

Patrimonio culinario, institucionalización y medios digitales.

F. Xavier Medina **01** | Laura Solanilla **01** |

En el presente artículo llevaremos a cabo una reflexión sobre los actuales procesos de patrimonialización de la cocina en Cataluña, en relación con el caso específico de la candidatura de la cocina catalana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad (UNESCO) y a través del estudio específico de caso de los blogueros de cocina en lengua catalana. El análisis de la gastrofera catalana a través de la reciente investigación sobre los blogs culinarios en catalán que hemos llevado a cabo nos ofrece información interesante en relación con la evolución del patrimonio culinario catalán más allá de lo presencial, extendiéndose hacia lo virtual y cobrando nueva importancia en relación con los actuales usos de la cocina. La patrimonialización de un elemento vivo y en plena evolución en este contexto que cabalga entre lo real y lo virtual nos permite observar la construcción del patrimonio en un contexto que impone sus propias pautas de interpretación.

Palabras claves

Blogs | Cataluña | Cocina catalana | Gastronomía | Patrimonio cultural inmaterial | Patrimonio gastronómico |

Culinary Heritage, Institution and Digital Media

F. Xavier Medina **01** | Laura Solanilla **01** |

In this paper we will conduct a reflection on the current processes of patrimonialization of the Catalan Cuisine in relation to the specific case of the candidature of Catalan cuisine as Intangible Cultural Heritage of Humanity (UNESCO), through specific case study of the Culinary bloggers writing in Catalan. The analysis of the Catalan gastrofera through our recent research on Catalan culinary blogs, gives interesting information regarding the evolution of Catalan culinary heritage extending the virtual and gaining new relevance to the current uses of cuisine. The heritage status of a living and evolving element in this context that rides between the real and the virtual, allows us to observe the construction of heritage in a context that imposes its own interpretation.

Keywords

Blogs | Catalonia | Catalan Cooking | Gastronomy | Intangible Cultural Heritage | Culinary Heritage |

URL de la contribución <<http://www.iaph.es/phinvestigacion/index.php/phinvestigacion/article/view/13>>

INTRODUCCIÓN: SOBRE PATRIMONIO Y GASTRONOMÍA

El patrimonio tiene que ver, entre otras muchas acepciones, con algo heredado de un pasado más o menos lejano que se quiere conservar. Patrimonializar, por su parte, y como señala Contreras (2007: 18), quiere decir convertir en patrimonio, construir patrimonio, a partir de determinados elementos preexistentes, seleccionados entre otros que no se incluyen en este proceso. Se trata por lo tanto de una especie de acuerdo social e institucional sobre aquello que merece la pena conservar y transmitir o no a las generaciones venideras.

Los objetos y los hechos patrimoniales permiten referirse a la tradición, construir una cierta relación con la historia –más o menos real, pero de un modo u otro asumida– y el territorio, con el tiempo y con el espacio, con la memoria de un lugar. Esta relación mencionada tiene una importante vertiente identificadora, alimentando a menudo el sentimiento de pertenencia a un grupo con identidad propia. El proceso de patrimonialización es, pues, una característica de las sociedades modernas, necesitadas de situar referentes socioculturales e identitarios en relación con sus propias concepciones de tiempo y de espacio. Como señala Prats (1996: 294), uno de los rasgos esenciales del patrimonio es “su carácter simbólico, su capacidad para representar, mediante un sistema de símbolos, una determinada identidad”.

Como observa Poulain (2007: 55), “el patrimonio ha experimentado en las últimas décadas una ampliación de su significado que se caracteriza por desplazamientos de la esfera privada hacia la pública y del espacio económico al cultural”. Además, mediante la distinción entre patrimonio material e inmaterial, los objetos (o bienes o procedimientos, en un sentido más amplio) susceptibles de ser patrimonializados dejan de estar circunscritos a los vestigios materiales, los testimonios escritos y la producción artística clásica, y se extienden hacia los aspectos más olvidados de la vida cotidiana, como puede ser todo aquello relacionado con lo alimentario: las cocinas, los recetas, las manufacturas o artesanías alimentarias, las formas de consumo o las maneras de mesa... (CONTRERAS, 2007; POULAIN, 2007; MEDINA, 2009; AYMAMÍ; CONTRERAS; GINER et ál., 2011; GONZÁLEZ TURMO, 2013).

Las sociedades locales han llegado a identificarse e, incluso, hoy en día, a definirse patrimonialmente a través de los alimentos y los platos que seleccionan, cocinan y comen. Estos movimientos de patrimonialización se han concretado, en algunos casos, en inventarios del patrimonio culinario, cuyos autores ha prestado a veces más atención a los productos y a los platos que a otros aspectos igualmente importantes y definidores, como pueden ser las técnicas culinarias.

Los productos de la tierra y las cocinas locales comparten tanto su singularidad como una complejidad que se deriva de referir, simultáneamente, a prácticas y técnicas vivas –por un lado– y a las identidades, lazos afectivos y preferencias gustativas específicas –por otro–, en un contexto de patrimonialización cada vez más generalizado, como hemos comentado con anterioridad. Igualmente, y como señalan Bessièrre, Poulain y Tibère (2013: 76), la valorización de los patrimonios alimentarios locales desempeña un rol económico motor para los territorios de producción agrícola, proponiendo nuevas vías de desarrollo y construyendo nuevas formas de atracción territorial. La puesta en valor de productos (denominaciones de Origen, indicaciones geográficas...), artesanías alimentarias, recetas y cocinas locales conceden a los territorios singularidades socialmente construidas –y a menudo consensuadas– que abundan en su unicidad y que, al mismo tiempo, activan socioeconómicamente (y el turismo no es un agente menor en este sentido) y pueden contribuir a cohesionar socialmente y reforzar las identidades.

Sin embargo, en relación con las producciones alimentarias, la noción de patrimonio plantea cuestiones más complejas, ya que se trata de un patrimonio vivo, cambiante, en constante evolución, con toda la problemática que ello implica en su gestión y mantenimiento. A veces, lejos de remitir a un territorio inmanente, estos productos o platos pueden ser el resultado de préstamos, intercambios y adaptaciones que traducen las preferencias alimentarias de la sociedad contemporánea, independientemente de que estén o no asociadas a una dimensión identitaria (CONTRERAS, 2007: 21). Por otro lado, los intereses de las sociedades



Imagen 1 | Manzanas al horno. Receta del Corpus culinario catalán. Foto: Institut Català de la Cuina

contemporáneas afectan a los productos patrimoniales, a los contextos de producción y de consumo y a sus formas de expresión, los cuales pueden haber cambiado considerablemente e, incluso, apartarse de las tradiciones locales –por un lado– o transformar sus formas de comunicación o de difusión hacia vías menos ortodoxas o exploradas hasta el momento.

