

Presentación del dossier Alimentación y gentrificación en América Latina

*Introduction to dossier
Food and gentrification in Latin America*



Editores del dossier / Editors of dossier

 Dr. Adrián Hernández-Cordero. Profesor investigador. Departamento de Sociología, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa (México).
(adn212@gmail.com) (<https://orcid.org/0000-0002-5736-1371>)

 Dr. José Antonio Vázquez-Medina. Profesor investigador. Departamento de Ciencias Económico-Administrativas, Universidad Autónoma de Occidente, Unidad Regional Mazatlán (México).
(jose.antoniov1983@gmail.com) (<https://orcid.org/0000-0002-4191-4744>)

Si bien en las primeras décadas del siglo XXI los estudios sociales y culturales sobre la alimentación han cobrado fuerza en la agenda académica de distintas disciplinas, aún son incipientes las miradas para dilucidar las problemáticas contemporáneas de la relación entre la alimentación y las ciudades. Sin embargo, el avance del conocimiento en el tema obliga a asumir las urbes como lugares donde se entretajan distintos procesos sociales, económicos, políticos y culturales que condicionan el acceso a los alimentos y que reconfiguran sus prácticas y significados.

En este sentido, el análisis de los sistemas, paisajes y patrones alimentarios urbanos evidencia la necesidad de entender otros fenómenos sociales relacionados con la ciudad y con las problemáticas de sus cambios que, a su vez, los condicionan y los caracterizan. Un ejemplo de ello son los estudios sobre la gentrificación, entendida en cuanto fenómeno de transformación social que implica la revalorización económica y arquitectónica de una zona de la ciudad, acompañada de la llegada de sectores de clase media y del éxodo de los habitantes de rentas bajas. Dichos desplazamientos favorecen cambios, tanto en los paisajes alimentarios como en los patrones de consumo, que ameritan ser analizados con mayor profundidad.

Las implicaciones de la gentrificación sobre los sistemas alimentarios urbanos se han empezado a documentar en América Latina a partir de la segunda década del siglo XXI y cada vez se complejizan de manera más evidente. El desplazamiento de antiguos residentes por nuevos habitantes ha supuesto también un cambio sustantivo en los paisajes alimentarios y en las relaciones materiales y simbólicas entre las personas y los núcleos urbanos a la hora de producir, abastecerse y consumir sus alimentos porque los efectos sociales, económicos, políticos y culturales que llevan consigo los procesos de gentrificación transforman profundamente la relación de los habitantes con sus maneras de alimentarse.

Pese a lo anterior, aún resultan escasas las aproximaciones académicas a este fenómeno. Desde los denominados estudios alimentarios o *food studies* y desde algunas de las ciencias sociales que los conforman (la antropología social, la geografía humana o la sociología del desarrollo), se han problematizado las (re)composiciones de los paisajes alimentarios urbanos a partir de los cambios en la población. Se ubican en estos temas para explicar otros procesos sociales más amplios: la ciudadanía y la autonomía alimentaria, la gobernanza, la racialización, la turistificación y etnización de la alimentación, la patrimonialización de las cocinas tradicionales y populares y la justicia alimentaria. Sin embargo, en la mayoría de investigaciones la gentrificación es asumida como una consecuencia de estos procesos, sin priorizar su causalidad.

La relación entre alimentación y gentrificación ha sido estudiada mayoritariamente en el ámbito anglosajón con trabajos seminales entre los que destacan el de Roseberry (1986) o el de Zukin, Lindeman y Hurson (2017). Es innegable la valía de los estudios publicados por la academia anglosajona hasta el momento, sin embargo, estos no terminan de explicar los fenómenos en América Latina ya que las realidades sociales y urbanísticas son disímiles, por lo que no pueden ser extrapolables a los contextos locales de la realidad latinoamericana a pesar de identificarse ciertos patrones parecidos.

