

**I CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE PATRIMONIO,
DESARROLLO RURAL Y TURISMO EN EL SIGLO XXI**

COMITÉ CIENTÍFICO:

**Dr. D. Enrique Martín Armario, Catedrático de Marketing de la
Universidad de Sevilla**

**Dra. D^a. Carmen Barroso Castro, Catedrática de Organización de
Empresas de la Universidad de Sevilla**

**D^a. Inmaculada Picón Martín, Licenciada en Historia del arte,
Universidad de Sevilla**



Universidad de Sevilla



Escuela Universitaria
Francisco Maldonado
de Osuna



Departamento de
Administración de
Empresas y Marketing



**CONGRESO INTERNACIONAL:
"Patrimonio,
desarrollo Rural
y Turismo en el S.XXI"**

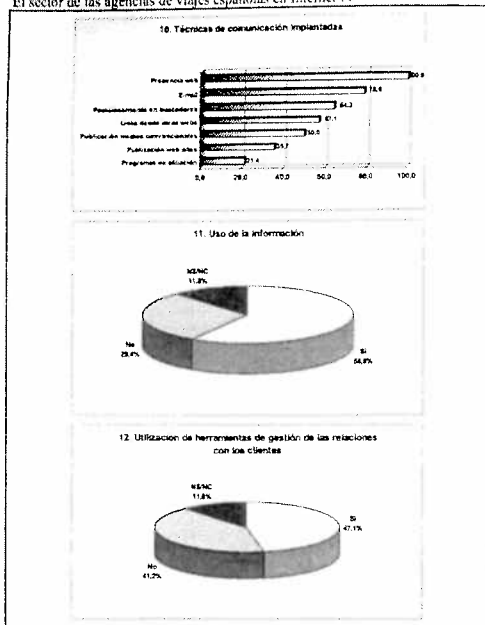
**VOLUMEN II:
DESARROLLO RURAL Y TURISMO**

