

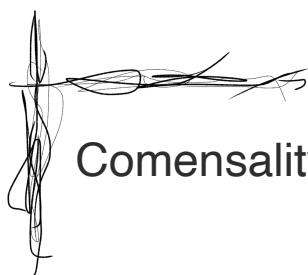


Gastronomía, convivencia y pensamiento performativo:

Yago Fandiño

Convivencia e igualdad

La comida en el cruce entre
identidad, migraciones y
estética de lo cotidiano



Comensality

*“La invitación a la
mesa tiene un potencial
hospitalario evidente,
pero también puede
funcionar como
protocolo de cortesía
que deja intactas las
jerarquías”*

Puede parecer una reflexión vacía, pero no: la comida hace cosas. No solo alimenta; genera vínculos, actitudes y relatos sobre quién pertenece y quién es, todavía, “invitado”.

En contextos expuestos por la movilidad y la pluralización cultural, la gastronomía que se pone en escena en fiestas de barrio, verbenas y celebraciones locales, se convierte en un laboratorio privilegiado para observar cómo se negocian esas fronteras.

Nuestro marco es el del pensamiento performativo: no nos preguntamos únicamente qué significan los platos, sino qué ocurre cuando se cocinan, se sirven y se comparten en un espacio público. Desde esta perspectiva, los eventos gastronómicos interculturales que han ido apareciendo en distintos municipios españoles durante las dos últimas décadas pueden leerse como actos performativos de convivencia: hacen algo con las diferencias, las vuelven visibles, las celebran, pero también las ordenan y las administran.

En estas páginas me gustaría plantear tres capas de análisis.

En primer lugar, situar la comida en el cruce entre identidad, migraciones y estética de lo cotidiano. Después, estudiar una serie de ejemplos de fiestas y jornadas interculturales en ciudades y pueblos españoles, en las que la gastronomía es el eje de la propuesta. Por último, analizar la dimensión performativa de estos eventos y sus límites, preguntándonos hasta qué punto generan integración o corren el riesgo de encapsular la diversidad en el registro amable de “los sabores del mundo”.



Comida, identidad y estética de lo cotidiano

Desde finales de los años ochenta, la sociología de la alimentación ha subrayado el papel de la comida como marcador de identidad individual y colectiva. El célebre artículo de Claude Fischler, “Food, Self and Identity” (1988), mostró cómo los sistemas culinarios contribuyen a trazar fronteras entre un “nosotros” y un “ellos”, y cómo los cambios en las dietas acompañan procesos de movilidad social y migratoria.

En el caso español, Lara Anderson ha analizado la emergencia de un “multiculturalismo culinario” en el discurso oficial y en los textos culturales, describiendo la tensión entre un modelo homogeneizador de “cocina nacional” y el reconocimiento de cocinas migrantes, a menudo etiquetadas como “exóticas” o “étnicas”. La autora muestra cómo la gastronomía se convierte en un terreno privilegiado para negociar la diversidad: se permite la diferencia siempre que resulte degustable, domesticada y compatible con una narrativa de “unidad en la diversidad”.

Este giro hacia la alimentación como objeto central del debate cultural se entrecruza con el desarrollo de la gastronomía en el escenario de la cultura popular. Los chefs famosos ocupan el lugar que en otras épocas ocupaban pintores, escultores u otros referentes de la alta cultura. Así, mientras se desarrolla un discurso académico sobre la importancia de la gastronomía como herramienta integradora y se pone de manifiesto los límites y barreras sociales que se encuentran la cultura de los emigrantes, los grandes chefs son capaces de llevar al menú del día baos, ramens y currys.

En el estudio nos encontramos con un concepto tan horroroso en castellano como imprescindible para los objetivos de esta reflexión, la noción de *commensality* –el hecho de comer con otros–, que investigaciones recientes han situado en el centro de la relación entre alimentación, salud y sociabilidad.

La revisión de Jönsson, Michaud y Neuman (2021) muestra que la *commensality* se asocia tanto a beneficios psicosociales (sentido de pertenencia, bienestar) como a patrones de consumo que no siempre son saludables, recordando que el “comer juntos” no es intrínsecamente virtuoso, sino ambivalente. En el documental *Extranjeras* de Elena Taberna (2005) mencionado en el artículo de Lara Andersen, vemos como para el grupo de mujeres migrantes las comidas preparadas para familia y amigos son importantes para establecer lazos pero también refuerzan comportamientos machistas y reaccionarios.

