

LA GASTRONOMÍA: HERRAMIENTA DE LA DIPLOMACIA CULTURAL EN LAS RELACIONES INTERNACIONALES

Gastronomy: the tool of cultural diplomacy in International Relations

Yetzy Urimar Villarroel¹

“Lo blando es más fuerte que lo duro; el agua es más fuerte que la roca, el amor es más fuerte que la violencia” Hermann Hesse

“El sibaritismo gastronómico, unido a la inteligencia contribuye a hacer a los hombres amables”.
“Las reconciliaciones sólo se completan en la mesa” Alexandre Grimod de la Reyniere

Introducción

La alimentación de una sociedad es más que satisfacer una necesidad biológica, implica la conjugación de hechos socio-culturales, económicos, ecológicos, filosóficos, políticos, religiosos, internacionales, entre otros. Los Estados realizan transacciones que involucran el intercambio de alimentos, costumbres y técnicas de producción, consumo y utilización de los mismos. Esto se ha intensificado con el fenómeno de la globalización, la proliferación de los medios de comunicación social, la permeabilización de las fronteras de los Estados y de las barreras interculturales; con lo cual se han modificado los hábitos alimentarios, los sistemas de producción de alimentos, el comercio y la cultura culinaria generando impactos importantes en la Seguridad Alimentaria mundial. En este sentido se pretende establecer el vínculo entre la Diplomacia cultural, Gastronomía y Relaciones Internacionales, determinando cómo la Gastronomía puede fungir de catalizador del intercambio cultural y del acercamiento de las naciones, analizando la Gastronomía como herramienta para promover avances en Seguridad Alimentaria, reflexionar sobre la diplomacia cultural como una alternativa de entendimiento pacífico ante un sistema internacional globalizado.

En ese sentido esta investigación viene a ser un intento de aproximación a nuevas formas de entender las relaciones internacionales, desde perspectivas distintas a las tradicionalmente imperantes que no ha contribuido lo suficiente al buen entendimiento y a la convivencia internacional. Especialmente, en tiempos en que la realidad internacional es más compleja y las situaciones cotidianas de la vida nacional

¹ Profesora Asociada, adscrita al Dpto. de Ciencias Sociales de la Universidad Simón Bolívar-Venezuela . Email: yvillarroel@usb.ve

repercuten tan fuertemente en el sistema internacional, de tal forma que las políticas públicas de los Estados relacionadas con la erradicación del hambre, la pobreza y la inseguridad alimentaria forman parte de la agenda internacional más urgente. Se aborda desde el reflectivismo, específicamente, haciendo uso del constructivismo, el cual plantea una ruptura con el positivismo desde el punto de vista epistemológico, se vincula una acción de la vida cotidiana, como lo es el acto de alimentarse y de preparar los alimentos, con las relaciones internacionales, esto con la certeza de que el asunto internacional debe abordarse desde nuevas formas de conocer y de aproximarse al otro.

En buena parte, la investigación se apoya sobre las ideas de Alexander Wendt (1999) quien desde el constructivismo sostiene que las estructuras sociales e internacionales son construcciones, por lo que están determinadas principalmente por ideas compartidas más que por fuerzas materiales. De igual manera, el conocimiento también lo es, y todas las estructuras se reconstituyen entre sí. Igualmente, hace énfasis en que las identidades contienen una autoconcepción que deben ser legitimadas por los otros, por lo que se constituyen mediante estructuras internas y externas. El constructivismo señala el influjo que tienen las percepciones sensoriales, ideas y construcciones sociales y culturales en la conducta política, en la formulación de la política exterior y en consecuencia sobre la política internacional (Villarroel, 2016).

La perspectiva que se asume contiene una crítica al realismo político y a la idea del choque de civilizaciones, e intenta hacer un llamado de atención a la tarea urgente que impone el siglo XXI a todas las generaciones, la de tomar acciones concretas desde la cordura para solucionar el problema del hambre, la pobreza, el medio ambiente, los refugiados y cumplir los Objetivos del Milenio, lo cual requiere sabiduría ética en el sentido de Adela Cortina, y esto pasa por el reconocimiento mutuo, la construcción de confianza, por la capacidad de compasión hacia el otro para erradicar, o al menos minimizar, el sufrimiento humano.

Se centra la atención en el ser humano como parte del estado y de un sistema internacional y pone el acento en la responsabilidad de todos los ciudadanos y gobernantes del mundo por crear razones para la esperanza, para la vida, para la paz, de manera que dejemos un mundo mejor que el que encontramos al nacer y no al revés. Que las diferencias culturales no sean la excusa para destruir al otro y por el contrario sea la cultura la fuente para el encuentro, la concordia, el respeto y el reconocimiento mutuo.

Por lo tanto, si se pensarán las relaciones en el mundo desde la interculturalidad (entre culturas) y no desde lo internacional (entre naciones) se podría llegar a entender la alteridad desde el reconocimiento de la diferencia. Entendiendo, en consonancia con Enrique Dussel (1994), que ninguna cultura es mejor que la otra y que ninguna ha desarrollado plenamente todos los aspectos que le atañen, por lo tanto una cultura que puede ser muy primitiva tecnológicamente, puede haber desarrollado mejor aspectos como la relación ser humano-naturaleza o la relación humano-humano, que puede ser complementaria para otra cultura que teniendo un gran avance tecnológico no ha desarrollado la capacidad de relacionarse en armonía con otros seres humanos ni con la naturaleza (Villarroel, 2016).

