

## Datos e información

1. Los modelos alimentarios son un conjunto de conocimientos acumulados de generación en generación, que permiten seleccionar recursos en un espacio natural, prepararlos para elaborar alimentos, y, posteriormente, platos para consumirlos. Al mismo tiempo, son sistemas de códigos simbólicos que muestran los valores de un grupo humano, participando en la construcción de identidades culturales y en los procesos de personalización.

A partir de los productos locales, de su preparación y selección, se definieron recetas y platos locales o regionales en la cocina diaria, pero también para las celebraciones y ceremonias (bodas, celebraciones religiosas, etc.) En función de la importancia y variedad de los productos locales surgieron diversas culturas culinarias con fuerte arraigo territorial.

Su reproducción a lo largo del tiempo conduce a la construcción de patrimonios gastronómicos, vinculados a grupos, situados en el tiempo y en el espacio, que expresan componentes de su especificidad y, por tanto, de su identidad, que incluyen bienes materiales (equipos, instalaciones, etc.) y bienes inmateriales (conocimientos técnicos, recetas, normas, reputaciones, etc.) que se reproducen a través de un proceso de transmisión cultural mediante la conservación de tradiciones artesanales y transmisión de conocimientos técnicos en el seno de las familias.

La identidad del territorio nacional se entrelaza así con las producciones locales y regionales, estrechamente vinculadas a los sistemas de producción agrícola y a la amplia gama de recursos endógenos, que favorecen los procesos de obtención de alimentos menos procesados, con menos aditivos o conservantes y con materias primas basadas en recursos autóctonos. Alimentos que, por lo tanto, estarán mejor adaptados a las condiciones climáticas y del suelo, contribuyendo así a la protección de la naturaleza, del medio ambiente y de la seguridad alimentaria, satisfaciendo la preferencia de los consumidores por productos más genuinos y con sabores auténticos.

La valorización y promoción de los productos son actividades que contribuyen al desarrollo sostenible del territorio y a la preservación y mantenimiento de este patrimonio nacional, cuya fama, en muchos casos, traspasa las fronteras. Entre los ejemplos están las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas. En la UE se reconocen y protegen más de 140 denominaciones portuguesas, especialmente productos agrícolas y alimenticios. Existen varios nombres de productos alimenticios, vinos y licores cuyas características y reputación dependen no solo de su denominación de origen sino también de la forma como se procesan los productos locales. Recordemos, por ejemplo: el "Queijo Serra da Estrela" (Queso de la Sierra Estrella), el "Azeite de Trás-os-Montes" (Aceite de Trás-os-Montes), el "Presunto de Barrancos" (Jamón de York) o la "Pera Rocha do Oeste".

La cualificación y promoción de este patrimonio ha merecido la atención de las políticas públicas a nivel nacional, regional y local, sobre todo mediante la organización de eventos gastronómicos y afines, como el agroturismo, el turismo del vino y la promoción de los productos agrícolas locales.

2. Una de las contribuciones más importantes fue, sin duda, la aprobación de la solicitud de Portugal para la inclusión de la Dieta Mediterránea en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO, en 2013.

La Dieta Mediterránea (DM) es un patrimonio cultural vivo que se ha transmitido de una generación a otra a lo largo de los siglos, y que se caracteriza por su flexibilidad y adaptación constante, respetando la biodiversidad, en particular la producción y el consumo de frutas y hortalizas frescas y transformadas, que son locales y proceden principalmente de la agricultura familiar. En otras palabras, la DM es un estilo de vida que integra un patrón alimentario frugal, esencialmente asociado al consumo de productos endógenos, frescos y de temporada, producidos con frecuencia por explotaciones familiares o de pequeña dimensión, cuya comercialización se realiza a través de circuitos cortos, apelando a las tradiciones de la gastronomía local, lo que contribuye necesariamente a la valorización de la producción local, a la salvaguarda de las variedades regionales y a la sostenibilidad de los territorios.