Todo este campo abre la puerta a una lectura performativa: poner comida en la mesa, invitar y ser invitado es actuar sobre la frontera entre “de aquí” y “de fuera”. La pregunta es qué tipo de actuación es esa en el contexto concreto de las fiestas populares y los eventos de barrio en España.



Fiestas gastronómicas interculturales en España: dos ejemplos con diferente enfoque

Vivimos en un país social, que no solo “celebra” la fiesta, si no que la “necesita” como elemento de cohesión y afirmación. Estas fiestas pueblan el calendario y cobran mayor importancia casi en proporción al tamaño de la comunidad. En una ciudad grande la fiesta patronal puede ser una excusa para hacer un viaje, en un pueblo pequeño es el evento anual que todos están esperando. Y es en estas celebraciones, grandes o pequeñas, donde vemos en los últimos años como van surgiendo iniciativas amparadas o amparando ejemplos de interculturalidad gastronómica. No se trata de un fenómeno homogéneo ni cuantitativamente mayoritario, pero sí suficientemente relevante como para llevarnos a la reflexión.



Nules (Castellón): “Sabores del mundo” en la Trobada Gastronòmica Intercultural

En 2025 el municipio de Nules celebró la VIII Trobada Gastronòmica Intercultural -Sabores del Mundo, organizada por el Departamento de Servicios Sociales y la oficina PANGEA, con la participación de una decena de países (Marruecos, Colombia, Argentina, Ucrania, Pakistán, Rumanía, Perú, entre otros) además de propuestas locales.

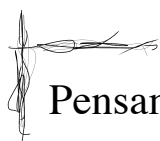
La recaudación se destinó a Cruz Roja y el evento combinó degustaciones, actuaciones de danza oriental y un destacado énfasis en la visibilidad de la diversidad cultural del municipio.

La prensa local destacaban dos elementos que interesan para este artículo: por un lado, la insistencia en la participación voluntaria de vecinos y vecinas migrantes como cocineros y anfitriones, no solo como “invitados”; por otro, la manera en que el ayuntamiento presenta la jornada como un gesto de “convivencia” y “igualdad” que al mismo tiempo convierte la diferencia cultural en un formato degustación, algo que se compra con tickets y se consume en una sola noche.

Tapapiés, de una iniciativa revitalizadora a un evento masivo

En el caso madrileño, Tapapiés constituye un ejemplo significativo de cómo un evento gastronómico puede cambiar su función social a lo largo de una década. Nacido en 2011 como una iniciativa de la Asociación de Comerciantes de Lavapiés (EnLavapiés), con el apoyo del Distrito Centro del Ayuntamiento de Madrid, su objetivo inicial era revitalizar el comercio de barrio mediante una ruta multicultural de tapas que visibilizara la diversidad gastronómica del entorno. Sin embargo, en la edición de 2025, la magnitud alcanzada por el evento —con un público que desbordó las calles del barrio durante varios días— generó problemas de convivencia, especialmente relacionados con el ruido nocturno y la saturación del espacio público, tal como denunciaron diversas asociaciones vecinales. Esta transformación ilustra un desplazamiento común en festivales urbanos: lo que comienza como una herramienta comunitaria de proximidad puede derivar en un macroevento cuya escala tensiona la vida cotidiana de los residentes.

Lejos de ser un proceso neutro, esta evolución revela la fragilidad del equilibrio entre gastronomía multicultural, dinamización económica y derecho al barrio, especialmente en entornos urbanos ya tensionados previamente.



Pensamiento performativo: qué hace la comida cuando se comparte

Estos dos ejemplos muestran tanto el potencial integrador y de significación de comunidades que tienen los eventos gastronómicos, como lo fácil que pueden crecer perdiendo gran parte de su intención originaria. ¿O no? Si bien el éxito expansivo de la última versión de Tapapies nos muestra los límites en los que el ocio colectivo amenaza la concordia vecinal, también es verdad que ese éxito de público ha facilitado que gran cantidad de personas acceda espacios por los que normalmente no discurriría y comparta gustos y tradiciones, aunque sea levemente, de las comunidades migrantes. En ambos casos, podríamos decir que la gastronomía funciona como una infraestructura emocional de la integración: permite crear ocasiones de encuentro con un umbral de entrada relativamente bajo –es más fácil aceptar una invitación a “probar algo nuevo” que a debatir sobre el racismo estructural–, pero precisamente por eso corre el riesgo de enmarcar la diversidad únicamente en términos de consumo cultural.