Partiendo de estas premisas centrales no podría haber jerarquización entre culturas, porque se relacionarían en condiciones de igualdad, a pesar de las diferencias. Así una relación entre culturas no debería remitirnos a ningún choque de civilizaciones, sino a un intercambio fluido en el que la alteridad no

represente amenaza ni sea asimilable de forma unidireccional, ni con violencia, sino que sea asimilable de forma bidireccional, es decir, tanto el ellos como el nosotros influenciándose mutuamente sin violencia, asimilándose, reconstruyéndose y enriqueciéndose mutuamente, sin dejar de ser un ellos y un nosotros.

Esto implicaría una ontología del ser humano desde la dignidad, empleando formas de comunicación más allá de la lengua, con otros elementos significantes, por ejemplo Enrique Dussel propone el arte, al cual no es necesario comprender sino sentir. Esta idea la plantea Dussel como alternativa a la comprensión mediante el uso del idioma, porque la lengua es expresión del mundo y el que conoce la lengua no necesariamente conoce al otro, porque traducir un significado a otro idioma perfectamente es imposible. Otro ejemplo podría ser la gastronomía, el acto de acercar el otro a la mesa, a la intimidad del yo, disfrutar de sabores que tienen sentido para el otro, lo cual dice mucho de la cultura de una población. Esto podría resumirse en comprender la alteridad desde la estética y la ética (Villarroel, 2016).

Todas las culturas tienen valores que conforman su *ethos*, por ejemplo toda cultura tiene una idea de lo que es el respeto, bien sea a sus dioses, a sus leyes, a sus ancianos, si las relaciones se plantean desde puntos en común, valores en común, la comunicación sería más fluida, porque se estaría comunicando desde el concepto, desde la idea y no desde el signo o la palabra. En ese tipo de relación la epistemología estaría constituida por la idea: pienso y existo (me hago consciente de mí) pero también me hago consciente del otro sin el cual mi existencia no tendría sentido.

Alimento como forma de intercambio cultural y de acercamiento al otro

El descubrimiento del fuego, la domesticación de animales, la creación de la agricultura, permitieron al hombre pasar del nomadismo al sedentarismo, y transformar el sencillo acto de subsistir comiendo raíces y carnes crudas, a disfrutar del alimento como un acto social. De allí que “el tratamiento culinario de los alimentos mediante el fuego, seguido de la invención del guisado de los mismos, constituye quizás una de las actividades humanas que, (...) más repercusiones ha tenido (...) en la evolución y progreso de la especie” (Gómez Tabanera, 1984:78).

En el acto de alimentarse se encuentra todo un proceso que abarca desde la obtención del alimento crudo tomado del entorno o de la naturaleza, para ser intervenido conforme a la cultura de los pueblos utilizando utensilios, técnicas de cocción, selección y combinación de alimentos para transformarlos en un plato comestible capaz de satisfacer los gustos más variados, la nutrición y la ritualización de la cotidianidad. Esto ha dado origen a las diversas formas de gastronomía. Entendiendo como tal al conjunto de conocimientos y actividades relacionados con la comida, en la cual intervienen una agrupación de técnicas y normas para ejecutar actividades de elaboración, preparación, conservación, presentación y servicio de todo tipo de producción culinaria; pero también se entiende por gastronomía al área de conocimiento que estudia todo lo relacionado con el alimento y las culturas.

La gastronomía refleja la cultura de una nación, representa un elemento identitario, porque expresa los sabores, los colores, olores y manera de alimentarse una población. Precisamente, por ser un elemento determinante de la cultura, tiene un carácter cambiante, no es estática, se enriquece en el tiempo, aunque

también puede perderse en la memoria de los pueblos debido a los cambios producidos en los hábitos alimenticios, las modas y las hibridaciones culturales. Cuando una nación comparte su alimento, su gastronomía, está compartiendo su cultura, está ofreciendo lo que considera mejor de sí, para no sólo halagar al otro, sino hacerlo participe de lo que considera valioso.

Díaz y Gómez (2005) parafraseando los estudios de Lévi-Strauss sobre el acto socio-cultural de alimentarse dicen que:

“La cocina de una sociedad es un lenguaje, es una forma de actividad humana universal, y no hay ninguna sociedad sin lenguaje y sin formas de cocinar alimentos. Así, al igual que en el lenguaje, en la cocina se traduce inconscientemente la estructura de esa sociedad. Esta estructura se muestra a través de reglas culinarias y de los modelos de cocina” (Díaz y Gómez, 2005:29).

La gastronomía actúa como memoria histórica gustativa de la cultura nacional de un país, de manera que mantiene vivo el recuerdo de las combinaciones alimentarias tradicionales en el paladar de las poblaciones. Cada receta, cada combinación guarda en sí una historia, una anécdota, un recuerdo que dice mucho de la vida, costumbres, filosofía e historia de quienes las elaboraron, pero también del país, de sus modos de vida y de producción. Jean Anthelme Brillat Savarin (1825, aforismo IV, p.2) en *Fisiología del gusto* expresaba “Dime lo que comes y te diré quién eres” como una forma de reconocer el impacto cultural de la gastronomía en el individuo y la sociedad.

La selección de los alimentos, la forma de cocinarlos y las maneras de mesa de una sociedad están determinadas por muchos factores, en ocasiones por los recursos técnicos y económicos de los que dispone, en otras por los beneficios o no que genera en la salud, por las estacionalidad del alimento, por las creencias religiosas, por el valor simbólico, o porque su sabor es agradable y placentero al paladar.

