21 Assajos al voltant del Patrimoni Cultural

21 Ensayos sobre el Patrimonio Cultural

JAS Arqueología

Editores: Ana Pastor Pérez, Mathieu Picas, Apen Ruiz Martínez.

Prólogo: Margarita Díaz-Andreu.

Edición y Maquetación: Jaime Almansa-Sánchez, Lucía Gutiérrez Padín,
Paulina Orellana Villarroel, Ana Pastor Pérez.

© Textos: autoras y autores.

© Imágenes: especificados en el pie.

© Diseño de cubierta: Ana Pastor Pérez.

© Diseño de maquetación: Lucía Lux Design (www.lucialuxdesign.com)

ISBN: 978-84-16725-30-4

DOI: <http://dx.doi.org/10.23914/book.001>

Índice

Prólogo	
<i>Margarita Díaz-Andreu</i>	3
Introducción	
<i>Ana Pastor Pérez, Mathieu Picas, Apen Ruiz Martínez</i>	6
Tarragona, Palimpsesto urbano, Paisaje histórico contenido y continente de patrimonio	
<i>Joan Menchon Bes</i>	14
Restauración y comunidad: el caso de las comunidades Maya hablantes de Yucatán y el patrimonio histórico (México)	
<i>Natalia Hernández Tangarife</i>	19
Patrimonio y educación: significación desde la base	
<i>Paloma González Marcén</i>	24
Don Quijote soy, y mi profesión la de andante arqueólogo. Son mis leyes, el deshacer entuertos, prodigar el bien y evitar el mal. ¿Es eso, de tonto y mentecato?	
<i>Alfonso Monsalve Romera, Gonzalo de Pedro Andrés</i>	29
(De)construint l'Arqueologia al sud-oest asiàtic: l'experiència d'excavar al Kurdistan iraquí	
<i>Roger Alcàntara, Adrià Breu, Ivan Gironès, Andreu Monforte-Barberán, Sara Santaella, Quim Sisa-López de Pablo</i>	35
Imaginaris turístics deshumanitzats per al mitjà rural del àrea occidental cantàbrica: ¿qué podemos aportar desde la arqueología?	
<i>David González-Álvarez</i>	40
Reflexiones para una definición de Patrimonio Cultural en el Derecho	
<i>Juansebastián Velásquez Peláez</i>	45
Dos miradas sobre arqueología y activismo. Nuestra experiencia con el CRAS	
<i>Jesús Martín Alonso, Guillermo Palomero López</i>	51
La controversia en la gestión participativa de las ciudades históricas	
<i>Bárbara Molina Neira</i>	58
¿Somos el Discurso Académico Autorizado Patrimonial?	
<i>Ana Pastor Pérez, Apen Ruiz Martínez</i>	63

El deure social dels professionals de l'arqueologia. De la conscienciació ciutadana a la socialització del patrimoni arqueològic	
<i>Isidre Pastor Batalla</i>	68
Arqueología y desarrollo en el área maya. El proyecto La Blanca (Petén, Guatemala)	
<i>Cristina Vidal Lorenzo</i>	72
Construcción de narrativas identitarias en el desierto de Atacama. Experiencias y reflexiones de una arqueóloga feminista decolonial	
<i>Camila Opazo-Sepúlveda</i>	79
Community involvement in Archaeological Heritage: an Egyptian experience	
<i>Esraa Fathy Alhadad</i>	83
Periplos del trabajo colaborativo en tres continentes	
<i>Leslie F. Zubieta</i>	89
Una reflexión entre Patrimonio Cultural, salud y bienestar	
<i>Sendy Ghirardi</i>	94
Explorations of bottom up processes and modes of civic engagement in urban heritage buildings in Athens: The case of Communitism	
<i>Marina Skarpeti</i>	99
Inventario y mapeamiento comunitario de bienes culturales en Mozambique	
<i>Margarita Gómez Salas</i>	105
En torno al perspectivismo y gestión de la arqueología desde #pubarchMED	
<i>Jaime Almansa-Sánchez</i>	109
El vino “natural”: alimento, cultura, tradición, patrimonio y...¡salud!	
<i>Eva Parga-Dans, Pablo Alonso González</i>	113
An epilogue transformed: interacting with heritage during the COVID-19 pandemic. A photographic and screenshot essay/ Un epílogo transformado: interactuando con el patrimonio durante la pandemia de COVID-19. Un ensayo fotográfico y de pantalla	
<i>Ana-María Alarcón-Jiménez, Laura Coltofean-Arizancu</i>	118

El Vino “Natural”: Alimento, Cultura, Tradición, Patrimonio y... ¡Salud!

iD Eva Parga-Dans
Instituto de Productos Naturales
y Agrobiología (IPNA-CSIC).
Santa Cruz de Tenerife.

iD Pablo Alonso González
Instituto de Productos Naturales
y Agrobiología (IPNA-CSIC).
Santa Cruz de Tenerife.