La vía intuitiva de la comida: entre experiencia y conocimiento

Una de las hipótesis de este capítulo es que la gastronomía ofrece una vía de acceso intuitiva a lo cultural distinta de la entrada más eminentemente cognitiva que suelen exigir otras artes.

Comer implica una serie de decisiones rápidas, basadas en el gusto, el olor, la textura, que no requieren un bagaje teórico previo; se puede apreciar un plato sin conocer la historia del país que lo produce.

Esta inmediatez sensorial la convierte en un dispositivo privilegiado para el encuentro con lo desconocido. Es fácil ver cómo desde la perspectiva de la “cultura informal”, Pascual i Ruiz 2002, la comida pertenece a ese repertorio de prácticas que atraviesan el día a día y que, sin embargo, son capaces de generar experiencias de impacto estético comparables a las que asociamos a la visita a un museo o a un concierto.

De ahí que muchas iniciativas municipales recurran a ella para “abrir puertas” hacia otras culturas, confiando en que el placer compartido de la mesa facilite después discusiones más complejas sobre convivencia, derechos o discriminaciones.

Sin embargo, las investigaciones sobre commensality y contextos de comida muestran que la intuición gustativa está moldeada por marcos sociales y simbólicos muy potentes. Lo que se percibe como “atractivo”, “seguro” o “extravagante” depende tanto de los gustos personales como de las narrativas mediáticas, las posiciones de clase y los imaginarios sobre “lo inmigrante”.

La degustación de platos típicos puede facilitar el primer contacto, pero no garantiza por sí misma un desplazamiento en las percepciones; de hecho, puede reforzar estereotipos si la diferencia se reduce a un repertorio de sabores “curiosos”.

Desde el punto de vista del pensamiento performativo, esto obliga a no fetichizar la fuerza integradora de la comida. La invitación a la mesa tiene un potencial hospitalario evidente, pero también puede funcionar como protocolo de cortesía que deja intactas las jerarquías. La cuestión clave pasa entonces por las condiciones institucionales, materiales y discursivas en las que se organiza ese convite: quién decide el menú, quién sirve, quién habla, quién figura en la foto de prensa.

No genera el mismo impacto que un concejal coma un plato de tabulé en la fiesta del pueblo, que se haga viral en redes sociales un tabulé de David Muñoz adaptado por el influencer gastronómico del momento. En el primer caso puede tener un impacto micro, en función de la credibilidad y carisma local del concejal, en el segundo puede acabar con nuevas referencias en los lineales de los supermercados y el tabulé ocupando el lugar de los baos en las cartas. Lo que no cambiará la situación de un emigrante argelino, pero lo hará un poco menos ajeno a la ciudadanía media.



Ambivalencias: género, clase y exotización

Los ejemplos analizados permiten señalar al menos tres zonas de ambivalencia. En primer lugar, la dimensión de género. En muchas ocasiones, la cocina aparece muy asociada al trabajo de mujeres migrantes, que aportan tiempo, recetas y cuidados.

Ese protagonismo femenino puede leerse como empoderamiento –se reconoce un saber y se ocupa un espacio público–, pero también como reproducción de una división sexual del trabajo en la que ellas cocinan y otros toman la palabra en los actos institucionales.

En segundo lugar, la clase y la precariedad. Buena parte de los eventos analizados se sostiene sobre trabajo voluntario de personas que frecuentemente ocupan posiciones laborales inestables. El capital simbólico que obtienen –reconocimiento, visibilidad– no siempre se traduce en mejoras materiales, y las mismas instituciones que celebran su cocina pueden formar parte de un entramado político que restringe sus derechos de residencia o de acceso a servicios.

Además dificulta que estos eventos se fijen en el tiempo al depender de las posibilidades de los voluntarios y los equipos promotores.

En tercer lugar, la posible exotización de la diferencia.

La fórmula “Sabores del Mundo” y las narrativas de “viaje culinario sin salir de tu pueblo” tienden a convertir a las personas migrantes en portadoras de un exotismo consumible, reforzando una mirada turística sobre la diversidad. Aquí la intuición de Anderson sobre el “multiculturalismo culinario” español resulta especialmente pertinente: la comida de los otros es bienvenida siempre que se integre en un relato armonioso que no cuestione en exceso la centralidad de la cultura mayoritaria. Estas ambivalencias no invalidan el potencial integrador de las fiestas gastronómicas interculturales, pero obligan a leerlas como escenas complejas, atravesadas por tensiones, más que como soluciones mágicas.

