COMUNICACIONES DE LENGUA[1]

[1] El contenido de los textos publicados en estas Actas es responsabilidad exclusiva de sus respectivos autores.

Cocina de herencia: compartiendo un legado de sabores, saberes y sentires

Adriana Marcela Bogado
La Fuente. Ensino de Espanhol

[...] cuando después de la muerte de las personas,
después de la destrucción de las cosas,
nada subsiste de un pasado antiguo,
sólo el olor y el sabor
–más débiles pero más vivaces,
más inmateriales, más persistentes,
más fieles– perduran durante
mucho tiempo aún, como almas,
recordando [...]

Marcel Proust

INTRODUCCIÓN

La propuesta del taller fue generar una dinámica que les permitiese a los participantes entrar en contacto con el concepto de cocina de herencia, acuñado por Azevedo y Ortale (2019) y, al mismo tiempo, experimentar una metodología de trabajo para sus clases de español. Se trata de un concepto que nos convoca como profesores de ELE, pues se inspira, justamente, en el de *lengua de herencia*. Las investigadoras se apoyan en una analogía sugerida por el historiador italiano Massimo Montanari que homologa la cocina al lenguaje, pues

> [...] como este, posee vocablos (los productos, los ingredientes), que son organizados según reglas de gramática (las recetas, que dan sentido a los ingredientes transformándolos en alimentos), de sintaxis (el menú, es decir, el orden de los platos) y de retórica (los comportamientos de convivencia). (Montanari, 2009: 11, mi traducción).

Como el propio Massimo Montanari lo reconoce, su analogía va más allá porque es capaz de integrar el valor simbólico que tanto el lenguaje como la cocina portan, así como también su capacidad de expresar la cultura e identidad de un grupo. Para formular el concepto de *cocina de herencia* se recurre, además, al de *lengua de herencia*, entendida como aquella con la que se «posee identificación cultural y sentimiento de pertenencia a determinada comunidad que la usa, sea por lazos ancestrales, sea por convivencia en el mismo ambiente sociocultural con hablantes de esa lengua» (Ortale, 2016: 27, mi traducción). Lógicamente, hay definiciones de lengua de herencia que destacan otros aspectos, tales como

su presencia minoritaria frente a una lengua dominante en el mismo contexto, por ejemplo. No obstante, a partir de esa definición más amplia, Azevedo y Ortale (2019), acuñan el concepto de *cocina de herencia*, pues lo consideran un aporte para los estudios sobre identidad, interculturalidad y gastronomía. Para ellas,

> Cocina de Herencia es aquella que despierta, en quien la prepara o consume, memorias de un pasado querido que se desea preservar. Está relacionada a recetas e historias cargadas de afectividad; es transmitida y compartida entre generaciones de una misma familia o en el contacto entre miembros pertenecientes a una o más comunidades. (Azevedo y Ortale, 2019: 97).

Considerando que la *cocina de herencia* está relacionada con los afectos y, como fruto de un proceso de transmisión cultural, es guardada en la memoria y se actualiza cada vez que es transmitida y compartida, generando un proceso que nos nutre y al mismo tiempo nos conecta con nuestra identidad cultural, la forma de acceder a ella en el contexto del taller propuesto fue utilizando como disparador un texto literario capaz de movilizar el proceso de rememoración.

Contaba con una experiencia anterior de intervención didáctica, desarrollada con estudiantes de licenciatura, futuros profesores de ciencias, en la que se fueron abordados diversos aspectos relacionados con la alimentación a partir de la producción de narrativas sobre sus memorias[1] (Bogado y Freitas, 2016). Como destacan Tardif y Raymond (2000), en la formación de profesores, el trabajo con la memoria como forma de recuperar vivencias y reintegrar experiencias constituye un momento de reapropiación de saberes personales y familiares que van a componer el abanico de saberes del docente. En ese proceso de rememoración, las narrativas son instrumentos importantes, pues tornan la experiencia comunicable al mismo tiempo que la actualizan.