Este reconocimiento de **la DM** como Patrimonio Cultural de la Humanidad exige la definición y puesta en marcha de una estrategia de salvaguarda y promoción de la Dieta Mediterránea que contribuya a preservar este importante patrimonio de nuestra cultura y a incrementar la adhesión a un patrón alimentario más saludable y sostenible. Así, planificamos una Estrategia Nacional que incorpore las directrices del Pacto Ecológico Europeo y la estrategia "*From Plate to Plate*", contribuyendo al cumplimiento de los objetivos previstos en la Agenda de Innovación para la Agricultura 2030 - "*Terra Futura*". Queremos una Estrategia construida de forma participativa, implicando a los diferentes ámbitos que conforman el concepto de Dieta Mediterránea, o sea, con respecto a salud, agricultura, pesca, educación, cultura, medio ambiente, patrimonio y turismo.

3. Actualmente, existe una tendencia entre los consumidores a valorar los productos naturales, que hace hincapié en el vínculo existente entre productos, recetas y territorio, bien como en su idealización como elementos del patrimonio nacional, regional o local. El deseo de respetar las estaciones, de comprar productos de calidad a pequeños productores que respetan el saber hacer tradicional favoreciendo la proximidad, es algo que responde al auge de los valores ecológicos. En un entorno urbano, la cocina de autor se abastece cada vez más de los productores locales, desarrollando relaciones comerciales personalizadas, que incorporan requisitos de calidad, naturalidad y autenticidad, basados en la proximidad y en el hecho de compartir valores comunes, multiplicando las asociaciones con los productores locales, que los abastecen, pero a los que también pueden ayudar a elevar su calidad o a crear

nuevos productos o variedades, gracias a su experiencia y creatividad. Esta cocina apuesta así por una vuelta a la tierra y a los trayectos cortos, tratando de aprovechar su ubicación y especialización culinaria para satisfacer la creciente demanda de los consumidores por lo "real", lo "natural", lo "cercano" y los valores del culto a la naturaleza y el respeto al medio ambiente.

Estas tendencias recientes refuerzan las posibilidades de valorización del patrimonio gastronómico local y regional, a partir de recursos específicos (productos locales, conocimientos técnicos locales, recetas locales, asociaciones gastronómicas y culturales locales), a menudo conservados y transmitidos por el patrimonio local, recursos específicos a partir de los cuales la proximidad cultural puede desarrollar sinergias entre los recursos y entre los actores, así como abrir nuevos vínculos entre el desarrollo gastronómico y el desarrollo local de los territorios.

4. Por ello, es importante que las políticas públicas refuercen estas sinergias, preservando los sistemas alimentarios territoriales que las sostienen, lo que debe considerarse un factor importante para atraer turistas al territorio y potenciar su base económica.

El Programa Nacional de Promoción de la Alimentación Saludable, la Estrategia Nacional de Agricultura Ecológica y el Plan de Acción para la Producción y Promoción de Productos Agrícolas y Alimentarios Ecológicos, el Estatuto de la Agricultura Familiar, la Agenda de Innovación para la Agricultura 2020-2030 ("Terra Futura") - en la que la Promoción de la Dieta Mediterránea y de una dieta equilibrada, diversificada y sostenible es el primer eje estratégico del primer pilar y que define el compromiso de aumentar en un 20% el nivel de adherencia a la Dieta Mediterránea para 2030. La creación de la Rueda de los Alimentos de la Dieta Mediterránea, la creciente integración de la Dieta Mediterránea en los menús escolares y en el contenido de los libros de texto, la creación de la Ruta de la Dieta Mediterránea y la creación de un Destino Turístico Gastronómico Sostenible, basado en la Dieta Mediterránea, son algunos ejemplos de iniciativas y medidas de política pública destinadas a promover la alimentación saludable y la agricultura y gastronomía sostenibles.