Osuna, 20, 21 y 22 de Octubre de 2004

TURISMO

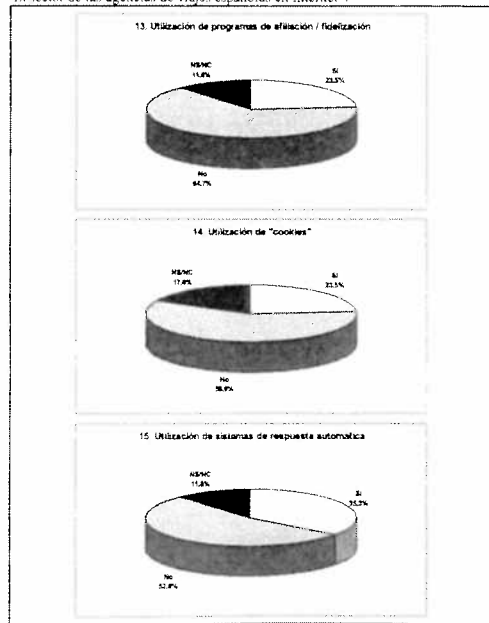
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y COMPETENCIAS EN EL ÁMBITO DEL TURISMO: EL CASO DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA.....	187	UNA OFERTA TERRITORIAL: TURISMO DE REUNIONES Y CONGRESOS EN CORTIJOS Y HACIENDAS DE ALCALÁ DE GUADAÍRA Y DOS HERMANAS.....	421
EL PAPEL DE LA CONTABILIDAD DE GESTIÓN EN LAS NUEVAS TITULACIONES: EL CASO DE LA DIPLOMATURA EN TURISMO EN ESPAÑA.....	199	LA OFERTA DE TURISMO RURAL Y SU REGULACIÓN NORMATIVA EN ANDALUCÍA.....	431
ANDALUCÍA, MIL Y UN VIAJES ANÁLISIS COMPARATIVO DE LA IMAGEN E IDENTIDAD ANDALUZAS.....	223	LAS ESTRATEGIAS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN LA EMPRESA TURÍSTICA. UN ESTUDIO EMPÍRICO.....	441
CALIDAD DE SERVICIO EN LAS AGENCIAS DE VIAJES ONLINE.....	235	PAISAJES TURÍSTICOS RURALES DE ANDALUCÍA.....	455
LA POTENCIALIDAD DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO EN LAS ESTRATEGIAS DE DESARROLLO TURÍSTICO.....	247	DEMANDA TURÍSTICA EN UN PARQUE NATURAL: UN ENFOQUE ESTADÍSTICO.....	469
LA ESCULTURA PÚBLICA EN PIEDRA AUTÓCTONA COMO UNA NUEVA FUENTE DE DESARROLLO TURÍSTICO RURAL: LA PROVINCIA DE HUELVA.....	257	TURISMO SOSTENIBLE Y DESARROLLO RURAL: UNA APLICACIÓN METODOLÓGICA.....	481
ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN DEL TURISMO RURAL.....	261	EFFECTOS DE LA LIBERALIZACIÓN DEL TRANSPORTE AEREO SOBRE LOS AEROPUERTOS REGIONALES: APLICACIÓN AL SISTEMA AEROPORTUARIO DE ANDALUCÍA.....	489
UNA APLICACIÓN DE LA SEGMENTACIÓN DE CLASES LATENTES AL COMPORTAMIENTO DE LOS ESPAÑOLES ANTE LAS VACACIONES.....	279	TURISMO INDUCIDO. LA CONFIGURACIÓN DE LA IMAGEN TURÍSTICA DE SEVILLA A TRAVÉS DEL CINE COMERCIAL.....	505
EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LA POLÍTICA DE REGULACIÓN Y FOMENTO DE LOS ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS EN ESPAÑA. ESPECIAL REFERENCIA A LA NORMATIVA VIGENTE EN ANDALUCÍA.....	291	RELACIONES ENTRE LA IMAGEN DE UN DESTINO, LA EVALUACIÓN DE LA ESTANCIA Y EL COMPORTAMIENTO POST-COMPRAS: UNA APLICACIÓN AL MERCADO DOMÉSTICO.....	519
FACTORES Y HERRAMIENTAS PARA LA GESTIÓN DE PRECIOS EN UNA EMPRESA HOTELERA.....	305	CARACTERIZACIÓN DE LAS AGENCIAS DE VIAJES QUE OPERAN BAJO EL SISTEMA DE FRANQUICIA EN ESPAÑA.....	533
LAS RELACIONES ENTRE TURISMO Y DEPORTE: CRÍTICA A LOS MEGA-EVENTOS.....	323	VALORACIÓN DEL DESARROLLO TURÍSTICO Y LA SATISFACCIÓN DE LA COMUNIDAD.....	549
TURISMO SOSTENIBLE EN EL PARQUE NATURAL "SIERRA DE GRAZALEMA": ANÁLISIS DE LA DEMANDA.....	333	FLAMENCO Y ACTIVIDAD TURÍSTICA: APROXIMACIÓN AL PERFIL DE LA DEMANDA TURÍSTICA EXTRANJERA INTERESADA POR EL APRENDIZAJE DEL FLAMEN.....	561
LAS POLÍTICAS LOCALES DE DESARROLLO DEL TURISMO CULTURAL.....	349	TURISMO SOSTENIBLE EN EL PARQUE NATURAL "SIERRA DE GRAZALEMA": VINCULACIÓN DE LA GESTIÓN DE LOS EQUIPAMIENTOS DE USO PÚBLICO DEL PARQUE NATURAL CON LA ACTIVIDAD TURÍSTICA.....	571
EL EMPLEO GENERADO POR LAS NUEVAS OFERTAS TURÍSTICAS. ESTUDIO DEL CENTRO DE ANDALUCÍA.....	359	MOTIVACIONES DEL TURISTA CULTURAL EN CIUDADES PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD: EL CASO DE CUENCA.....	585
RETOS Y ESTRATEGIAS DE LA COMERCIALIZACIÓN DE ESPAÑA EN EL MUNDO.....	373	LOS MUNICIPIOS TURÍSTICOS Y SU FINANCIACIÓN TRAS LA REFORMA DE LA LEY DE HACIENDAS LOCALES.....	599
LA POLÍTICA TURÍSTICA: UNA VISIÓN ESTRATÉGICA. EL CASO DE SEVILLA.....	387	LOS ESTUDIOS SOCIOECONÓMICOS COMO INSTRUMENTOS PARA LA TOMA DE DECISIONES EN EL ÁMBITO TURÍSTICO O RURAL.....	607
LAS GUÍAS DE BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES: UNA PROPUESTA PARA LOS PUERTOS DEPORTIVOS.....	405	LA IMAGEN DE LOS DESTINOS TURÍSTICOS ELEMENTO BÁSICO EN SU DESARROLLO ESTRATÉGICO.....	623

El sector de las agencias de viajes españolas en Internet IV



Fuente:AECE y CETT Consultors (2002)

El sector de las agencias de viajes españolas en Internet V



Fuente:AECE y CETT Consultors (2002)

LA POTENCIALIDAD DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO EN LAS ESTRATEGIAS DE DESARROLLO TURÍSTICO.

M^a Isabel Durán Salado¹, mdurasal@dis.upo.es, Universidad Pablo de Olavide

1. INTRODUCCIÓN

El objetivo de estas páginas es reflexionar sobre las posibilidades que ofrece la gastronomía como fuente de desarrollo rural². Dicho interés nos obliga a situarnos en la transformación de unas pautas alimenticias determinadas en recurso social y por tanto, susceptible de ser puesto en valor mediante su conversión en Patrimonio Cultural. Tras el citado proceso, su inclusión en el proceso de mercantilización de la cultura plantea un punto donde el patrimonio más allá de su carga simbólica, de capacidad intrínseca de ser reflejo de una cultura concreta (Agudo Torrico; Fernández de Paz, 2001) adquiere ahora un valor añadido: el de su rentabilidad económica (Aguilar Criado: 2003).

