La dieta mediterránea como patrimonio intercultural inmaterial de la humanidad

María Isabel Gascó Gavilán
Instituto de Enseñanza Bilingüe Húngaro-Español Károlyi Mihály

RESUMEN

En el presente artículo se propone el estudio de la gastronomía española desde un punto de vista intercultural. Para ello, en lugar de ceñirnos, como tradicionalmente se ha hecho, a una serie de productos y platos típicos regionales, presentamos la gastronomía a través de la dieta mediterránea, como patrimonio compartido por diferentes regiones y países. Esta experiencia didáctica ha sido llevada a cabo en la clase de Civilización del curso noveno en nuestro instituto.

1. INTRODUCCIÓN

Hablar de la dieta mediterránea en la clase de español como lengua extranjera permite estudiar la gastronomía con un enfoque intercultural y enriquecedor, presentándola como un conjunto de ingredientes y de costumbres de alimentación que no son exclusivos de España, sino comunes a una serie de países y regiones. Además, nos da una perspectiva del contacto entre culturas como un intercambio que ha existido siempre, en lugar de tratarse de un fenómeno contemporáneo ligado a la globalización. Por último, nos sirve para reflexionar sobre los hábitos alimentarios saludables y la importancia de la conservación del patrimonio.

Es habitual circunscribir el estudio de la gastronomía a un solo país. Es así como se integra en los materiales de la asignatura de Civilización de las secciones bilingües de Hungría, presentándola a través de los productos y platos típicos de algunas regiones españolas (Mora, 2002: 64). Del mismo modo, en el *Plan Curricular del Instituto Cervantes* (Instituto Cervantes, 2007: 623) se hace referencia a «productos típicos por zonas o regiones», con ejemplos que se limitan España y a «importación de productos extranjeros», añadiéndose información relativa a los horarios, las tapas o las convenciones en la mesa.

La experiencia didáctica que se presenta a continuación propone ampliar y superar el enfoque tradicional de la gastronomía como una serie de platos típicos regionales, marcado por la dicotomía entre lo español y lo extranjero, para presentarla desde una perspectiva intercultural a través de la dieta mediterránea como patrimonio inmaterial de la humanidad, añadiendo la reflexión

sobre los hábitos alimentarios saludables y la importancia de la preservación del patrimonio.

Esta experiencia didáctica ha sido llevada a cabo en la asignatura de Civilización de noveno curso de secundaria, con alumnado de 15 y 16 años de nivel B1 de español, en el Instituto de Enseñanza Bilingüe Húngaro-Español Károlyi Mihály.

2. CONTENIDOS INTERCULTURALES

Dado que los contenidos de la asignatura de Civilización de noveno curso están centrados en España, es lógico que previamente hayamos mencionado los países hispanohablantes, con los que comparte el patrimonio de la lengua, y que hayamos hecho referencia a los estados de la Unión Europea, con los que tiene en común marcos legislativos para el sistema educativo universitario o de la política agrícola. Sin embargo, resulta novedoso relacionar España con los países que inscribieron la dieta mediterránea en la lista de patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO: Chipre, Croacia, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal. Además de esta novedad, es necesario concienciarnos de que la conservación del patrimonio tiene otras finalidades, como se menciona en la propia página web de la UNESCO:

> La dieta mediterránea, (...) confiere a las poblaciones de la cuenca del Mediterráneo un sentimiento de pertenencia común y constituye un rasgo distintivo de su identidad (...) La inscripción de este elemento en la Lista Representativa no solo puede contribuir a que en otras partes del mundo se cobre conciencia de la importancia que tienen las prácticas alimentarias sanas y sostenibles, sino que también puede estimular el diálogo intercultural[1].

En esta misma página web se presentan múltiples enfoques que podemos tomar a la hora de estudiar la dieta mediterránea, como son: el conjunto de hábitos alimentarios, el acto de comer juntos como momento de intercambio social y familiar, la artesanía, el papel de las mujeres en la transmisión de conocimientos relacionados con la dieta, los mercados locales como espacios culturales, etc.

