



# Pitanzas con Pintaza

La conservación y la reivindicación del patrimonio inmaterial mediante intervenciones en el espacio público

✉ Marián Kruijer Fernández, Marta Cerulla Ruiz y Daniela Cardillo Guerra

URL de la contribución: <http://www.laortigacolectiva.net/revista-la-ortiga-132-proyecto-pitanzas-con-pintaza-rural-experimenta/>

PITANZAS CON PINTAZA

*“Pitanzas con Pintaza es un proyecto que reivindica la conservación, la documentación y el rescate de los saberes culinarios. Durante este convulso 2020, se ha desarrollado a nivel nacional llevando a la calle aquellas cuestiones que consideramos vitales para nuestro patrimonio inmaterial y culinario: el reconocimiento, la recuperación y el fortalecimiento de nuevos modelos centrados en los cuidados y en definitiva en la vida. Creemos que ha llegado el momento de actuar y de establecer nuevas dinámicas de reapropiación de los saberes siendo altavoz de las portadoras de esos conocimientos hasta ahora: desde la calle y con la ciudadanía, de la mano del ARTivismo.”*

Patrimonio Inmaterial · Sostenibilidad alimentaria · ARTivismo · Rural Experimenta · Saberes culinarios

Lo que vamos a presentar a continuación es el trabajo realizado por un grupo multidisciplinar de siete personas enmarcado dentro del laboratorio ciudadano Rural-Experimenta 2020. Este encuentro, ha sido celebrado de forma virtual, debido a las circunstancias que todas conocemos, pero con la premisa de no perder de vista lo local ni las personas que forman parte del territorio Valle de Campoo (Cantabria) que muy amablemente nos regalaron su tiempo y sabiduría para que este proyecto tuviera sentido.



*Pitanzas con Pintaza* se plantea como un proyecto que pretende visibilizar el trabajo de todas esas mujeres que, de forma no contributiva, han dedicado su vida a alimentar y cuidar a sus maridos, hijxs u otros familiares, sin reconocimiento público alguno. Estas mujeres se erigen, a nuestro parecer, como *guardianas de saberes culinarios* que, a través de diversos dispositivos (recetarios, transmisión oral, intercambios cotidianos con otras mujeres), han posibilitado que muchos conocimientos sigan vivos en la actualidad aunque clau-



surados en la escena de lo íntimo y privado. Por eso este proyecto es un intento de sacar lo culinario a las calles y plazas de pueblos y ciudades, en sentido literal y metafórico, poniendo énfasis en las voces de sus protagonistas.

Cuando hablamos de saberes y técnicas asociadas a lo culinario, nos referimos a la práctica y el arte de preparar alimentos típicos de una región. Pero no sólo eso. La cocina tradicional lleva implícita también una serie de competencias prácticas, de conservación de alimentos, de rituales asociados, de conocimiento de las estaciones y sus ingredientes de temporada, de vínculos estrechos con la tierra y los cultivos, de las fiestas y tradiciones de cada momento, de los cuidados, del compartir alrededor de una mesa, de tejer confianzas y relaciones íntimas y de reforzar lazos entre las personas. Porque, cuando hablamos de lo culinario, estamos hablando también de Cultura en mayúsculas. Y en este caso, estas mujeres son también guardianas de cultura y de un patrimonio intangible que debemos preservar.

Esta transmisión, como vehículo generador de conocimientos, tiene su base en la oralidad que se vuelve concreta durante la preparación de alimentos, en el acto mismo de cocinar o cuando son

compartidos alrededor de una mesa. Es en estos momentos donde el legado de una comunidad cobra forma y se hace presente en cada plato, actualizándose y conformando así la identidad de una familia, un pueblo o grupo cultural.

*Pitanzas con pintanza* es un proyecto que valoramos como necesario y actual, en un momento donde muchos patrones de consumo y formas de vida están entrando en crisis a raíz de las consecuencias sociales y económicas que estamos viviendo a nivel mundial a causa de la pandemia. El sistema cultural capitalista-neoliberal ha sido puesto en jaque al evidenciar sus grietas y fallas al no poder poner *la vida en el centro*. A raíz de esto han sido muchas las iniciativas que plantean alternativas de vida y consumo mucho más sostenibles y locales, poniendo énfasis en los cuidados y el fortalecimiento de los lazos comunitarios. Por tanto, el cambio debe ser integral ya que, la cultura hegemónica capitalista, afecta a todas las esferas de la vida, desde lo que comemos, hasta la forma en que nos relacionamos, pasando en cómo entendemos los afectos, el trabajo y la vida en pueblos y ciudades.