Nuestra práctica docente también es renovada y revitalizada cada vez que vivenciamos nuevas experiencias o encontramos recursos que nos inspiran a construirlas como forma de producir otras maneras de intervenir en el mundo. Aunque en los últimos tiempos, el foco de muchas instancias de formación a las que tenemos acceso como profesores de ELE (como *webinars*, charlas, seminarios, etc.) hagan hincapié en aprovechar la inteligencia artificial para producir materiales, como forma de reducir «la carga» que supone el trabajo docente, me atrevo a cultivar la idea de que, en ocasiones, producir materiales didácticos nos permite conectarnos con un espacio de creatividad, de expansión de nuestros saberes y formas de expresión al que no deberíamos renunciar. No sólo se trata apenas de cultivar una dimensión relacionada con nuestra formación profesional (lo que ya no es poca cosa), también es parte de nuestro propio proceso de educación a lo

[1] De hecho, el análisis de las narrativas producidas por los estudiantes de licenciatura permitió identificar «algunos aspectos relevantes que caracterizan las prácticas alimenticias recordadas: la infancia como un momento excepcional en la adquisición de hábitos alimenticios, resignificada a la luz del momento presente; la comensalía reconocida como valor; diferentes formas de expresar la subjetividad en relación a los alimentos; el protagonismo de las abuelas en la memoria gustativa y afectiva, y, finalmente, la introducción de cambios en los hábitos alimenticios.» (Bogado y Freitas, 2016: 671).

largo de la vida y, por qué no, de implicarnos en una tarea creativa que nos permita vivenciar esos estados de flow (flujo) como propuso el psicólogo húngaro Mihály Csíkszentmihályi. Según Puga (2023),

> En el estado *flow* (o flujo) hay una implicación tan intensa con la tarea que su realización promueve gran satisfacción. Además de eso, es durante un estado de *flow* que: nutrimos nuestra **creatividad**, presentamos **alta performance**, enfocamos nuestra **atención**, fortalecemos nuestra **determinación** e, incluso, experimentamos felicidad. (Negrita de la autora).

A veces, es el recurso que encontramos que nos invita a despertar ese proceso. De hecho, cuando me deparé con la obra *Ravioli. Una historia deliciosa*, del escritor chileno Marcelo Simonetti, en el stand de libros durante el XXXII° Congreso de Español en Brasil, lo leí y me emocioné. Muchas veces tenemos un material didáctico y nos esforzamos por imprimir en él esa fuerza vital que, tal como aconseja Tomlinson (2023), lo humanice. Pero, en este caso, como suele suceder con la literatura, el propio recurso ya poseía esa fuerza vital. Ilustrado por Francisca Yañez y publicado por la editorial Vicens Vives, la contratapa anunciaba:

> Aromas, canciones, sabores y pasos de baile se mezclan en la desordenada cocina de la abuela de Juana. Como hechicera, ella orquesta todos estos elementos cada domingo para preparar su especialidad: exquisitos raviolis.
>
> La receta es mágica pues, ahora que la abuela ya no está, Juana es quien la prepara para mantener vivos los recuerdos. Gracias a este secreto que ha pasado de boca en boca y de plato en plato, Juana, que ahora también es abuela, siente en su interior una llamita dulce. Una que se parece mucho a la felicidad.

Y así como el texto despertó en mí la idea de realizar el taller, el mismo también fue el disparador para el proceso de rememoración emprendido por los participantes durante la dinámica del taller, que relato a seguir.

1. DESARROLLO DEL TALLER

Participaron 20 (veinte) profesores de forma presencial y otros en línea. Inicié el taller refiriendo brevemente mi formación y trayectoria profesional, y mencionando otros talleres anteriormente realizados en el Instituto Cervantes de Río de Janeiro (Bogado, 2025, 2024 y 2023). Aunque algunos profesores ya me conocían, la intención era que se sintieran mínimamente «seguros», en buenas manos, considerando que llevaríamos a cabo un proceso de rememoración. Recordar, como su etimología indica, es algo así como volver a pasar por el corazón, por eso, en la medida de lo posible, es importante crear un vínculo de confianza básica. También, hice referencia al ciclo de producción y gestión del material didáctico, abordando cada una de las fases de ese proceso, a partir del siguiente gráfico:

Fig.1: Gráfico del ciclo de producción y gestión del material didáctico. Creación propia.



