

La paella como candidatura del patrimonio alimentario y el “arroz con cosas” como peligro para su salvaguardia

Victoria Pontes Giménez | historiadora del arte y antropóloga

URL de la contribución <www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/5320>

RESUMEN

Con esta aportación pretendemos contribuir al mejor conocimiento, no solo del patrimonio inmaterial, sino también del espíritu de la Convención de 2003 y del funcionamiento de los dispositivos previstos por la Unesco para su salvaguardia.

A pesar del escepticismo inicial, las tradiciones alimentarias han centrado muchos de los debates sobre la protección del patrimonio inmaterial, por lo que nos ofrecen un magnífico escaparate para mostrar las paradojas que rodean a este tipo de expresiones. Por otra parte, la avalancha de candidaturas a Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, a pesar de la inconsistencia de muchas de ellas, nos permite identificar algunos tics de los que está costando desprenderse, al menos en lo que a su presentación formal se refiere.

Sin entrar en valoraciones previas de ningún tipo, nos proponemos reflexionar sobre la paella valenciana como posible candidata a Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, cuando los medios de comunicación han apuntado a ello de forma insistente. Para ello, y tomando como punto de partida titulares de prensa, declaraciones institucionales y el propio decreto de su reconocimiento como Bien de Interés Cultural Inmaterial, la situamos en el camino marcado por otras tradiciones gastronómicas que han supuesto un hito en la breve historia de esta categoría patrimonial, especialmente la pizza napolitana, la dieta mediterránea y la comida gastronómica de los franceses.

Palabras clave

Candidaturas | Gastronomía | Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad | Paella | Paella valenciana | Patrimonio alimentario | Patrimonio inmaterial | Salvaguardia | Unesco |



Paella | foto Jorge Balaguer

The paella as a candidature of the food heritage and the “rice with things” as a danger to its safeguarding

ABSTRACT

With this contribution we intend to contribute to a better knowledge, not only of the intangible heritage, but also of the spirit of the 2003 Convention and of the operation of the devices provided by Unesco for its safeguarding. Despite the initial skepticism, food traditions have focused many of the debates on the protection of intangible heritage, which is why they offer us a magnificent showcase to show the paradoxes that surround this type of expression. On the other hand, the avalanche of candidacies for «Intangible Heritage of Humanity», despite the inconsistency of many of them, allows us to identify some tics that are difficult to get rid of, at least as far as their formal presentation is concerned. Without going into prior evaluations of any kind, we propose to reflect on the Valencian paella as a possible candidate for Intangible Heritage of Humanity, when the media have insistently pointed to it. For this, and taking as a starting point press headlines, institutional declarations and the decree of its recognition as Bien de Interés Cultural Inamterial, we place it on the path marked by other gastronomic traditions that have been a milestone in the brief history of this patrimonial category, especially the Neapolitan pizza, the Mediterranean diet and the gastronomic food of the French.

Key words

Candidacies | Gastronomy | Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity | Paella | Paella valenciana | Food Heritage | Intangible Heritage | Safeguard | Unesco |

Cómo citar: Ponte Giménez, V. (2023) La paella como candidatura del patrimonio alimentario y el “arroz con cosas” como peligro para su salvaguardia. *revista PH*, n.º 109, pp. 68-87. Disponible en: www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/5320. DOI 10.33349/2023.109.5320

Enviado: 06/03/2023 | **Aceptado:** 18/04/2023 | **Publicado:** 10/06/2023

INTRODUCCIÓN: LA BREVE HISTORIA DEL DESCONOCIMIENTO DE UN CONCEPTO MUY POPULAR

Es habitual que las primeras publicaciones sobre el patrimonio inmaterial dedicaran un espacio considerable a trazar la historia de este concepto, fundamentalmente a través de la cronología seguida por la Unesco hasta la entrada en vigor de la Convención para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, en adelante Convención de 2003. Este tipo de planteamientos, sobre todo cuando se limita a enumerar sus hitos principales, ha favorecido la confusión y la identificación total de algo ya ampliamente aceptado por el sentido común con el discurso institucional de la Unesco. Y es que aunque el patrimonio inmaterial forma parte de nuestra vida cotidiana, habitual en medios de comunicación y redes sociales, no consigue desprenderse de esa vinculación con lo que ha terminado convertido en una etiqueta o un sello de distinción: la inscripción en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Una vez popularizado y convertido en un concepto de moda, cada vez conocemos más propuestas de manifestaciones culturales que aspiran a convertirse en Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Muchas de estas candidaturas, más o menos informales, atribuyen una serie de connotaciones al concepto de patrimonio inmaterial que no parecen encajar con el espíritu de la Unesco, además de mostrar un desconocimiento importante del funcionamiento de los dispositivos previstos para su salvaguardia. Hay que decir que lo oportunista o anecdótico de muchas de ellas ha contribuido al aire de banalidad que parece rodear a todo lo que tenga que ver con el patrimonio inmaterial, mezclando expresiones muy diversas en un batiburrillo en el que sólo se destaca lo exótico o pintoresco, sin atender a los posibles significados o valores patrimoniales que puedan poseer para las comunidades o colectivos que las reconocen como parte sustancial de su identidad.

Nos encontramos en un campo en el que no se puede dar nada por hecho. El texto de la Convención de 2003 nos ofrece una definición abierta y constructiva del patrimonio inmaterial que, al favorecer la evolución de los discursos y su apropiación por parte de diferentes colectivos, parece extender el repertorio de bienes hasta límites insospechados. Así, muchas de las propuestas que en un primer momento han generado sorpresa, desconcierto o rechazo, pronto han sido reconocidas e inscritas en la Lista Representativa, convertidas en una especie de hitos en su todavía corta historia, sobre todo por la forma en la que han terminado moldeando los discursos y marcando el camino para declaraciones similares, una vez depuradas de los aspectos más controvertidos o contrarios a las directrices marcadas por la Unesco. Hay que destacar el papel que pueden jugar los inventarios nacionales de muchos de los países europeos que no ratificaron la convención en un primer momento, por la forma en la que están contribuyendo a la ampliación de

estos discursos en un sentido que todavía no podemos anticipar. Una simple mirada a los elementos que integran sus inventarios nos muestra una lógica diferente a la que predomina en otros contextos, por ejemplo, el techno, la última mujer condenada por brujería en Suiza, la democracia directa, las sociedades de lectura, el circo, el código Morse, las canciones del movimiento obrero o las sociedades cooperativas. Es de prever que esta evolución termine alterando la composición de la Lista Representativa, ya que la elaboración de estos inventarios nacionales es uno de los requisitos previos para la declaración de una expresión.