La alimentación de una sociedad es más que el hecho de satisfacer una necesidad biológica básica para preservar la vida, pues implica también la conjunción de una serie de hechos socio-culturales, económicos, ecológicos, filosóficos, políticos, religiosos e internacionales. Esto ha hecho que diversas disciplinas hayan convertido la alimentación en objeto de estudio y que sea de gran relevancia para el mundo todo lo relativo a la producción, distribución y consumo de los alimentos.

Desde el punto de vista de la disciplina de las Relaciones Internacionales, siempre se han privilegiado los aspectos relacionados con la política y la economía, sin embargo, los aspectos culturales adquieren, en la actualidad, mayor relevancia en la agenda internacional que en el pasado. No obstante, es importante señalar que tampoco es un hecho novedoso, pues por ejemplo la ruta de las especies permitió que españoles y portugueses llegaran a tener contacto con el continente americano y esto, a su vez, cambiara la historia de las relaciones internacionales. También es importante recordar que en la formulación de la política exterior de los Estados son relevantes tanto los recursos tangibles como los intangibles entre los cuales se encuentran los aspectos culturales de un país.

Además, es un hecho comprobado la relación de la diplomacia con la gastronomía, pues entre representantes diplomáticos es frecuente la asistencia a banquetes durante los cuales se atienden negocios importantes o se adelantan negociaciones. De allí que José Luis Messía afirme que “Para el diplomático, para

el embajador sobre todo, la mesa del comedor es tan importante como la del despacho” (Messía, 1996: 1703). Así, la gastronomía contribuye a enriquecer la práctica diplomática y representa dentro de este ámbito un acto de cortesía, de acercamiento y de reconocimiento del otro.

El ex embajador español José Luis Messía sostiene que históricamente “el jefe de la cocina ha sido el gran colaborador del Jefe de Misión” (p.1703), cuya relación ventajosa alcanza su esplendor durante el siglo XVIII con las costumbres y protocolos señoriales, así como con el nacimiento de la diplomacia profesional desprendida del Congreso de Viena.

“Talleyrand y Metternich, los dos gigantes diplomáticos del Congreso de Viena en 1815 tuvieron muchos años a su servicio a Carême, el mejor cocinero de todos los tiempos, y a Sacher, cuyo nombre tanto dice aun a los mejores paladares de la capital austriaca y de toda Europa” (Messía, 1996:1699).

Un hecho interesante en la actualidad, lo representa la incorporación del *Apthapi* o bufet andino dentro del protocolo diplomático y oficial de Bolivia, formando parte de la denominada Diplomacia de los Pueblos, también se utiliza en diversos eventos públicos y privados e incluso en restaurantes. El Athapi es un práctica indígena aymara, en la que participan todos los miembros de la comunidad, incluyendo extranjeros si se encuentran allí en el momento de su realización, se practica de una manera abierta y democrática, sin prejuicios de raza, género o enfermedad, sin jerarquías y respondiendo a la lógica del buen comer, es decir, comer con alegría (MRE de Bolivia, 2009). El apthapi tiene entre otras finalidades, la de compartir, unir a la familia, a la vez que permite a las comunidades reconciliarse con aquellas que se encuentran distanciadas o enemistadas por discusiones y problemas.

En contraste con el hombre occidental cuyo pensamiento es antropocéntrico, el hombre aymara es esencialmente cosmocéntrico, y esto le permite entender al alimento “como un sujeto que tiene vida” (MRE de Bolivia: 2009, 36).

Diplomacia cultural, gastronomía y Relaciones Internacionales

El sistema internacional actual se caracteriza por el multilateralismo complejo, en medio de un contexto intercultural, globalizado, interdependiente e impregnado por la magnificación del poder simbólico. Por primera vez en la historia de las Relaciones Internacionales, los aspectos culturales son asumidos en la agenda internacional como un asunto prioritario que dándosele el tratamiento adecuado puede contribuir al entendimiento, evitando conflictos y generando espacio para la cooperación y el desarrollo (Montiel, 2010).

En la actualidad, aunque los Estados siguen siendo los actores fundamentales no son los únicos protagonistas, existen otros actores que van desde las empresas hasta los individuos que pueden influir decididamente en la escena internacional, de tal modo que las relaciones mundiales están impregnadas de mecanismos que van mucho más allá del uso del poder como ha sido tradicionalmente. “La cultura de un pueblo en sus diversas expresiones (...) juegan un rol preponderante en ello” (Ibíd., p. 14) especialmente, cuando las diversas guerras por las que ha transitado la humanidad demuestra que el uso de la fuerza producen mayores costos en términos de sufrimiento humano que beneficios, de manera que surgen

estudios que buscan demostrar que se pueden lograr objetivos nacionales, sin necesidad de usar la fuerza y ese es el propósito fundamental de la diplomacia.

La diplomacia no es más que un estilo o estrategia de acercamiento al otro por medios pacíficos y siempre es ejecutada entre Estados, de gobierno a gobierno. Sin embargo, dentro de la diplomacia tradicional se ha configurado una forma de diplomacia que es dirigida por los Estados hacia la opinión pública de otros Estados, como por ejemplo líderes, periodistas, empresarios artistas, intelectuales, deportistas, entre otros; con la intención de captar su atención y atraerlos para que se identifiquen con sus valores, idearios y modos de vida, de manera que ese público apoye sus acciones e intereses.