Partiendo de los citados presupuestos podremos analizar la conformación de la gastronomía como recurso turístico y su vinculación con procesos de transformación económica y social experimentados en el medio rural. Especialmente relevantes en aquellos contextos donde el turismo gastronómico se ha incorporado con identidad propia como otro elemento más del abanico de servicios.

En las cuestiones vinculadas a la gastronomía, su vinculación con los procesos de desarrollo rural implica abordar la importancia adquirida en nuestra sociedad, en pleno proceso de globalización económica, de los denominados productos de la tierra. Conocidos como típicos, tradicionales ó de la zona, reúnen, en todos los casos, la característica de particular calidad y valor cultural añadido (Berad, Contreras y Marchenay:1996).

Independientemente de la denominación empleada, los productos de la tierra remiten a los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre el campo y la ciudad (Expeitx: 1996). El producto de la tierra tiene su significación en el marco de la sociedad capitalista, urbana y occidental de finales de milenio donde la naturaleza es concebida como algo exógeno al ser humano, utilizándose como recurso, como una mercancía más (Durán Salado : 2003). En este marco ha tenido lugar a una transformación en el significado de la naturaleza desde un orden simbólico hacia otro objetivable, susceptible de cálculo racional, viniéndose a identificar con bienes producidos, directa o indirectamente, para el mercado (Boudrillard:1972).

El consumidor urbano desea algo más que un producto, desea todo aquello que el producto evoca. Es decir cuando cuando consumimos un alimento no hacemos si no incorporar al mismo tiempo determinadas características que le atribuimos (Expeitx : 1996). Por tanto, al realizar determinadas elecciones alimentarias nos estamos situando en

¹ Este trabajo se inscribe en el grupo de investigación "Patrimonio Etnológico, Recursos Socioeconómicos y Simbolismo", Plan Andaluz de Investigación, Junta de Andalucía. Ha sido subvencionado por los proyectos de investigación: "El estudio del Patrimonio Cultural como factor de desarrollo. Una propuesta de actuación". D.G.E.S. Ministerio de Educación y Cultura y "El Patrimonio como recurso en la era de la globalización. Nuevas perspectivas para su gestión. 2001-2003. Ministerio de Ciencia y Tecnología.

² Una versión previa del presente trabajo fue presentado en el VII Congreso Español de Sociología celebrado en Alicante, en septiembre 2004, dentro del Grupo de Trabajo 0.4. Sociología rural y sistema alimentario, en su segunda sesión dedicada al Desarrollo rural.

relación al mundo vegetal y animal, a la par que contribuimos a construir nuestra identidad y a definir las relaciones con el mundo social.

2. TRADICIÓN PESQUERA Y TURÍSTICA : LOS ORÍGENES DE BAJO GUÍA

Partiendo del análisis de un caso concreto- el Barrio de Bajo Guía en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) - nos interesa establecer cómo ha sido el proceso de puesta en valor de unas determinadas formas de alimentación vinculadas a un grupo social concreto -marineros-, su instrumentalización como patrimonio cultural y la construcción social de su especificidad, elemento clave para su conversión en producto de la tierra.

Los orígenes de Bajo Guía se sitúan en el contexto de la tradición pesquera sanluqueña y su importancia como centro balneario desde el siglo XVIII. La primera cuestión explica su creación e importancia como lugar de amarre de los barcos, venta del pescado y residencia de pescadores. La segunda, revela la existencia a finales del XIX de una incipiente actividad turística vinculada a las corrientes higienistas y de tradición balnearia. Para los grupos sociales que participaron de dichas prácticas Bajo Guía se conformó un punto clave de atracción, potenciado turísticamente tras perder su funcionalidad como lugar de venta de pescado a finales de lo 60 del siglo XX.

La tradición pesquera en Sanlúcar de Barrameda

El Barrio de Bajo Guía se ubica en el municipio gaditano de Sanlúcar de Barrameda, en plena desembocadura del río Guadalquivir. El municipio gaditano se sitúa en el suroeste andaluz, con una población aproximada de 61.000 habitantes. Linda al norte con la provincia de Huelva -los terrenos más septentrionales del Parque Nacional de Doñana-, y al noroeste con la provincia de Sevilla. Su economía tradicionalmente se ha basado en la agricultura, centrada en el cultivo de la vid y la pesca - donde el langostino es la estrella-. En el siglo XX se introdujeron los cultivos hortofrutícolas en sus campos, a la par que apareció el sector servicios supone una parte importante del mismo dedicada al turismo. Derivado, en parte, de ésta última circunstancia nos encontramos con la importancia adquirida por la construcción desde los 80.