Primero, la búsqueda de recursos, los motivos de la elección y haciendo especial referencia a cómo había surgido la idea del taller. En este caso, cómo el libro fue considerado un recurso con fuerza vital (Tomlinson, 2023). Segundo, el proceso de transformación del recurso en material didáctico (Miel, 2012), a partir del diálogo con el bagaje de experiencias docentes (como otros talleres impartidos sobre memoria y alimentación), la creatividad, el conocimiento de las necesidades de los participantes, etc. Tercero, la puesta en práctica, explicando que ya había llevado a cabo el taller de forma presencial, con un grupo de diez estudiantes, y en línea, con estudiantes individualmente. Justamente esta fase sería la que vivenciarían en el taller. Cuarto, el momento de evaluación y reflexión sobre el taller, desde la perspectiva de un diseño crítico (Leffa, 2017). Y, por último, el momento de compartir la práctica con profesores de ELE en un espacio de formación, como el evento en el que estábamos, abriendo nuevas posibilidades para replicar, adaptar, recrear la propuesta e iniciar nuevos ciclos.

Una vez presentado el marco teórico-metodológico del taller, procedí a desarrollar la metodología propiamente dicha, que a continuación relato teniendo en cuenta los siguientes pasos:

1. Lectura y proyección del cuento
2. Producción de narrativa de participantes
3. Diálogo para compartir narrativas
4. Escritura de una receta para la posteridad
5. Compartir la receta en el *padlet* culinario
6. Diálogo y reflexión sobre experiencia y posibilidades de aplicación

Iniciamos el taller propiamente dicho comenzando con la lectura del cuento en voz alta, mientras las páginas del libro eran proyectadas en la pantalla.



Fig. 2: Tapa del libro *Ravioli*.

Al finalizar la lectura, coloqué la siguiente consigna: «¿Qué recuerdos/sensaciones/sentimientos ha despertado en ti el relato? Por favor, escribe».

Los participantes escribieron durante algunos minutos, fue perceptible la emoción de algunos mientras lo hacían y/o comentaban algo con el/la compañero/a de al lado. Después llegó el momento de compartir. Para que los lectores tengan una noción del tipo de narrativas producidas en la primera parte del taller, transcribo a continuación algunas de ellas a partir del video proporcionado por el Instituto Cervantes. Cabe aclarar que los participantes primero escribieron, pero en el momento de compartir no siempre leyeron literalmente sus textos, así su discurso tiene marcas de oralidad que he optado por mantener en esta transcripción como forma de reconstruir la atmósfera del taller.

> Yo soy española, de una generación que acabó la dictadura. Entonces muchas mujeres, yo recuerdo en el colegio, todos éramos hijos de padres divorciados. Entonces, me crie como hija única con una madre que tenía que trabajar todo el día, entonces me dejaba en casa. Entonces, me ha traído recuerdos: (*citando el texto*) «el olor de mi abuela, el calor de su cuerpo», ¿no? Era abrazar a mi abuela, ese sentimiento de seguridad total. La fuerza al cerrar, la fuerza al cerrar los botes. Nadie conseguía abrir los botes, ella era muy fuerte. La seguridad que me daba estar con ella, era nada malo podía pasar en la casa de mi abuela, ¿no? Y su calor constante, que siempre llevaba manga corta en invierno, y la radio puesta todo el día. (Profesora D.).

> Por el lado materno, italiano; y español del paterno. Familia italiana, por un lado, participación en la preparación del ñoqui los días domingo, clásicamente, la salsa de tomate y todo lo demás. Y en casa de mi abuela por parte paterna, se preparaban las tortillas españolas. (Profesor E.).

