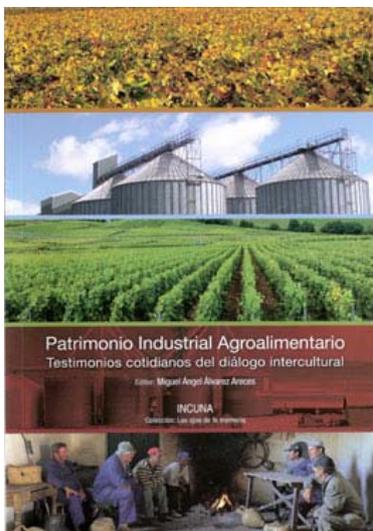


Reseñas Bibliográficas

Álvarez Areces, Miguel Ángel (editor). *Patrimonio Industrial Agroalimentario. Testimonios cotidianos del diálogo intercultural*. Asturias: INCUNA Colección: Los ojos de la memoria, 2009.



Gloria Pérez Córdoba

Licenciada en Historia del Arte por la Universidad de Granada. Master Oficial de Arquitectura y Patrimonio Histórico de la Universidad de Sevilla.

Palabras clave: Patrimonio Agroalimentario. Patrimonio Industrial. Industrialización. Testimonios. Intercultural. Siglo XIX. Siglo XX.

Keywords: Heritage agrifood. Heritage Industrial. Industrialization. Testimonies. Intercultural. Nineteenth Century. Twentieth Century.



Gloria Pérez Córdoba

Licenciada en Historia del Arte por la Universidad de Granada 2004/2009

Experto Universitario en Gestión del Patrimonio Territorial: Rutas e Itinerarios Culturales por la Universidad Internacional de Andalucía, 2009.

Actualmente cursando “Master en Historia del Arte: Conocimiento y Tutela del Patrimonio Histórico”. Compaginando lo académico con la defensa activa del patrimonio cultural y natural de la Vega de Granada y su protección a través de su declaración como Zona Patrimonial, formando parte así, del Patrimonio Histórico Andaluz.

Contacta con el autor: glo_pc@hotmail.com

Patrimonio Industrial Agroalimentario. Testimonios cotidianos del diálogo intercultural, es la novena publicación de la colección “Los ojos de la memoria”, donde se editan las actas de las X Jornadas Internacionales de Patrimonio Industrial en Gijón (Asturias), organizadas por INCUNA (Industria, Cultura y Naturaleza) asociación de arqueología Industrial, con la colaboración del Comité Internacional para la conservación del Patrimonio Industrial.

La idea principal del congreso y la posterior publicación de sus actas, es, sin duda, dar a conocer una parte del Patrimonio Industrial, el Patrimonio Agroalimentario, que desgraciadamente no ha sido tenido en cuenta ni en su conservación por los diferentes organismos públicos, ni por el campo de la investigación, donde aún hoy, siguen existiendo grandes carencias.

Hoy en día, el estudio del Patrimonio agroalimentario sigue siendo muy difícil, y en gran medida, esa dificultad viene dada por el tremendo cambio que sufrió la sociedad a mediados del s.XIX, que pasó de una sociedad agraria tradicional, a una sociedad inmersa en el proceso de industrialización que comenzaba a invadir toda Europa.

Con este extenso volumen, nos adentramos en un tipo de Patrimonio Industrial, cuyo valor e importancia nada tiene que envidiar al Patrimonio Industrial Minero, Harinero o Textil. La obra se estructura en cuatro amplios bloques temáticos compuestos por diferentes capítulos monográficos, que tratan el patrimonio industrial agroalimentario como testimonio cotidiano del diálogo intercultural. Gracias a las aportaciones de expertos de diferentes países del mundo como Argentina, Estados Unidos, Brasil, Portugal y por supuesto, España, se logra extraer valiosas experiencias en diversas disciplinas y ámbitos.

Autores como Pierre-Marie Tricaud, Francesco Chiapparino, Juan Sevilla Álvarez, Miguel Giménez Yanguas, María Teresa Ventura Rodríguez, Graciela Álvarez Fernández o Juaco López Álvarez, (en total suman ciento doce autores), hacen un total de ochenta y ocho experiencias e investigaciones, todas ellas relacionadas con el Patrimonio Agroalimentario y dirigidas por Miguel Ángel Álvarez Areces, Presidente de INCUNA, y de la sección española del Comité Internacional para la Conservación del Patrimonio Industrial (TICCIH).