La zona pesquera de Bajo de Guía surgió en el último tercio del siglo XIX, cuando una serie de pescadores instalaron allí su chozas, sabemos que en 1870, estaba constituida por unas pocas chozas de pescadores, incrementándose tras una década³. El continuo incremento del asentamiento marino explica la decisión adoptada por la Corporación Local en 1889 respecto a sus instalaciones. La necesidad de adecuar éstas a la actividad desarrollada en Bajo Guía se vio reflejada a través de un Informe⁴ donde se planteaba la conveniencia de la construcción de un muelle para el atraque, un edificio para la preparación, depósito y venta de pescado, además del alumbrado, desagüe, serenos, etc.. El desarrollo de dichas obras tuvo en cuenta un hecho que comenzaba tímidamente a configurarse como una fuente de ingresos para Sanlúcar, *el veraneo*. Dicha circunstancia explica que el conjunto de instalaciones no se construyesen directamente en la playa, de modo, que no pudiesen suponer un obstáculo para el incipiente veraneo, cuestión tenida también en cuenta en la reconstrucción que se hizo del mismo a finales del XIX, tras un temporal que destruyó el poblado.

La adecuación del barrio continuó con la construcción de un puente de madera - que sólo duró hasta 1916 -, y la comunicación del puerto con el paseo del Cabo Noval y la Avenida de los Hoteles. Hasta este momento su relación

³ Para más información sobre este tema les remitimos a Muñoz Pérez (1972).

⁴ Para más información sobre el Informe les remitimos a Muñoz Pérez (1972).

con la localidad era mínima, separada por zonas arenosas y de cultivo. En 1922 se construyó el muelle de Olaso, para la Compañía Naviera Sevilla-Sanlúcar-Mar (Muñoz Pérez, 1972), cuyos restos siguieron en pie hasta finales del siglo XX.

Tradición turística en Sanlúcar de Barrameda

La singularidad del contexto local sanluqueño en la segunda mitad del XIX aporta una serie de claves para explicar la transformación del primitivo barrio de pescadores en centro gastronómico de reconocido prestigio. Nos estamos refiriendo a la importancia de Sanlúcar como centro turístico ligado a las corrientes naturalistas e higienistas de la época y su vinculación con la aristocracia y burguesía española.

En el siglo XIX, el desarrollo de las corrientes higienistas y naturalistas potenció la utilización de las aguas como remedios a enfermedades, utilizando las propiedades de fuentes minero-medicinales, balnearios y baños de mar para mejorar la salud. En este contexto Sanlúcar de Barrameda se convirtió en destino de enfermos y primeros veraneantes. Desde instancias oficiales, ilustrados sanluqueños (Velázquez Gaztelu: 1779) y viajeros románticos a su paso por la ciudad (*Blanco-White:1983*), se habían potenciado los beneficios curativos de su clima y de sus numerosas fuentes minero-medicinales. Desde mediados del XVIII Sanlúcar era en lugar de recepción de enfermos que acudían durante temporadas a curarse y descansar - preferiblemente el invierno por lo suave de su clima -, mientras que en verano se producía la presencia de familias que huían de las temperaturas del estio sevillano.

Las propiedades curativas de las aguas sanluqueñas se vieron reflejadas a lo largo de la segunda mitad del XIX en varias publicaciones donde a las bondades de sus fuentes de aguas se le unía las derivadas de los baños de mar (Guillamas y Galiano:1858 y Faustino Miguez:1872⁵).

A la tradición balnearia sanluqueña, se le unió el ser lugar de veraneo de grandes propietarios agrarios (Ojeda Rivera, 1992:232) de los núcleos cercanos a ella - Sevilla y Jerez de la Frontera fundamentalmente -, cuyo número aumentó considerablemente a partir del establecimiento en la ciudad de la residencia de verano del Duque de Montpensier con toda su corte⁶. Este hecho tuvo lugar en 1848 y contribuyó de manera decisiva a la configuración de la localidad sanluqueña en uno de los lugares de veraneo más elitistas de la geografía española, igualando su fama a ciudades como Santander y San Sebastián a finales del XIX.

La evolución experimentada por los baños de mar en Sanlúcar de Barrameda, desde mediados del XIX hasta el primer tercio del XX, muestran cómo una práctica inicialmente ligada a terapias medicinales, fue evolucionando hasta convertirse en una práctica lúdico-recreativa, máximo exponente de las formas de ocio veraniegas de las clases privilegiadas de finales del siglo pasado, momento en el cual comenzó a verse como un recurso la afluencia de población y su estancia en los periodos veraniegos.

La tendencia descrita explica la consolidación de la localidad en las décadas posteriores del siglo XX como lugar de veraneo de la burguesía y clase media de origen sevillano y madrileño. Dentro de la tendencia local descrita, el barrio marino de Bajo Guía comenzaba a conformarse como elemento que aporta *tipismo* a la localidad a la par

⁵ Citado por Elice Montes (1896). Apuntes de un viajero. Imprenta de José Perales y Martínez. Calle de la Cabeza, n.º 12, 1896. en la página 34

⁶ Antonio María de Orleans, duque de Montpensier (1824-1890). Noble francés, miembro de la familia real española. Era hijo del duque de Orleans, quien en 1830 se convirtió en el rey de Francia Luis Felipe I de Orleans. Después de ascender a mariscal de campo tras su participación en las campañas de conquista de Argelia, contrajo matrimonio en 1846 con la infanta María Luisa Fernanda de Borbón, hija del rey español Fernando VII, aunque la intención de su padre era un matrimonio de Estado con Isabel II, reina de España y hermana de aquella. Cuando Luis Felipe I fue derrocado por la Revolución de 1848, Antonio María de Orleans se instaló en España, donde recibió el título de infante y participó en la complicada política de la época. www.museosdevalencia.org/tribuna/

que proporcionaba un pescado fresco de enorme calidad capturado en la misma desembocadura del Guadalquivir.