Por nuestra parte, visibilizar el trabajo de las mujeres más allá de sus cocinas, es un acto político que lleva implícito rescatar formas

de vida que sí ponen *la vida en el centro*. Y como lo culinario es sistémico también, no es posible hablar de técnicas y elaboración de alimentos sin hablar de conceptos como *consumo local, soberanía alimentaria, circularidad, biodiversidad, productos de proximidad, agroecología o la conservación de semillas autóctonas*. Recuperar y mantener los saberes asociados a la cocina de nuestras madres y abuelas, implica en gran medida, apostar por un estilo de vida preferido que pone atención también, a las necesidades de afecto y bienestar de las personas.

La configuración heterogénea de nuestro grupo de trabajo ha permitido poner el foco en todo el sistema y tener una visión transversal y compleja, contemplando diferentes perspectivas. Las aportaciones realizadas por cada una de las integrantes, han permitido poder compartir conocimientos y prácticas sobre *slow food*, emprendimiento de productos autóctonos de la zona del Valle de Campoo, conocimientos sobre ganadería y cultivos, gastronomía y recetas, narrativa y gestión cultural. De ahí que las propuestas concretas que se han ido desarrollando a lo largo de todo el proceso, tienen en cuenta cada una de las miradas.

Todo este trabajo ha generado algunas acciones y materiales que queremos compartir, no sólo para invitar a la reflexión crítica sobre los temas mencionados, si no también, para socializar estas herramientas y/o inspirar otras acciones que puedan ir en la misma línea.



### Conversaciones con las protagonistas

Durante el proceso, mantuvimos tanto conversaciones con mujeres que viven en la zona del Valle del Campoo (Cantabria) como con mujeres que forman parte de nuestro imaginario emocional (madres, amigas, abuelas, compañeras...). Estas conversaciones pretendían crear un espacio que permitiera compartir no sólo sus conocimientos y saberes culinarios, sino también, que pudieran conectar esos saberes con recuerdos, habilidades, emociones y personas importantes en su vida. También nos parecía interesante conocer alimentos autóctonos que están en riesgo de desaparecer como las arvejas, en el caso de la zona del Valle, la importancia de la conservación de semillas de la zona y si el legado que atesoraban, estaba siendo transmitido a otras personas.

## Acciones de las guerrillas culinarias

Uno de los objetivos del proyecto era poner en marcha acciones reivindicativas, disruptivas y de concienciación en espacios públicos de diferentes ciudades, en este caso fueron Madrid, Zaragoza y Cáceres, lugares de residencia de tres de las integrantes del grupo de trabajo. Para ello, se decidió crear unas siluetas con la foto de la "Tía Amparo" y de Angelines (mujeres que viven en la zona del Valle del Campoo) e incluir un mensaje que recogía palabras textuales de los testimonios que surgieron a raíz de nuestras conversaciones con ellas. Queríamos que estas imágenes se transformaran en un símbolo reivindicativo que tomara la calle y permitiera también el diálogo *campo-ciudad*.

Para ello imprimimos recetarios y recetas que nos facilitaron personas allegadas y versiones miniaturizadas de la Tía Amparo y de Angelines para colocarlas en lugares insólitos, inesperados o emblemáticos del espacio público (supermercados, cajeros automáticos, plazas mayores, máquinas expendedoras de comida rápida, zonas del casco histórico, zonas grafiteadas o con mensajes políticos subversivos...). Con esta intervención, las imágenes de estas dos mujeres ocuparon, de forma metafórica, el espacio público de estas tres ciudades. El objetivo con estas acciones era producir en la ciudadanía (espectadora involuntaria) algún tipo de reacción (curiosidad, desconcierto, interpelación, cuestionamiento, etc.).

## La intervención en la fábrica de patatas "Vallucas"<sup>1</sup>

Como decíamos en un inicio, no podemos entender la preservación de un patrimonio inmaterial e intangible como el saber culinario, sin la conexión que éste tiene con la tierra y los cultivos autóctonos de cada territorio. Es por esto que otra de las acciones fue pensada para llevarla a cabo en una fábrica familiar de patatas fritas artesanales, un proyecto de emprendimiento liderado por David, uno de los integrantes del equipo de diseño del prototipado. Las patatas de Valderredible, reciben la denominación "Cantabria controlada"<sup>2</sup>.



- (1) El nombre de Vallucas es el gentilicio de las mujeres que viven en Valderredible.
- (2) Las patatas de Valderredible, han sido recientemente incorporadas a la lista de productos avalados por el Gobierno de Cantabria a través de este sello que concede la Oficina de Calidad Alimentaria.