En este tenor, poco a poco se ha ido abriendo paso el concepto de gentrificación alimentaria, el cual se ha teorizado de modo insuficiente, además de que ha resultado polémico por ser una derivación de la gentrificación, así como por la amplitud e incluso por cierta ambigüedad en la propia definición. En el mismo sentido, la gentrificación ha sido un concepto de amplia difusión en la esfera académica. Así, se han acuñado derivaciones entre las que podemos mencionar la gentrificación comercial y la gentrificación de nueva construcción. Incluso se ha adentrado en los estudios socioculturales de la alimentación a través de la denominada gentrificación alimentaria o gastrofificación (*gastrofication*) para usar un término más reciente (Lütke y Jäger 2021), aunque también se le ha nombrado foodificación o gentrificación *gourmet* (Loda, Bonatti y Putilli 2021).

A riesgo de esencializar su complejidad, identificamos dos componentes relacionados en la conceptualización de la gentrificación alimentaria. Por un lado, podemos distinguir cómo las prácticas culinarias populares –desde su origen, producción, distribución y consumo– experimentan una transformación que tiende a mostrar patrones de sofisticación y elitismo que se enfocan en satisfacer los paladares de personas de clase media que demandan este tipo de marcadores. Dicho fenómeno se relaciona con la gourmetización de ingredientes y de platillos provenientes de cocinas tradicionales, campesinas y populares, y, al mismo tiempo, con la gentrificación de las cocinas (Matta 2013; Harris y Philips 2021; Mariano, Medina y Conde-Caballero 2023; Peña 2023).

Por otro lado, los establecimientos se vuelven elementos centrales para impulsar los procesos de cambio social. Así, comienza a hacerse evidente la presencia de restaurantes en las zonas en proceso de cambio, los cuales apelan a ciertos valores

estéticos y de consumo que son reconocidos y apreciados por comensales con amplia capacidad de gasto y con un alto capital cultural. De esta manera, los establecimientos se vuelven dinamizadores del mercado inmobiliario que progresivamente ve incrementar el precio del suelo. Sbicca (2018) ha denominado a este suceso la gentrificación mediante la comida.

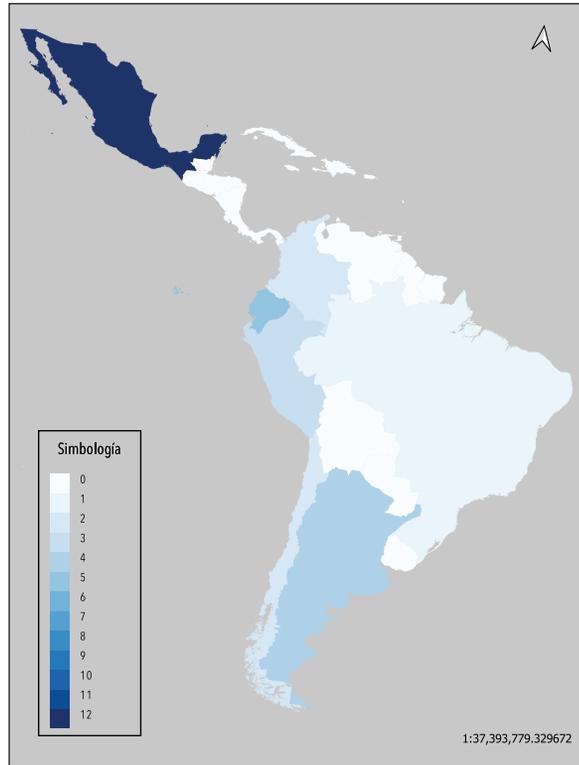
Nos encontramos entonces en un momento coyuntural de cambio en los sistemas alimentarios que está estrechamente vinculado con la transformación poblacional de algunos núcleos urbanos. Somos testigos de cómo los sistemas alimentarios son atravesados por distintos procesos sociales que evidencian no solo su agotamiento en las fases que los constituyen, sino también una reconfiguración profunda que ha involucrado acciones ciudadanas, estatales y de agentes privados. Dichas acciones, en muchos casos, también han favorecido inequidades estructurales que condicionan el acceso a ciertos alimentos, a la vez que producen discursos que legitiman valores de consumo que se alinean con los procesos de transformación urbana mientras estratifican los sistemas alimentarios en las realidades latinoamericanas.