Igualmente, y como señala Llorenç Prats (1996: 295), hay que destacar que el patrimonio no existe más que cuando desde determinadas instancias es activado. La iniciativa de activación patrimonial puede corresponder a los ámbitos oficiales o bien surgir directamente de la sociedad civil. Sin embargo, aun en este último caso debe contar con el apoyo, más o menos explícito, de los poderes o los contrapoderes. Sin poder, no hay activación patrimonial y, por tanto, no hay patrimonio. Y este es un hecho que afecta de manera bastante clara a las candidaturas de patrimonio cultural inmaterial ante UNESCO, como veremos más adelante.

En el presente artículo revisaremos algunos de estos temas en relación con el caso específico de la candidatura de la cocina catalana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad en el seno de la UNESCO. Por un lado, el proceso de candidatura marca las pautas de patrimonialización de un bien cultural inmaterial con un creciente consenso social y político. Por otro, el hecho de tratarse de un elemento vivo y en plena evolución, con usos e interpretaciones cotidianas y generalizadas, y especialmente en un momento como el actual, que cabalga ampliamente entre lo local y lo global, entre lo real y lo virtual, implica tener en cuenta determinados aspectos que imponen sin duda su impronta y que convierten estos procesos en claramente singulares. En este sentido, el análisis de la gastrofera catalana a través de la reciente investigación específica sobre los blogs culinarios en lengua catalana que hemos puesto en marcha, nos ofrece información de interés en relación con la evolución en línea del patrimonio culinario catalán.



Imagen 2 |
 Foodblogging con tablet. Taller de cocina. Foto:
 Laura Solanilla

LAS CANDIDATURAS ALIMENTARIAS COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

A partir de 1999 (con la distinción internacional Proclamación por la UNESCO de las obras maestras del patrimonio oral e inmaterial de la humanidad) y, posteriormente, en 2001, con la declaración por parte de UNESCO, por vez primera, de diecinueve espacios de patrimonio inmaterial de la humanidad (en adelante PCI), podemos considerar que el concepto oficial de patrimonio empieza a interesarse por campos que se encuentran más allá de lo puramente monumental (e incluso medioambiental).

Como destaca Elisa de Cabo (2013: 2), “la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial se aprobó por la Asamblea General de la UNESCO y, tras haber obtenido la ratificación de 30 países, entró en vigor el 20 de abril de 2006. De ello se desprende que el proceso de ratificación fue de una celeridad excepcional y demuestra, por tanto, el interés de los Estados en la protección de este patrimonio. Actualmente son 153 los países que la han ratificado”. Aun así, hay que destacar que las declaraciones de patrimonio material se acercan cada vez más al millar, mientras que las de patrimonio cultural inmaterial apenas rondan aún el centenar.

Un dato importante que nos interesa destacar aquí es que, dentro de ese patrimonio inmaterial emergente, se encuentra el patrimonio gastronómico y, por ende, la alimentación humana en general. Si la sesión previa a la declaratoria de bienes PCI de 2005 por parte de UNESCO tuvo alguna característica destacable (evidentemente, desde el punto de vista que aquí nos interesa resaltar) es que, por vez primera, un país como México presentaba su arte culinario, a nivel estatal, con la finalidad de ser declarado patrimonio de la humanidad. Las razones de su no inclusión en aquel momento por parte de UNESCO responden tanto a una serie de problemas intrínsecos a la formulación de la candidatura en relación con el restrictivo marco de presentación marcado por UNESCO (un colectivo de referencia excesivamente grande; un marco temporal y espacial demasiado amplio...) como a la perplejidad y al rechazo inicial de UNESCO de incluir como PCI aspectos de la cultura tan vivos y cambiantes como la alimentación (MONCUSÍ; SANTAMARINA, 2008; MEDINA, 2009). Pero bien es cierto que tanto antes como después, diferentes iniciativas y candidaturas relacionadas con el ámbito alimentario han sido presentadas (o se encuentran en trámite de presentación) ante UNESCO. Baste citar entre ellas la jurisdicción y el paisaje los viñedos de Saint-Emilion (1999) en Francia, la región vinícola del Alto Douro (2001), la región húngara de Tokaj (2002), el paisaje vitivinícola de la isla de Pico (2004) en Portugal, el paisaje agavero y la antigua industria del tequila, en México (2006), o

1.

En un artículo anterior (MEDINA, 2000: 283 y ss.) dedicamos un breve análisis a esta candidatura en su contexto mediterráneo.

—especialmente relevante de cara al área mediterránea— el itinerario cultural de la vid y el vino en los pueblos del Mediterráneo¹, que actualmente se encuentra aún en la lista indicativa de candidaturas españolas (presentada desde La Rioja) en espera de una posible —y cada vez menos probable— tramitación.

La candidatura fue rechazada pero México anunció que volvería a presentarla, en tanto que parte capital de su cultura. Con objeto de resaltar el valor patrimonial de la cocina, en julio de 2008, la candidatura mexicana convocó en la ciudad de Campeche una reunión académica internacional bajo el título: La cocina como patrimonio cultural: criterios y definiciones. Su objetivo era elevar a la UNESCO una serie de recomendaciones que permitiesen una mayor sensibilización ante las candidaturas alimentarias/gastronómicas (conocida como Declaración de Campeche, 2008). Una iniciativa similar tendría lugar un año más tarde en Barcelona, a instancias de la candidatura de la dieta mediterránea (Declaración de Barcelona, 2009).