IR AL ÍNDICE

Según la Ley de la Viña y el Vino, éste “es el alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, de mosto de uva” (Art. 2 Ley 24/2003, Gobierno de España). La RAE, en su séptima acepción de “natural” como adjetivo, define aquello “Que se produce por solas las fuerzas de la naturaleza, como contrapuesto a sobrenatural y milagroso”. Por tanto, la relación entre vino y alimento queda establecida en el marco normativo y definitorio español. Sin embargo, el vino continúa siendo el único producto alimentario no sujeto a regulación de etiquetado en cuanto a ingredientes y aditivos en todo el mundo. Ante esta tesitura comenzamos nuestra línea de investigación sobre vino, patrimonio, alimentación y salud, preguntándonos: ¿es sano/insano cualquier vino independientemente de su proceso productivo y propiedades organolépticas?, ¿son estos factores tenidos en cuenta en la certificación de la calidad del vino? La respuesta inmediata es que es imposible saberlo. ¿Cuáles son las consecuencias de esta situación anómala, y qué podemos hacer desde la investigación aplicada?

Primero, este vacío legal ha favorecido un debate subjetivo alrededor del vino y sus propiedades organolépticas y estéticas (etiquetado, embotellado, aroma, añada, etc.) potenciado por la crítica y el “evento-cata”, así como su papel de elemento de distinción social, dejando de lado el necesario debate objetivo alrededor de ingredientes y aditivos empleados en bodega y de prácticas productivas en viñedo, residuos de pesticidas y metales pesados; todos ellos potencialmente dañinos para la salud (Alonso González y Parga-Dans 2020). La imposición del conocimiento experto autorizado de la enología académica y su brazo

profesional ha impuesto una epistemología basada en la crítica del vino “tradicional” y centrada en los así llamados “defectos”, que permite generar un nicho laboral y una forma (moderna) de hacer, consumir y entender el vino.

“...identificar prácticas y criterios productivos que permitan establecer convenciones de calidad y diferenciación en base a la salud..”

Segundo y, paradójicamente, numerosos estudios científicos establecen los beneficios del consumo moderado de vino, propio de la vanagloriada Dieta Mediterránea, incluyendo la reducción del riesgo de enfermedades cardiovasculares, cáncer o la mejora de la función cognitiva, mientras que otras investigaciones establecen los potenciales dañinos para la salud asociados al consumo de alcohol (Alonso González y Parga-Dans 2018a). Sin embargo, hasta la fecha, ningún estudio analiza las consecuencias para la salud humana de distintos tipos de vino dependiendo de sus ingredientes y elaboraciones, más allá de comparar los efectos de vinos tintos, blancos o rosados, dulces o secos, obviando las enormes diferencias entre vinos “naturales” (uva sin residuos químicos de síntesis y metales pesados, prensada y fermentada) y vinos “convencionales” (con niveles variables de contaminantes y aditivos enológicos); pudiendo decirse así que toda la literatura sobre vino y salud se asienta sobre bases escasamente sólidas (Parga-Dans y Alonso González 2017).

Tercero, esta ausencia de información y transparencia en el etiquetado del vino supone una degradación territorial, sectorial, cultural y patrimonial (Alonso González et al. 2017). España ofrece un caso paradigmático para contextualizar esta problemática. País tradicionalmente vitícola, posee la mayor superficie vitícola mundial (969 mha en 2018), pero también el que mayor volumen de vino exporta desde 2014 (21 Mill.hL de los 49 producidos) y a más bajo precio en el mercado vinícola global (1,1€/l). Cifra muy por debajo de la media de los países históricamente productores europeos (Francia 5,37€/l, Portugal 2,55€/l, o Italia 2,50€/l) y muy por debajo de los nuevos países vitícolas (EEUU 2,37€/l, Chile 1,74€/l, o Sudáfrica 1,24€/l), convirtiéndose además en el país productor tradicional que menos consume (con 27 litros per cápita en 2018, frente a 62 de Portugal, 50 de Francia o 44 de Italia, según la OIV).