La gastronomía, entendida como práctica encarnada y como escena pública, ofrece un terreno fértil para pensar la integración de poblaciones migrantes desde una perspectiva performativa.

Los casos estudiados muestran que las degustaciones, encuentros y jornadas culinarias interculturales no son meros añadidos folclóricos a las fiestas, sino herramientas donde se decide quién cocina, quién es invitado, quién representa a quién y cómo se nombra la convivencia.

En diálogo con los estudios sobre identidad alimentaria, commensality y migraciones, así como con las propuestas de la estética de la vida cotidiana, podemos afirmar que estas prácticas:

Contribuyen a inscribir la presencia migrante en el imaginario local de manera tangible, asociándola a placeres compartidos más que a amenazas.

Funcionan como rituales de reconocimiento que, en determinadas condiciones, permiten redistribuir la voz y la visibilidad hacia sujetos habitualmente situados en los márgenes.

Funcionan como rituales de reconocimiento que, en determinadas condiciones, permiten redistribuir la voz y la visibilidad hacia sujetos habitualmente situados en los márgenes.

Al mismo tiempo, operan dentro de marcos institucionales y mediáticos que pueden encapsular la diversidad en un registro amable, evitando entrar en los conflictos estructurales que atraviesan las políticas de fronteras, vivienda o trabajo.

El desafío, desde una política pública sensible al pensamiento performativo, pasa por diseñar estos eventos de modo que su potencia no se agote en la imagen de postal de la “convivencia bien comida”. Que tengan un recorrido que se traslade al día a día de la ciudadanía desde lo cotidiano, como los bares de barrio de tapa y tortilla gestionados por miembros de la comunidad china o los restaurantes de origen peruano en los polígonos; que alimentan a los trabajadores con menús del día asequibles en los que comparten espacio la paella y los anticuchos.

En suma, la mesa compartida puede ser una puerta privilegiada para la integración, siempre que no olvidemos que, como decía Lévi-Strauss, la comida “no solo debe ser buena para comer, sino también buena para pensar”.



Yago Fandiño Lousa

Yago Fandiño

Es un profesional de la comunicación y la producción audiovisual especializado en contenidos infantiles y entretenimiento para televisión y plataformas digitales. Formado en periodismo, ha desarrollado gran parte de su carrera en Radiotelevisión Española (RTVE), donde ha ocupado puestos de responsabilidad en la creación y dirección de contenidos dirigidos a audiencias infantiles y familiares, incluyendo funciones como director del área de contenidos infantiles y del canal Clan de RTVE.

Su trayectoria combina experiencia en proyectos integrados de televisión e interactivos, coproducciones internacionales y desarrollo de formatos educativos y de entretenimiento. Bajo su liderazgo, algunos programas infantiles han sido reconocidos con premios de la Academia de Televisión y otros galardones por su calidad y aportación al sector

Referencias académicas

Anderson, L. (2017). El multiculturalismo culinario en España: De la asimilación a la diversidad . En E. Bou (Ed.), *Fronteras y migraciones en ámbito mediterráneo* (pp.29–42). Edizioni Ca' Foscari.

Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27 (2),275–292. <https://doi.org/10.1177/053901888027002005>

Jönsson, H., Michaud, M., & Neuman, N. (2021). What is commensality?

A criticaldiscussion of an expanding research field. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18 (12), 6235. <https://doi.org/10.3390/ijerph18126235>

Lévi-Strauss, C. (1974). L'alimentation et la culture. En C. Lévi-Strauss (Dir.), *L'identité: Séminaire interdisciplinaire 1973–1974* (pp. 271–282). Grasset.

Pascual i Ruiz, J. (2002). Culture, connectedness, and social cohesion in Spain.

Canadian Journal of Communication, 27 , 167–178.

<https://doi.org/10.22230/cjc.2002v27n2a1292>

Documentación y estudios locales

Gregorio, C., et al. (2004). Voces de mujeres inmigrantes: La educación intercultural desde una perspectiva de género . Fondo Social Europeo & Federación Andalucía Acoge.

Fuentes de prensa y documentación institucional

Ajuntament de Nules / PANGAEA. (2025). VIII Trobada Gastronòmica Intercultural – Sabores del Mundo . Notas de prensa y comunicaciones oficiales.

Elperiodic.com. (24 de septiembre de 2025). Sabores del mundo en Nules: la VIII Trobada Gastronòmica Intercultural reunirá a diez países en una noche única .

<https://www.elperiodic.com>