El gran momento de reconocimiento de la UNESCO a las candidaturas alimentarias no llegaría, sin embargo, hasta el mes de noviembre de 2010, cuando declaró patrimonio cultural inmaterial las tres propuestas presentadas en ese momento: la culinaria mexicana, la gastronomía francesa (*le répas gastronomique des Français*) y la dieta mediterránea. Por vez primera, la alimentación era reconocida por UNESCO como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Esa declaración es también un reconocimiento de la necesidad y urgencia de preservar las técnicas, prácticas, hábitos, ideas, valores y espacios de las culturas alimentarias aprobadas. Su salvaguarda afecta a las comunidades y colectivos que sustentan ese patrimonio; a formas de vida y de organización social; a la permanencia de muchos individuos a sus lugares de origen; a ecosistemas amenazados y espacios naturales con un alto valor patrimonial; y a la diversidad genética y cultural de la alimentación. No es poca cosa y, como señala el crítico artículo de González Turmo y Medina (2012) sobre el caso específico de la dieta mediterránea, dicha salvaguarda es compleja y corre el riesgo de descontextualizar el elemento en cuestión. La pelota está ahora en el tejado de las administraciones que la promovieron y que no pueden rehuir una responsabilidad que impone una acción tan urgente como necesaria. En este sentido, y tal y como señala en su reciente artículo Elisa de Cabo (2013: 3):

«El hecho de que los Estados se hayan “lanzado” a inscribir candidaturas ha demostrado, por un lado, el interés que ha suscitado el patrimonio cultural inmaterial y conlleva el que haya mejorado notablemente su protección, tanto a través de las legislación como de los inventarios (es un requisito indispensable para la inscripción en las lis-

tas); pero, por otro lado, hay que advertir del riesgo que puede suponer una mayor sensibilización del patrimonio ya que, como dice el art. 102 de las directrices operativas de la Convención, “las medidas de sensibilización no pueden descontextualizar, desnaturalizar, o dañar la imagen del patrimonio inmaterial”».

Lo que sí queda claro es que el patrimonio intangible, y dentro de su ámbito, el patrimonio gastronómico y alimentario, se encuentra en un momento clave, tanto de reconocimiento como de concienciación social y de necesidad de su salvaguarda. Nuevas candidaturas alimentarias que se encuentran en estos momentos en trámite para ser declaradas como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por parte de UNESCO seguirán abundando en estas necesidades de definición: la gastronomía peruana, la japonesa y la cocina catalana han iniciado ya hace tiempo los trámites de sus candidaturas. En las líneas que siguen analizaremos el caso de esta última de manera más pormenorizada.

La candidatura de la cocina catalana como PCI

A lo largo de las últimas décadas, la trayectoria y el desarrollo de la gastronomía y del valor de las cocinas se ha transformado en buena medida. Por un lado, hemos asistido a una popularización de la cocina en un nivel amplio, a lo que han contribuido los medios de comunicación con, por ejemplo, programas de televisión que van desde *Con las manos en la masa* en los años ochenta del siglo XX, al de Carlos Arguiñano hoy en día; o del *Bona cuina* de Jaume Pastallé al *Cuina per solters* de Isma Prados en el caso de la televisión en Cataluña.

Por otro lado, el papel social del cocinero se ha puesto claramente en valor, asistiendo a un importante auge de las cocinas en España (especialmente la vasca y la catalana), completado por una relativamente reciente “lluvia de estrellas” Michelin y por una escalada de algunos restaurantes (El Bulli y El Celler de Can Roca, como mejores exponentes) hacia los primeros puestos en las listas de la gastronomía mundial. Dicha transformación ha planteado un cambio general, no solamente en relación con la nueva cocina sino con el prisma bajo el que se reconoce y se valora socialmente la gastronomía. Un discurso que, más allá de la cocina en sí, y dentro de tendencias internacionales que establecen discursos de ida y vuelta entre lo global y lo local, ha afectado a todos los aspectos de la cadena alimentaria: origen y localidad de los productos, transmisión y transformación, los discursos público-político y privado y, entre otros aspectos, una reactivación del discurso sobre el papel social y reconocimiento de la cocina tradicional. Un papel y un reconocimiento que, en un momento como el actual, nos llevan desde las mismas ollas hasta la sociedad-red.

2.

La Fundació Institut Català de la Cuina y de la Cultura Gastronòmica es una institución de carácter privado y sin ánimo de lucro que agrupa a profesionales de la restauración, productores y distribuidores. Desde su creación en 1994, su objetivo ha sido velar por el reconocimiento de la cocina catalana, tanto a nivel social como institucional. Entre las principales actividades de la FICCG destacan la investigación, la divulgación (también en el ámbito escolar), el apoyo a los asociados y todo tipo de acciones que promuevan el intercambio cultural y la defensa de la cocina catalana.

Más información:

<http://www.cuinacatalana.eu/es/pag/ficc-qui-som/> [consulta: 12/10/2013].

En el caso de Cataluña, tenemos que en el año 2002, a instancias del Institut Català de la Cuina², se investigó para identificar, consensuar e inventariar el patrimonio popular gastronómico de Cataluña a través de la recogida de recetarios y recetas tradicionales, asociados a los productos agroalimentarios. Con el fin de dirigir este estudio se contó con un comité científico multidisciplinar (antropólogos, historiadores, cocineros...) que estableció los parámetros para definir el objeto del estudio, y un equipo técnico que desarrolló el trabajo de campo (AYMAMÍ; CONTRERAS; GINER et ál., 2011). Como resultado apareció la primera versión del *Corpus del Patrimoni culinari català* (2006), que sería ampliada, completada y corregida en 2011. Dicho *Corpus* tenía la aspiración desde un inicio de convertirse en un inventario vivo de la cocina tradicional catalana.

Con la presentación de la candidatura de la cocina mexicana en 2005 (y casi al mismo tiempo que iniciativas como la gastronomía francesa y la dieta mediterránea) la cocina catalana plantea la propuesta de convertirse en un futuro no muy lejano en patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Desde ese momento, se inicia un camino que abunda en una doble vertiente: la comunicación y el apoyo de la sociedad civil, con la búsqueda de una asunción lo más generalizada posible a nivel social de que la cocina es un bien cultural y patrimonial propio; y por otro, con la búsqueda de la implicación y de la colaboración de las instituciones públicas (PRATS, 1996: 295) y privadas en el proceso.