> Soy de familia mineira, de Minas Gerais, entonces hay mucha abundancia de comida. Siempre hubo mucha comida. Comidas eran todo un acon-

> tecimiento. Y mi padre siempre con la cachaza, con aguardiente, para abrir, después una botella de vino. Entonces me dio la sensación de un ambiente acogedor, pertenencia, afecto, cuidado, celebración, un tiempo bien vivido. Colaboración, también. Poder formar parte. (Profesora C.).

Las narrativas de los participantes ya reflejan una ampliación del concepto de *cocina de herencia*, entendida como también como espacio de innovación a partir de la creación de nuevas recetas, por ejemplo. Además, revelan su dimensión lúdica, a partir de la participación de los niños en la preparación de platos, mientras juegan y, también, como aprendices.

> Bueno, yo de recuerdos, yo me he criado con mi abuela también y me ha despertado los recuerdos, yo cocinando con ella también su bata de cuadros (*risas de colegas*) en España es muy típico que las abuelas tenían bata de cuadritos. De celebración familiar que guardo especialmente, los domingos de paella, también soy española. Y luego también en mi familia tenemos una receta que es de nuestra familia que inventó mi abuelo que era marinero y es una receta que él cocinaba en el barco que era como un asado al horno con sepia y patatas, y la característica era que la sepia no se limpiaba y acabábamos todos con la boca negra. (*Más risas*) Y hoy en día la seguimos cocinando. Y un día una amiga mía me visitó y, un día que estábamos comiendo ese plato y se quedó aterrorizada. «¿Estáis comiendo medusas?» Todos con la boca negra. Pues, esto. (Profesora S.).

> Yo me recordé por los dibujos, porque me gustaba mucho de ver, muy interesante porque hasta hoy me gusta dibujar. Por mi abuela, tiene 90 años, aún sigue activa y todo, pero es muy interesante para mí porque cuando, era niña no podía llegar cerca de su cocina. Bueno ahora con dieciocho años sí me deja y está enseñando algunas de sus recetas [...]. (Participante).

Otro aspecto abordado fue el de las celebraciones en familia, pues como afirma Maciel (2015), la comida típica o emblemática es frecuente que «sea aquella servida en días especiales, la que exige un tiempo paciente y trabajoso. Para entrar al día a día, el plato típico adquiere una versión simplificada» (Maciel, 2015: 15). En este punto, lo más interesante fue que la diversidad de orígenes de los participantes del taller, procedentes de diferentes regiones de España, de distintos países de Hispanoamérica y de diversos estados de Brasil, nos proporcionó un rico panorama de las costumbres gastronómicas del mundo hispano, alimentando el diálogo intercultural. Así fueron recordadas las paellas de domingos, pero también las pastas, los asados, las feijoadas e, incluso, el arroz con pollo de Panamá:

> Al igual que Juana, en mi familia los domingos eran especiales. Era el día en que estábamos juntos. En el almuerzo, eran platos que muchas familias consideraban especiales, estrictamente preparados por las abuelas, después por las madres, por ejemplo, arroz con pollo, criados en el patio de la casa y una sopa típica de mi país, hecha con pollo, ñame, cilantro y otros condimentos. (Profesora D.).

Otro profesor mencionó la comida como forma de homenaje a los muertos propia de la cultura mexicana, evidenciando el carácter simbólico de la preparación de los alimentos y el sentimiento de conexión y continuidad entre generaciones que es posible establecer. En la propia obra esto también es mencionado a partir de la referencia a un tiempo cíclico que conecta generaciones. Así también, lo recupera este profesor considerando las fechas importantes en que la memoria es especialmente convocada.

> Pues es que mi abuela me enseñó a cocinar y de alguna manera siempre cuando estoy en la cocina pienso en ella. Entonces, mi padre falleció en 2018 y siempre en casa, cuando queremos recordar a mi padre, siempre le hacemos una crema que le gusta mucho. Entonces siempre remite a la cultura mexicana porque siempre cocinó a sus muertos. Entonces esto me viene mucho a la mente porque siempre que cocino esta crema para mi madre o recordamos a mi padre es algo que aprendí con mi abuela (*se emociona*) me hace llorar incluso cuando preparo esta crema y todo porque me remite a una persona que quiero y siempre cuando estamos comiendo, al lado de mi padre, las memorias, lo que pasaba todo esto. Y es algo que me queda en el corazón. (Profesor O.).