3. LA CONSTRUCCIÓN DE LA DIFERENCIA

Las dinámicas de homogeneización y heterogeneización propios del proceso de globalización se hacen patentes de forma especialmente relevante en el tema de la alimentación (Ortiz García: 1999). Dentro de las tendencias alimenticias, tal y como se ha indicado arriba, el pescado ejemplifica las dinámicas de la singularización. La existencia de diferentes especies en función de las características ecológicas de la zona y su ubicación, permiten la vinculación de determinadas especies y formas de preparación a zonas concretas mediante su configuración como elemento de distinción. No obstante dicha situación está vinculada a la construcción de una imagen que transmite y mantiene la singularidad.

La base de la distinción en Bajo Guía: producto de la tierra.

En el caso de Bajo de Guía la configuración de un centro gastronómico en torno a la cocina marinera ha venido determinada como hemos visto por innumerables factores de carácter histórico, geográfico y social. No obstante queremos analizar la construcción social de la diferencia de este enclave respecto a otras marineras que también tienen tradición gastronómica. Es aquí donde la denominación de *producto típico o de la tierra* adquiere relevancia.

En el caso de Bajo de Guía el producto de la tierra no es uno sólo sino un conjunto de especies agrupadas bajo la categoría de pescado que tienen en común su vinculación con la zona. Ya fuese por su cercanía en la zona de pesca ó por la tradición histórica en su pesca por la flota pesquera sanluqueña. Se trata de un conjunto de especies bien tipificadas y reconocidas que disfrutan de una gran notoriedad en el ámbito gastronómico y que se identifican con Bajo Guía:

"Bajo de Guía casi el 100% del visitante que viene demanda los productos de Sanlúcar, aquí es muy difícil tener ostras, a no ser que sea por encargo, porque nadie las quiere, o salmón, que son cosas que son apreciados por aquí, pero aquí tenemos una serie de pescados que es lo que la gente que viene de fuera aprecia. A parte de este producto que no se encuentra, el langostino es la estrella...normalmente, al que viene de fuera lo que tiene más fama, de escuchar la gente es el langostino, pero a parte los pescaditos, pero la gente, el que es de fuera y nunca ha estado aquí el langostino. Es como el que va a Huelva y toma gambas." (Propietario de un restaurante)

Pese a la diversidad existente en su oferta gastronómica, Bajo de Guía se resume en su publicidad a tres elementos, los más aceptados y demandados, aunque eso suponga una reducción de la oferta real. Nos referimos al langostino, el pescado -de forma genérica- y la manzanilla:

"...aquí viene más que nada la gente a comer sus langostinos, pescadito, manzanilla, cada zona tiene su especialidad en comidas y aquí tiene estas tres cosas" (Trabajador en un restaurante de Bajo Guía).

Éstos tres elementos uniformizan la imagen de Bajo de Guía y aportan a la localidad en que se ubica un elemento distintivo, respecto a otros municipios que no poseen este importante núcleo gastronómico de referencia nacional e internacional. Sin embargo la gran variedad de especies y presentaciones permite la adaptación a diferentes niveles económicos y gustos.

Las especies identificadas con Bajo Guía son los productos de la zona, destacando por encima de todos ellos el langostino y la acedía. A éstos les siguen las coquinas -recolectadas en la playa del Parque Nacional de Doñana-

las almejas, las gambas, los lenguados, las pijotas, las chocos, el cazón, la raya, el marrajo, los boquerones, la corvina, rape, pez espada, salmonetes, galeras, etc.. En ningún caso se ofrece en los restaurantes pescado que sea de fuera de la zona ya que la atracción fundamental de su oferta gastronómica se centra en los pescados y mariscos de pescados por la flota de barcos de Sanlúcar de Barrameda, oferta que varían en función de la temporada del año, permitiendo singularizar la oferta aún más con los platos de temporada.

El conjunto de especies presentan en Bajo Guía una forma de elaboración particular, hervidos, fritos, en guisos y a la plancha. Los pescados utilizados para freír son de tamaño pequeño o mediano - pijotas, chocos, boquerones, salmonetes, chocos. Los guisos marineros recogen la tradición de la cocina marinera creada en los barcos: requieren de una elaboración determinada y la textura necesaria para aguantar la cocción y son en gran medida los que han dado especial renombre a Bajo Guía. Son los denominados guisos marineros que recogen la tradición de la cocina marinera de las tradicionales embarcaciones sanluqueñas. En ellos, el arroz caldoso es el rey, sin dejar de lado platos como el cazón en tomate, el cazón en amarillo, la raya a la naranja agria, el atún encebollado, la cazuela de marismos, chipirones en su tinta, fideos con langostinos, etc. A la plancha se presentan las especies de mayor tamaño: pez espada, marrajo, atún, corvina, langostinos, gambas.