La vinculación con la academia se hace también más necesaria que nunca. El comité científico que debe guiar el proyecto se reformula y reúne a los principales científicos sociales (historiadores, antropólogos...) de la alimentación de las universidades y los centros de investigación catalanes. En este sentido, las posibilidades de la cocina catalana en tanto que patrimonio cultural inmaterial empiezan a tomar



Imagen 3 |

Arroz con bogavante. Receta del Corpus culinario catalan. Foto: Institut Català de la Cuina

forma. Por un lado, la cocina catalana aparece como una de las mejor documentadas históricamente a nivel europeo, con cuatro de los primeros recetarios en lengua vernácula conocidos (englobados algunos de ellos bajo el apelativo genérico de *Llibre de Sent Soví*), del siglo XIV. Desde ahí, la trazabilidad histórica de esta cocina llega sin dificultad hasta el gran momento de auge que vive en el presente (RIERA, 2012). Por otro lado, la acusada consciencia de singularidad que marca a esta cocina ha sido ampliamente destacada, convirtiéndose en un interesante eje vertebrador de identidad.

Por otro lado, la acción de los artífices de la candidatura se ha concretado también en diferentes aspectos ligados a su puesta en valor desde un punto de vista cultural, así como a una mejor estructuración tanto a nivel social como legal del bien en cuestión. De esta manera, se ha creado, por ejemplo, una marca de calidad (*cuina catalana*) basada en los resultados de la investigación patrimonial previa; se han propuesto y llevado a cabo diferentes modificaciones legales a nivel parlamentario para que la cocina catalana sea considerada como patrimonio cultural de Cataluña, e inscrita como bien cultural de interés nacional (BCIN); se han propuesto acciones educativas en las escuelas catalanas que promocionan un mayor conocimiento del patrimonio culinario local en un sentido amplio (producto, recetas, técnicas culinarias, denominaciones locales...); se ha puesto en contacto a los distintos niveles de la administración y del sector relacionados con distintos tipos de inventarios patrimoniales (cultura popular y tradicional, museos, agricultura, gremios, etc.) para acordar una acción común en relación con los inventarios de elementos relacionados con la alimentación y con la cocina; se han llevado a cabo diferentes estudios sectoriales y territoriales sobre el bien en cuestión, entre los cuales un análisis de la nueva vivencia de la cocina y de su alcance en la blogosfera (de la cual nos ocupamos en este artículo), etc.

Todas estas acciones han marcado a su vez la presentación de la candidatura ante UNESCO, actuando a favor de que ésta se lleve a cabo en tanto que candidatura al Registro de Buenas Prácticas de Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, destacando no únicamente el bien en sí mismo, sino todas aquellas acciones que han jugado a favor de la puesta en valor y de la salvaguarda del bien, y que al mismo tiempo pueden ser subrayadas como aportaciones útiles para el patrimonio cultural inmaterial internacional en términos generales.

La cocina es, por tanto, un elemento cultural cotidiano que abarca todos los ámbitos de la sociedad, desde la privacidad de los hogares y su práctica diaria, hasta los ámbitos más públicos y virtuales de la sociedad-red, que en las últimas dos décadas especialmente, se ha convertido en uno de los ámbitos de expresión más popularizados y en un importante marcador de las tendencias de futuro.

LA COCINA CATALANA EN LA SOCIEDAD-RED: NUEVAS PRÁCTICAS, NUEVOS USOS

Antes de la aparición de Internet y de su popularización en la vida cotidiana, la transmisión del saber tradicional ligado a la alimentación se llevaba a cabo, bien por vía oral y gestual familiar, bien vía recetario impreso. Este factor limitaba el acceso y circunscribía las prácticas culinarias a parámetros territoriales definidos, con unas características comunes marcadas por la tradición y los ingredientes de proximidad. En la actualidad, los procesos globalizadores ligados a la producción, distribución y consumo alimentario son un factor de modificación del sentido tradicional de lo que entendemos por cocina catalana. Así, Internet favorece el acceso a nuevas técnicas de elaboración de alimentos, a nuevos platos, a tendencias distintas (como por ejemplo, el uso del *wok* o la popularización del *sushi*...), la incorporación de nuevos ingredientes y lo que es más relevante, la asimilación de culturas culinarias diferentes a la propia (cocina asiática, repostería estadounidense...). Este fenómeno ha ido acompañado, además, de la popularización de utensilios de cocina anteriormente restringidos al mundo de la restauración profesional.

Todos estos factores (superación de las fronteras de prácticas culinarias locales, mestizaje de tradiciones gastronómicas diversas, facilidad de acceso a ingredientes no tradicionales, incorporación de nuevos utensilios y herramientas en el ámbito doméstico) han supuesto una modificación de las prácticas culinarias y gastronómicas y, en consecuencia, en la apreciación de lo que constituye la cocina catalana, entendida en tanto que prácticas de alimentación que definen una identidad determinada.

En los últimos 25 años hemos asistido a una emergencia en el interés por la gastronomía en Cataluña. Y este interés se ha desplegado tanto en el campo de la alta gastronomía –con la aparición de grandes estrellas internacionales como los hermanos Roca, Ferran Adrià, Santi Santamaria o Carme Ruscalleda, como en el campo de la gastronomía popular, con una gran proliferación de programas de cocina en canales de televisión generalistas y temáticos, ferias gastronómicas por todo el territorio catalán, clases y talleres vinculados a las grandes cadenas de supermercados y consolidación del turismo gastronómico entre otros. Asimismo, el nuevo paradigma social que ha supuesto la aparición y consolidación de Internet en los diversos estratos sociales (negocios, vida cotidiana, ocio) ha tenido una incidencia directa en las formas de producción, distribución, construcción identitaria de las prácticas gastronómicas.

En este nuevo entorno, un hecho que llama la atención es que una práctica tan material como es el comer (sabores, colores, olores, tex-

turas...) tenga una vida tan activa en las redes sociales. Cada vez es más frecuente observar comensales que fotografían con sus *smarthphones* los platos que van a comer en un restaurante y que envían la imagen por WhatsApp o la cuelgan en las redes (Facebook, Instagram, Twitter...) de forma inmediata, dotando así de más importancia al hecho de comunicar la comida que no al hecho de comerla en sí mismo (MURPHY, 2010), impulsando el aspecto social de la alimentación hasta límites impensables tan solo hace una década.