Con base en lo descrito, el objetivo del presente dossier es mostrar un conjunto de miradas sobre la relación entre gentrificación y alimentación en el contexto latinoamericano, con la finalidad de ir construyendo un corpus teórico y metodológico sobre el estado de la cuestión. Asimismo, compendiamos un conjunto de experiencias provenientes de ciudades latinoamericanas que pueda ayudar a comprender la complejidad del fenómeno en las realidades locales de núcleos urbanos de la región. La necesidad de profundizar en el estudio de este fenómeno es evidente, muestra fehaciente de ello es este número temático. Para nuestra sorpresa, la convocatoria a este dossier tuvo una gran acogida. En total se computaron 31 manuscritos de diversos países (figura 1).

Del total de los artículos recibidos hicimos una selección de 12 textos, los cuales consideramos que se apegaban a la temática abordada y que destacaban por su carácter propositivo. No fue una tarea sencilla, la selección implicó dejar fuera trabajos de gran calidad. Esta es una faena sin duda ingrata y por ello nos disculpamos con los autores y las autoras que no pudieron continuar el proceso editorial. Queremos resaltar que para la elección de los manuscritos consideramos, además de la calidad y la pertinencia, los abordajes teóricos y metodológicos novedosos, la perspectiva de género y el país del estudio. Ello con la finalidad de que existiera la mayor diversidad posible de investigaciones respecto al tema que aquí nos interesa.

Bajo estos parámetros se enviaron esas 12 propuestas a la siguiente etapa de arbitraje. Derivado de este proceso y a partir del trabajo de revisores y revisoras, siete recibieron un dictamen favorable, ya que solicitaban cambios menores. Mientras que cinco manuscritos no fueron aceptados para su publicación por considerar que se debían realizar cambios mayores o de fondo. En este sentido, expresamos nuestro agradecimiento al trabajo de quienes realizaron los dictámenes, reconocemos su colaboración y compromiso con el presente dossier.

Figura 1. Propuestas de artículos según los países de origen



Elaborada por Denisse Rosas.

De los siete artículos con revisiones positivas tuvimos que elegir cinco para su publicación, teniendo presente la representatividad nacional. Por dicho motivo, un par de artículos finalistas no fueron incluidos en el dossier y aparecerán en la sección Temas de próximos números de *Íconos*. A continuación, presentamos el contenido del número temático. Más que hacer un sumario de cada artículo, hemos asumido el reto de analizar las investigaciones que los sustentan a partir de los ejes transversales que los conectan.

1. La clase media

Este es un tema recurrente que queremos recuperar a partir del concepto de clase social, el cual desde hace unos años ha sido desdeñado por algunos enfoques posmodernos, aunque lo entendemos vigente para explicar el funcionamiento de los sistemas alimentarios. Así, tenemos que la clase media en sentido amplio, es decir, profesionistas liberales y bohemios que cuentan con ingresos económicos que les permiten consumir productos alimentarios a un precio alto, como lo señalan María Mercedes

Di Virgilio, María Agustina Frisch, Sara González, Sebastián Grenoville, Candela Hernández, Beatriz Nussbaumer y José Manuel Vega-Barbero en su artículo. Sin embargo, su consumo se fundamenta también en el capital cultural a partir de ciertos códigos de distinción, como bien propone Mercedes González Bracco en su texto.

De este modo, es posible, por ejemplo, la existencia, habilitación y consolidación de mercados de productores en la Ciudad de México, según el artículo de Ayari Pasquier y Simone Buratti. Mientras que esta clase media también se posiciona desde el otro lado, es decir, en tanto empresarios gastronómicos que establecen negocios a partir de experiencias cosmopolitas, las cuales buscan ofrecer productos y experiencias que se podrían encontrar en cualquier ciudad del mundo, como lo demuestra la aportación de Denise Claux para el caso de Lima.