Lo que queremos llamar la “breve historia de un concepto muy popular” bien podría comenzar con la polémica campaña para convertir la pizza napolitana en Obra Maestra del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad en 2001. Tras el impacto causado por esta propuesta, convertida hoy en uno de los “mitos fundadores” de la Convención de 2003 (Bortolotto 2013) por la forma en la que dio a conocer el nuevo concepto y contribuyó a su popularidad, asistimos a un proceso en el que han dominado el escepticismo y el desconcierto, con abundancia de metáforas, etiquetas y comparaciones cada cual más ingeniosa. Es ya famoso el artículo de Cullen Murphy (2001) en el que, algo atónito al conocer esta campaña, ironizaba sobre la posibilidad de conceder también esta distinción a la mentira piadosa, el fin de semana, la ironía, la profecía autocumplida, la amnesia selectiva, la procrastinación y la voz pasiva (Kirshenblatt-Gimblett 2004). Sin embargo, la situación ha cambiado y, a pesar del escepticismo inicial, este tipo de tradiciones se han convertido en la candidatura estrella de muchos países. Y es que, al margen de estas críticas, “el arte de los *pizzaiuoli* napolitanos” disfruta hoy del brillo que proporciona el sello de la Unesco, tras 16 años de espera y la presentación de dos candidaturas diferentes, y se ha convertido en un modelo de referencia para otras propuestas del patrimonio alimentario.

Las tradiciones gastronómicas siempre han estado en el centro de los debates sobre el patrimonio inmaterial. Aunque aquí pasó algo desapercibido, en 2007 una ministra española propuso en una reunión de la UE presentar la candidatura de la dieta mediterránea a la Lista del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Esta propuesta destapó el desencuentro entre delegados de los países del norte y del sur de Europa, probablemente producido por el diferente significado que se otorgaba a este instrumento en diferentes contextos, y desencadenó una serie de comentarios irónicos por parte de la prensa extranjera, que ridiculizó esta propuesta por lo que creía que significaba equiparar las tapas o el gazpacho con la Alhambra o el acueducto de Segovia (Moore 2007), lo que recuerda a cuando Cullen Murphy se preguntaba sobre el equivalente inmaterial de la Acrópolis o el Templo de Angkor. Este tipo de comparaciones son muy habituales en las campañas de promoción de alguna candidatura a la Lista Representativa, ya sea para reforzar su valor patrimonial o para desacreditarla con cierto tono de burla.



Detalle de la nueva exposición de l'Horta i la Marjal del L'Etno, antiguo Museu Valencia d'Etnologia | foto cedida por Luis Pablo Martínez

En otro trabajo ya hemos planteado cómo este interés en convertir cualquier propuesta en “monumento inmaterial” corre el riesgo de focalizar toda la atención en la supuesta excelencia y excepcionalidad de estas manifestaciones, contribuyendo a la confusión sobre los aspectos distintivos de este tipo de patrimonio. Y es que esta confusión persistente con los principios de la Convención sobre la protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural de 1972 ha provocado un sinnúmero de situaciones pintorescas y declaraciones rimbombantes por parte de promotores de candidaturas y representantes políticos. En 2008, fue Nicolas Sarkozy quien, en medio de la polémica que rodeó a la candidatura de la “comida gastronómica de los franceses”, aseguró que Francia cuenta con “la mejor gastronomía en el mundo” (Bortolotto 2017, 151).

Por otra parte, es habitual que en las campañas que promueven alguna candidatura se recurra a argumentos que corren el riesgo de producir un efecto bola de nieve. Parece que el solo hecho de que alguna tradición gastronómica haya sido declarada anteriormente, con parecido o sin él, es suficiente argumento.

A modo de muestra, “si la cerveza belga ya ha sido reconocida por la UNESCO ¿por qué no las patatas fritas?” (Sirén 2018), “si la pizza es Patrimonio de la Humanidad ¿por qué no la paella valenciana?” (Muñoz 2019) o si “la baguette francesa y el café espresso italiano son candidatos al Patrimonio Cultural

Inmaterial de la UNESCO ¿por qué no proponer el kebab?” (Damon 2021). El repertorio parece no tener fin y el mazapán, la *fondue*, la cultura del *fritkot* belga, el espeto de sardinas, la cultura sidrera asturiana, las tapas o la papa arrugá, pronto podrían formar parte del elenco del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Sin embargo, en este momento, nos vamos a centrar en la paella valenciana, que “quiere seguir los pasos de la pizza napolitana y ser patrimonio inmaterial” (Aimeur 2019). Aunque los “pasos” dados por la “comida gastronómica de los franceses” serían más significativos a la hora de mostrar la evolución de los discursos sobre el patrimonio inmaterial, la comparación entre la paella valenciana y la pizza napolitana es inevitable, al tratarse en los dos casos de una tradición vinculada a la elaboración de un solo producto, algo que no ha estado exento de polémica. Según Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía y promotor de la candidatura de las tapas a Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, “la pizza es un alimento. De inmaterial no tiene nada, lo que es inmaterial es el concepto de dieta mediterránea o el de cómo comen los franceses”, todo para terminar defendiendo que “las tapas también son un formato de comida” (Cano 2016).

A lo largo del presente texto trataremos de reflexionar sobre la paella valenciana como posible candidata a la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, a partir de lo que creemos que son una serie de puntos en común con algunas de las tradiciones gastronómicas que ya cuentan con el reconocimiento de la Unesco.

Pasado y futuro de la paella. Un mural de ladrillos de recolectores de arroz trabajando con una nueva cosecha de arroz lista para la cosecha. El Palmar, Valencia | foto Mark Chinnick



EL ASTRONAUTA, EL BOE, LA CUCHARA, EL CHORIZO Y OTRAS COSAS

Durante el proceso que se ha seguido hasta la declaración de la paella valenciana, “el arte de unir y compartir”, como Bien de Interés Cultural Inmaterial, han sido frecuentes los titulares que cargaban las tintas en el argumento de que la paella ha iniciado el camino para convertirse en Patrimonio Inmaterial de la Humanidad o de que ya se encuentra cerca de conseguirlo. Es cierto que existen declaraciones institucionales que van en esta línea, pero, al obviar ciertos aspectos importantes del funcionamiento de los instrumentos con los que contamos para su protección, se alimenta esa idea equivocada de que sólo es patrimonio inmaterial el que está inscrito en la lista de la Unesco, alejándose así de lo que era el espíritu de la Convención de 2003, cada vez más prostituido. Y es que el patrimonio inmaterial no se agota en el listado de elementos reconocidos por la Unesco. Muy al contrario, para muchos es un nuevo paradigma que extiende los límites del patrimonio hasta un punto insospechado.

1

Además de fijar un número de expedientes para cada ciclo (50 en total), la Unesco ha establecido un orden de prioridades. En primer lugar, se revisarán los expedientes de Estados que no tengan ningún elemento inscrito. En segundo lugar, los expedientes multinacionales. Por último, las candidaturas de los Estados con menos elementos inscritos, en comparación con otros Estados en el mismo ciclo.