La popularización de las nuevas aplicaciones en dispositivos móviles ha abierto un amplio abanico de nuevas prácticas para compartir experiencias gastronómicas en tiempo real, pero también de forma asíncrona, por medio de las redes sociales. Las tecnologías permiten recuperar la idea de compartir, de aquello que se come como espacio de comunión, sin que necesariamente se tengan que simultanear su dimensión material y su dimensión simbólica: "New media platforms like blogs, webzines, Facebook, and Twitter have opened up new spaces to talk about food, and virtual communities have blossomed in a very short space of time through sharing recipes and stories across traditional boundaries of place and profession" (ROUSSEAU, 2012: x-xi).

En nuestra investigación, consideramos todas estas nuevas prácticas culinarias y gastronómicas en red como uno de los elementos inscritos en lo que Elisenda Ardèvol (2011) define como cultura digital³. Relacionado con lo anterior emerge el concepto de "gastrosfera", que define el espacio compartido de comunicación y significado que se crea alrededor de una forma de comunicación (DEBRAY, 1994).

3.

"[Es el] conjunto amplio de prácticas, dispositivos materiales y narrativas relacionadas con la producción cultural contemporánea a partir del uso de las tecnologías digitales de la comunicación y la información (ARDÈVOL, 2011)".



Imagen 4 |
 Usando el *smarthphone* en un taller de cocina para blogueros. Foto: Laura Solanilla

En este contexto, la reconfiguración de las identidades es uno de los grandes temas de la sociedad contemporánea (CASTELLS, 1997), hecho especialmente relevante en el caso de comunidades culturales no hegemónicas como la catalana. Para Castells, en un mundo que se caracteriza simultáneamente por la globalización y la fragmentación, la pregunta es “¿cómo combinar las nuevas tecnologías y el saber tradicional?” (en este caso las prácticas culinarias tradicionales). En definitiva, cómo la globalización afecta la construcción de la identidad.

Otros autores como Frow (1997) y Abbinet (2003) defienden que en un contexto de postmodernidad como el actual, la construcción de la identidad se ve afectada por los procesos de globalización y de la incorporación de las tecnologías digitales en la vida cotidiana. El filósofo Pierre Lévy afirma que la virtualidad se caracteriza por la desterritorialización del conocimiento, que es substituido por la sincronización y por lo que él denomina efecto Moebius, que es la difuminación de los límites entre los espacios interiores y exteriores en las prácticas sociales.

Este es el marco conceptual que circunscribe nuestro análisis, que trata de observar las transformaciones que está viviendo la gastronomía en Cataluña como resultado de las nuevas prácticas digitales de los consumidores, así como en qué medida se está modificando el propio concepto de cocina tradicional.

UN ESTUDIO DE CASO: LA GASTROSFERA CATALANA

Dentro de este contexto mencionado, y en relación con este último punto, hemos planteado una investigación específica sobre los blogs culinarios en lengua catalana. Consideramos que dicha encuesta nos daría claves para entender la percepción del usuario no profesional en relación con el tema que nos ocupa, delimitando así un grupo de interesados en la cocina y la gastronomía que habrían elegido una lengua de comunicación minoritaria en relación con lo que supondría el uso del español, que todos ellos dominan.

Así pues, la elección de la lengua vehicular no es un hecho circunstancial, sino que es una decisión consciente del usuario, que relaciona de forma intrínseca su identidad, su herencia cultural y su estar-en-el-mundo con la cocina y la alimentación. Creemos interesante destacar que la patrimonialización de la cocina catalana no es hoy una iniciativa institucional y política alejada de la práctica cotidiana, sino la expresión institucional de un consenso relativamente extendido entre la ciudadanía.

Este colectivo de blogueros gastronómicos que se expresan en catalán, se reconocen a sí mismos como comunidad (la gastrosfera cata-

lana) y comparten elementos simbólicos y identitarios en relación a las prácticas culinarias.

Un primer hecho destacable es el crecimiento exponencial de los blogs de cocina escritos en catalán, que han aumentado de 25 en el año 2009 a más de 400 en marzo de 2013. De estos 400, casi 300 están activos y mantienen una actividad regular. Por otra parte, la tendencia se mantiene a la alza y mensualmente aparecen nuevos blogs que contribuyen a la consolidación de una cocina considerada como patrimonio de la comunidad catalana.

Metodología de la investigación

Los resultados preliminares que presentamos se inscriben en un proyecto de investigación más amplio que quiere analizar la relación entre cocina y identidad en Cataluña en el marco de las nuevas prácticas digitales. En concreto, se centra alrededor del análisis de las prácticas sociales y discursivas alrededor de la cocina y la gastronomía popular mediante las TIC.

En febrero de 2013 se diseñó un cuestionario de 22 preguntas de respuesta abierta, que se ordenaban en tres grupos de preguntas: a) datos personales del bloguero, b) tipo de contenidos que se ofrecen en el blog y c) tipo de relaciones establecidas. Este cuestionario se difundió tanto por correo electrónico como de forma abierta a través de redes sociales (donde se contó con la colaboración de unos 10 blogueros prescriptores y muy activos en las redes) y recibió un total de 178 respuestas. El cuestionario estuvo accesible desde el 6 de marzo hasta el 15 de abril de 2013.

El abordaje fue claramente cualitativo, permitiendo gran flexibilidad a la hora de responder a las pregunta (no era obligatorio responderlas todas) y con gran cantidad de respuestas abiertas y textuales. Aunque este hecho ha dificultado la explotación de los resultado, se ha revelado como una decisión acertada, ya que la riqueza en las respuestas aportadas nos ha permitido explorar dimensiones simbólicas que habrían quedado ocultas en un planteamiento estrictamente cuantitativo. Así pues, doce de las preguntas tenían respuestas de texto abierto, mientras que en cuatro preguntas más, existía asimismo un campo abierto de texto, que convivía con preguntas de respuesta única y/o múltiple. Las preguntas de respuesta única se concentraron en datos personales (género, edad, nivel de estudios...)

Para el propósito de este artículo nos centraremos en el análisis de las respuestas a las preguntas #11, #12 y #13⁴, formuladas como preguntas de respuesta única con campo abierto de texto (#11), de respuesta múltiple (#12) y de respuesta múltiple con campo abierto de

4.

#11. Que tipo de contenido publicas? (puedes marcar mas de una casilla):

- Recetas de cocina tradicional
- Recetas de cocina ecológica, dietética o sin gluten
- Recetas de dulces y repostería
- Recetas de fiambra
- Recetas con Thermomix
- Cata de vinos, enología o maridajes
- Combino recetas con otros contenidos (especificar).