Aunque esa cierta homogeneidad se relativiza en Buenos Aires cuando se agrega la variable étnica devenida en un recurso al que se apela en tanto valor de diferenciación a pesar de ubicarse en sectores desfavorecidos, permitiendo, de acuerdo con el artículo de Mercedes González, decodificar la gastronomía en barrios populares y traducirla en su aspecto más estetizado. Por su parte, Mariuxi Paola Rojas-Galindo, Mauricio Javier Unda-Padilla y Andrea Pacheco nos muestran que existen ciertos espacios en la ciudad, como el mercado San Roque en Quito, que debido a diversas dinámicas han dejado de ser atractivos para la clase media, poniendo en riesgo la propia existencia del recinto.

2. El conflicto

Los procesos de gentrificación en su versión convencional (residencial) y sus ramificaciones se sustentan en la desigualdad en el acceso a la ciudad, convirtiendo el conflicto en una cuestión inevitable entre los diversos sectores en disputa. En este contexto, la gentrificación alimentaria no escapa a ello, evidenciando en este dossier la forma en que la cadena agroalimentaria se mantiene en negociaciones permanentes y en diversas escalas entre distintos actores sociales a partir de la asimetría de poder, como lo señalan Di Virgilio y las demás personas encargadas de escribir el artículo.

En las cadenas de distribución de alimentos han surgido espacios itinerantes entre los que se encuentran los mercados de productores, en los que estos y los activistas de la sustentabilidad alimentaria se entrecruzan con nómadas digitales, turistas y vecinos de clase media, generando procesos de gentrificación alimentaria basada en paradojas y en contradicciones como mencionan Pasquier y Buratti. Mientras que Claux muestra la manera en la que una panadería *hipster* en un barrio antiguo de Lima genera procesos de reconocimiento y exclusión con la comunidad local, quienes con perplejidad miran la llegada a su barrio de arquitectos, jóvenes artistas y productores y con ellos nuevos negocios que los lleva a replantearse su estadía.

Por otro lado, González aborda la implementación de políticas públicas en barrios desfavorecidos y étnicamente diversos que implican su reconversión comercial para sobrevivir. La permanencia de los mercados públicos también se encuentra en riesgo, en estos sitios los comerciantes y sus clientes negocian experiencias de identificación en el marco de cambio urbano derivado de la pandemia de la covid-19, como lo apuntan Rojas-Galindo, Unda-Padilla y Pacheco.

3. Los cambios, rupturas y (dis)continuidades en los sistemas alimentarios urbanos

Asumimos que en la contemporaneidad los sistemas alimentarios en los entornos urbanos cada vez se diversifican más y que este fenómeno puede apreciarse en la recomposición de los paisajes alimentarios urbanos que es generada, entre otros factores, por la transformación poblacional. Si tomamos en consideración que los sistemas alimentarios involucran las distintas etapas de la cadena de suministro alimentario, los entornos alimentarios, las relaciones entre los agentes que las posibilitan y las representaciones y significados que producen sus prácticas y acciones, podemos atestiguar algunas reconfiguraciones que quedan demostradas en los textos que se presentan en este número temático. Di Virgilio y sus colegas nos ofrecen una mirada panorámica sobre estos procesos a través del análisis de la revalorización de productos e ingredientes que ilustran eficazmente estos fenómenos y la forma en la que algunos productos se dotan de nuevos significados cuando son analizados bajo el lente de la gentrificación.

Por su parte, Pasquier y Buratti se interesan en mostrar cómo el acortamiento de la cadena de suministro a través de los mercados de productores también intensifica las desigualdades en el acceso a cierto tipo de alimentos, aunque se reconecten consumidores y consumidoras con los procesos de producción. Respecto a la fase relacionada con la distribución y el aprovisionamiento alimentario, la investigación de Rojas-Galindo, Unda-Padilla y Pacheco demuestra la manera en la que un recinto destinado a la distribución puede despojarse de sus significados a través del cambio en sus prácticas de transacción comercial, las cuales condicionan las dinámicas alimentarias y obligan a situar la importancia de los puntos de aprovisionamiento alimentario en cuanto referentes relevantes para analizar los procesos de gentrificación.