2

Declaraciones de los promotores de la candidatura de la relación médico-paciente a Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Sin querer adentrarnos mucho en el proceso de tramitación para la inscripción de una candidatura en la Lista Representativa que, además, está sometido a constantes cambios en un intento de contener la avalancha de expedientes que esperan el ansiado reconocimiento¹, nos limitamos a llamar la atención sobre ese desconocimiento o confusión que se deja entrever en esas “candidaturas informales”, tanto en las declaraciones de sus promotores, como en la información que nos trasladan los medios de comunicación. Y es que aunque estas propuestas sólo busquen algún tipo de protección en el ordenamiento legal, autonómico o estatal, esto suele quedar ensombrecido por lo que parece ser el único fin admisible, su reconocimiento como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, visto como un inevitable paso intermedio. Este tipo de argumentaciones, que esconden todo el proceso administrativo que hay detrás, favorecen las instrumentalizaciones políticas y las apropiaciones oportunistas. Por otra parte, es habitual que los promotores de propuestas bienintencionadas se muestren decepcionados al conocer aspectos desconocidos hasta el momento, que ahora se presentan como trabas insalvables. Y es que, en este momento, “la lista de espera española de lo que es bien inmaterial está casi peor que la lista de espera de la rodilla del SNS, de unos 3 años”² (Díez 2018).

En relación con esto, hemos observado que muchas declaraciones formales de protección, tanto a nivel autonómico como estatal, ya incluyen alusiones explícitas a esa intención de que la declaración funcione como antesala a la inscripción en la Lista Representativa, el fin último. Y esto incluso se traslada a la denominación de la manifestación protegida en los propios decretos, como podría ser el caso de “la paella valenciana, el arte de unir y compartir”. Y es que el uso del concepto “arte” es un viejo conocido y habi-



Lévi-Strauss cocinando una paella en la exposición del L'Etno, antiguo Museu Valencià d'Etnologia | foto cedida por Luis Pablo Martínez

tual en los expedientes de algunas de las manifestaciones inscritas en la Lista Representativa, como es el caso de “*Il-Ftira*, arte culinario y cultura del pan áncimo aplanado en Malta” o del “arte de los *pizzaioli* napolitanos”. De acuerdo con Bortolotto, el cambio en la denominación de este expediente, que ahora pasa de “pizza napolitana” a “arte de los pizzeros”, sobre todo buscaba, poniendo en práctica lo aprendido en un proceso largo que llevó a la presentación de varias candidaturas y reescrituras de expedientes, poner el foco de atención en una tradición alimentaria, en los procesos y prácticas propios de una comunidad, en un sistema cultural, en lugar de llamar la atención sobre un producto (Bortolotto 2017).

En esta línea, la referencia a la paella valenciana como “el arte de unir y compartir” destaca esa idea de que de lo que aquí estamos hablando es de un fenómeno social y no de un plato, tal y como aparece en el propio decreto de declaración como BIC Inmaterial: “En la actualidad, la paella no sólo se constituye como un plato en sí. Su proceso de elaboración y el arte en su preparación y degustación hacen que constituya un verdadero fenómeno social” (Decreto 176/2021). Aunque no parece que este esfuerzo siga siendo necesario para el reconocimiento de los significados y valores patrimoniales de las tradiciones alimentarias, ya que incluso la Ley 10/2015 para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial reconoce expresamente a la gastronomía, elaboraciones culinarias y alimentación como uno de los ámbitos en los que se manifiesta el patrimonio inmaterial en España, lo cierto es que sigue prestándose a confusión. En el caso de la Dieta mediterránea



Carteles con paellas en Tokio | foto Antonio Tajuelo

nea, después de vencer las reticencias iniciales por parte de ciertos sectores, tal y como hemos comentado, su inscripción en la Lista Representativa sigue provocando numerosos equívocos en redes sociales por su condición de “paraguas para otros patrimonios que considera que comprende, pero que no concluyen en sí misma” (Medina 2018, 17). De esta forma, es habitual encontrar publicaciones en las que queda completamente confundida y asimilada a alguno de sus productos más deslumbrantes, como el aceite de oliva o el gazpacho andaluz, “patrimonio inmaterial de la humanidad y primera bebida isotónica de la historia según algunos” (Hernández-Rodicio 2021). Y es que lo que se encuentra reconocido es la Dieta Mediterránea en su conjunto, como sistema o cultura alimentaria, y no cada uno de los elementos que la integran y que forman parte consustancial de la misma.

Por otra parte, la declaración formal sitúa el origen de la paella como plato que se cocinaba para dar respuesta a las necesidades alimentarias de campesinos y huertanos. En sus inicios, es una receta que no distingue de clases, ya que la mayoría de la población, “de clase media y, sobre todo, baja (campesinos autóctonos valencianos) comían juntos y en poco espacio”, compartiendo la misma paella, con cuchara de madera. Sin embargo, es habitual que los expedientes o “candidaturas informales” de las tradiciones gastronómicas aspirantes a Patrimonio Inmaterial de la Humanidad incluyan referencias forzadas a personajes históricos. Esto, que en un principio solo trata de subrayar la antigüedad de la tradición en cuestión y/o dotarla de un origen mítico, normalmente vinculada a las clases dominantes, termina desvirtuando los verdaderos orígenes de estas manifestaciones y negando su condición de expresión integrante de la cultura popular o tradicional. De esta forma, el origen mítico para la paella se ha situado en el año 330 a. de C., cuando Alejandro Magno trajo el arroz a Europa, mientras que en la decla-

ración de las tapas como Manifestación Representativa no está claro si es a Fernando VII o a Alfonso XIII a los que, en un viaje a Cádiz, se les ofreció una jarra de vino tapada con una loncha de jamón para que no entrasen moscas. En otros casos, estas referencias forzadas ni siquiera tienen que ver con el origen de la manifestación, sino que se incluyen como elemento de excelencia o prestigio. Es el caso de la Proposición no de ley relativa a la adhesión de la candidatura del espeto de sardinas como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, cuando se menciona que Alfonso XII degustó unos espetos en una visita oficial a Málaga.