Este modelo productivo cuya estrategia competitiva busca la estandarización, parámetros básicos de calidad, gran inversión en marketing y bajos precios, no ha conseguido generar la necesaria diferenciación en el ámbito del consumo en un mercado saturado. El resultado es una situación de insostenibilidad para un sector que se enfrenta a mínimos históricos en el consumo interno y máximos históricos en volumen productivo, generando una situación de excedentes que tienen que ser vendidos en el mercado internacional a precios cada vez más baratos para poder competir con nuevos países vitícolas. Este proceso hace que los precios de la uva descendan, repercutiendo en la viticultura y llevando al abandono de viñedos y variedades autóctonas de calidad, un patrimonio de producción y consumo únicos, a la falta de un relevo generacional, y a una tendencia a la concentración propietaria del viñedo y a la producción de vinos de bajo coste y calidad, siguiendo con la tradición cooperativista de origen franquista (Alonso González et al. 2017).

Cuarto, se produce una proliferación de certificaciones ante la falta de claridad para el consumidor que generan distinciones basadas en la asimetría de información o su divulgación parcial. Es decir, un productor/a sabe lo que hace y cómo lo hace, pero un consumidor/a no, incluyendo qué ingredientes contiene una botella de vino adquirida en el mercado (a excepción de cualquier otro alimento), imposibilitando la discriminación entre vinos más o menos saludables y con distintos patrones productivos. Las etiquetas de vino son opacas y promueven factores subje-

tivos (fig. 1). Encontramos información sobre la marca y/o bodega elaboradora, grado alcohólico y si un vino contiene o no sulfitos, pero no su cantidad, pudiendo esta variar desde 0ppm hasta 400ppm, a pesar de sus consecuencias para la salud (Parga-Dans, y Alonso González 2017).

Entre los sistemas de certificación de la calidad del vino, encontramos indicaciones geográficas y certificaciones de origen, las cuales aportan información sobre la procedencia geográfica de un vino, variedades de uva y añada de la cosecha, pero evitan la cuestión de la trazabilidad y la diferenciación entre prácticas productivas en viñedo y bodega. Este

Fig 1. Infografía para interpretar las etiquetas del vino. Fuente: <https://www.vinetur.com/2014120517617/como-interpretar-las-etiquetas-del-vino.html>

modelo regulador fundamentado en el origen ha generado una fuerte controversia en el ámbito productivo y un movimiento “terroirista” en países tradicionalmente productores (España, Italia, Francia y Portugal); determinadas bodegas deciden desmarcarse de este tipo de certificaciones y cuestionar la utilidad de estas convenciones de calidad (Alonso González y Parga-Dans 2018b).

Fig. 2. Algunas etiquetas ecológicas de vinos y organismos certificadores.
Fuente: <http://winefolly.com/tutorial/beyond-organic-certified-sustainable-wine/>

Paralelamente, un creciente número de certificaciones emerge con el objetivo de aportar símbolos de diferenciación en base a prácticas productivas orgánicas, ecológicas y biodinámicas (fig. 2), aportando una serie de descriptores sobre prácticas orgánicas en viñedo y bodega, pero sin una información directa y transparente orientada al consumo acerca de tipología y cantidad de aditivos, ingredientes, y/o residuos dañinos para la salud (algunos permitidos en este tipo de certificaciones), las cuales además difieren en función del territorio (Parga-Dans et al. 2019).

¿Pudiéramos entonces inferir que un vino con certificación ecológica es más saludable que un vino sin ella para su consumo? Tampoco podemos saberlo. Tras años de investigación sobre la relación entre vino y salud en diferentes regiones vitícolas de España y Portugal, y con más de 300 entrevistas realizadas a diferentes agentes del sector (ámbito productivo, consumo, distribución, restauración, crítica, divulgación, ciencia...) encontramos casos de vinos convencionales elaborados con prácticas ecológicas o biodinámicas, y sin aditivos, pero carentes de certificaciones, coexistiendo en el mercado con aquéllos que sí certifican estas prácticas. Esto se explica por: a) motivos filosófico-políticos (“¿por qué los que no contaminan deben pagar certificaciones, y no viceversa?”), b) por no dirigirse a un segmento de consumo específico como el ecológico, o, c) por la imposibilidad de asumir costes y burocracias por

parte de pequeñas bodegas para abordar esta estrategia de comercialización —nicho de mercado habitualmente cooptado por industrias y bodegas con capacidades económicas y administrativas para asumir el coste de este tipo de certificaciones y su gestión.