Al 56% de las personas encuestadas le enseñó a cocinar su madre, mayoritariamente por observación. Al 17% otro familiar o persona cercana (7,8%), la abuela (6%) o el padre (3,4%). El 23% aprendió a través de vídeos, cursos y tutoriales.



El clima y las características del suelo donde se cultivan, hace que gocen de unos valores organolépticos que la hacen diferente. Lo que pretendíamos con esta acción era poner en valor los alimentos y productos que se cultivan y producen en el territorio y favoreciendo el consumo local y de proximidad.

La acción propiamente dicha consistía en intervenir en el proceso de envasado de las patatas "Vallucas" colocando alguno de los materiales anteriormente citados (recetas, recetarios y las siluetas de nuestras protagonistas) y llevárselo a las personas que viven en el valle para poder ver sus reacciones.

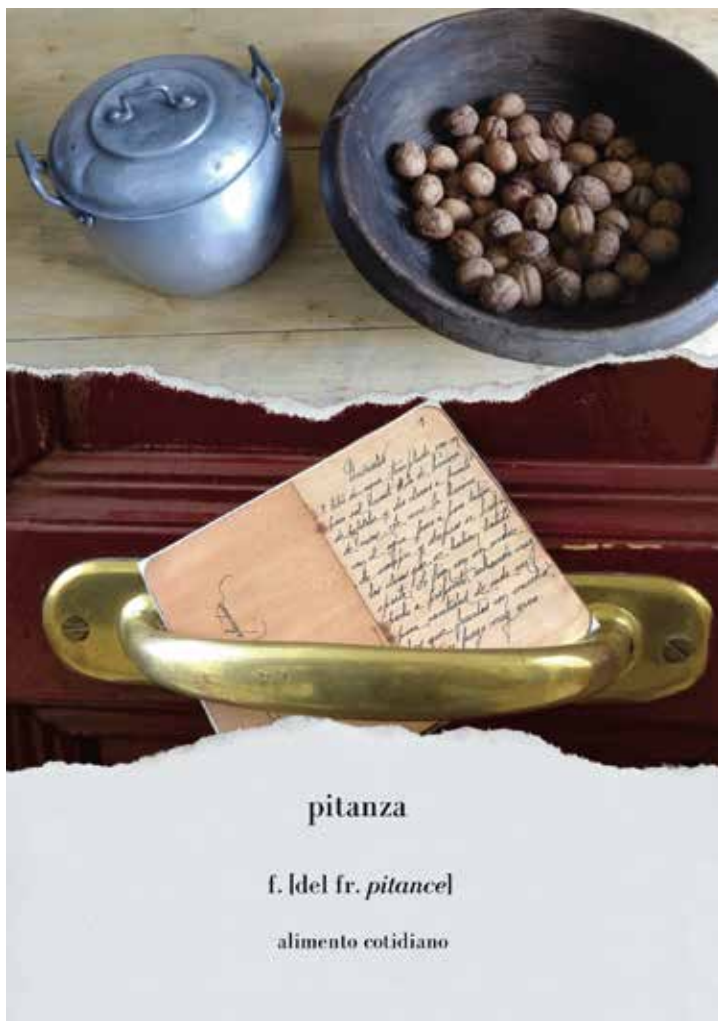
Creemos que la intervención en productos locales realizados con materias primas o procesados con *valor agregado* puede ayudar a visibilizar la importancia del consumo de proximidad, a la vez que generamos otro valor añadido, el de seguir manteniendo el legado de estas mujeres más allá de la esfera cotidiana de sus hogares.

### Conclusiones y propuestas de futuro

Para realizar este artículo y dotarlo de algún dato cuantitativo que nos permitiera evidenciar la importancia de la preservación de este bien inmaterial, hemos realizado una encuesta de 10 preguntas que fue publicada en redes sociales y enviadas a personas conocidas de nuestro entorno. En total participaron 208 personas.

Algunos datos que aporta el cuestionario y que nos parece relevante destacar aquí, es que el 23% de las personas participantes ha aprendido a cocinar gracias a *videos, cursos y tutoriales*. Sólo supera con el 56% el aprendizaje a través de la madre. El 57% de los hogares no conserva cuadernos de recetas pero más de la mitad de las encuestas afirman que no se reconoce lo suficiente la labor de mantener el patrimonio inmaterial culinario.