Precisamente, uno de los aspectos más espinosos a la hora de elaborar los expedientes de candidatura a la Lista Representativa tiene que ver con la difícil delimitación de la comunidad que reconozca al elemento en cuestión como parte de su patrimonio cultural. En el caso de “la comida gastronómica de los franceses”, aunque en un primer momento se barajaron criterios geográficos, de nacionalidad, de uso de la lengua francesa o de afiliación administrativa (Bortolotto 2017, 154), finalmente se incluyó a “todo el pueblo francés”. En un primer momento se cree que esta definición de “comunidad extensa, diversa y unida” (UNESCO 2010) es el resultado de las reticencias de ciertos sectores a reconocer a otras comunidades más allá de la “comunidad nacional” (Hottin 2011). Sin embargo, esta fórmula viene siendo habitual en las candidaturas del patrimonio alimentario y traslada a la elaboración del expediente no pocas dificultades a la hora de justificar su participación y su consentimiento previo, libre e informado, uno de los requisitos imprescindibles a la hora de inscribir un elemento en la Lista Representativa. Es el caso de la cultura y la tradición del café turco, que identifica como portadores a todas las familias, los cafés y habitantes de Turquía, o de la declaración formal de la paella, que se refiere a toda la sociedad del territorio valenciano,



Probando la paella | foto horrapics



Una calle de Valencia | foto Victoria Pontea Giménez

3

El primer caso destacado fue el de los pizaiuoli italianos, que consiguió reunir dos millones de firmas. Esta campaña fue utilizada en el expediente presentado a la Unesco, no sólo para acreditar el consentimiento y participación de las comunidades portadoras, sino también como prueba de la vitalidad del elemento.

4

El Ministerio de Educación, Cultura y Deporte inició en 2016 los trámites para declarar las tapas Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial, de acuerdo con la Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Cita extraída de la nota de prensa publicada el 16 de junio de 2016.

que “reconoce la paella como un valor propio, en el que participa, ya sea en su elaboración, mantenimiento o transmisión, o en todos, como patrimonio”. En algunos casos, la necesaria acreditación de la participación de los protagonistas en la identificación y gestión de su patrimonio se ha zanjado con una campaña de recogida de firmas³ o con la presencia de asociaciones e instituciones que no siempre son legítimos representantes de las comunidades portadoras.

Nos detenemos un momento en la declaración de las Tapas como Manifestación Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial, una figura creada *ex profeso* para poner en valor aquellas manifestaciones culturales que “puedan ser representativas de la comunidad estatal”, bien porque tengan un alcance supraautonómico o porque están “profundamente imbricadas en el imaginario colectivo general de los españoles” (Ley 10/2015). De acuerdo con esta declaración, las tapas se han convertido en “uno de los elementos más representativos de la identidad no ya solo alimentaria, sino cultural de nuestro país, adquiriendo un gran reconocimiento internacional que las asocia ya de una manera indisoluble a lo español” (Resolución de 2 de febrero de 2018). La campaña de promoción de este reconocimiento estuvo plagada de declaraciones rimbombantes como las del Ministro de Cultura, que llega a afirmar que “si algo une a los españoles son la tortilla de patatas, las croquetas, la ensaladilla rusa y las patatas bravas”⁴. Ahora bien, a la hora de delimitar la comunidad portadora, ya desde el texto para su incoación, no se va más allá de la propuesta de cuatro grupos diferenciados en

función de su grado de participación, es decir, el público, los camareros y las camareras de los establecimientos, los cocineros y las cocineras o, por último, los agentes difusores o prescriptores de la actividad. En este caso se adopta un concepto más performativo de comunidad, en consonancia con las nuevas lógicas patrimoniales, una comunidad que reúne a personas que desempeñan diferentes roles en relación con el elemento patrimonial. Ahora bien, esta nueva fórmula traslada otros problemas asociados a la legitimidad de todos los actores implicados y al papel que cada uno debe desempeñar en los procesos de patrimonialización (Quintero y Sánchez-Carretero 2017).

En su declaración formal como BIC Inmaterial, la paella se presenta como un elemento vertebrador, “epicentro de la tradición gastronómica valenciana”. Aunque la propuesta inicial planteaba un concepto algo más amplio, ya que englobaba las distintas tradiciones arroceras regionales, al final toda esta variedad ha quedado subsumida en la paella valenciana y resuelta en el decreto de declaración con una simple mención genérica a las diversas variantes que existen a lo largo del territorio de la Comunitat Valenciana, sin concretar más. Parece que se traslada aquí la misma “paellización” de la gastronomía regional que se menciona en el expediente para hablar de la expansión de este plato fuera de la ciudad de Valencia hasta convertirse en la marca mundial prestigiosa que conocemos hoy. Y es que no hay duda de que la paella es ya un plato universal. Asociado a la gastronomía española en su conjunto, son frecuentes las confusiones e imprecisiones sobre su identidad geográfica. De esta forma, son habituales las polémicas y comen-



Paellas durante Las fallas. Valencia | foto keith ellwood

tarios jocosos en medios de comunicación o redes sociales cada vez que alguien sitúa el origen de esta tradición en otro lugar de la geografía española. Es el caso de la estrafalaria “polémica en las redes después de que un astronauta asegure que la paella es de Salamanca”. Esta afirmación se basa en el comentario en Twitter de un comandante de la Nasa que, al publicar una imagen de Salamanca vista desde el espacio, comenta “¡Ojalá tuviéramos un poco de paella espacial aquí arriba para disfrutarla!”.

En el decreto de declaración se identifica como uno de los riesgos que amenazan la pervivencia de esta tradición, una de las consecuencias de esa internacionalización y proceso globalizador que “a veces conlleva una clara pérdida de su esencia y orígenes”, el desconocimiento de la localización exacta de los orígenes de la paella y de los valores patrimoniales que reviste para una comunidad claramente delimitada. Este tipo de argumentos también estuvieron presentes en las celebraciones tras la inscripción en 2017, cuando el Ministro de Cultura italiano afirma que “la pizza es ahora patrimonio universal, pero muchos en el mundo no saben que es italiana” (AFP 2017). Precisamente, uno de los argumentos que circularon durante la campaña para promocionar la candidatura de los *pizzaiuoli* fue la necesidad de salvaguardar un símbolo de italianidad en todo el mundo, amenazado por la globalización y por la intención de Estados Unidos de llevar a la Unesco la candidatura de la pizza al estilo de Nueva York⁵.

Lo cierto es que en la breve historia del Patrimonio Inmaterial de la Humanidad ya ha habido algunos desencuentros entre países o regiones por la identificación del origen o localización geográfica de una manifestación declarada, en lo que creemos que es una malinterpretación de los principios de la Unesco, convertida ahora en una especie de fábrica de patentes patrimoniales. Uno de los más conocidos es el caso del teatro de sombras conocido como Karagöz, registrado en la Lista Representativa por Turquía y reclamado por Grecia (López 2017). Otro ejemplo significativo es el del *fritkot*, «candidatura informal» a la que ya nos hemos referido, que ha logrado unir a flamencos, francófonos y germanófonos, que «por una vez han aparcado sus disputas para pedir que el popular plato sean declarado patrimonio cultural inmaterial de la Unesco» (EFE Bruselas 2014). Este potente símbolo identitario ha sido utilizado para reivindicar el origen belga de las patatas fritas, disputado con Francia, que ha llevado al príncipe Laurent a afirmar que “para los franceses, es una comida, un plato, para los belgas, un folklore” (L’Avenir 2017).

