

Un congreso analiza el discurso expositivo de los museos sobre el patrimonio alimentario

A finales de 2020, bajo el auspicio de la Universitat Politècnica de València, se ha celebrado el Segundo Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos, con el título El gusto en el museo. Ha sido un espacio de diálogo, de confrontación de ideas, experiencias y conceptos para conocer distintas acciones que se llevan a cabo en el mundo de la gestión del patrimonio alimentario y de la museología para difundir, promover y salvaguardar este tipo de patrimonio.

María Fragoso Mora | gestora cultural

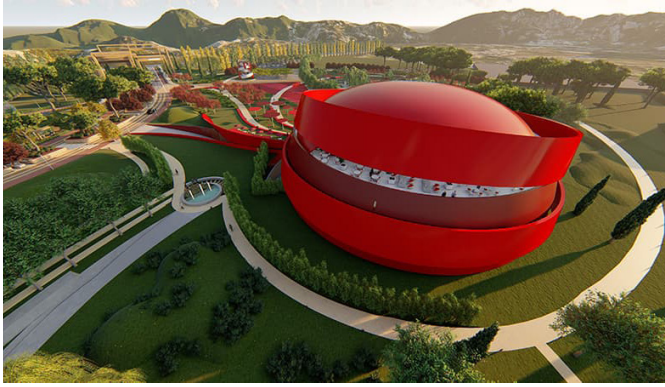
URL de la contribución <<http://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/4831>>

La pregunta por los cinco sentidos desde el ámbito académico se ha reformulado innumerables veces desde el comienzo del siglo XXI. No solo por su carácter científico sino por la gran inquietud de trasladarlos a un escritorio diferente, bajo el análisis y disección de las humanidades. Fue el análisis del sentido del gusto lo que llevó a organizar el Segundo Congreso Internacional de Patrimonio Alimentario y Museos, llevado a cabo los días 11 y 12 de noviembre del pasado año en las instalaciones virtuales de la Universitat Politècnica de València. Fue un espacio de diálogo donde se puso de manifiesto la diversidad y las innovaciones de los espacios museísticos y discursos patrimoniales en torno al efímero sentido del gusto.

El congreso se realizó en modalidad *online* debido a las medidas preventivas de la COVID-19, lo que facilitó el encuentro de distintas figuras académicas y estudios de investigación en torno a la valorización del patrimonio alimentario.

Se contó con comunicaciones y conferencias de diferentes nacionalidades y ubicaciones geográficas, destacando la participación de instituciones de México, Portugal, Colombia y Puerto Rico. De modo que innumerables voces de distintos países hispanos conversaban sobre las implicaciones de analizar el carácter patrimonial del gusto.





Proyecto Museo del tomate en China | infografía estudio MUHER, Arte y Arquitectura



Museo Valenciano de la Miel | foto MUVAMeL

Se habló de festivales, *foodtrucks*, pintura medieval, novelas de ficción, tratamiento de plantas, espacios de crítica, desarrollo rural, escultura, guías turísticas y también de museos, de muchos museos. Todo en relación con la pregunta ¿cómo preservar un patrimonio que su mayor logro no es otro más que devorarlo? Entre los contenidos, destacamos la conferencia de Carles Galletero, director del Museo Valenciano de la Miel, presentando el *tour* para la degustación de diversos platos dulces y salados; o la de Manuel Herrera, que contó el proyecto de Museo del tomate en China. En conjunto, las cuestiones planteadas en torno al patrimonio alimentario dejaban entrever la importancia de revalorizar un rito innato al ser humano.

Una de las líneas de reflexión predominantes en este congreso giró en torno a los museos dedicados a la preservación y promoción del patrimonio gastronómico, dentro y fuera de España. Se habló sobre la necesidad de promoción, de marketing cultural y de agentes humanos para visitar un lugar que puede consistir en la exposición de lonchas de jamón o cien frascos de aceite. Sin embargo, no es exactamente las lonchas de jamón o los frascos de aceite lo que dan un valor intrínseco, sino el halo de tradición e historia que se puede encontrar en un discurso expositivo gastronómico.

Ante todo, este congreso ha evidenciado la relación estrecha entre el sentido del gusto y su análisis desde las humanidades y las ciencias sociales, así como su actual desarrollo patrimonial. El coordinador y artífice de este congreso, Gerardo Jesús García Olivares, resaltó esta idea en sus múltiples participaciones a lo largo de las jornadas: la comida también está sometida a diversas modificaciones conceptuales una vez que es llevada a un espacio museístico. Bajo esa premisa, comunicaciones y conferencias denotaron el gran interés de seguir esta reflexión, de que el gusto permeó la dimensión patrimonial y la discusión académica, como bien ha demostrado la celebración de este congreso.

Por último, señalar que una de las grandes cualidades de este Congreso ha sido generar un espacio accesible y de gran proyección entre los estudiantes de la Universitat Politècnica de València, especialmente los que pertenecían al Máster Universitario en Gestión Cultural y al Programa de Doctorado en Industrias de la Comunicación y Culturales, quienes hicieron posible la gestión del congreso y apostaron por la vinculación entre distintas áreas de la universidad.