

URKIRI SALABERRIA DA PAUTAS PARA CATALOGAR EL PATRIMONIO INMATERIAL, ESPECIALMENTE LA GASTRONOMÍA

## Intentando investigar lo intocable

“Creo que nosotros también pintamos algo en el área de la investigación”, dice Urkiri Salaberria en referencia a los profesionales de Bellas Artes. Ella misma estudió esta carrera en la UPV/EHU, y es, en la actualidad, presidenta del Departamento de Artes Plásticas y Monumentales de Eusko Ikaskuntza. Opina que faltan herramientas para poder investigar en esta disciplina, y propone algunos pasos para catalogar el patrimonio inmaterial, con el propósito de convertir lo intocable en clasificable e investigable.

Amaia Portugal

19/3/2012 13:06 CEST



Urkiri Salaberria. Imagen: Karlos Corbella.

De entre todos los patrimonios inmateriales, Salaberria ha optado por coger como modelo el mundo culinario y todo lo que le rodea, para realizar esta investigación. No es casualidad: como la gastronomía da mucho de que hablar últimamente, de paso se ha propuesto aclarar si es o no un arte.

Las opiniones que se han vertido sobre el restaurante El Bulli de Ferran Adrià, el nombramiento de la cocina francesa como patrimonio inmaterial de la

Unesco han dado que pensar a Salaberria, y han sido uno de los detonantes de esta investigación. En estos dos casos, la palabra *arte* ha salido a relucir en más de una ocasión. Sin embargo, según se defiende en este trabajo, la gastronomía y la cocina no son arte.

“Por supuesto que hay creatividad, pero hoy en día, una ama de casa también tira de creatividad para llegar a fin de mes. Creo que no deberíamos integrar la gastronomía en las bellas artes. Al fin y al cabo, la alimentación es un tema muy social, pero visto como un asunto primario”, explica. Por lo tanto, la considera una disciplina aparte. Investigable, eso sí, por lo que ha emprendido el camino para analizar este y otros patrimonios inmateriales de forma más precisa: “Creo que cada vez somos más conscientes de que, aunque no podamos medirlo —porque no tenemos herramientas—, sí que existe. Está por desarrollar. Ni hay una metodología, ni un lenguaje propio... todo está por hacer”.

### **Real, imaginaria, simbólica**

Por lo tanto, y para poder hacer propuestas sobre cómo catalogar los patrimonios inmateriales, Salaberria ha optado por el espacio culinario como objeto de su investigación: es decir, la suma de gastronomía (folklore), cocina (preparación) y alimentos (objetos). Considerando las conclusiones obtenidas a partir de esta experiencia, propone distinguir estas tres dimensiones para cada patrimonio inmaterial: “Por una parte, está la materialidad real. Por otra, la imaginaria; cómo reacciona el individuo ante cada acción, la sensorialidad, los olores... Y finalmente, la materialidad simbólica; los significados que se consensuan en una cultura (por ejemplo, la paloma blanca y la paz)”.

Según detalla la investigadora, cuanto más tipos de materialidades se puedan distinguir, más preciso será el estudio comparativo entre diferentes patrimonios inmateriales. Por ejemplo, de diferenciar eficientemente la materialidad simbólica, seríamos capaces de darnos cuenta de que dos culturas tienen platos similares, aunque a veces a uno le preceda la fama, y el otro sea desconocido.

El reto es completar una ficha capaz de combinar estos tres tipos de materialidad y correlacionar las claves de cada dimensión. Salaberria

menciona algunas de las medidas a tomar para cumplir con este propósito: entre otras cosas, además de definir correctamente el espacio culinario y el objeto de investigación, se trataría de crear una colección de etiquetas (tag) que especifiquen la microinformación de dicho objeto o descifrar sus huellas organolépticas. En caso de conseguir todo esto, serviría para, por ejemplo, hacer conexiones entre recetas pertenecientes a diferentes culturas del mundo, encontrar aspectos sensoriales comunes entre diversas cocinas, e incluso, en un futuro, recrear platos sin ni siquiera utilizar ingredientes, mediante dispositivos especializados.

Gracias a las fichas y los parámetros propuestos en este trabajo, Salaberria ha emprendido el camino para aplicar la sistematización en bienes inmateriales como el espacio culinario, y convertirlos así en catalogables. De utilizarla adecuadamente, sería muy valioso, "porque al fin y al cabo proteges el patrimonio". Pero también da mucho que pensar, en base a la inquietud mostrada por la propia investigadora: "Con la sistematización, conseguiríamos asignar un DNI a cada plato, pero podría ocurrir que alguien considerara esto como propiedad intelectual".

Para entender las consecuencias que esto podría acarrear si no se le toma la medida, hace un símil con el canon que hay que pagar cuando se compra un USB: "Supongamos que los franceses dicen que la vichysoisse es suya. Entonces, como no vamos a pagar la patente del plato, los franceses podrían decir que hay que subir el precio del puerro. Y estamos hablando de un alimento". Salaberria advierte de que esta peligrosa actitud sería consecuencia de, precisamente, considerar que la gastronomía es un arte.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

URKIRI | SALABERRIA | COCINA | GASTRONOMIA | MUGARITZ | BULLI  
ADRIA | CATALOGAR | CATALOGO | INMATERIAL | ARTES | CULINARIO  
COMIDA | EUSKO | PATRIMONIO | UPV | IKASKUNTZA

**Creative Commons 4.0**

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)