Volviendo al caso que nos ocupa, con la declaración de la paella como bien de interés cultural se trata de asegurar la continuidad de este plato y la pervivencias de las costumbres a él asociadas, además de obtener “el reconocimiento nacional e internacional que se merece, siendo identificado como un plato de denominación de origen de la Comunitat Valenciana” (Decreto

176/2021). Hay que decir que con demasiada frecuencia parecen confundirse los principios que orientan cada uno de los instrumentos que pueden aplicarse a la protección de una tradición alimentaria, como pueden ser las Denominaciones de Origen, la propia Convención de 2003 o incluso figuras de reciente creación como la de Bien de Interés Turístico (BIT) de la Región de Murcia, concebida para reconocer a esos bienes representativos del patrimonio histórico, cultural, gastronómico o natural, “susceptibles de generar corrientes turísticas” (M.P. 2022). La confusión entre instrumentos es especialmente significativa cuando se trasladan aspectos como la autenticidad o la excelencia a los discursos sobre el patrimonio inmaterial. Recordamos que el valor universal excepcional es el que identifica a los bienes objeto de la Convención de 1972 y determina la necesidad de establecer una serie de medidas orientadas a su protección, conservación y transmisión a las generaciones futuras, pero no es apropiado para el ámbito que nos ocupa.

Precisamente, el primer expediente de la “comida gastronómica de los franceses” se basaba en esa idea de excelencia, motivo por el que fue rechazado por los órganos de evaluación y sólo admitido una vez depurado de sus aspectos más controvertidos, maquillado y traducido al lenguaje Unesco. Ya en la reunión del Comité Intergubernamental para debatir sobre su inscripción, el delegado japonés manifestó cierto recelo sobre el posible uso (o abuso) con fines comerciales de este reconocimiento (Bortolotto 2017). Para ello, solicitó una aclaración a la representación francesa, no exenta de cierta ironía, sobre la posibilidad de que los restaurantes franceses con tres estrellas Michelin de Japón se beneficiaran de esta inscripción y utilizaran en sus establecimientos el emblema con el logotipo de la Unesco⁶. Hay que decir que este comentario no era del todo infundado. Poco después de obtener este reconocimiento, 60 chefs de renombre y fama internacional aprovecharon la reciente designación para promocionarse en una especie de ceremonia en Versalles, donde se ofreció bogavante y Dom Pérignon a los 650 invitados que pudieron pagar los 890 € del cubierto. Y esto es sólo una muestra del elitismo que rodeó a toda la campaña.

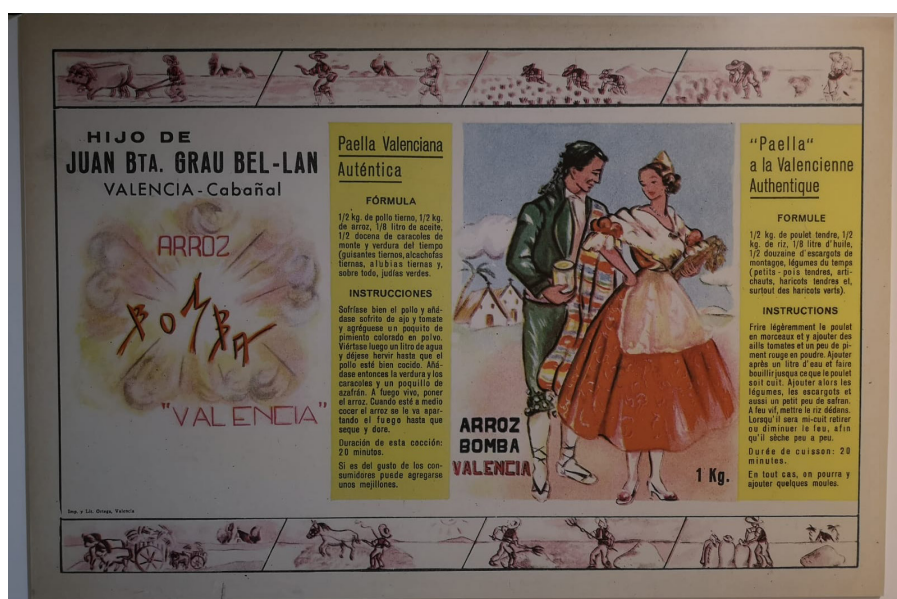
Con el cambio de denominación de esta candidatura, pasando de “gastronomía francesa” a “comida gastronómica de los franceses”, se trataba de enfatizar su carácter social, rehuir el aura elitista que había provocado el rechazo de los órganos de evaluación e impedir la identificación de esta práctica con un producto para hacer frente a los riesgos de mercantilización que ya se dejaban entrever desde su concepción inicial, con el protagonismo de los chefs de renombre y personalidades de la política, el arte o los medios de comunicación (Bortolotto 2017). De hecho, la campaña en torno a esta candidatura ha acabado convertida en un símbolo de las connotaciones negativas asociadas al sello Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. Sin embargo, a pesar de las polémicas iniciales, la “comida gastronómica de los franceses” se ha convertido en un modelo de referencia para la elaboración de candida-

6

El uso del emblema de la Unesco está regulado en el Capítulo IV. 2 de las Directrices Operativas para la aplicación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2018).

turas del patrimonio alimentario y es cita obligada al hablar de esos criterios no escritos, implícitos o invisibles, que han terminado orientando la inscripción de candidaturas en la Lista Representativa y han condicionado la forma que adopta la nueva categoría patrimonial.

Si bien en el caso de la paella, las repetidas referencias a cómo se ha convertido en una marca mundial de reconocido prestigio parecen abundar en esta línea, los aspectos más controvertidos los encontramos precisamente en la confusión con otro de los principios de la Convención de 1972, es decir, todo lo que tiene que ver con la defensa de la autenticidad y la protección de la “verdadera receta”. Son ilustrativas del panorama en el que nos encontramos las declaraciones de Carlo D’Anna, napolitano propietario de una *trattoria* en Valencia que, con motivo de las celebraciones por el reconocimiento de su plato estrella, afirma que “pizza napolitana solo hay una. Como la paella, que puede tener mil variaciones, pero auténtica solo hay una” (Miñana 2017). Y es que ya desde la incoación para su declaración como Bien de Interés Cultural Inmaterial, empezaron aparecer titulares que cargaban las tintas sobre esa autenticidad mal entendida. En ese momento eran constantes las referencias a cómo se había publicado en el BOE la verdadera receta de la paella (Falcó 2021), la “paella legal” o auténtica (Rada 2021), incluso la polémica del arroz con chorizo (Díaz 2021). Parece que en todos estos casos subyace la idea de que hay que fijar una verdadera receta que contenga esa deriva imaginativa que ha suscitado no pocos comentarios burlescos y acalorados debates en medios de comunicación y redes sociales. Y es que precisamente una de las amenazas que planea a lo largo del texto, y que justificaría la necesidad de establecer medidas de salvaguardia, es una



Cartel de la auténtica paella valenciana en la exposición del L'Etno, antiguo Museu Valencia d'Etnologia | foto cedida por Luis Pablo Martínez

consecuencia no deseada de la universalidad de esta tradición y del proceso globalizador en el que se ve inmersa, “la innovación en los ingredientes y en las formas de elaboración de la paella”.

