

Patrimonio alimentario y biodiversidad y su relación con la valorización de los recursos genéticos en Brasil

Elesbão Alves, R.^{1*} y Ramalho Ramos, S.¹

¹Embrapa Alimentos y Territorios, Maceió-AL, Brasil

*Autor de correspondencia: ricardo.alves@embrapa.br; semiramis.ramos@embrapa.br

Resumen: La obtención de alimentos a partir de la biodiversidad contribuyó para el desarrollo de las culturas humanas y el uso de estos sigue fuertemente presente en los hábitos alimentarios hasta el día de hoy. Entre todos los países megadiversos, Brasil es el más rico en plantas, animales y microorganismos y tiene la mayoría de los bosques intactos del planeta. En el país, la yuca, el açaí, entre muchos otros, son prueba de ello. Sin embargo, uno de los principales desafíos científicos y tecnológicos es la prospección de la biodiversidad para el desarrollo de productos diferenciados y de alto valor agregado para explorar nuevos segmentos de mercado. Investigaciones en el campo de la agrobiodiversidad asociada al patrimonio cultural y gastronómico, incluyendo estudios sobre el potencial de los alimentos tradicionales son por lo tanto cruciales. Con la asociación de turismo y gastronomía, las posibilidades son aún más variadas. Los ingredientes y productos agroalimentarios de los distintos biomas llevan consigo identidades propias basadas en la autenticidad de los productores artesanales, las prácticas y hábitos tradicionales, además de ser capaces de provocar experiencias sensoriales incomparables. El reciente movimiento para valorar y utilizar la biodiversidad en la gastronomía se ve en varios países del mundo, como España, Francia, Perú, México etc. El potencial de Brasil es aún mayor, dado su mestizaje, que se refleja en la multiplicidad de músicas, religiones, folclore y festividades populares. Además, la gastronomía se ha utilizado cada vez más como herramienta turística y añadir, por ejemplo, las posibilidades de asociar el turismo rural en el contexto de la agricultura significan seguir una tendencia ya consolidada en varios países, donde el desarrollo territorial se basa en la valorización de los productos de la agrobiodiversidad y del patrimonio cultural y alimentario como protagonistas de experiencias turísticas dinámicas y únicas. En estos ambientes se destaca el gran potencial de obtención de ingredientes con identidad propia, procedentes de la biodiversidad, con potencial interés para el mundo gastronómico. Las nuevas experiencias que integran la gastronomía, los espacios rurales y sus tradiciones, la sostenibilidad y las actividades productivas tienen un gran potencial para la diversificación de ingresos y la valoración del paisaje rural. Existen, por lo tanto, varias oportunidades y brechas para la investigación, el desarrollo y la innovación en este eje temático que, entre otras cosas, han estimulado iniciativas como la creación de Embrapa Alimentos y Territorios, en 2018, y el reciente Acuerdo de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Abastecimiento (Mapa) y el Ministerio de Turismo (MTur), en 2020. La investigación en este campo debe basarse en el supuesto de que la alimentación es un elemento indispensable de la cultura y que las identidades culturales también se construyeron a través de la comida y la gastronomía.

Palabras clave: desarrollo territorial, gastronomía, turismo, agrobiodiversidad, patrimonio cultural.