En cualquier caso, y considerando que un vino puede contener decenas de ingredientes y aditivos legales, incluso en ecológico (fig. 3), además de residuos de más de 500 pesticidas y de metales pesados, potencialmente dañinos para la salud por su “efecto cocktail” (fig. 4), consideramos que ninguna convención de calidad trata la cuestión del etiquetado del vino en base a la salud. Todas las certificaciones aportan descriptores y símbolos sobre prácticas más o menos respetuosas y/o más o menos intervencionistas, pero ninguna establece una correlación entre vino, alimento (en cuanto a valores nutricionales) y salud (beneficios y riesgos). Entonces, ¿cómo escoger un vino en el mercado y arriesgarse a consumirlo?

La multiplicidad de marcas, logos y sellos sobre procedencia y tipología de producción (e.g. denominación de origen, agricultura ecológica, orgánica, biodinámica, sostenible, Fair Trade, 0 emisiones, vegano, etc.) hace imposible diferenciar un vino en base a valores nutricionales y consecuencias para la salud. Además, las instituciones han tenido dificultades para desarrollar marcos reguladores sectoriales homogéneos en el mercado global del vino. Así, los ingredientes legales y sus cantidades aceptadas varían por países. Por ejemplo, en Francia se permite la adición de azúcar para aumentar artificialmente el grado alcohó-

Fig. 3. Ingredientes legales permitidos bajo diferentes certificaciones de vino sin un requisito de etiquetado (excepto de SO₂).
Fuente: <https://alarecontredevinsnaturels.fr/article/2012/06/06/liste-des-intrants-autorises-dans-le-vin>

Substances recherchées (inclus Limite de Communication LC)

LMS - LC-MSMS - Fytolab accredited							
Substance & Accr.	L.C.	Substance & Accr.	L.C.	Substance & Accr.	L.C.	Substance & Accr.	L.C.
2-(1-naphthyl)acetamide (A)	0,01 mg/kg	6-benzyladenine (A)	0,01 mg/kg	acephate (A)	0,01 mg/kg	acetamiprid (A)	0,01 mg/kg
acibenzolar-acid	0,05 mg/kg	acibenzolar-S-methyl (A)	0,01 mg/kg	acibenzolar-S-methyl (sum of acybenzolar-S-methyl and acibenzolar acid (CGA 210007) expressed as acybenzolar-S-methyl)	0,01 mg/kg	aldicarb (A)	0,01 mg/kg
aldicarb - sulfon (A)	0,01 mg/kg	aldicarb - sulfoxide (A)	0,01 mg/kg	aldicarb (sum of aldicarb, its sulfoxide and its sulfone, expressed as aldicarb) (A)	0,01 mg/kg	allethrin (A)	0,01 mg/kg
amétryne (A)	0,01 mg/kg	amidosulfuron (A)	0,01 mg/kg	amisulbrom (A)	0,01 mg/kg	atrazine (A)	0,01 mg/kg
azaconazole (A)	0,01 mg/kg	azadirachtin (A)	0,01 mg/kg	azamethiphos (A)	0,01 mg/kg	azimsulfuron (A)	0,01 mg/kg
azinphos-ethyl (A)	0,01 mg/kg	azinphos-methyl (A)	0,01 mg/kg	azoxystrobin (A)	0,01 mg/kg	beflubutamid (A)	0,01 mg/kg
bendiocarb (A)	0,01 mg/kg	bensulfuron-methyl (A)	0,01 mg/kg	benthiavalicarb (A)	0,01 mg/kg	bispyribac-sodium (A)	0,01 mg/kg
bifentanol (A)	0,01 mg/kg	bixafen (A)	0,01 mg/kg	boscalid (A)	0,02 mg/kg	bromacil (A)	0,01 mg/kg
bromfenvinphos-méthyle (A)	0,01 mg/kg	bromconazole (sum of diastereoisomers) (A)	0,01 mg/kg	bupirimate (A)	0,01 mg/kg	buprofézine (A)	0,01 mg/kg
carbaryl (A)	0,01 mg/kg	carbendazim and benomyl (sum of benomyl and carbendazim expressed as carbendazim) (A)	0,01 mg/kg	carbétamide (A)	0,01 mg/kg	carbofuran (A)	0,01 mg/kg
carbofuran (3-OH-) (A)	0,01 mg/kg	carbofuran (sum of carbofuran (including any carbofuran generated from carbosulfan, benfuracarb or furathiocarb) and 3-OH carbofuran expressed as carb) (A)	0,01 mg/kg	carbosulfan (A)	0,01 mg/kg	carboxin (A)	0,01 mg/kg
carfentrazone-ethyl (determined as carfentrazone and expressed as carfentrazone-ethyl) (A)	0,01 mg/kg	chlorantranilprole (DPX E-2Y45) (A)	0,01 mg/kg	chlorbromuron (A)	0,01 mg/kg	chlorfenvinphos (A)	0,01 mg/kg