Sin embargo, al hablar de “verdadera receta” se quiere ver más allá de la propia declaración publicada en el *BOE*, ya que el texto no establece nada que tenga ver con los ingredientes o con el proceso de elaboración. Y es que aunque “el arroz con cosas” se deja entrever como uno de los principales peligros para su salvaguardia, por la forma en la que “resulta singular viajar a otros países y encontrar la polémica ‘paella con chorizo o salchichas’ u observar a un cocinero removiendo el arroz de la paella al estilo del típico *risotto* italiano”, en el decreto de declaración sólo encontramos algunas menciones vagas a ciertos aspectos ligados a la práctica tradicional de elaboración, lo relativo al punto de cocción, a la preferencia de la madera de naranjo cuando se cocina a la leña, a la técnica de añadir el arroz dibujando una cruz y en capas finas, a la costumbre de comer con cuchara de madera o a los ingredientes, todos pertenecientes a la dieta mediterránea, pescado, carne, verduras, aceite de oliva o arroz. Esto queda lejos de fijar esos diez “ingredientes que deberías encontrar en una auténtica paella valenciana si te quedas a comer en un chiringuito de playa”. Y es que aunque en algunos estudios se ha llegado a la conclusión de que en una paella hay diez ingredientes básicos (aceite, pollo, conejo, judía verde plana, garrofó, tomate, agua, sal, azafrán y arroz), de lo que se trata ahora es de reconocer una tradición, una manifestación cultural vinculada a un territorio y “el festín principal en muchas de las fiestas populares y festejos de la Comunitat Valenciana”.

Por último, en lo que respecta a las medidas de protección, parece lógico suponer que las tapas, el carnaval, las sociedades musicales valencianas o la trashumancia, por mencionar algunos casos, no pueden ser objeto del mismo tipo de estrategia. Sin embargo, las medidas de salvaguardia que se han desarrollado hasta el momento parecen ser intercambiables entre sí y apenas atienden a las particularidades de las distintas manifestaciones y ámbitos en los que se manifiesta el patrimonio inmaterial, ya que no van más allá de la adopción de una serie de estrategias limitadas y recurrentes, claramente inspiradas en una lógica preservacionista que hace tiempo que debiera estar superada. Estas medidas, sin otras actuaciones que las complementen y que se dirijan a la comunidad patrimonial, suelen ser insuficientes e inapropiadas. En el caso de la paella, esta “protección” se concreta en un trío de viejos conocidos como son la “identificación, descripción, investigación, estudio y documentación con criterios científicos” de esta tradición cultural, “la incorporación de los testimonios disponibles a soportes materiales que garanticen su protección y preservación” y el “velar por el normal desarrollo y supervivencia de esta manifestación cultural, así como tutelar la conservación de sus valores tradicionales y su transmisión a las generaciones futuras” (Decreto 176/2021).

En este caso, además, se han añadido unos matices especialmente significativos, la necesidad de que «cualquier cambio que exceda el normal desarrollo de los elementos que forman esta manifestación cultural» sea comunicado a los órganos competentes de la administración para que expidan la autorización correspondiente que, entendida en su versión más rigurosa, y aún a falta de concretar, supone toda una declaración de principios que no parece respetar la filosofía de la Convención de 2003. Y es que como contrapunto a la disposición que establece que “se deberán potenciar las condiciones para que esta manifestación cultural se mantenga viva, de acuerdo con lo que establezca la colectividad que la protagoniza y le da sentido”, parece instaurarse esa “policía de la paella” a la que ya se hace mención en redes sociales de manera burlona. Esa figura ficticia que ya puebla nuestro imaginario, desarrolla su actividad en un sinvivir constante, tratando de controlar a los cocineros díscolos e impidiendo el uso de ingredientes poco ortodoxos.

CONCLUSIONES. EL PASTEL DE CARNE MURCIANO TERMINA EN LOS TRIBUNALES

Llegados a este punto, creemos que en el proceso seguido por la paella valenciana hasta el momento actual, cuando goza de protección como Bien de Interés Cultural Inmaterial, se repiten algunos de los tics que hemos comentado y que creemos que son muestra de cierta incompreensión y desconocimiento, no sólo del concepto de patrimonio inmaterial, sino también del funcionamiento de los instrumentos dispuestos en la Convención de 2003 por parte de diversos sectores de la sociedad. Más allá de la opinión que nos merezca esta posible candidatura a Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, cuya valoración queda lejos de nuestra intención, encontramos en este proceso todos los ingredientes de lo que también podría ser una “verdadera receta”: referencias históricas forzadas para situar la antigüedad y arraigo de la tradición, declaraciones altisonantes, polémicas en redes sociales sobre aspectos mal interpretados, figuras inventadas, titulares que inciden en esa bola de nieve por la que cualquier cosa podría ser Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, tendencia a destacar la excelencia, el prestigio y la autenticidad de las expresiones, comunidades portadoras delimitadas de forma ambigua, medidas de protección y salvaguardia inespecíficas y repetitivas, opacidad a la hora de hablar de la tramitación de expedientes de candidatura, risas, bromas y desconcierto.

Hasta aquí hemos tratado de confirmar nuestra hipótesis de partida, eso sí, sin rehuir cierta dosis de ironía. Pero, llegados a este punto, hemos intentado buscar un relevo y explorar una candidatura más reciente, la del pastel de carne murciano, que incluso ha llegado a los tribunales. Y es que en el proceso seguido en su intención de convertirse en Bien de Interés Cultural

Inmaterial, volvemos a encontrar algunos de los tics que hemos denunciado y que parece que están lejos de agotarse. Ante la negativa de la Región de Murcia, los promotores declaran que si la paella valenciana goza de reconocimiento como patrimonio cultural, por qué no “un plato tan murciano y con tantos siglos de historia y tradiciones como el pastel de carne”, que “no merece menos que la sidra asturiana, la pizza napolitana o las pitanzas de Librilla” (Roda 2020). Aunque en la solicitud se mencionan varios ejemplos de bienes pertenecientes al patrimonio alimentario, en el informe desestimatorio del Servicio de Patrimonio Histórico de la Dirección General de Bienes Culturales se dice que “todos los ejemplos expuestos en la solicitud de BIC van ligados a alguna costumbre o rito ancestral” y que el pastel de carne no puede considerarse un símbolo de identidad, ritual o costumbre que impregne los hábitos de la vida regional, sino que sólo es una manifestación culinaria de carácter material que forma parte del recetario de la rica gastronomía de la Región de Murcia.