#12. En el caso que publiques contenidos relacionados con la cocina tradicional catalana...(puedes marcar mas de una opción):

- Reproduces recetas familiares
- Recuperas recetas tradicionales catalanas
- ¿Crees que la gastronomía catalana forma parte de la cultura y el patrimonio de Catalunya?
- ¿Crees que la cocina catalana merece un reconocimiento patrimonial internacional más allá del que ya tiene?

#13. ¿Incluyes otro tipo de contenidos además de las recetas? (puedes marcar mas de una opción):

- Noticias y agenda de actividades
- Críticas gastronómicas (de restaurantes o productos...)
- Críticas literarias o cinematográficas
- Información sobre cursos de cocina
- Otros (especificar).

5.

#16. Por qué escribes tu blog en catalan? ¿Crees que este hecho supone algún tipo de ventaja o inconveniente?

#22. Quieres añadir algo mas ?

texto (#13). Estas preguntas inciden específicamente en los contenidos de los blogs de cocina y nos permitirán definir cuál es la postura de estas nuevas prácticas ante los retos de la patrimonialización de la cocina catalana.

Asimismo, utilizaremos algunos datos de las preguntas del primer bloque (perfil de los blogueros) y de las preguntas #16 (¿por qué utilizas el catalán?) y #22⁵ (comentarios finales) para contextualizar adecuadamente la visión sobre la patrimonialización de la cocina catalana.

¿Quiénes son los gastroblogueros catalanes?

La gran mayoría (70%) se corresponde con mujeres entre los 35 y 45 años con estudios universitarios. Principalmente son obra de un único autor y sólo un 12% posee autoría colectiva. En esta última situación suelen ser o bien parejas hombre/mujer o bien hermanas.

En relación a la distribución territorial, la mayoría se concentra en Barcelona capital y las grandes ciudades de la comarca del Vallès Occidental (áreas de Sabadell y Terrassa). Hasta aquí sigue los criterios de distribución poblacional. Sin embargo, un hecho destacable es que proporcionalmente existen muchos más blogs de residentes en las Islas Baleares que, por ejemplo, en la provincia de Lérida, y que lo utilizan de forma consciente para reivindicar su pertenencia a la comunidad catalanoparlante. Tampoco es banal el hecho que la inclusión en la comunidad catalana no coincide con las fronteras administrativas y políticas, sino que es el criterio de lengua común la que delimita las fronteras.

¿Qué contenidos ofrecen estos blogs?

Casi la totalidad de blogs encuestados (un 96%) contiene recetas de cocina. Esto nos hace suponer que aquellos blogs que tratan sobre otros aspectos relacionados con la gastronomía (críticas gastronómicas o agenda de actividades), no se consideran propiamente como blogs de cocina.

Sin embargo, casi un 40% de blogs afirma que combinan el recetario con otros contenidos. En este caso los temas tratados se agrupan en las categorías siguientes:

- Mundo gastronómico: restaurantes, ferias, encuentros, *showrooms* de productos, cursos, crónicas, críticas.
- Salud y medio ambiente: huerto urbano, agricultura ecológica, soberanía alimentaria.

- Vida cotidiana: dietario personal, manualidades y labores, libros, viajes...
- Otros: meteorología.

Como es previsible, los contenidos más frecuentes, aparte de los recetarios en sí, tienen que ver con el mundo de la gastronomía y las actividades a su alrededor. Así, casi un 40% de blogueros incorpora críticas de establecimientos y/o productores, convirtiéndose en verdaderos prescriptores. Este hecho conlleva una serie de temas éticos en la relaciones empresa/crítico amateur; sobre si las críticas deben llevar aparejada algún tipo de compensación económica o en especie. Un segundo contenido muy relevante en número (casi un 30%) tiene que ver con la difusión de noticias y crónicas de eventos presenciales relacionados. Finalmente, un 25% utiliza los blogs para dar difusión a cursos y talleres de cocina que organiza o a los que asiste (y en este caso correspondería a la categoría de crónicas).

Críticas gastronómicas de restaurantes o productos.	41	39.42%
Noticias, agenda de actividades y crónicas gastronómicas	31	29.8%
Información sobre cursos de cocina	26	25.0%

En relación a los recetarios observamos la siguientes categorías (no excluyentes entre sí)

Cocina tradicional	134	78.36%
Dulces y repostería	124	72.51%
Innovación culinaria	57	33.33%
Cocina dietética, ecológica o sin gluten	40	23.39%
De <i>tupper</i> (fiamblera)	32	18.71%
Thermomix	19	11.11%
Cata de vinos y enología	17	9.94%

Sobre la idea de cocina tradicional

Finalmente, se hizo una pregunta específicamente relacionada con la cocina tradicional catalana que contestaron un 87% de encuestados. Suponemos que el 13% restante no publica recetario tradicional, sino que utiliza el blog con otras finalidades (crítica gastronómica, reseñas de actividades o productos, pastelería creativa...).

La cuestión se formulaba como una pregunta de respuesta múltiple en la cual se pedía el acuerdo o desacuerdo con una serie de afirmaciones en relación a la cocina tradicional catalana. Los resultados fueron los siguientes:

¿Crees que la gastronomía catalana forma parte de la cultura y el patrimonio de Catalunya?	138	89.03%
Crees que la cocina catalana merece un reconocimiento patrimonial internacional mas allá del que ya tiene?	100	64.51%
¿Reproduces recetas familiares?	126	81.29%
¿Recuperas recetas tradicionales catalanas?	90	58.06%

Las dos primera preguntas (que no se presentaron de forma consecutiva) iban encaminadas a valorar el grado de aceptación y apoyo a las políticas publicas de reconocimiento de la cocina tradicional catalana como patrimonio cultural inmaterial por parte de la ciudadanía interesada. Es relevante destacar que si bien hay una mayoría muy significativa de personas que considera la gastronomía como un factor de patrimonio cultural evidente, no son tantas las que han reflexionado sobre qué acciones se deberían tomar para protegerlo. Así pues, esta discusión se mueve en el terreno de las emociones y deseos y nos indica que hay mucho trecho aún por recorrer en el campo de la institucionalización y la patrimonialización de la cocina. No obstante, en el análisis de las preguntas de respuesta abierta sobre el por qué de la elección del catalán como lengua vehicular vemos que existe una fuerte identificación de la cocina con el patrimonio y la identidad cata-

lana y en diversas ocasiones, los propios blogueros afirman que la “cocina catalana es algo que debemos proteger” o bien “que nuestra forma de comer y cocinar forma parte de aquello que nos identifica como comunidad”.