Fig. 4. Informe del gobierno belga que analiza rutinariamente residuos de pesticidas a vinos aleatoriamente en el mercado.
Fuente: Cedido a los autores por un productor portugués.

lico (chaptalización), ilegal en España, Italia y Portugal. Sin embargo, no podemos discernir esta información en base al etiquetado a pesar de que esta práctica pueda constituir un riesgo para la población diabética debido a la posibilidad de azúcar residual en el vino, por ejemplo. Igualmente, existen aditivos enológicos que contienen huevo, caseína o gluten, que podrían plantear preocupaciones similares para otros grupos vulnerables a estos alérgenos.

Otro ejemplo es el contenido de sulfitos. En EEUU un vino orgánico puede contener como máximo 10ppm de sulfitos (equivalente a vino sin sulfitos europeo). Sin embargo, la certificación europea de vino ecológico permite entre 10 y 200 ppm de sulfitos. Entre otras cosas, los sulfitos pueden causar reacciones alérgicas, inflamatorias y consecuencias crónicas para la salud. Pero no queremos centrar el debate en la cantidad de sulfitos (único elemento etiquetado en Europa), puesto que éste es uno de las decenas de ingredientes y aditivos legalmente permitidos de los que desconocemos su cantidad y, por tanto, sus consecuencias.

Sin embargo, en el etiquetado del vino sin alcohol encontramos información nutricional, ingredientes y fecha de caducidad (fig. 5). El motivo es que el vino sin alcohol es técnicamente considerado “bebida no alcohólica elaborada a partir de vino”, regido por la legislación alimentaria y no de bebidas alcohólicas.

Desde nuestra perspectiva, el etiquetado del vino terminaría con la controversia sobre la multiplicidad de sistemas de certificación (Parga-Dans y Alonso González 2018a). Por ello buscamos contrarrestar la ausencia de información en el etiquetado del vino y reducir las asimetrías de información entre producción y consumo generadas por el actual sistema de certificación del vino. Esto implica identificar prácticas y criterios productivos que permitan establecer convenciones de calidad y diferenciación en base a la salud, conectando además con cuestiones territoriales, patrimoniales y culturales (Alonso González y Parga-Dans 2019). Esta vertiente investigadora se plasma, por ejemplo, en nuestro proyecto para la “Tipificación de Vinos de Tea

Fig. 5. Ejemplo de etiquetado de vino sin alcohol. Autores.

de La Palma (Islas Canarias)” (2018-2019), apoyado por la Denominación de Origen de Vinos de La Palma y el Cabildo de La Palma. El vino de tea es singular del norte de La Palma (Canarias), cuya especificidad radica en su crianza en barricas de tea (interior sólido del pino canario o *pinus canariensis*), actualmente en riesgo de desaparición. El carácter resinoso de la tea se plasmó en nuestros análisis, que mostraron una elevada presencia del monoterpeno α -terpineol, por encima de los valores medios de 135-250 Ug/l y alcanzando más de 20.000 Ug/l en vinos con más de tres años en tea. Este compuesto químico tiene aplicaciones biológicas y propiedades antioxidantes, anticancerígenas, antiinflamatorias y cardio-protectoras, así como propiedades conservantes y antifúngicas en el ámbito enológico, favoreciendo elaboraciones sin aditivos y/o sulfuroso a este método de elaboración tradicional.