Tal como lo menciona Marcel Proust, en su obra «En busca del tiempo perdido», sabores y olores permanecen, constituyendo una especie de memoria gustativa, y a partir de ellos podemos reconstruir el edificio del recuerdo, siempre en un proceso siempre de resignificación del pasado a la luz del presente. Tal como lo manifiesta la narrativa a continuación:

> Bueno yo puse algo semejante porque me hizo recordar mucho a mi abuela. Yo puse que cuando era niño, los domingos comíamos en la casa de la abuela. Y ella nos obligaba a tomar jugo, jugo que acá en Brasil llamamos jugo de tamarindo. [...] Que era súper amargo y además malísimo. Entonces ella decía que era un jugo especial que nos daba y todos los domingos nos obligaba a tomar este jugo. Y ahora que ya no tenemos mi abuela viva, siempre que veo un caramelo, que hay caramelos de dulce de esta fruta. Y cuando tomo este jugo, parece que me traslado a este momento de cuando era niño, que tenía 12, 13 años, que era un momento, el único momento en la familia que a veces estaban todos los primos juntos. Aunque sea un jugo de un fruto amargo, me trae un recuerdo dulce. (Profesor M.).

Después de compartir ese momento de rememoración, que fue sumamente rico por la sensibilidad y la generosidad de todos los participantes, y dando continuidad a la dinámica del taller les pregunté: Si tuvieran que elegir una receta para transmitir a la posteridad, ¿cuál elegirían y por qué?

Rápidamente hubo respuestas y distintos argumentos para la elección del plato que se dejaría como legado. Hubo quien quiso asumir el desafío de aprender a cocinar un plato muy elaborado que, gracias a su madre y a las tías, siempre disfrutaba después de un viaje de trabajo; mientras otros eligieron platos más cotidianos y rápidos, como el arroz a la cubana, pues recordaba épocas de estudiante. Incluso hubo quien mencionó que, en fechas relacionadas con la cultura hispana,

ya compartía platos de esta gastronomía con los propios estudiantes de español, etc. Y, así, trabajamos con la consigna de escribir la receta y compartirla en un Padlet, pues sería rápidamente visualizado por todos y quedaría como material colectivo compartido.

Fueron escritas y compartidas 12 recetas:

- Salpicón.
- Receta paella mar y montaña.
- Arroz a la cubana.
- Lentejas con arroz de la yaya.
- Receta de antipasto de Jacira, nieta de italianos.
- Bacalao al horno con queso crema.
- Habas con choco, receta tradicional de Huelva.
- Sancocho de gallina por Dayra (Panamá).
- Canela de vieja.
- Gallina *caipira*.
- Tapioca.

En el momento de reflexión y evaluación comentamos sobre las diferentes formas de escribir la receta, adecuándose al nivel de los estudiantes (por ejemplo, para escribir el procedimiento, podemos usar el infinitivo, el presente, el imperativo, etc.), tal como se explora en el libro *La Gastronomía. Un recorrido por los sabores del mundo hispano*, publicado por Edelsa (Prada et al., 2019). Aproveché también para mostrar el libro *Español en la cocina*, de Prada y Molero, publicado por Sgel, que durante la exposición de libros me fue gentilmente prestado por la representante de la editorial. También, compartí otros materiales que había llevado, como revistas, libros de recetas e, incluso, libros publicados en portugués como *Cozinha dos Imigrantes. Memórias & Receitas* (Heck y Belluzzo, 1998), una obra que a partir de 31 entrevistas con inmigrantes, que componen el escenario multicultural de San Pablo (procedentes de: Italia, Japón, Portugal, España, Líbano, Siria, Alemania, Hungría, Grecia, Yugoslavia, Austria, Polonia, Besarabia, Rumania, Rusia, Armenia y Egipto), reconstruye el proceso de migración, enfocando en el rol de la culinaria. Por eso, como las autoras reconocen, más que un libro de recetas (y de memoria colectiva, fotográfica e histórica, debo agregar)

> es un fresco de la memoria afectiva que recorre la experiencia brasileña de esos grupos - experiencia de integración a veces plena, a veces con renuencia, pero definitiva. Pues todos los entrevistados, sin excepción, pertenecen a la amalgama que constituye nuestra identidad cultural. (Heck y Belluzzo, 1998:14, mi traducción).