El enfoque de esta unidad en nuestra clase de Civilización se ha orientado a objetivos como la utilización del vocabulario relacionado con la alimentación, el estudio de los países y las características básicas de la dieta mediterránea, la percepción de similitudes y diferencias entre los hábitos alimentarios de esta dieta y los propios hábitos, así como la valoración del patrimonio cultural inmaterial. A continuación, mencionaremos sucintamente las actividades realizadas.

[1] http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/00884.

3. ACTIVIDADES

Para facilitar el aprendizaje de los contenidos, los hemos trabajado de manera gradual con actividades variadas que combinan destrezas, materiales, agrupamientos y niveles de autonomía.

Como actividad de aproximación, se relacionó la gastronomía española con los conocimientos previos relativos la agricultura española, ya estudiada, recordando productos agrícolas obviamente presentes en la dieta, como el aceite de oliva. También se repasaron platos típicos aprendidos en el curso anterior, como el gazpacho o la paella, y sus ingredientes.

Para presentar los nuevos contenidos y facilitar su comprensión, se proyectó el vídeo *Mediterranean Diet*[2] (UNESCO, 2012) y se identificaron los países, los ingredientes principales de la dieta mediterránea y la manera de consumirlos, compartiéndolos y disfrutándolos.

Para conceptualizar los contenidos, se leyeron y escribieron las diez recomendaciones básicas de la dieta mediterránea recogidas en la página web de la Fundación Dieta Mediterránea[3]. Asimismo se trabajó el vocabulario de los hábitos alimentarios relacionando diferentes conceptos con sus definiciones (por ejemplo, «cereal integral»: cereal al que no se le ha eliminado la capa externa).

Estos conceptos se aplicaron en actividades de uso del vocabulario (por ejemplo: «Escribe dos alimentos que consumes ocasionalmente»); y por medio de la relectura de las recomendaciones de la dieta mediterránea ya escritas y su comparación con los hábitos personales, conversando primero por parejas y después en grupo-clase; (por ejemplo, con respecto al primer principio: «Utilizar el aceite de oliva como principal grasa de adición», comentar si su familia usa este tipo de aceite y mencionar con qué otros tipos de grasas se cocina). Asimismo, se presentaron los elementos inscritos por Hungría en la lista de patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO, como el arte del bordado en la comunidad tradicional matyó, y se reflexionó sobre la utilidad e importancia de mantenerlo.

Como actividad de creación, se realizó individualmente una redacción en casa sobre la dieta mediterránea. Con el fin de sintetizar los contenidos de la unidad, se comparaba la dieta mediterránea con la propia y se valoraba la conservación del patrimonio. Tanto esta redacción como una prueba final escrita con los contenidos trabajados fueron evaluadas con una nota numérica.

4. CONCLUSIONES

El éxito de la unidad sobre la dieta mediterránea en cuanto a implicación del alumnado en clase, aprendizaje de los contenidos y resultados en los trabajos

[2] http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/00884.
[3] http://dietamediterranea.com/dieta-mediterranea/decalogo/.

finales, nos animó a compartir nuestra experiencia didáctica, así como a repetirla y mejorarla el próximo curso, añadiendo actividades más innovadoras y creativas: realización de murales con la pirámide de los alimentos y su frecuencia de consumo recomendada, elaboración de un menú semanal con ingredientes de la dieta mediterránea o preparación de comidas en el propio instituto.

No nos cabe duda de que el estudio de la gastronomía española se enriquece adoptando un punto de vista intercultural, a través de la dieta mediterránea como patrimonio inmaterial de la humanidad compartido por países diversos. Además, la comparación de los ingredientes y hábitos alimentarios de este tipo de dieta con los del alumnado sirve para apreciar similitudes y diferencias y establecer relaciones entre culturas. Por último, este enfoque constituye una oportunidad para reflexionar sobre la alimentación saludable y la preservación del patrimonio.

BIBLIOGRAFÍA

Instituto Cervantes. (2006). *Plan curricular del Instituto Cervantes. Niveles de referencia para el español*. Madrid: Instituto Cervantes - Biblioteca nueva.

Mora, Carmen. (2002). *España ayer y hoy*. Madrid: SGEL.

PÁGINAS WEB

http://www.unesco.org/.

http://www.dietamediterranea.com/.