El término diplomacia pública fue acuñado en 1965 por Edmund Gullion (Decano de la Escuela de Diplomacia Fletcher en la Universidad Tufts) y fue adoptado por el gobierno estadounidense porque era mucho más atractivo que los términos propaganda y guerra psicológica, para buscar el prestigio, credibilidad y generar una buena imagen internacional. Sin embargo,

no se abrió paso en la escena internacional hasta los años inmediatamente posteriores a la Guerra Fría, cuando los retos de las noticias televisivas en tiempo real, el emergente internet y el obvio papel de las ideas en los cambios políticos que arrasaban Europa del Este convencieron a los actores occidentales claves de que la imagen e información tenían una nueva relevancia en la relaciones internacionales (Cull, 2008:64).

La diplomacia pública está compuesta por una serie de acciones, como lo son: escuchar, defensoría, diplomacia cultural, intercambio, radiodifusión internacional y guerra psicológica (Cull, 2008). La diplomacia cultural, siendo parte de la diplomacia pública, se centra en mostrar al otro las ideas, valores, creencias, estilos de vida, modos artísticos, gastronomía, patrimonios naturales y culturales, de manera que se pueda fomentar la comprensión mutua estableciendo bases de confianza, en muchos casos con una visión economicista para atraer inversiones, crear una marca país e incentivar el turismo. No obstante, Joseph Nye, desde 1990, identifica la diplomacia cultural de los EEUU con un tipo de poder, al que él denominó blando (soft power), describiéndolo como:

Una forma indirecta de ejercer el poder, en donde un país puede obtener los resultados que desea en política mundial porque otros países quieran seguirlo. Este tiende a asociarse con resortes intangibles como la cultura, una ideología y unas instituciones atractivas. El poder blando además procede de los valores de la cultura, la política internacional y la forma de actuar en el contexto internacional y es más que persuasión o la capacidad de transformar a los demás mediante argumentos, es la capacidad de atraer y actuar (Nye, 2003:30-31).

La diplomacia cultural no es novedosa, se tiene conocimiento de que en la China antigua, mucho antes de que Sun Tzu escribiera su famoso libro de estrategias militar titulado el *Arte de la Guerra*, fue utilizado este recurso por Confucio (Kung-Fu-Tse) quien expresaba su filosofía en los siguientes términos:

“Quien pretenda someter a los hombres por la fuerza de las armas no alcanzará la sumisión de sus corazones; por esto, la violencia nunca es suficiente para dominarlos. Quien conquiste a los hombres por la virtud, consigue que todos se sometan a él sin reservas y con el corazón alegre” (Confucio, *Cuarto Libro*).

En la práctica internacional ha sido utilizado por las grandes potencias como una herramienta que permite imponer un tipo de modelo cultural, un modo de vida occidental, lo cual no quiere decir que se haya dejado de lado la política realista, sino que paralelamente a la utilización de recursos económicos, políticos y militares, utilizan elementos culturales. De allí la cantidad de convenios de intercambio entre Universidades de distintos Estados, la presencia de Agregados Culturales, Centros de idiomas como la Alianza Francesa, Instituto Humboldt, British Council, Instituto Cervantes, Instituto Confucio, entre otros, con el objeto de enseñar los idiomas nacionales y especificidades culturales. Luego, del 11 de septiembre de 2001 esa tendencia a la utilización de la diplomacia cultural se ha visto marginada, aunque no descartada del todo, ante la nueva amenaza global que representa el terrorismo y la certeza de algunos líderes de que se requiere más que nunca el uso de la fuerza para combatirlo.

Visto esto, desde una perspectiva teórica distinta del realismo político, muchos países que no cuentan con recursos económicos ni militares cuantiosos, que desean relaciones cordiales con los demás, no expresadas en términos de poder, encuentran en el uso de las relaciones culturales, una forma de reflejar el interés genuino de entendimiento con el otro, escuchando, conociéndolo, respetando y reconociendo las diferencias culturales. Especialmente, porque la diplomacia cultural no necesariamente es ejercida desde los gobiernos, sino que puede ser practicada por particulares. Y porque, en la actualidad, existen otros problemas de gran importancia que requieren de nuevos tratamientos como lo son el cambio climático, las migraciones, la seguridad alimentaria, la pobreza, el hambre, entre otros.

Hay actores, como las Organizaciones Internacionales, que han hecho énfasis en aspectos culturales para resolver problemas de la agenda Internacional, entre ellos podemos nombrar a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO por sus siglas en inglés) y la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco por sus siglas en inglés) que mediante Foros Internacionales han hecho llamados importantes para aglutinar esfuerzos (público y privado) en torno al respeto a las diferencias culturales, al patrimonio cultural, al patrimonio histórico, a la búsqueda de soluciones del problema del hambre, el resguardo de biodiversidad, conservación de la naturaleza, uso adecuado de los recursos naturales y mucho más. Por ejemplo, los Estados miembros de la Unesco adoptaron en 2001 la *Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural*, cuyo art. 1 declara “la diversidad cultural, patrimonio de la humanidad”, luego mediante la *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial* de 2003 se acuerda “proteger y preservar el patrimonio inmaterial”, y en la *Cumbre sobre Protección y Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales* de 2005 acuerdan proteger y promover la diversidad de las expresiones culturales.