Calidad y tradición: complemento al producto de la tierra

La calidad y la tradición son conceptos en torno a los cuales el producto típico de Bajo de Guía se asienta. La calidad de las materias primas de la zona viene refrendada por la salida y llegada diaria de los barcos de pescadores y la celebración diaria de dos subastas en el Puerto de Bonanza. Aquí las materias primas para los restaurantes son cuidadosamente escogidas por los cocineros en la venta del pescado, seleccionando sus mejores materias para los restaurantes.

La existencia de un pescado fresco de forma continuada ha permitido el desarrollo de una gastronomía como vimos más arriba - común para toda la zona en cuanto a especies y calidad. Lo que varía y constituye Bajo de Guía en un lugar diverso sobre la base común del pescado es -como ya apuntamos- la especialización en determinados platos y el servicio prestado por cada establecimiento:

"...aquí lo básico lo tenemos todo casi igual, bacas, langostino, almeja, la coquina y el pescadito frito, eso es lo que el mundo lo tiene en Bajo Guía, lo que se diferencia ya es la elaboración de algunos platos que yo por ejemplo tengo tres guisos y el de al lado pone otros guisos diferentes y a lo mejor no pone tanto pescadito a la plancha como ponemos nosotros. La gente sabe que en todos tiene garantía por la calidad de sus productos, ya decoración o servicio se paga a parte" (Propietario de Restaurante en Bajo Guía).

La tradición en Bajo de Guía nos remite a una cuestión temporal y otra cualitativa. La histórica práctica de la pesca en Sanlúcar de Barrameda se resume en un barrio de pescadores, donde residen antiguas familias de pescadores. Donde sus redes sociales continúan en la forma tradicional. La pesca marca además la calidad más importante de su cocina: su vinculación con las prácticas marineras en la elaboración del pescado, fundamentalmente de aquellos guisos elaborados con pocos ingredientes en los barcos donde el ingenio suplía la diversidad de ingredientes.

Calidad y Tradición se suman al producto de la tierra para su legitimación, apoyando todos y cada una de las cuestiones al vincularlos con un territorio concreto con sus propias particularidades:

"Bajo de Guía de día es muy bonito, no ha perdido el encanto de barrio marinero tradicional, que de la gente muy llana, que todo el mundo te acompaña si preguntas por algo, entonces plantea esta naturalidad con este entorno y Doñana enfrente que con la manzanilla es único en Andalucía. Y eso es

lo que la gente hace que vuelva... Tiene el tipismo que conserva todavía, no se ha llegado a perder el salero de Bajo de Guía, la vida de los marineros, de la gente de aquí y la brisa de aquí y el coto y la mar, y ver pasar los barcos, y está ahí to el día sentaito cenando o comienzo se está muy bien. Vienen buscando el pescado y marisco fresco, con la seguridad de que van a encontrar un producto y un pescado fresco. Todos llevamos una misma línea, cada uno a su manera y su forma”.

Valores simbólicos asociados a Bajo de Guía

En el éxito e importancia de la gastronomía de Bajo de Guía también tenemos que tener en cuenta el conjunto de valores simbólicos asociados a estos productos de la tierra en Bajo Guía.

En nuestro caso en primer lugar destaca la vinculación del barrio con los productos rurales (pescado de la desembocadura, vino de la localidad, y verduras de la zona). En Bajo Guía se concentran la síntesis de la producción de lo urbano a través de su producción local. En este caso el consumo de pescado que originariamente estaba relacionado con las clases menos pudientes es en la actualidad un producto de distinción social. Los antiguos guisos marineros, caracterizados por la escasez de ingredientes y su laboriosidad se han transformado en la estrella de la oferta. Éstos platos cuya elaboración es fruto de la obligación de comer a base de pescado y la inventiva necesaria para hacer variada una cocina basada en una única materia prima conectan al consumidor proveniente de la ciudad con la tradición marinera de la zona. Convenientemente actualizados desde la modernidad pero sin perder las bases de la cocina, se han visto enriquecidos con el vino de producción local con denominación de origen - Manzanilla- y las verduras de la zona.

Otra cuestión clave en la caracterización de su ruralidad, es la existencia de un Parque Nacional como el de Doñana, cuya visión forma parte del paisaje de Bajo Guía se suma a la dimensión rural de la zona. Como ya indicamos desde la constitución de Sanlúcar como Puerta de Doñana en 1992 la histórica vinculación de los marineros sanluqueños con Doñana se ha puesto más de manifiesto. El acceso directo a la naturaleza con mayúsculas que supone Doñana a nivel internacional, ha beneficiado directamente a la zona. En este sentido son muchos los tour operadores que organizan excursiones a Sanlúcar de Barrameda consistentes en el recorrido fluvial a borde del Real Fernando y almuerzo o cena en Bajo de Guía. Un paisaje que se ha convertido en la tarjeta de visita de los restaurantes y hacia donde sus miradores abren sus grandes ventanales.