Todos nuestros resultados son susceptibles de ser utilizados por parte de los agentes interesados para generar una presión sobre el etiquetado de ingredientes y aditivos en el vino, al igual que cualquier otro alimento. A este respecto, la Comisión Europea hizo público en marzo de 2017 un informe que exige el etiquetado de ingredientes e información nutricional para bebidas alcohólicas en respuesta

a la demanda de asociaciones de consumidores como la OCU. Sin embargo, la presión de la industria del vino ha conseguido retrasar la aprobación de esta normativa, por encima del sector cervecero y de destilados, más favorable al etiquetado (Parga-Dans y Alonso González 2018b). Ante esta problemática y vacío de investigación, trabajamos por una “objetividad” del vino realizando analíticas físico-químicas en vinos y conectando dichos resultados con factores “subjetivos” y culturales para su diferenciación, valorización y preservación. Esta línea de investigación abre nuevas áreas de investigación en política alimentaria, cultural, patrimonial y territorial, destacando la necesidad de proporcionar más evidencia empírica a través de estudios de caso específicos, conectando prácticas productivas con los consumidores y valorizando aspectos de la tradición, autenticidad, singularidad y... ¡salud!✱

Alonso González, P. y Parga-Dans, E. (2020). Natural wine: do consumers know what it is, and how natural it really is?. *Journal of Cleaner Production*, 251, 119635.

Alonso González, P. y Parga-Dans, E. (2019). La vuelta al terroir: el despertar de la cultura del vino en España. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 17(6), 62-89.

Alonso González, P., y Parga-Dans, E. (2018a). Organic Labeling Controversies: A means to an End Within Global Value Chains. *Renewable Agriculture and Food Systems*, 1-6.

Alonso González, P. y Parga-Dans, E. (2018b). The ‘terroirist’ social movement: The reawakening of wine culture in Spain. *Journal of Rural Studies*, 61, 184-196.

Alonso González, P., Parga-Dans, E., y Macías-Vázquez, A. (2017). The political economy of wine: How terroir and intra-sector dynamics affect land use in Spain. *Land Use Policy*, 66, 288-292.

Alonso González, P., y Parga-Dans, E. (2017). Furanchos and adegas: exploring symmetry through wine cultures in Galicia and Alentejo. *Cultural Geographies*, 24(4), 639-646.

Parga-Dans, E., Alonso González, P. y Macías-Vázquez, A. (2019). Taste and Knowledge: the Social Construction of Quality in the Organic Wine Market. *Human Ecology*, 47(1), 135-143.

Parga-Dans, E., y Alonso González, P. (2018a). From paper to soil: the impact of new EU alcoholic drinks labeling regulations for wine regions. *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, 13(1), 89-94.

Parga-Dans, E. y Alonso González, P. (2018b). El debate sobre las nuevas regulaciones de etiquetado de bebidas alcohólicas en la Unión Europea y sus consecuencias para las regiones vitivinícolas. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad*, 15(5), 235-245.

Parga-Dans, E., y Alonso González, P. (2017). ‘Marketing quality’ in the food sector: Towards a critical engagement with the ‘quality turn’ in wine. *Geoforum*, 85, 5-8.

Aquest llibre es va acabar d'editar a Barcelona a l'octubre de 2020.

Este libro se terminó de editar en Barcelona en octubre de 2020.

Aquest volum recull l'esperit de les Converses Patrimonials organitzades pel Grup d'Arqueologia Pública i Patrimoni de la Universitat de Barcelona durant els anys 2015-2020. Es tracta de 21 treballs reflexius i rigorosos al voltant del patrimoni cultural i de la societat, on les seves autores i autors dialoguen amb el públic de manera crítica i personal.

Este volumen recoge el espíritu de las *Converses Patrimonials* organizadas por el *Grup d'Arqueologia Pública i Patrimoni* de la *Universitat de Barcelona* durante los años 2015-2020. Se trata de 21 trabajos reflexivos y rigurosos en torno al patrimonio cultural y la sociedad, donde sus autoras y autores dialogan con el público de forma crítica y personal.

GAPP
Grup d'Arqueologia Pública i Patrimoni