A grandes rasgos, podemos decir que el primer bloque hace un análisis de las iniciativas internacionales, donde cabe destacar la aportación de Pierre-Marie Tricaud quien introduce la importancia del paisaje industrial agroalimentario como Patrimonio de la Humanidad de la Unesco, en concreto, el caso del territorio de la Champagne, viñedo con más de 30.000 hectáreas, que logra ser paisaje cultural además de patrimonio industrial. Y por otro lado, trata las intervenciones y proyectos en el patrimonio agroalimentario de España, adquiriendo especial relevancia el estudio de Maria Cullel Muro y Jesús González Ruiz, la creación de un nuevo itinerario cultural de vocación universal sobre las culturas del azúcar, proyecto de intervención para la salvaguarda del patrimonio material e inmaterial azucarero, concebido como instrumento de cooperación internacional para el desarrollo y conservación del patrimonio azucarero.

Una aportación muy interesante de este primer bloque es la dedicada a los espacios del vino. La trilogía arquitectura, paisaje y vino siempre ha existido, pero el fenómeno del enoturismo las ha potenciado, expresando múltiples aspectos de la cultura vitícola.

El segundo bloque resume la historia del Patrimonio Agroalimentario, sus técnicas y su economía. De gran interés es la monografía dedicada a la mecanización de la molinería mediante el sistema Bühler, que elevó la producción y la calidad de la harina, realizado por Conxa Bayó Soler y Mercé Borrás Roca. Las monografías dedicadas a la fábrica de cerveza El Águila Negra y a la fábrica de Sidra El Gaitero, ambas asturianas, constituyen una etapa de la historia de la industria agroalimentaria más reciente. El Águila Negra cerró sus puertas definitivamente en 1992 y la sidra el Gaitero permanece abierta desde 1890.

En el tercer bloque dedicado a la arquitectura, sus formas constructivas e ingenios, encontramos casos como el del trapiche panelero de Colombia y su puesta en valor, realizado por Andrés E. Satizábal. También se analizan los ingenios de azúcar y su arquitectura en Granada, que tiene el privilegio de contar con la primera fábrica de azúcar de remolacha creada en España, en el año 1882 “El Ingenio de San Juan”, y con la última fábrica de azúcar de caña, “Nuestra Señora del Rosario”, cerrada en 2006.

En el cuarto y último bloque, se da paso al análisis del presente y futuro más prometedor del Patrimonio Industrial Agroalimentario, los museos y rutas e itinerarios, que abren la vereda hacia nuevas formas de Patrimonio, rural, geográfico, o paisajístico. La reutilización para fines turísticos y culturales, de los espacios agroindustriales, es el método más eficaz y económico para su conservación y mantenimiento, prueba de ello es la Ruta de Don Quijote y sus famosos molinos de viento, la creación del Museo del Pueblo de Asturias y el patrimonio Agroalimentario, los paisajes del vino de Rioja o las salinas del Mar Menor: patrimonio cultural y natural.

La lectura del ejemplar resulta muy gratificante al tratarse de un tema que difícilmente se puede encontrar dentro de la bibliografía habitual sobre Patrimonio Industrial. Tras su lectura se logra llegar a la anhelada sensibilización de la gran importancia que tiene el Patrimonio Industrial y la alimentación como señas de identidad de nuestros pueblos, sensibilización que necesita el Patrimonio Agroalimentario para su conservación debido a su enorme fragilidad, “se destruye sin ruido, como es el caso de las azucareras Europeas y se modifica porque siempre sigue activo, sin respeto de lo que fue”.

Con la publicación de las X Jornadas de Patrimonio Industrial en Gijón, organizadas por INCUNA, se quiere cumplir un objetivo primordial, acentuar el respeto y la conservación de los bienes patrimoniales agroalimentarios y de los paisajes donde se ubican y se interpretan. Gracias a ella reflexionamos sobre el Futuro de nuestro Pasado, sobre ese patrimonio común que logra crear ese diálogo intercultural que la Unesco se planteó en 2009, y que provocó la publicación de este ejemplar. Es sin duda, una obra que resume todas las expectativas centradas sobre el Patrimonio Agroalimentario.