Justamente obras así pueden inspirar un trabajo interdisciplinar con áreas como sociología e historia, por ejemplo. En ese sentido, como forma de mostrar las po-

sibilidades de articulación con otras asignaturas del currículum como biología, artes, portugués, inglés, etc., presenté algunas páginas del libro de la artista plástica Carmen Lomas Garza, *En mi familia*, para vislumbrar algunos de los sentidos sociales, culturales, afectivos e, incluso, estéticos, relacionados con prácticas de alimentación de su niñez en el territorio de Texas. Los cuadros y los relatos de la ilustradora exponen la dimensión colectiva, tanto de la preparación como del consumo de la comida, reflejando las formas en que se refuerzan los vínculos de comunidad a partir de la comensalía.

En la obra, cada reproducción es acompañada del texto descriptivo escrito por la autora en español y en inglés.



Fig. 3: Fotografía de *Empanadas*.

> Una vez al año mi tía Paz y mi tío Beto hacían docenas y docenas de empanadas, dulces panecillos rellenos de camote o calabraz de su jardín. Invitaban a todos los parientes y amigos a que vinieran a probarlas y uno se podía comer todas las que quisiera. Mis tíos vivían en una casita de un cuarto y todas las superficies disponibles en la casa se cubrían con platos llenos de empanadas. No había lugar donde sentarse.
>
> Allí está mi tío Beto extendiendo con un rodillo la masa. Mi tía Paz, que lleva un vestido amarillo con flores rojas, les pone el relleno. Mi mamá y mi papá toman café. La del vestido azul soy yo. (Lomas Garza, 1996:8).

Como cierre del taller, los participantes fueron invitados a escribir una palabra que reflejase para ellos el concepto de cocina de herencia, cuya imagen comparto aquí:

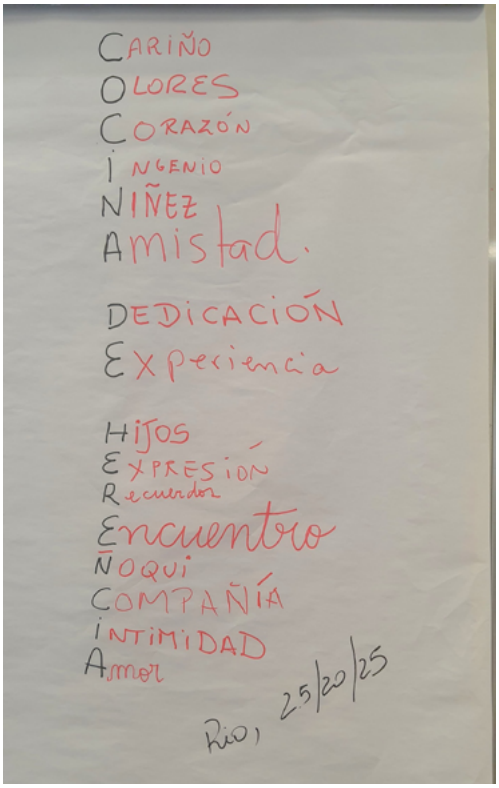


Fig. 4: Fotografía del acróstico producido por los participantes del taller. Imagen de la autora.