Si estos resultados aparecen en un colectivo formado educativamente, interesado y muy sensible a la gastronomía como elemento de identidad colectiva, podemos inferir que a nivel de ciudadanía general el apoyo social a la Candidatura es aún incipiente, ya que a nivel popular los catalanes consideran su cocina como un símbolo indefinido de identidad nacional, asimilado en el mismo grupo que la pertenencia a un equipo de fútbol, o el colgar la *senyera* (bandera catalana) en el balcón.

El segundo bloque de preguntas se refiere específicamente a la recuperación, conservación y difusión de las recetas tradicionales por parte de los blogueros catalanes (es decir a su papel como agentes patrimoniales) y a si la transmisión familiar es la principal vía de conservación del este patrimonio. Los resultados muestran que así como la mayoría de encuestados (un 81%) admite reproducir recetas familiares, solo un 58% afirma que recupera recetas tradicionales catalanas. Esto hace pensar en que la definición de lo que es una receta tradicional no está tan clara para el común de la población. Así, “lo que cocinaba mi madre” no significa que se perciba necesariamente como algo tradicional. La preservación de la memoria culinaria se sigue situando en un entorno privado y familiar y las iniciativas de protección institucionalizadas se perciben en otro nivel.

CONCLUSIONES

A lo largo de las últimas décadas, el interés y valor de la gastronomía en Cataluña ha ido al alza, tanto a nivel popular como profesional. En el primer nivel, los medios de comunicación, especialmente las cadenas de televisión, han desempeñado un rol fundamental, mientras que, en el segundo, hemos asistido a una eclosión de una generación de cocineros de excelencia, que han posicionado la cocina catalana en las principales listas gastronómicas del mundo.

En el caso de Cataluña, y a través del Institut Català de la Cuina, se han llevado a cabo toda una serie de acciones para identificar, proteger y difundir el patrimonio popular gastronómico de Cataluña y que en la actualidad impulsa la candidatura de la cocina catalana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Sin embargo, la cocina catalana, en tanto que elemento cultural vivo y en constante transformación, no es un elemento ajeno a las trans-

6.

Este estudio se inscribe en el proyecto de investigación "Funciones del pasado en la cultura catalana contemporánea: institucionalización, representaciones e identidad", financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad español (ref. FFI2011-24751).

formaciones provocadas por Internet y el uso extendido de las redes sociales. Así, enmarcamos nuestro trabajo en el análisis de las transformaciones que está viviendo la gastronomía en Cataluña como resultado de las nuevas prácticas digitales de los consumidores, y como se está modificando en consecuencia el propio concepto de cocina tradicional.

En relación con el estudio de caso sobre la gastrosfera catalana, debemos precisar que los resultados que presentamos no son el final de una investigación, sino el inicio de un proyecto⁶ de alcance mucho más amplio que tiene como objetivo el análisis de la relación entre cocina e identidad en Cataluña en el marco de las nuevas prácticas digitales. Sin embargo, podemos resumir algunas ideas que emergen de este estudio preliminar y que nos pueden permitir seguir avanzando en nuestra investigación. En primer lugar constatamos la existencia de un colectivo de bloggers gastronómicos que se auto-reconocen como grupo y se definen por el uso del catalán como lengua de expresión y que comparten su certeza que la cocina forma parte de su identidad colectiva.

Entre este mismo colectivo existe un amplio consenso sobre la consideración de la cocina tradicional catalana como patrimonio cultural inmaterial y también del apoyo a la institucionalización y a las políticas públicas de protección de la misma. Sin embargo, el debate sobre la necesidad de patrimonialización de la cocina catalana está situado principalmente en el nivel emocional, al mismo nivel que otros símbolos y estereotipos ligados a la identidad catalana.

Tampoco existe unanimidad sobre qué es –o qué debería ser– la cocina tradicional catalana en un entorno globalizado, ni cómo las prácticas sociales *online* están transformando este concepto. Así, la idea de cocina catalana entendida como un bien patrimonial inmaterial que debe ser recuperado, protegido y promovido no es absolutamente coincidente, si comparamos las percepciones desde la práctica amateur (en este caso los gastroblogueros catalanes) y las acciones institucionales. La tensión existente entre los procesos de construcción patrimonial *top-down* y *bottom-up*, se ponen en evidencia especialmente en este contexto.

Nuestra propuesta de investigación propone un abordaje interdisciplinar, contextualizando una manifestación tan compleja como la cocina desde ópticas muy diversas y complementarias. La popularización de los dispositivos móviles y la facilidad de acceso a las redes sociales están transformando rápidamente la relación de las personas con la comida, con sus preferencias alimentarias y con aquello que consideran propio de su identidad como comunidad y que los define. Integrar todas estas visiones constituye nuestro reto.