Este tipo de iniciativas permite establecer lazos entre culturas distintas, procurando el desarrollo compartido, el diálogo entre los pueblos y nuevas formas de cooperación internacional para solucionar problemas comunes a todos los pueblos, permite reconocer puntos de encuentro y concordancia entre las culturas para facilitar la comunicación y el entendimiento.

Seguridad Alimentaria y gastronomía

La Seguridad Alimentaria (SA) es un asunto que desde los años 1970 empieza a captar con mayor intensidad la atención y el interés mundial, debido a la crisis mundial de alimentos sufrida entre 1972 y 1974. De allí que se produjera la *I Conferencia Mundial sobre Alimentación* (1974) donde se trató por primera vez el problema alimentario.

La Seguridad Alimentaria es un concepto multidimensional, pues muchos factores inciden en él: la producción agrícola, el comercio, los ingresos, la calidad del agua, los servicios de saneamiento, la gobernabilidad, la estabilidad política, entre otros. Durante la *Cumbre Mundial sobre la Alimentación* de 1996 (Roma) se crea el concepto de Seguridad Alimentaria que hoy se maneja,

“cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana” (Cumbre Mundial sobre la Alimentación, 1996).

Así como las estrategias para alcanzarla, y lograr minimizar en lo posible las condiciones de pobreza, desnutrición y subnutrición que aquejan a un gran contingente de población mundial.

El comportamiento del mercado de alimentos mantuvo, en décadas anteriores, un desempeño “cíclico: demasiada producción seguida por períodos de escasez, con baja tendencia a la estabilidad” (Cartay, 1992: 7). El carácter cíclico de este mercado obedece a que la producción agroalimentaria, dada su naturaleza, es susceptible a los cambios de estaciones, variaciones climáticas y catástrofes naturales, los países que se destacan como productores y exportadores netos de alimentos generalmente son países desarrollados con crecimiento sostenido, mientras que los países que destacan como consumidores e importadores netos son países subdesarrollados, con bajos niveles de crecimiento y elevados contingentes poblacionales.

El mercado de alimentos está muy vinculado al desempeño del mercado petrolero, en tanto es la principal fuente energética y todo cambio ocurrido en el precio del petróleo impacta el precio de los combustibles y los fertilizantes necesarios para la producción alimentaria mundial, por ello mientras el mercado petrolero se mantuvo desde la década de 1980 en precios *standards* que no superaban los 23 dólares el barril, fueron exiguos los impactos sobre los precios de los alimentos. Sin embargo, es a partir del siglo XXI, específicamente en 2003, cuando se evidencia una crisis agroalimentaria de impactos mundiales con una fuerte inflación de los precios de los principales productos agroalimentarios, fuentes de nutrientes ricos en energía y aceites, como maíz, trigo, arroz, caña de azúcar, soya, fundamentales para la dieta diaria. Esto obedece a la conjunción de los cambios producidos en el sistema internacional y la coincidencia de causas que afectan tanto la oferta como la demanda de los alimentos, es decir, obedece a la conjunción de factores coyunturales y estructurales; pero uno de sus detonantes fundamentales es el aumento del precio del petróleo a niveles que superan las cifras históricas.

En América Latina y el Caribe la producción agroalimentaria tiene gran importancia, pues una buena parte de la población rural tiene su principal fuente de ingresos en esta producción, bien sea porque se dedican a la pequeña o mediana empresa, por lo que se constituyen en la principal fuente de empleo y generador de beneficios económicos de las zonas más deprimidas y marginada, o sea porque muchas

familias recurren a la agricultura de subsistencia. Generalmente, la mayor producción de alimentos de estas zonas se emplea para el autoconsumo. La producción tradicional de alimentos en América Latina se caracteriza por el uso de recursos locales, predominio del trabajo femenino, el autosostenimiento, insuficiente inversión, uso de tecnología simple e ineficiente, uso intensivo de energía, generalmente proveniente de la madera o leña, escasa competitividad por la exigua calidad y la escasa productividad. Mientras que presentan problemas como la pertenencia al sector informal, no cuentan con apoyo institucional y de investigación, se desenvuelven en un contexto fuertemente competitivo, los productos se venden a precios desfavorables (FAO, 2004).

Comprender que el hambre, la malnutrición y la pobreza se pueden reducir, controlar y erradicar mediante mecanismos de Seguridad Alimentaria permite entender que todos los programas de reducción de la pobreza pueden contribuir a la consecución de la Seguridad Alimentaria. La *Cumbre Mundial de la Alimentación* de 1996 se propuso reducir el número de personas que sufren hambre a la mitad para 2015 y el objetivo 1 de los Objetivos del Milenio insta a reducir, también, a la mitad el porcentaje de personas que sufren hambre entre 1990 a 2015.

Para llevar a cabo esta gran tarea, la FAO y los países miembros han programado acciones conjuntas tendientes a fortalecer esquemas de seguridad alimentaria, América Latina es una de las regiones que más se ha comprometido a lograr estos objetivos, tanto es así que en 2005 por iniciativa de los entonces presidentes Luis Ignacio Lula Da Silva (Brasil) y Óscar Berger (Guatemala) se asume la creación de la *Iniciativa América Latina y el Caribe sin Hambre 2025* (IALCSH), en el cual los países y organizaciones de la región con el apoyo de la FAO para erradicar el hambre en la región de forma permanente en el 2025 y asegurar el Derecho a la alimentación adecuada a toda la población, proponiéndose reducir la desnutrición crónica infantil en 2,5% en los países de América Latina y el Caribe (FAO, 2014).