1.1. La yapa

Al finalizar el evento, descubrí que en el propio Instituto Cervantes había una exposición de libros de cocina organizada a partir del acervo de la Biblioteca Nélida Piñon[2]. Dada la pertinencia y relevancia de este tipo de material para la temática que nos ocupa, listo las obras expuestas a continuación:

- *Historia da Alimentacão*, de Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari;
- *La increíble historia de la cocina*, de Benoist Simat y Stéphane Douay;
- *La cocina gitana de Jeréz. Tradición y vanguardia*, de Manuel Valencia;
- *Los potajes de mis tías*, de Ramón Ramírez e Ignacio Medina;
- *Manual del mate. El arte de cebar y compartir*, publicado por Emecé;

[2] Según consta en la página web del Instituto, la biblioteca Nélida Piñon «Está concebida como un centro de información y documentación especializado en las lenguas, literaturas y culturas de España e Hispanoamérica. Dispone de un acervo documental de más de 12.000 volúmenes en soporte impreso y audiovisual.» Documento de Internet disponible en: https://riodejaneiro.cervantes.es/br/biblioteca_espanhol/biblioteca_espanhol.htm. [Fecha de consulta 24-02-2026].

– *Cocina*, publicado por editorial Difusión;
– *El Reino del Loche*. *Los singulares sabores de la comida lambayecana*, de Mariano Valderrama;
– *Cozinha Mexicana*, de Mónica Medina Mora y Ángeles Ayala;
– *A la mesa con Don Quijote y Sancho*, de Pedro Plascencia;
– *Manual del Aceite de Oliva*[3];
– *A fuego negro*. *Pintxos y viñetas*, de Edorta Lamo, Iñigo Cojo y Amaia García;
– *Massas e pizza*, de Mercè Segarra;
– *Festas*. *Ajudante de cozinha*, de Mercè Segarra;
– *União Europeia e Brasil*. *Aproximando Culturas, Partilhando Sabores*, publicado por Senac;
– *La quinua*. *Alimento de las culturas andinas*, de Sara Beatriz Guardia;
– *Platos típicos de España*[4];
– *Caçadors de bolets*. *La cuina*, publicado por Criteria;
– *Gastronomía Carmelitana*, de Gabino de la Virgen del Carmen y Mariano de Santa Teresa;
– *Les millors receptes catalanes*. La cuina dels bolets, publicado por Ice Lands;
– *Doña Petrona hoy cocina para usted*, publicado por Distal.

2. CONCLUSIONES

Durante el taller, relatos, imágenes, historias, memorias y otros condimentos fueron convocando el inventario culinario que llevamos dentro y que pudimos compartir a partir del diálogo y en el proceso de construcción de nuestro menú intercultural. Son saberes y sabores heredados de nuestros ancestros, capaces de transportarnos en el tiempo y el espacio. Sabores y sentires que descubrimos en nuestro vivir y llevamos a la mesa para compartirlos con los nuestros. Recetas de sabores, saberes y sentires que, así como nosotros nuestros estudiantes también atesoran y pueden sazonar nuestras clases de español lengua extranjera.

En este punto, quisiera destacar la riqueza del momento de intercambio y de reflexión intercultural proporcionado por nuestro taller. Maria Luiza Ortiz Alvarez afirma que la visión de lengua como cultura «presupone una enseñanza y aprendizaje sensibles a la persona humana, a su momento histórico de vivencia y a las relaciones que establece con el mundo y con las personas a su alrededor.» (Ortiz Alvarez, 2012:500). Así, los profesores de ELE participantes tuvieron la generosidad y la sensibilidad para compartir recuerdos, sabores, anécdotas familiares, generando espacio para las emociones y haciendo del taller un encuentro cálido y de conexión entre todos.

[3] Sin datos de autor o editorial visibles.
[4] De nuevo, sin datos de autor o editorial visibles.

Hay un aspecto que aquí queda evidente, el docente de ELE es un agente de transmisión cultural y, cuando se trata de la propia cultura, ese proceso va más allá de un contenido programático, nos implica por entero y, como señala Petit (2023), tiene la capacidad de situarnos en la sucesión de generaciones de la que somos parte.

El ciclo de gestión y producción del material didáctico continúa en movimiento. Espero que los lectores también se inspiren a explorar en sus clases conceptos tan, literalmente, ricos y vitales como el de *cocina de herencia*. Y que cada vez seamos más los invitados al banquete. ¡Que aproveche!