BIBLIOGRAFÍA

- ABBINNET, R.** (2003)
Culture and identity: Critical Theories. London: Sage, 2003
- ANICO, M.; PERALTA, E.** (ed.) (2008)
Heritage and Identity: Engagement and Demission in the Contemporary World. Londres; New York: Routledge, 2008
- ARDÈVOL, E.** (2011)
Mediaccions. DigitHum, les Humanitats a l'era digital [en línea], n.º 13 <<http://digithum.uoc.edu/ojs/index.php/digithum/article/view/n13-mediaccions/n13-mediaccions-cat>> [Consulta: 8/09/2013]
- ARDÈVOL, E.; GRAU, J.** (coord.) (2005)
Antropología de los Media. Actas del X Congreso de Antropología: Culturas, poder y mercado. Sevilla, Universidad de Sevilla-FAAEE, 2005
- ASHWORTH, G. J.; GRAHAM, B.; TUNBRIDGE, J. E.** (2007)
Pluralising past: heritage, identity and place in multicultural societies. London: Pluto Press, 2007
- ASKEW, K.; WILK, R. R.** (2006)
The antropologia of media. A reader. Oxford: Blackwell Publishing, 2006
- AYMAMÍ, P.; CONTRERAS, J.; GINER, S. et ál.** (2011)
Introducció: el Corpus del Patrimoni culinari català. En *Corpus del Patrimoni culinari català*. Barcelona: La Magrana, 2011, pp. 15-27
- BARTHES, R.** (2006)
Por una psicología de la alimentación. *Empiria. Revista de Metodología en Ciencias Sociales*, n.º 11, enero-junio, 2006, pp. 205-221
- BAUERLEIN, M.** (2011)
The Digital Divide. Arguments for and Against Facebook, Google, texting, and the Age of Social Networking. Londres; New York: Penguin Books, 2011
- BESSIÈRE, J.; POULAIN, J.-P.; TIBÈRE, L.** (2013)
L'alimentation au cœur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux. En BESSIÈRE, J.; POULAIN, J.-P.; RAYSSAC, S. (dir.) *Tourisme et recherche*. Toulouse: Éditions Espaces, Tourismes Loisir, 2013, pp. 71-82
- BOELLSTORFF, T.; NARDI, B.; PEARCE, C. et ál.** (2012)
Ethnography and Virtual Worlds. A Handbook of Method. Princeton: Princeton University Press, 2012
- BOYD, D. M.; ELLINSON, N. B.** (2008)
Social network sites: Definition, history, and scholarship. *Journal of Computer Mediated Communication*, n.º 13 (1), pp. 210–230
- CASASSAS, J.** (coord.) (2009)
Les identitats a la Catalunya contemporània. Barcelona: Galerada, 2009
- CABO, E. DE** (2013)
Diez años de la convención sobre patrimonio inmaterial confirman su validez y su necesaria revisión constante. *revista ph* [en línea], n.º 84, octubre, 2013, pp. 2-3 <<http://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/3388>> [Consulta: octubre 2013]
- CASTELLS, M.** (1997)
La era de la información. Economía, Sociedad y Cultura. Madrid: Alianza Editorial, 1997, v. 2. El poder de la identidad
- CONTRERAS, J.** (1999)
Terra, cuina i identitat. *Estudis d'Història Agrària*, n.º 13, pp. 127-156
- CONTRERAS, J.** (2007)
El patrimonio alimentario en el área mediterránea. En TRESSERRAS, J.; MEDINA, F. X. (eds.) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: Universitat de Barcelona-IEMed, 2007, pp. 17-37
- COUNIHAN, C.; VAN ESTERIK, P.** (1997)
Food and culture. A reader. New York; London: Routledge, 1997
- DAVIDSON, R. A.** (2007)
Terroir and Catalonia. *Journal of Catalan Studies* [en línea], 2007 <<http://www.anglo-catalan.org/jocs/10/Articles%20&%20Reviews/Versio%20pdf/03%20Davidson.pdf>>[consulta: 8/9/2013]
- DONAIRE, J. A.** (2008)
Turisme cultural. Entre l'experiència i el ritual. Bellcaire d'Empordà: Edicions Vitel·la, 2008
- ESPEITX, E.** (1999)
La patrimonialització de la cuina regional. *Estudis d'Història Agrària*, n.º 13, 1999, pp.157-179
- FROW, J.** (1997)
Time and commodity culture: Essays in cultural theory and postmodernity. Oxford: Oxford University Press, 1997

GONZÁLEZ TURMO, I. (2013)
200 años de cocina. Madrid: Cultivalibros, 2013

GONZÁLEZ TURMO, I.; MEDINA, F. X. (2012)
 Défis et responsabilités suite à la déclaration de la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Unesco). *Revue d'Ethnoecologie* [en línea], n.º 2 <<http://ethnoecologie.revues.org/957>> [Consulta: 12/05/2013]

MEDINA, F. X. (2000)
 Alimentación mediterránea, patrimonio y tradición. Una visión desde la antropología. En ROQUE, M. A. (ed.) *Nueva antropología de las sociedades mediterráneas. Viejas culturas, nuevas visiones*. Barcelona: Icaria, 2000, pp. 275-289

MEDINA, F. X. (2009)
 Mediterranean Diet, Culture and Heritage: Challenges for a New Conception. *Public Health Nutrition*, n.º 12(9A), 2009, pp. 1618-1620

MONCUSÍ, A.; SANTAMARINA, B. (2008)
 Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad. En ÁLVAREZ, M.; MEDINA, F. X. (dir.) *Identidades en el plato. Patrimonio cultural y alimentación entre Europa y América*. Barcelona: Icaria, 2008, pp. 127-142

MURPHY, K. (2010)
 First Camera, Then Fork. *New York Times* [en línea], Published: April 6, 2010 <http://www.nytimes.com/2010/04/07/dining/07camera.html?pagewanted=all&_r=0> [consulta 12/10/2013]

POULAIN, J.-P. (2007)
 Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas. En TRESSERRAS, J.; MEDINA, F. X. (ed.) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: Universitat de Barcelona- IEMed, 2007, pp. 39-71

PRATS, LI. (1996)
 Antropología y patrimonio. PRAT, J.; MARTÍNEZ, A. (ed.) *Ensayos de antropología cultural. Homenaje a Claudio Esteva Fabregat*. Barcelona: Ariel, 1996, pp. 294-299

PRATS, LI. (1997)
Antropología y patrimonio. Barcelona: Ariel, 1997

RIERA, A. (2012)
 Discurs pronunciat en el Palau de la Generalitat amb motiu de la presentació de la candidatura de la Cuina catalana

com a patrimoni immaterial de la Humanitat. En *Cuina catalana* [en línea]. Barcelona: Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica, np <http://www.cuinacatalana.eu/pdf/discurs_riera.pdf> [consulta: 4 de julio de 2013] (inédito)

ROUSSEAU, S. (2012)
Food and Social Media. You are what you tweet. Walnut Creek: AltaMira Press, 2012

SOLANILLA, L. (2009)
En primera persona. Memòria oral, patrimoni immaterial i Internet. [Girona]: Institut Català de Recerca en Patrimoni Cultural, 2009 (Llibres/ICRPC; 1)

TRESSERRAS, J.; MEDINA, F. X. (ed.) (2008)
Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo. Barcelona: Universitat de Barcelona/ IEMed, 2008

WELLMAN, B.; HAYTHORNTHWAITHE, C. (2003)
The Internet in Everyday Life. Oxford: Blackwell publishing, 2003