El consumo de pescado de Bajo Guía está ligado también a su calidad. Aquí la calidad queda cimentada en primer lugar sobre al conocimiento y constatación directa de la zona de pesca. En plena desembocadura del Guadalquivir, desde los restaurantes se contempla cómo el río se funde con el mar y el paso cada atardecer de la entrada y salida de los barcos para faenar. El contacto visual de las pequeñas embarcaciones en la orilla de Bajo Guía y el paso de los barcos por la desembocadura a la salida y entrada del puerto de Bonanza garantiza el segundo elemento de la calidad de la materia prima básica consumida en Bajo Guía: su frescura. A ambos aspectos se le unen la variedad en la preparación del pescado, basado en los saberes y técnicas tradicionales de la cocina de los marineros sanluqueños, aportando una gran variedad de presentaciones y unos sabores diferenciados.

Por último estaría la capacidad de distinción en el aspecto socio-económico que representa acudir a comer a Bajo de Guía. Entre semana es corriente cerrar el cierre de numerosos negocios con una comida en Bajo Guía. También es lugar de celebraciones y de una experiencia por la que se paga un precio justificado por las características del mismo.

Llegado a este punto hemos de retomar una cuestión señalada al inicio. Nos referimos al papel de las nuevas relaciones entre el campo y la ciudad y cómo han jugado éstas en el éxito de Bajo Guía. En el nuevo contexto de

relación hombre- naturaleza los productos tradicionales, de la tierra adquieren una nueva significación. En el caso de Bajo Guía más allá de la función biológica de la aportación de nutrientes necesarios la alimentación se convierte en una forma de obtener recursos económicos para los propietarios de los restaurantes mientras que para el consumidor adquiere diversidad de significaciones. Comer en Bajo Guía se convierte en una fiesta para el paladar por la diversidad y variedad de especies de pescado y la forma de su preparación, en una forma de desconectar de las tensiones de la vida cotidiana, en un proceso claro de adquisición de status social, en lugar de encuentro, sin olvidar la conexión con la tradición que ofrece al consumidor de sus productos.

Cada vez es más importante en los productos de la tierra la vinculación entre éste el conjunto de aspectos que simbolizan. Al contemplar la dimensión simbólica de Bajo de Guía nos vamos a referir al conjunto de valores evocados por la zona (Expeitx Bernat: 1996). Más allá del pescado consumido y la forma en que se presenta. Bajo de Guía está inmerso en la actualidad en el último paso de transformación de cualquier bien en algo mucho más complejo, ligado a la capacidad denotativa que cualquier objeto posee para evocar percepciones que, como bien material, lleva incluidas (Aguilar Criado: 2003). Es así como se consigue que en el acto mismo de su consumo no se produzca sólo una apropiación tangible del mismo, sino sobre todo, distintos tipos de sensaciones sensoriales, emocionales, comunicativas, etc. (Aguilar Criado: 2003⁷):

“...la gente viene por el origen que tiene, por el encanto que tiene para la gente de fuera, no es lo mismo meterse en un bar-restaurante en el centro que el que viene de fuera, ve el mar, los barcos, el coto y eso es un encanto que no tiene el pueblo, tiene otras cosas, pero gente que viene de un Madrid, Barcelona, o interior pues le gusta ver el agua, los barcos, el paisaje que es único. Aquí tenemos una puesta de Sol, que ...y una vista de la desembocadura. Y Doñana es una referencia para el mundo entero, ¡estamos en un entorno privilegiado!”; ¡El que viene se queda!... que gente que viene por primera vez le encanta bastante y gente que viene de cuanto ¡también!” (Propietario restaurante en Bajo Guía).

4. CONCLUSIONES

A lo largo de estas páginas hemos visto cómo un patrimonio cultural como es la gastronomía puede contribuir positivamente al desarrollo turístico de una zona rural. Dicho proceso se ha desarrollado en torno al proceso de construcción social de su especificidad como producto de la tierra, aportando un valor añadido a la pesca y sus formas de consumo tradicionales.

Lo anterior nos lleva a señalar la creciente puesta en valor de la dimensión patrimonial de la gastronomía hasta configurarse en la actualidad como un importante recurso económico. Dimensión que no impide situar la singularidad del patrimonio gastronómico dentro del amplio abanico de la oferta turística actual, tendente a la homogeneización, a través de su vinculación con las zonas de origen y formas de elaboración.

⁷ Citando a Schmit (1999).