Estas respuestas nos hacen abrir interrogantes como, ¿Esta labor de protección debe encontrar otras formas que dialoguen me-



¿jor con estos tiempos? ¿Son las plataformas virtuales una nueva forma de preservar estos saberes? Si y no o no solo. Si, porque no podemos obviar la importancia de estos canales que aportan inmediatez, variedad y versiones infinitas de una misma receta, así como la accesibilidad de la persona que las consulta. Y no solo, porque lo culinario, como ya hemos comentado al principio, lleva inherente el aspecto relacional y emocional. La cocina es comunidad, es vínculo,

es Cultura. No es de extrañar que, algunas de las propuestas recogidas en la encuesta para conservar estos conocimientos, vayan en este sentido: *una educación que fomente una buena alimentación y la conservación del legado de madres y abuelas, hablar más de cocina en los hogares, en la mesa, crear grupos familiares y compartir recetas y conocimientos dentro de la misma familia, crear una gran genealogía del patrimonio inmaterial culinario, cursos impartidos por personas mayores y talleres intergeneracionales, etc.*

*Más del 62% de las personas entrevistadas opina que habría que facilitar la conservación de todos estos saberes mediante la visibilidad y el reconocimiento de aquellas personas que transmitieron estos conocimientos y elaboraron estos platos.*

Acabamos el artículo haciendo referencia a los objetivos que nos planteamos a corto o medio plazo que van en la línea de seguir pensando juntas nuevas formas de preservar y visibilizar este patrimonio inmenso del que disponemos en nuestro territorio. Para ello, necesitamos contar con iniciativas mayoritariamente públicas que apoyen acciones como ésta, dando valor a la dimensión transversal que contiene la esfera de lo culinario y que contemplen formas de financiación sostenidas en el tiempo. Por nuestra parte, no descartamos la financiación privada si en sus bases hay una mirada ética y sostenible para/con los temas propuestos.

En definitiva, nuestro objetivo es seguir abriendo caminos en esa línea, buscar espacios para el diálogo y la reflexión, generar nuevos documentos que inciten nuevas propuestas, replicar acciones como las generadas dentro del marco de Rural Experimenta 2020 y desarrollar formas nuevas de ARTivismo. Para ello, pensamos que la implicación de las instituciones y de la ciudadanía es absolutamente imprescindible. Cualquier tipo de acción generada en este sentido, representa un gran acto de resistencia frente al olvido.

Las personas entrevistadas proponen conservar los conocimientos culinarios mediante:

- una educación que fomente la buena alimentación y la conservación del legado de madres y abuelas.
- la creación de grupos familiares que compartan recetas y conocimientos dentro de la propia familia.
- hablar más de cocina en los hogares, en la mesa.
- una gran genealogía del patrimonio inmaterial culinario.

**Agradecimientos:** Beatriz Argüeso, Silvia Gómez Herrero, Jorge Mariscal y David Fernández García (equipo de colaboradoras del Rural-Experimenta 2020 del proyecto Pitanzas con pintaza), a todas las mujeres (madres, abuelas, hermanas, tías, amigas, compañeras...) que han colaborado dejándose retratar, accediendo a contestar nuestras preguntas, enviando sus recetas, recetarios, fotos de platos, cocinas y enseres... Esto, indudablemente, ha permitido enriquecer y documentar este trabajo.

Para cualquier duda, aclaración, sugerencia o propuesta os podéis poner en contacto con nosotras a través del correo electrónico [pitanzasconpintaza@gmail.com](mailto:pitanzasconpintaza@gmail.com)



- ☞ **Marián Kruijer.** Holandesa madrileña multilingüe. Historiadora de arte licenciada por la Universidad de Ámsterdam. Cursó también un postgrado de 'Alimentación, cultura y localidad' en la UOC, dentro de la cátedra UNESCO: 'Alimentación, cultura y desarrollo'. Especializada en arte y alimentación y creadora de mycuriosEATy, un proyecto multidisciplinar de investigación, difusión y gestión cultural que une patrimonio artístico visual y patrimonio gastronómico inmaterial.
- ☞ **Daniela Cardillo Guerra.** En cuanto puede, saca lo cultural a la calle. Es 99% internacional pero rural de nacimiento. Licenciada en Artes Visuales, es Máster en Cooperación, Integradora Social y especializada en Igualdad y Diversidad. Sus ingredientes son: 1 kg de ARTivismo, una buena dosis de innovación social, abundante participación ciudadana y al gusto la EpCG (Educación para la Ciudadanía Global); su receta es la democratización de la cultura. Promotora del proyecto *Pitanzas con Pintaza*.
- ☞ **Marta Cerulla.** Educadora social y pedagoga, máster en Terapia Narrativa y trabajo comunitario. En continuo aprendizaje y re-invencción. Interesada en la construcción de imaginarios a través de las narrativas particulares y colectivas y la preservación de los saberes populares de nuestros abuelos y abuelas ligados al campo y la alimentación. Con muchas ganas de seguir trabajando e investigando en estos ámbitos desde lo comunitario y lo interdisciplinario, desde el conocimiento local y la participación social.