

I CONGRESO DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

EL DIETISTA-NUTRICIONISTA: PRO-MOTOR DE SALUD PÚBLICA



ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN
Y DIETÉTICA



Colegio Profesional de
Dietistas-Nutricionistas
de Aragón



www.renhyd.org

RESÚMENES DE PONENCIAS

11 de noviembre de 2017 | MESA REDONDA

Presente y futuro de la alimentación, desde la tecnología a los movimientos migratorios actuales

Ponencia 2

La “paellización” como fenómeno en el crisol de culturas

Cruz Martínez Rosillo^{1,*}, Fernando Sapiña Navarro², Carla María Soler Quiles³



¹Clínica universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia de la Fundació Lluís Alcanyís – Universitat de València, Valencia, España. ²Departamento de Química Inorgánica, Facultad de Química, Universitat de València, Valencia, España. ³Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Facultad de Farmacia, Universitat de València, Valencia, España.

*mariacruzmr@hotmail.com

La paella es una especialidad originalmente regional que ha logrado posicionarse como emblema gastronómico nacional y traspasar fronteras sin dejar de ser un plato de marcada identificación valenciana, y al mismo tiempo, con la capacidad de adecuarse a las condiciones y preferencias propias de otras culturas alimentarias.

Es junto a la tortilla de patatas, uno de los platos que más gustan a la población inmigrante que vive en España¹.

De origen rural, descrita por primera vez en la localidad de Sueca, según la tradición oral de la zona, nació de la práctica culinaria cotidiana de los trabajadores agrícolas de la Albufera, ya que los componentes y la elaboración del plato se adaptaban perfectamente a sus necesidades energéticas y de transporte, en un entorno de cocina a fuego abierto².

Aunque, el término “paella” no se acuñó hasta finales del s. XIX, la preparación que se denominaba “arroz a la valenciana”³ formaba parte de las costumbres de todos los estamentos sociales en Valencia, empezando a ser símbolo de reunión familiar, ocupando un lugar destacado también en la vida social al aire libre y categorizándose como plato festivo.

Su consumo se populariza desde la segunda mitad del siglo XIX, siendo las Exposiciones Universales clave en la difusión y externalización del plato, generando una gran cantidad de variantes, en muchos casos extravagantes y barrocas⁴.

Desde este período, el fenómeno de la “paellización” presenta una evolución paradójica, además del aburguesamiento del plato: su identificación con el espacio doméstico pero también con el asociacionismo; que adquiera el status de emblema nacional cuyos componentes disten según en qué región se elabore; que paralelamente se difunda extramuros pero con diversas interpretaciones y que a su vez esta receta “internacionalizada” perdure en el imaginario colectivo; que la paella mixta adaptada en los restaurantes para satisfacer la demanda turística en la década de los 60⁵ haya desplazado al plato autóctono valenciano en muchos hogares y celebraciones familiares, percibiéndose como genuina, frente a los que siguen defendiendo la elaboración más ortodoxa y con ingredientes de proximidad en una evidente afirmación de identidad local.

Aunque existen tantas versiones sobre el modelo estándar, como pueblos y cocineros, y que la tradición y la innovación

pueden conjugarse en la paella como en otros platos, desde 2012, la “paella valenciana tradicional” tiene su Denominación de Origen que reconoce diez ingredientes básicos: aceite, pollo, conejo, “ferraura”, “garrofó”, tomate, agua, sal, azafrán y arroz. Admite la existencia de variantes incorporando elementos propios de diferentes zonas (alcachofa, pato, pimentón, ajo, caracoles o romero) pero todo lo que exceda de estos parámetros tendrá que llamarse “paella de...”, nunca “paella valenciana”.

Aun a expensas de tratarse de un plato genuinamente autóctono, no es despreciable el origen multicultural de sus ingredientes base: arroz (China, India), azafrán (Sudoeste Asiático), garrofó (Perú), tomate (Centro y Sudamérica), aceite de oliva (cuenca mediterránea), conejo (Península Ibérica), entre otros.

La paella se prepara, se consume y se proyecta en infinidad de contextos distintos a la mera comensalidad, siendo así que su impacto se ve reflejado desde las redes sociales a las artes. Se organizan concursos de paellas gigantes, paellas populares, paella *parties*, viajes gastronómicos que incluyen no sólo su degustación si no también elaboración, etc.