5. BIBLIOGRAFÍA

- AGUILAR CRIADO, Encarnación (2003) "La cultura como recurso en el ámbito de la globalización: la nueva dinámica de las industrias artesanas", pp.405-423. Bueno, Carmen y Aguilar Criado, Encarnación.(COORD). Las expresiones locales de la globalización: México y España. 2003. Ed. CIESAS
- BARBADILLO DELGADO, P. 1942 1ª de la ciudad de Sanlúcar de Barrameda. Facsimil de la 10 edición. 1942. Sevilla 1984.
- BÉRAD. L. , CONTRERAS, J y , MARCHENAY P. "Presentación". Pp.13-27. Revistas Agricultura y Sociedad, n°.80-81 (Julio-Diciembre 1996)
- BERARD, Laurence y MARCHENAY, Philippe (1996). "La construcción social de los productos de la tierra". Pp. 31-56. Agricultura y Sociedad, n°. 80-81 (Julio-Diciembre 1996)
- BLANCO WHITE, J. 1983. *Cartas de España. Introducción de Vicente Llorens*. (Traducción y notas de Antonio Gamica). Madrid Alianza Editorial.
- BLANCO WHITE, J. 1988. *Autobiografía de Blanco-White*. Edita introducción y notas de A. Gamica, Sevilla, Universidad de Sevilla. 1988.
- BAUDRILLARD, J. 1972. *Pour une critique de l'économie politique du signe*. Paris, Gallimard.
- CALDENTEY ALBERT, Pedro y GÓMEZ MUÑOZ, Ana Cristina (1996) "Productos típicos, territorio y competitividad". Pp. 57-82. Revistas Agricultura y Sociedad, n°.80-81 (Julio-Diciembre 1996)
- CONTRERAS, Jesús (1999) "Paisajes y mercados: globalización y particularismos en los sistemas alimentarios", pp.689-710. En Aspectos ecológicos y económicos de la alimentación. Colección Alifara. Ed. La Val de Onsera. Huesca.
- DURÁN SALADO, Mª Isabel (2003) La Otra Banda. Sanlúcar de Barrameda en la territorialización de Doñana. Consejería de Cultura. Junta de Andalucía.
- ESPEITX BERNAT, Elena (1996) "Los "nuevos consumidores" o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los "productos de la tierra"". Pp.83-116. Revistas Agricultura y Sociedad, n°.80-81 (Julio-Diciembre 1996).
- GRANADOS CORONA, M. 1987. *Transformaciones Históricas de los Ecosistemas del Parque Nacional de Doñana*. Tesis Doctoral, ejemplar mecanografiado. Universidad de Sevilla.
- MONTES, Elice (1896). Apuntes de un viajero. Imprenta de José Perales y Martínez. Calle de la Cabeza, n1.12. 1896, en la página 34.
- MUÑOZ PEREZ, J. 1972. La pesca en la desembocadura del Guadalquivir. Instituto de Estudios Gaditanos. Diputación Provincial. Cádiz.
- OJEDA RIVERA, J.F.:1985. *Evolución del Capitalismo y organización del espacio en el término de Almonte*. Tesis Doctoral. Universidad de Sevilla.
- OJEDA RIVERA, J.F. 1988. "Desarrollo económico, transformación de paisajes y protección de la naturaleza en Andalucía" en *Revista de Estudios Andaluces*, n° 10, pp.43-52.
- OJEDA RIVERA, J.F. 1991. "Las agriculturas andaluzas. Orígenes, situaciones actuales y perspectivas futuras en el contexto europeo". Publicada en EL MONTE-CAJA HUELVA(1991). *VIII Jornadas Agrícolas-Comerciales* (11-13 diciembre 1991, Huelva).
- OJEDA RIVERA, J.F. 1992. "Sociedades y territorios de la España turística tradicional. Una reflexión desde Andalucía hacia el futuro", pp.225-247. En Rev. *Estudios Regionales* n1.32.
- OJEDA RIVERA, J.F. 1996: "Las dos orillas. Lecturas geográfica e ilustrada del mundo de Doñana", pp.187-207. *Encuentro de Poetas y Escritores del Entorno de Doñana*. Vol. 1 Colección Biblioteca Ligustina. Edita Fundación Odón Betanzos.
- ORTÍZ GARCÍA, Carmen (1999) "Consumiendo tradición: elementos patrimoniales y locales en la publicidad alimentaria", pp-127-138, en FERNÁNDEZ DE PAZ, Esther y AGUDO TORRICO, Juan (COORDS.) Patrimonio Cultural y Muscología. Significados y contenidos. Actas VIII Congreso de Antropología. Simposio VII. Ed. Federación de Asociaciones del Estado Español y Asociación Galega de Antropología.
- RODRÍGUEZ GÓMEZ, Guadalupe (2002). La denominación de origen y el mercado de la distinción. CIESAS/SAGARPA. México
- RODRÍGUEZ GÓMEZ, Guadalupe (2003) "El re-construcción de la ruralidad y de las alteridades prístinas: denominación de origen y globalización en los quesos artesanales de España y México".
- VELÁZQUEZ GAZTELU, J.P 1779. Informe de San Lucar de Barrameda a la Real Sociedad Patriótica de Sevilla. Sección XI. Folio. Papeles del Conde de Águila, tomo 1, n1.6 [Rollo n1. 85]. Archivo Municipal de Sevilla.