Con apoyo de la *Iniciativa América Latina y el Caribe sin Hambre 2025*, y entendiendo que todos tenemos algo que aportar a la lucha contra el hambre, se inicia la campaña *Chef contra el Hambre*, una red integrada por más de 200 profesionales de todo el mundo, para fomentar la participación de cocineros en la lucha contra el hambre y la desnutrición, cuyo trabajo consistió en rescatar el saber tradicional de la región y de sus profesionales de cocina utilizando ingredientes de la dieta latinoamericana, como la papa, el maíz, productos del mar para promover una alimentación sabrosa, equilibrada y accesible para todos (*Recetario del Mar*, 2011). En ella participaron prestigios chef internacionales, cocineros, gastrónomos y críticos gastronómicos para promover en las poblaciones de la región, especialmente en los más vulnerables, una nutrición sana respetando la cultura culinaria de los mismos.

Francisco Klimcha, chef chileno, señala que *Chef contra el Hambre* busca “concienciar a los chef y al público de que es posible tener una alimentación sana utilizando los recursos propios, los productos de temporada y con un enfoque más orgánico que respete la naturaleza y la biodiversidad del planeta” (EFE, 2008).

De esta campaña surgieron 4 recetarios internacionales y uno nacional, que aparecen en la página web de la FAO, en estos recetarios los chef elaboran recetas sencillas, económicas, con ingredientes de la

región y de fácil acceso, respetando las culturas culinarias y en variadas combinaciones sin descuidar el sabor, mostrando la versatilidad de los ingredientes y con el fin de mejorar los hábitos alimentarios. El primer recetario internacional se dedicó a la papa, producto de origen andino, en 2008 con motivo del Año Internacional de la Papa, en él se recogen 65 recetas que van desde entradas, platos fuertes y postres.

El segundo recetario se dedicó a las legumbres en 2009, por su capacidad nutritiva, por su fácil cultivo y almacenamiento y porque gracias al cultivo de las legumbres a las primeras civilizaciones les fue posible desarrollar la agricultura. El tercer recetario, en 2010, se dedicó al maíz, ingrediente emblemático de la cultura latinoamericana, se incluyen 51 recetas, entre las cuales se cuenta con las recetas para entradas la mandoca presentada por la venezolana Ivette Franchi y entre los platos fuertes las chupetas de pollo de Carlos Soto también venezolano.

El cuarto recetario Internacional, realizado en 2014 fue dedicado a la quinua o “grano madre” en lengua quechua, alimento de origen andino sagrado de los Incas y de uso medicinal, coincidiendo con que el 2013 fue el Año Internacional de la Quinua, en este recetario las comunidades indígenas e institutos de investigación cedieron sus recetas tradicionales, junto con recetas de vanguardia elaboradas por los chef seleccionados. La quinua destaca como un alimento de alto valor nutritivo, que se adapta a todo tipo de suelo, soporta temperaturas extremas, resistente a la sequías y a las plagas por lo que su cultivo es muy importante para la seguridad alimentaria de las poblaciones vulnerables.

Adicionalmente, se publicaron un recetario nacional sobre productos del mar, dedicado a la cocina chilena en 2011 basada en algas, mariscos y pescados; los otros 3 recetarios publicados recogen saberes culinarios de las comunidades: *Gastronomía altoandina* en 2010, *Recetario de Platillos tradicionales altiplano marquense* en 2010, *Recetario de preparaciones elaboradas con alimentos locales de las microcuencas Agua Fría/Jutiapa y Canahu/Jalapa* en 2008.

En la esfera nacional se puede citar como una caso interesante de diplomacia gastronómica, la iniciativa *Venezuela Gastronómica*, una asociación civil sin fines de lucro de carácter educativo- cultural, que nace en 2009 de la mano de un grupo de cocineros venezolanos reunidos para promover la gastronomía de Venezuela en el mundo, contribuyendo con el desarrollo, promoción y difusión de la identidad culinaria venezolana. Centran su labor en organizar ferias, cocinas abiertas, conversatorios, ponencias, conferencias, promoviendo las expresiones culinarias locales, exponiendo la importancia de temas como la buena alimentación, el rescate de platos tradicionales olvidados, el cuidado de la naturaleza (Blog Venezuela Gastronómica). De igual manera, en 2014 se publica en Europa, específicamente en Francia, el primer recetario de cocina venezolana *La cuisine vénézuélienne* del Chef Juan Martínez Marcano.

Recientemente, un grupo de venezolanos en el exterior han logrado convertir el segundo sábado del mes de septiembre en el Día Mundial de la Arepa, dando a conocer la versatilidad de la arepa, que en lengua de la etnia Caribe cumanagoto significa maíz. Esta celebración, que conecta a los venezolanos a través de las redes sociales es promovida por la Organización Venezolanos en el Mundo (Venmundo), mostrando la versatilidad de la arepa y como símbolo de identidad y unión de los venezolanos, se realiza en diversas ciudades del mundo, donde se contabilizan alrededor de 325 areperías, de acuerdo con el portal web

locosporlasarepas.com. De tal manera, la sencilla y tradicional arepa se ha convertido en una embajadora culinaria y desde ya, hablar de la arepa es hablar de Venezuela.