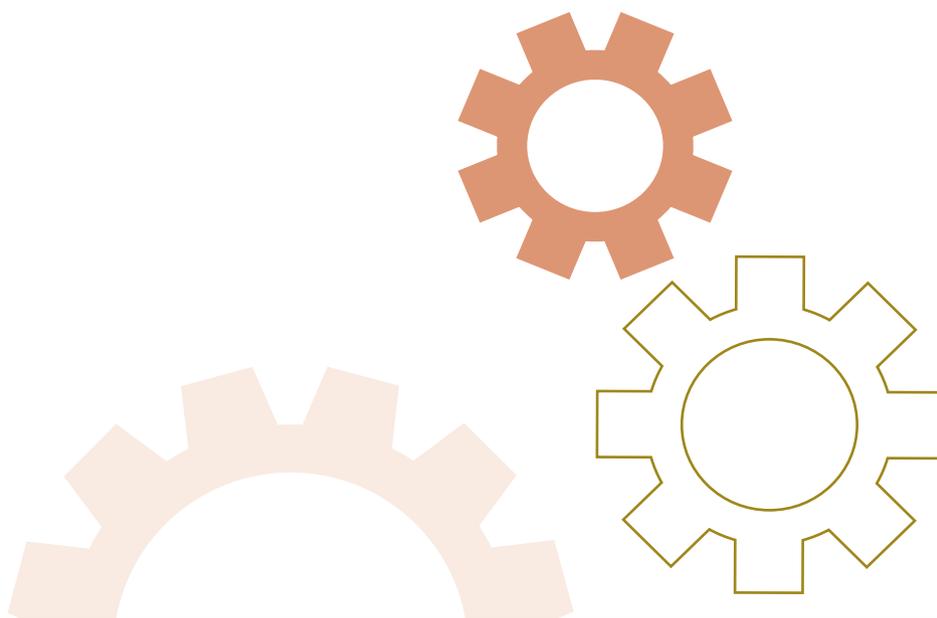
La paella como emblema, traspasa el plano culinario y se vincula a una dimensión emocional que es percibida, dentro y fuera de nuestro territorio, como un icono de estilo de vida hedonista característico de la cultura mediterránea.

CONFLICTO DE INTERESES ////////////////

Los autores expresan que no hay conflictos de interés al redactar el manuscrito.

REFERENCIAS //////////////////////////////////////

- (1) Nielsen. Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Catalogación de la Biblioteca Central. España; 2007.
- (2) Luján Néstor, Perucho Juan. El libro de la Cocina Española. Ed. Tusquets. España; 2003, p. 319-342.
- (3) Orri Josep. Avisos, y Instruccions per lo principiant Cuyner. Siglo XVIII.
- (4) Camba Julio. La casa de Lúculo, o, El arte de comer: Nueva fisiología del gusto. R&B Ediciones, España; 1995.
- (5) de Entrambasaguas Joaquín. Gastronomía Madrileña. Instituto de Estudios Madrileños. 1971.



Acerca del autor:

Graduada en NHyD por la Universitat de València (UV), Máster Bienal Europeo en Historia y Cultura de la Alimentación por la Universitat de Barcelona. Actualmente cursa estudios de doctorado en el programa de Ciencias de la Alimentación de la UV. Desde 2013 trabaja en la Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia (CUNAFF) de la Fundació Lluís Alcanyís-Universitat de València (FLA), en la gestión de prácticas del Grado de Ciencias Gastronómicas de la UV, y como técnico en proyectos de alimentación y gastronomía. Desde 2015 es docente del Máster de Nutrición Personalizada y Comunitaria de la UV. De 2015 a 2017 trabajó como técnico en el proyecto europeo “FlashDiet” desarrollado con la UPV. De 2014 a 2016 fue miembro del CTA y coordinadora del área de Cultura Alimentaria del CC de la FEDN. Entre otras publicaciones, es coautora de los libros: «Guía Alimentaria para las Familias de Acogida de los Niños Saharauis», «Creencias, Preceptos y Tabús Alimentarios» del Plan Alianza de Civilizaciones, «El Gran Libro de la Horchata y la Chufa de Valencia», Premio *Gourmand World Cookbook Awards* 2015.