Finalmente, el trabajo de Claux, el de González y el de Di Virgilio et al. detallan cómo la diversificación de los consumos alimentarios está acompañada con un cambio ampliamente perceptible en los paisajes alimentarios, lo cual queda demostrado en la oferta gastronómica presente en los entornos que se estudian en este dossier de *Íconos 79*. Los textos aquí presentados muestran que este fenómeno ha acelerado

también la emergencia y dinamización de nuevos valores gastronómicos que privilegian ciertos atributos y que son reconocidos y apropiados por sectores que reflejan el cambio en la composición poblacional.

Estamos seguros de que este dossier titulado “Alimentación y gentrificación: aproximaciones desde Latinoamérica” tendrá una gran recepción en el ámbito académico y también en un público mucho más amplio. Los trabajos muestran un interesante y cada vez más consolidado entrecruzamiento entre los estudios de la alimentación y las investigaciones urbanas en el contexto de recientes transformaciones sociales y medioambientales que se registran en América Latina.

Queremos expresar nuestro agradecimiento a *Íconos. Revista de Ciencias Sociales* perteneciente a la FLACSO Ecuador, la cual gracias a una gestión exitosa y sistemática se ha convertido en un referente para la región, considerando que cada vez más el mundo de las revistas científicas requiere personal calificado en un contexto donde priman una mayor competencia académica y una menor cantidad de recursos financieros. Así que celebramos su compromiso con el acceso abierto del conocimiento científico para todos y todas. Reconocemos especialmente el trabajo de la Dra. Jenny Pontón, editora en jefe de *Íconos* y, de su equipo de trabajo por brindarnos todas las facilidades para que este proyecto llegara a buen puerto.

Referencias

- Harris, Deborah, y Rachel Phillips. 2021. “What’s better than a biscuit?: Gourmetization and the transformation of a Southern food staple”. *Food and Foodways* 29 (3): 243-263. <https://doi.org/10.1080/07409710.2021.1943614>
- Loda, Mirella, Sara Bonatti y Mateo Putilli. 2020. “History to eat. The foodification of the historic centre of Florence”. *Cities* 103: 1-11. <https://doi.org/10.1016/j.cities.2020.102746>
- Lütke, Petra, y Eva María Jäger. 2021. “Food Consumption in Cologne Ehrenfeld: Gentrification through Gastrofication?”. *Urban Science* 5 (1): 2-19. <https://doi.org/10.3390/urbansci5010026>
- Mariano-Juárez, Lorenzo, Francesc Xavier Medina y David Conde-Caballero. 2023. “Popular cuisines at foodie tables. Social class, distinction, and food transformation and incorporation in contemporary gastronomies”. *International Journal of Gastronomy and Food Science* 33: 459-479. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100791>
- Matta, Raúl. 2013. “Valuing Native Eating: The Modern Roots of Peruvian Food Heritage”. *Anthropology of Food* 8: 2-16. <https://doi.org/10.4000/aof.7361>
- Peña, Lorena. 2023. “Entre los kosher y lo koolsher: gourmetización de la cocina judía en Buenos Aires (Argentina)”. *Archives on Food, Culture and Nutrition* 1 (1): 43-58. <https://doi.org/10.17398/3020-3635.1.43>
- Roseberry, William. 1996. “The rise of yuppie coffees and the reimagining of class in the United States”. *American Anthropologist* 98 (4): 762-775. <https://lc.cx/L2wRkb>

Adrián Hernández-Cordero y José Antonio Vázquez-Medina

- Sbicca, Joshua. 2018. "Alimentación, gentrificación y transformaciones urbanas". En *Gentrificación, privilegios e injusticia alimentaria*, coordinado por Joshua Sbicca, Sara González, Guadalupe Ramos y Ricard Espelt, 5-12. Madrid: Fuhem.
- Zukin, Sharon, Secarlett Lindeman y Laurie Hurson. 2017. "The omnivore's neighborhood? Online restaurant reviews, race, and gentrification". *Journal of Consumer Culture* 17 (3): 459-479. <https://doi.org/10.1177/1469540515611203>