Con el apoyo gubernamental, la sociedad latinoamericana en general, empresas, varios organismos regionales y la FAO, América Latina alcanzó en 2014 cumplir la primera meta de los Objetivos del Milenio de reducir a la mitad la prevalencia del hambre. Con lo cual se demuestra que no sólo es posible pensar un mundo sin hambre, sino que se puede lograr entendimientos entre sociedades diversas y con culturas diversas pero con problemas comunes. Para 2015, el número de personas hambrientas en el mundo se redujo a 795 millones (216 millones menos que en 1990-92), lo que supone casi una persona de cada nueve. Esta sigue siendo una cifra muy alta, pero no desmerita los logros alcanzados.

Raúl Benítez (FAO, 2015, v), Representante Regional para América y el Caribe de la FAO, expresa al respecto:

Más de 30 millones de personas han superado el hambre en América Latina y el Caribe en los últimos veinte años, generando en el proceso un valioso repertorio de políticas públicas que pueden servir como base para otros contextos y regiones. Pero lo que es tal vez más importante aún es el enfoque que subyace estos logros, una forma de combatir el hambre, la pobreza y la malnutrición que reúne las energías de toda la sociedad con el respaldo decidido de los gobiernos. Esta fórmula sigue adquiriendo nuevos socios y fuerzas, lo que sumado a los avances ya logrados por la región demuestra que la erradicación del hambre es una meta que podemos alcanzar incluso durante la presente generación.

De allí la importancia de buscar y establecer otros mecanismos para relacionarse interculturalmente entre Estados y generar espacio de diálogos interculturales que conlleven al entendimiento y la cooperación.

Consideraciones finales

Las Relaciones Internacionales como disciplina y como práctica requiere de otros tratamientos epistemológicos, éticos y estéticos que permitan construir relaciones de convivencia internacional más respetuosas y abiertas hacia las diferencias. En este sentido, es posible el entendimiento desde perspectivas diferentes a la búsqueda del poder y la seguridad, trasladando el interés nacional que crea conflictos hacia un interés más universal, un interés común de la humanidad, sobre todo porque en lo que va del nuevo siglo la guerra como mecanismo atenta con destruir el planeta y en la práctica no soluciona los conflictos sino que los agrava, como lo han demostrado los conflictos en Medio Oriente y la crisis de los refugiados.

La cultura es fundamental para entender las estructuras sociales y el funcionamiento de las sociedades, entre ellas la sociedad internacional, por ello, las artes y la gastronomía pueden ser herramientas de gran utilidad para alcanzar mecanismos más adecuados de interrelación y entendimiento. Existen experiencias internacionales que demuestran que sin el uso de la fuerza y con el respeto hacia el otro y su cultura se pueden alcanzar mayores progresos en la solución de problemas comunes como el hambre y la inseguridad alimentaria. Desde este punto de vista, la diplomacia cultural pareciera ser una herramienta más idónea para solucionar conflictos que la diplomacia coercitiva.

REFERENCIAS

- AGENCIA DE NOTICIAS EFE. “Alta cocina contra el hambre en Latinoamérica con la papa como aliada”, 2008. Disponible en: http://www.soitu.es/soitu/2008/10/16/info/1224192339_841924.html
- ARRIOLA, J. “El Constructivismo: su revolución “ontopistemológica” en Relaciones Internacionales” en *Revista Opinião Filosófica*, Porto Alegre, v. 04; n° 01, 2013.
- BRILLAT-SAVARIN, J.A. *Fisiología del gusto*, Imprenta de Juan R. Navarro, México, ([1852] 1824).
- CARTAY, R. “El entorno alimentario mundial” en *Economía*, XVII, n° 7, 1992, pp.7-13.
- CONFUCIO. **Cuarto Libro.** (371-289 aC) Disponible en: <http://www.oshogulaab.com/TAOISMO/TEXTOS/CONFUCIO.html>
- CORTINA, A. *Ética de la razón cordial. Educar en la ciudadanía*. Ediciones Nobel. 2007.
- CULL, N. “Diplomacia pública: consideraciones técnicas” en *Revista Mexicana de Política Exterior*, n° 85, 2008, pp. 55-92.
- DÍAZ MÉNDEZ, C. y C., Gómez Benito. “Sociología y Alimentación” en *Revista Internacional de Sociología (RIS)*, n° 40, 2005, pp. 21-46,
- DUSSEL, E. *El encubrimiento del otro. Hacia el origen del “mito de la Modernidad”*, Plural Editores/Universidad Mayor de San Andrés, La Paz, (1994) 1942
- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2000*. Colección FAO: Agricultura, 2000.
- FAO. *Calidad y Competitividad de la Agricultura Rural de América Latina y el Caribe. Uso Eficiente y Sostenible de la Energía*, Boletín de Servicios Agrícolas de la FAO, n° 153, Roma: FAO/UNAM/GIRA, 2004.
- FAO. *Panorama de la Seguridad alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe 2014. Objetivos de Desarrollo del Milenio: Región logró la meta del hambre*. Santiago de Chile, 2014.
- FAO. *Panorama de la Seguridad alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe 2015. La región alcanza las metas internacionales del hambre*. Santiago de Chile, 2015.
- GÓMEZ TABARENA, J.M. “Cocinar hizo al hombre” en *Cuadernos de prehistoria y arqueología*, 1984, pp. 69-85. Disponible en: https://www.uam.es/otros/cupauam/pdf/Cupauam11_12/111208.pdf,
- MESSÍA, J. L. “Dentro y fuera del plato. Algunas notas y anecdotario personal” en *Boletín del Instituto de Estudios Giennenses*, n° 162, octubre/diciembre, 1996, pp. 1699-1720.
- MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES, ACADEMIA DIPLOMÁTICA CULTURAL. *Aprendiendo nuevos Protocolos: El Apathapi. “EL Banquete Indígena” en la diplomacia de los pueblos*. Diplomacia por la vida n° 5, Diciembre, 2009.
- MONTIEL, E. “Un enfoque estratégico de política exterior para la era intercultural” en Cuadernos UNESCO, Guatemala, n° 2, 2010, pp.5-23. Disponible en: <http://unesdoc.unesco.org/images/0019/001906/190623s.pdf>
- NYE, J. *La paradoja de poder norteamericano*, Taurus, Madrid, 2003.
- REUS-SMITH, C. “Leyendo la historia con una mirada constructivista” en *Relaciones Internacionales*, GERI/UAN, núm. 20, Madrid, junio de 2012, pp. 63-83.
- SHELAH Y J. ROUTH (Comp. Ed.) *Notas de cocina de Leonardo Da Vinci*. Ediciones Temas de Hoy, S.A. Madrid, 1997.

