nos permitiera generar un listado en bruto de esas elaboraciones.

Se trata de un proceso de trabajo que sigue en curso debido a la amplitud de la muestra a investigar y a la dispersión de este tipo de documentación.

c) Base de datos. Esta información se integra en una base de que nos permite, asimismo: identificar las recetas y sus variantes, clasificarlas acorde a diferentes criterios, categorizarlas (por tipo de plato, elaboración o ingredientes), indexarlas (proceso por el que reducimos la muestra inicial, unificando recetas con el nombre idéntico o similar que aparecen documentadas en fuentes distintas) o incluso discriminar aquellas que no consideramos representativas al aparecer en escasos registros documentales.

d) Recetas obtenidas por información oral. Otro de los propósitos importantes del proyecto ha sido documentar mediante información oral recetas aún vivas o que al menos residieran en la memoria de los informantes. Para este objetivo se está realizando un trabajo de campo en las islas de La Gomera, Tenerife, El Hierro, Fuerteventura, Lanzarote y Gran Canaria, donde se han recopilado hasta el momento casi 400 recetas. Próximamente, se incorporará también las islas de La Palma y La Graciosa. Para ello se ha diseñado una ficha específica donde se asentaron diferentes tipos de datos: información acerca de las personas informantes, datos sobre la receta (ingredientes, proceso de elaboración, utensilios, contexto social en el que se reproduce) e historia de vida vinculada a la misma (cómo la aprendió, a quién se la ha transmitido, importancia en el seno familiar o local, etc.).

De cara a la difusión del proyecto, se han realizado también algunas acciones que seguirán “alimentándose” de contenidos como una página web (<https://patrimonioculinariodecanarias.com>), que incluye un blog con contenidos derivados del proyecto; una cuenta en la red social Instagram (en el perfil @patrimonioculinario\_canarias) y el diseño de una marca corporativa. La creación de este espacio de comunicación tiene como objetivo fundamental trasladar a la ciudadanía los avances del proyecto y contribuir, asimismo, a la patrimonialización de la tradición culinaria de Canarias.

### Conclusiones

Hasta el momento, se han asentado de manera satisfactoria las bases teóricas y metodológicas de este proyecto, se ha recopilado la información fundamental que permitirá, a partir de ahora, avanzar en los diferentes procesos de investigación, análisis y reflexión crítica, al mismo tiempo que se llevarán a cabo diferentes labores de difusión y valorización a través de los canales previamente mencionados.