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Azevedo, S., Ortale, F. (2019). «Cozinha de Herança: memórias e identidades de um tesouro compartilhado». *Revista De Italianística*, 38: 88-98. Disponible en: https://revistas.usp.br/italianistica/pt_BR/article/view/168578/160187 [Fecha de consulta 16.02.2026].

Bogado, A., Freitas, D. de. (2016). «A reconstrução de memórias da alimentação na formação inicial de professores de ciências: um reencontro com saberes, sabores, aromas e afetos». *ETD - Educação Temática Digital*, v. 18, n° 3: 670-689. Disponible en: http://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/etd/article/view/8645410 [Fecha de consulta 20.02.2026].

Heck, M., Belluzzo, R. (1998). *Cozinha dos Imigrantes. Memórias & Receitas*. San Pablo: Melhoramentos.

Instituto Cervantes. (2012). *Las Competencias Clave del Profesorado de lenguas segundas y extranjeras*. Documento de Internet disponible en: https://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/competencias/competencias_profesorado.pdf [Fecha de consulta 20.02.2025].

Leffa, V. J. (2017). «Produção de Materiais para o Ensino de Línguas na Perspectiva do Design Crítico». En: *Construções de sentido e letramento digital crítico na área de línguas/linguagens*. Eds. N. Takaki, W. Monte Mor. Campinas: Pontes Ed., pp. 243-265.

Lomas Garza, C. (1996). *In my family*. Nueva York: Lee & Low Books.

Maciel, M. E. (2015). «Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillant-Savarin?». *Horizontes Antropológicos*, v. 07, n° 16: 145-156. Disponible en: http://goo.gl/la511B [Fecha de consulta: 15.02.2026].

Miel, T. (2012). «Educação aberta: configurando ambientes, práticas e recursos educacionais». En: *Recursos Educacionais Abertos: práticas colaborativas e políticas públicas*, eds. B. Santana, C. Rossini, N. de L. Pretto. Salvador: Edufba y São Paulo: Casa da Cultura Digital, pp.17-34.

Montanari, M.(ed.). (2009). *O mundo na cozinha. História, identidade, trocas*. São Paulo: Senac.

Ortale, F. L. (2016). *A formação de uma professora de italiano como língua de herança: o pós-método como caminho para uma prática docente de autoria*. Tesis

(Catedrática). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo.

Ortiz Alvarez, M. L. (2012). «Uma nova visão e atitude pedagógica com relação ao material didático de língua estrangeira (LE)». *En Materiais didáticos para o ensino de línguas na contemporaneidade: contestações e proposições*. Eds. D. Scheyerl y S. Siqueira. Salvador: EDUFBA, pp. 497-522.

Paiva, V. L. M. de. (2009). «Como o sujeito vê a aquisição de segunda língua». En: *Sujeito e Linguagem*. Eds. A. Cortina y S.N.G.C. Nasser. São Paulo: Cultura Acadêmica, pp. 29-46.

Petit, M. (2023). *Ler o mundo. Experiências de transmissão cultural nos dias de hoje*. São Paulo: Editora 34.

Proust, M. (2002). *En busca del tiempo perdido: Por la parte de Swann* (Vol. 1). Barcelona: Lumen.

Puga, A. P. (2026). «Mihaly Csikszentmihalyi e a teoria do flow: foco total no fluxo». *Vida Simples*. Documento de Internet disponible en: https://vidasimples.co/colunista/mihaly-csikszentmihalyi-o-que-e-flow/. [Fecha de consulta 22.06.2026].

Simonetti, M. (2020). *Ravioli*. Barcelona: Vicens Vives.

Tardif, M., Raymond, D. (2000). «Saberes, tempo e aprendizagem do trabalho no magistério». *Educação & Sociedade*, v. 21, n° 73:209-244. Disponible en: http://goo.gl/i2d1L [Fecha de consulta 19.10.2025].

Tomlinson, B. (2023). «Entrevista con el profesor Brian Tomlinson: la humanización de los materiales de aprendizaje». Entrevista concedida a J. M. Real Espinosa. *Revista de Didáctica ELE*, n° 36. Documento de Internet disponible en: https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9017190 [Fecha de consulta 24.10.2025].