- SOTO ACOSTA, W. (Ed.) *Ciencias Sociales y Relaciones Internacionales : nuevas perspectivas desde América Latina*. Escuela de Relaciones Internacionales de la Universidad Nacional/CLACSO, Costa Rica, 2015.
- TICKNER, A. “El ABC de la Diplomacia Cultural” conferencia realizada en el marco del Conversatorio *El Poder del “poder suave” ¿Cómo fortalecer las relaciones internacionales a través de la diplomacia cultural?* CEI/British Council/MRE. Bogotá, Universidad de los Andes, 26 de abril de 2010. Disponible en: <https://c-politica.uniandes.edu.co/docs/descargar.php?f=/data/Diplomacia%20Cultural%20DO4.pdf>
- VILLARROEL P., Y. “Una vision reflectivista de la otredad en el marco de las Relaciones Internacionales” en *Revista Conjuntura Austral*, Porto Alegre, vol 7, n °36, (jun./jul.) 2016, p.12-27.
- WENDT, A. “Anarchy is what states makes of it: the social construction of power politic” en *International Organization*, Vol. 46, n° 2, Spring 1992, pp. 391-425.
- WENDT, A. Collective Identity Formation and the International State, en *The American Political Science Review*, Vol. 88, No. 2. (Jun., 1994), pp. 384-396.
- WENDT, A. *Social theory of international politics*. Cambridge ; New York: Cambridge University Press, 1999.

Páginas web

- CHEF CONTRA EL HAMBRE. **Recetarios**. Disponibles en: <http://www.fao.org/in-action/apoyo-ialcsh/recursos/chefs/es/>
- BLOG VENEZUELA GASTRONÓMICA. Disponible en: <http://venezuelagastronomicaac.blogspot.com/>
- MAPA DE LA AREPA. Disponible en: <http://locosporlasarepas.com/>

*Recebido em 13 de março de 2017.
Aprovado em 02 de outubro de 2017.*

RESUMEN

La alimentación de una sociedad es más que satisfacer una necesidad biológica, implica la conjugación de hechos socio-culturales, económicos, ecológicos, filosóficos, políticos, religiosos, internacionales, entre otros. Los Estados realizan transacciones que involucran el intercambio de alimentos, costumbres y técnicas de producción, consumo y utilización de los mismos. Esto se ha intensificado con el fenómeno de la globalización, la proliferación de los medios de comunicación social, la permeabilización de las fronteras de los Estados y de las barreras interculturales; con lo cual se han modificado los hábitos alimentarios, los sistemas de producción de alimentos, el comercio y la cultura culinaria generando impactos importantes en la Seguridad Alimentaria mundial. En este sentido se pretende establecer el vínculo entre la Diplomacia cultural, Gastronomía y Relaciones Internacionales, determinando cómo la Gastronomía puede fungir de catalizador del intercambio cultural y del acercamiento de las naciones, analizando la Gastronomía como herramienta para promover avances en Seguridad Alimentaria, reflexionar sobre la diplomacia cultural como una alternativa de entendimiento pacífico ante un sistema internacional globalizado. Se hace uso del método cualitativo, realizando un análisis documental interdisciplinario de diversas fuentes, haciendo énfasis en el uso de las teorías reflectivistas de las Relaciones Internacionales.

Palabras-claves: Gastronomía, Diplomacia Cultural, Seguridad Alimentaria.

ABSTRACT

Feeding a society is more than satisfying a biological need; it implies the fusion of socio-cultural, economic, ecological, philosophical, political, religious, and international facts, among others. States carry out transactions that involve the exchange of food, customs and production techniques, as well as the consumption and use of them. This has intensified with the phenomenon of globalization, the proliferation of social media, and the permeabilization of statial and intercultural barriers; with which food habits, food production systems, and commerce and culinary culture have been modified, generating important impacts on world food security. In this sense, this paper intends to establish the link between cultural diplomacy, gastronomy and international relations, determining how gastronomy can act as a catalyst for cultural exchange and bringing nations together, analyzing gastronomy as a tool to promote advances in food security, reflecting on cultural diplomacy as an alternative for peaceful understanding in a globalized international system. This article employs a qualitative method by conducting an interdisciplinary document analysis of diverse sources, emphasizing the use of reflectivist international relations theories.

Key-words: Gastronomy, Cultural Diplomacy, Food Security.