Para mostrar su disconformidad, la asociación promotora de la iniciativa ha recurrido la decisión ante el Tribunal Superior de Justicia de Murcia (Roda 2022), cargando las tintas en la permanencia de las técnicas seguidas en la elaboración de este producto, en la antigüedad de la tradición y en su revitalización actual por parte del gremio pastelero, ciudadanos e instituciones, instaurando incluso el Día del Pastel de Carne. Si bien gran parte del recurso se fundamenta en cuestiones procedimentales ligadas a la tramitación del expediente, en esta polémica encontramos puntos en común con lo vivido por otras candidaturas del patrimonio alimentario al inicio de su andadura, fundamentalmente los debates en torno a si ciertas tradiciones gastronómicas pueden gozar de la condición de bienes integrantes del patrimonio inmaterial. Sin querer anticiparnos mucho más, sobre todo en un campo en el que no se puede dar nada por hecho, parece que este caso viene a corroborar otra de nuestras tesis, la de cómo las tradiciones gastronómicas son muestras significativas de la incomprensión en torno al patrimonio inmaterial y siguen centrando gran parte de los debates y polémicas que se producen en este ámbito.

BIBLIOGRAFÍA

- AFP (2017) Nápoles, el paraíso de la pizza, festeja el reconocimiento de la Unesco. *France24*, 7 de diciembre de 2017. Disponible en: <https://www.france24.com/es/20171207-napoles-el-paraíso-de-la-pizza-festeja-el-reconocimiento-de-la-unesco> [Consulta: 30/04/2021]
- Aimeur, C. (2019) La paella valenciana quiere seguir los pasos de la pizza napolitana y ser patrimonio inmaterial. *Valencia Plaza*, 11 de marzo de 2019. Disponible en: <https://valenciaplaza.com/la-paella-valenciana-quiere-seguir-los-pasos-de-la-pizza-napolitana-y-ser-patrimonio-inmaterial> [Consulta: 15/10/2022]
- Bortolotto, C. (2017) Como “comerse” un patrimonio: construir bienes inmateriales agroalimentarios entre directivas técnicas y empresariado patrimonial. *Revista Andaluza de Antropología*, n.º 12, marzo, pp. 144-166. Disponible en: https://institucional.us.es/revistas/RAA/12/chiara_bortolotto.pdf [Consulta: 17/06/2022]
- Bortolotto, C. (2013) L'Unesco comme arène de traduction. La fabrique globale du patrimoine immatériel. *Gradhiva. Revue d'anthropologie et d'histoire des arts*, n.º 18, pp. 50-73. Disponible en: <https://journals.openedition.org/gradhiva/2708> [Consulta: 12/05/2021]
- Cano, C.G. (2016) España pedirá a la Unesco que las tapas sean Patrimonio Cultural Inmaterial. *Cadena Ser*, 14 de abril de 2016. Disponible en: https://cadenaser.com/ser/2016/04/14/gastro/1460649420_062179.html#:~:text=%22Lo%20que%20es%20inmaterial%20es,s%C3%A9%20que%20lo%20est%C3%A1n%20estudiando%22 [Consulta: 01/06/2021]
- Damon, J. (2021) Inscrire le kebab au patrimoine de l'Unesco, quelle bonne idée!. *Le Point*, 19 de abril de 2021. Disponible en: https://www.lepoint.fr/invites-du-point/julien-damon/damon-inscrire-le-kebab-au-patrimoine-de-l-unesco-quelle-bonne-idee-19-04-2021-2422858_2968.php [Consulta: 28/08/2022]
- Decreto 176/2021, de 29 de octubre, del Consell, de declaración de bien de interés cultural, con categoría de bien inmaterial, de la paella valenciana, «el arte de unir y compartir». *BOE*, n.º 63, de 15 de marzo de 2022, pp. 31342 a 31350. Disponible en: https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2022-4133 [Consulta: 13/01/2023]
- Díaz, N. (2021) La polémica de la paella con chorizo llega al BOE. *Información.es*, 28 de mayo de 2021. Disponible en: <https://www.informacion.es/buzzeando/2021/05/28/receta-paella-polemica-chorizo-boe-52349950.html> [Consulta: 22/11/2022]
- Díez, L. (2018) Cultura frena la relación médico-paciente por la Unesco: no saldrá en 2019. *Redacción Médica*, 24 de febrero de 2018. Disponible en: <https://www.redaccionmedica.com/secciones/sanidad-hoy/cultura-frena-la-relacion-medico-paciente-por-la-unesco-no-saldra-en-2019-7226> [Consulta: 06/03/2018]
- EFE Bruselas (2014) Bélgica pedirá a la Unesco que reconozca la patata frita como patrimonio cultural inmaterial. *Heraldo*, 28 de noviembre de 2014. Disponible en: https://www.heraldo.es/noticias/gastronomia/2014/11/28/belgica_pedira_unesco_que_reconozca_patata_frita_como_patrimonio_cultural_inmaterial_324792_1311024.html#:~:text=Las%20patatas%20fritas%2C%20un%20icono,cultural%20inmaterial%20de%20la%20Unesco [Consulta: 10/07/2020]
- Falcó, M. (2021) La receta de la paella valenciana está en el BOE. *Levante*, 22 de mayo de 2021. Disponible en: <https://www.levante-emv.com/comunitat-valenciana/2021/05/22/paella-bien-interes-cultural-52117147.html> [Consulta: 22/11/2022]
- Hernández-Rodicio, A. (2021) El gazpacho andaluz, la poción mágica de los campesinos andaluces. *El Goloso en Llamas*. Disponible en: <https://elgolosoenllamas.com/?p=2904> [Consulta: 05/06/2020]
- Hottin, C. (2011) Entre ratification et inscriptions. La mise en oeuvre d'une politique du patrimoine culturel immatériel en France (2006-2010). *Terrain*, n.º 57, pp. 144-157. Disponible en: <https://doi.org/10.4000/terrain.14390> [Consulta: 30/07/2021]
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (2004) El patrimonio inmaterial como producción metacultural. *Museum International*, n.º 221-222, pp. 52-67
- L'Avenir (2017) Le fritkot au patrimoine immatériel: “Un vrai folklore”, selon le prince Laurent. *L'Avenir*, 20 de julio de 2017. Disponible en: <https://www.lavenir.net/regions/bruxelles/2017/07/20/le-fritkot-au-patrimoine-immateriel-un-vrai-folklore-selon-le-prince-laurent-JYBZB63VIJDITHFGNQT3TUV4/> [Consulta: 10/07/2020]
- La Vanguardia (2021) Polémica en las redes después de que un astronauta asegure que la paella es de Salamanca». *La Vanguardia*, 17 de mayo de 2021. Disponible en: <https://www.lavanguardia.com/comer/al-dia/20210517/7459721/polemica-redes-astronauta-paella-salamanca.html> [Consulta: 23/11/2022]
- Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. *BOE*, n.º 126, de 27 de mayo de 2015. Disponible en: <https://www.boe.es/eli/2015/05/26/10/con> [Consulta: 11/11/2022]
- Lizarralde, C. (2022) Los 10 ingredientes que deberías encontrar en una auténtica paella valenciana si te quedas a comer en un chiringuito de playa. *20 minutos*, 13 de julio de 2022. Disponible en: <https://www.20minutos.es/gastronomia/recetas/los-10-ingredientes-que-deberias-encontrar-en-una-autentica-paella-valenciana-si-te>

