

TRIBUNA

El patrimonio en un plato de lentejas

Por vez primera, la alimentación y las cocinas quedan inscritas como patrimonio de la humanidad por el Comité Intergubernamental de la Unesco

F. Xavier Medina

Director del Departamento de Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad, Universitat Oberta de Catalunya (UOC)



El pasado martes 16 de noviembre, el Comité Intergubernamental de la Unesco para la salvaguardia del patrimonio inmaterial declaró en su quinta reunión celebrada en Nairobi (Kenya) la dieta mediterránea como patrimonio inmaterial de la humanidad, junto con la gastronomía francesa y la cocina tradicional mexicana. Con esta declaratoria, y por vez primera, candidaturas basadas en la alimentación y en las cocinas quedan inscritas como patrimonio de la humanidad. Los antropólogos llevan ya décadas, por no decir casi un siglo, demostrando e intentando convencer a las autoridades, a la sociedad civil y a quien quiera

escuchar que la alimentación es un hecho cultural; quizás el primero de ellos, ya que justamente la especie humana empieza a diferenciarse del resto de animales en el momento en que, con ayuda del fuego, empieza a transformar los alimentos –a cocinarlos–, haciéndolos más digeribles y, ¿porqué no?, más agradables al paladar.

Si nos situamos en el área me-

EVOLUCIÓN

Su principal característica es que está viva; que sigue construyéndose a diario, que sigue creando

diterránea observada como un área de cultura (incluso cuna de la cultura), con toda la carga ideológica que ello conlleva, no es difícil llegar a la conclusión de que la alimentación no podía faltar en cualquier inventario patrimonial. Sin embargo, no

podemos olvidar que, mucho más allá de cualquier listado de productos más o menos saludables que hoy reconocemos bajo la acepción actual de la palabra dieta en tanto que régimen alimentario, aquello que la Unesco ha reconocido como patrimonio de la humanidad es un sistema culinario compartido: una comunidad muy variada de procedimientos y formas de hacer, además de productos alimenticios y de condimentos que, en todo el Mediterráneo, encuentran un común denominador a través de sus cocinas y que, lejos de ser estático, se encuentra en continua evolución.

Se ha destacado en las noticias referentes a la candidatura que la dieta mediterránea llega hasta nosotros con una antigüedad de 9.000 años. No podemos, sin embargo, ser tan ingenuos como para pensar que en ese largo período de tiempo no ha evolucionado. ¿Qué serían hoy nuestros platos mediterráneos sin los tomates, los pimien-



Aceite de oliva.

ARCHIVO

tos o las patatas americanas? ¿Sin las berenjenas o los cítricos asiáticos? ¿O sin el cultivo del arroz que tan eficazmente implementaron los árabes? Buena parte de ellos (tomates, patatas...) son hoy indispensables, aunque no se incorporaron a nuestra alimentación más que en el siglo XVIII y sobre todo en el XIX. Nuestros platos más *identitarios*, como la paella o la tortilla de patatas tienen menos de doscientos años... ¿No es eso evolución?

La principal característica de un sistema culinario como el mediterráneo (o como cualquier otro) es que está vivo; que sigue construyéndose a diario incorporando o sustituyendo elementos y alimentos; que sigue *creando*, siempre sobre una base de conocimientos adquiridos, de saberes transmitidos –especialmente por línea femenina– en las cocinas y entre los paisajes de las orillas un Mediterráneo que comparte más de lo que cree.

Con el reconocimiento de los sistemas culinarios mexicano, francés y mediterráneo la Unesco ha reconocido por vez primera la alimentación, las cocinas, como parte de la Cultura y de las culturas. Quizás sea el momento de darnos realmente cuenta de que un plato de lentejas forma tanta parte de nuestro patrimonio como la Giralda.

En breve

ARTE

Entregados los premios del concurso de fotografía sobre la EPOC

La Fundación AstraZeneca ha dado a conocer los nombres de los ganadores del Concurso de Fotografía sobre la EPOC, puesto en marcha por la Sociedad Española de Neumología y Cirugía Torácica, la escuela de fotografía EFTI, la Federación Nacional de Asociaciones de Enfermedades Respiratorias y el Foro Español de Pacientes. El primer y único Premio de la categoría de profesionales, con una dotación de 1.000 euros, ha sido otorgado a Belén Gómez, de Pontevedra, por su obra *Como pez fuera del agua*.

NUTRICIÓN

Modelo de intestino de ratón para investigar alimentos funcionales

El Grupo de Investigación de la Universidad de Valladolid dirigido por Tomás Girbés, catedrático de Nutrición y Bromatología, ha desarrollado un modelo de intestino de ratón que permite estudiar las propiedades de los alimentos funcionales, aquellos cuyos componentes, además de cubrir la nutrición básica, producen beneficios para la salud. El modelo reproduce un intestino dañado y posibilita analizar de forma secuencial tres partes.

CARIES



ARCHIVO

Beber alcohol también puede perjudicar la salud bucodental

El consumo excesivo de alcohol tiene efectos negativos sobre la salud, produciendo problemas neurológicos, cardiovasculares o digestivos, pero también en la cavidad oral. Se ha demostrado que el abuso del alcohol tiene una relación directa con la enfermedad periodontal, la aparición de caries y lesiones orales. Según confirma el director médico de Vitaldent, el odontólogo Gustavo Camañas, “abusar del alcohol aumenta las posibilidades de padecer enfermedades periodontales, ya que influye en la retracción de las encías”.

FÁRMACOS

La mayoría de los pacientes que toman antidepresivos abandona el tratamiento

La mayoría de pacientes que toma antidepresivos abandona el tratamiento antes de los seis meses, duración mínima recomendada para tratar la depresión severa y otras patologías derivadas. Así lo indica un nuevo estudio realizado por investigadores catalanes que revela que sólo el 25% de los pacientes continúa con el tratamiento más de 11 meses. Catalina Serna, es autora del estudio y experta del Instituto de Investigación en Atención Primaria (Idiap) Jordi Gol de Lleida.



ARCHIVO

BIOMEDICINA

Mecanismos implicados en la metástasis

Un estudio coordinado por científicos del Instituto de Investigación Biomédica de Bellvitge (Idibell) ha dado un paso adelante en el conocimiento de mecanismos implicados en la metástasis. El trabajo, que se publica en *Molecular Cancer Research*, relaciona la caveolina-1, una proteína presente en la membrana de las células, con la metástasis del sarcoma de Ewing.

PSIQUIATRÍA

Diferencias en la adicción a sedantes e hipnóticos

Por lo general, las mujeres muestran una adicción superior a hipnosedantes que los hombres, siendo más predominante en los mayores a 35 años, según se ha puesto de manifiesto en el Workshop Adicciones y Mujer, que ha celebrado la Sociedad Catalana de Psiquiatría y Salud Mental de la Academia de Ciencias Médicas y de la Salud de Cataluña y de Baleares.