quedas-a-comer-en-un-chiringuito-de-playa-5029118/ [Consulta: 22/11/2022]

- López, J. (2017) La «gestión de la diversidad» a través del patrimonio cultural. Entre la reificación de «la comunidad» y la reflexividad cultural. *Comparative Cultural Studies: European and Latin American Perspectives*, vol. 2, n.º 4, pp. 55-67. Disponible en: <https://oajournals.fupress.net/index.php/ccselap/article/view/8126> [Consulta: 12/09/2021]
- M.P. (2022) La Comunidad inventa la figura 'BIT' para reconocer tesoros como el asiático o el pastel de carne. *Murcia Plaza*, 14 de marzo de 2022. Disponible en: <https://murciaplaza.com/la-comunidad-reconocera-el-interes-turistico-de-bienes-unicos-del-patrimonio-cultural-historico-gastronomico-etnografico-o-natural> [Consulta: 10/12/2022]
- Medina, F.X. (2018) La construcción del patrimonio cultural inmaterial de carácter alimentario y sus retos en el área mediterránea: el caso de la Dieta Mediterránea. *RIVAR*, vol. 5, n.º 14, marzo-mayo, pp. 6-23. Disponible en: <https://www.redalyc.org/journal/4695/469554838001/469554838001.pdf> [Consulta: 23/06/2022]
- Miñana, F. (2017) Un plato redondo. *La Verdad*, 9 de diciembre de 2017. Disponible en: <https://www.laverdad.es/sociedad/plato-redondo-20171209003147-ntvo.html> [Consulta: 23/09/2022]
- Moore, M.S. (2007) All Hail Gazpacho. Spain Wants World-Heritage Status for its Food. *Spiegel Online*, 16 de julio. Disponible en: <https://www.spiegel.de/international/world/all-hail-gazpacho-spain-wants-world-heritage-status-for-its-food-a-494748.html> [Consulta: 15/09/2018]
- Muñoz, B. (2019) Si la pizza es Patrimonio de la Humanidad ¿por qué no la paella valenciana?. *Esdiario*, 12 de marzo de 2019. Disponible en: <https://www.esdiario.com/valencia/126609742/La-paella-se-postula-como-patrimonio-humanidad-como.html> [Consulta: 28/08/2022]
- Murphy, C. (2001) Immaterial Civilization. *The Atlantic*. Disponible en: <https://www.theatlantic.com/magazine/archive/2001/09/immaterial-civilization/376426/> [Consulta: 12/09/2018]
- Proposición no de ley relativa a la adhesión de la candidatura del espeto de sardinas como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco. *Boletín Oficial de las Cortes Generales, Sección Senado*, n.º 209, de 18 de marzo de 2018, pp. 31-33. Disponible en: https://www.senado.es/legis12/publicaciones/pdf/senado/bocg/BOCG_D_12_209_1615.PDF [Consulta: 27/05/2022]
- Quintero, V. y Sánchez-Carretero, C. (2017) Los verbos de la participación social y sus conjugaciones: contradicciones de un patrimonio "democratizador". *Revista Andaluza de Antropología*, n.º 12, marzo, pp. 48-69. Disponible en: <https://institucional.us.es/revistas/RAA/12/>

victoria_quintero_et.pdf [Consulta: 21/06/2022]

- Rada, J. (2021) ¿Cómo comer una paella legal? según el BOE. *Público*, 11 de junio de 2021. Disponible en: <https://blogs.publico.es/recetas-caseras-nutricion-saludable/2021/06/11/como-comer-una-paella-legal-segun-el-boe/> [Consulta: 22/11/2022]
- Resolución de 2 de febrero de 2018, de la Dirección General de Bellas Artes y Patrimonio Cultural, por la que se incoa expediente de declaración de la tradición cultural de las Tapas como manifestación representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial. *BOE*, n.º 42, de 16 de febrero de 2018, pp. 18817-18824. Disponible en: https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2018-2195 [Consulta: 11/11/2022]
- Roda, R. (2022) La declaración del pastel de carne como patrimonio inmaterial llega a los tribunales de justicia. *Onda Cero*, 8 de marzo de 2022. Disponible en: https://www.ondacero.es/emisoras/murcia/murcia/noticias/declaracion-pastel-carne-como-patrimonio-inmaterial-llega-tribunales-justicia_202203086227127f447ec1000164fc03.html [Consulta: 07/12/2022]
- Roda, R. (2020) Para Cultura, el pastel de carne no es un alimento talismán ni va ligado a ninguna costumbre o rito ancestral. *Onda Cero*, 3 de octubre de 2020. Disponible en: https://www.ondacero.es/emisoras/murcia/murcia/noticias/cultura-pastel-carne-alimento-talismán-ligado-ningua-costumbre-rito-ancestral_202010035f7858938f2c3c0001d5bec9.html [Consulta: 07/12/2022]
- Sirén, I. (2018) Belgians Want Their Fries and Mayo to be Enshrined in the UNESCO Heritage List. *VICE*, 1 de junio de 2018. Disponible en: <https://www.vice.com/en/article/yweb87/belgians-want-their-fries-and-mayo-to-be-enshrined-in-the-unesco-heritage-list> [Consulta: 27/08/2022]
- UNESCO (2010) *Dossier de candidature n.º 00437 pour l'inscription sur la Liste Représentative du Patrimoine Culturel Immatériel en 2010*. Disponible en: <https://ich.unesco.org/doc/src/07491-FR.pdf> [Consulta: 12/01/2022]