

El alimento y su dimensión socio-ecológica. En torno al tomate «rosao» de la Sierra de Aracena

Food and its Socio-Ecological Dimension. On the «Rosao» Tomato in the Sierra de Aracena

Pedro A. Cantero
y Esteban Ruiz-Ballesteros
Departamento de Ciencias Sociales
Universidad Pablo de Olavide. Sevilla

RESUMEN

El renacimiento del tomate «rosao» en la Sierra de Aracena (Huelva, España) no es un caso único, sino más bien ilustrativo de procesos paralelos en otras zonas. El estudio de esta variedad de tomate y su significación socio-ecológica, nos permite arrojar luz sobre conceptos clave en las políticas de reactivación rural: patrimonio, desarrollo y cotidianidad. Para ello hemos trabajado en torno a sus formas de producción, distribución y consumo, y asimismo sobre el carácter simbólico y la convivialidad que lo acompaña. El alimento no es un objeto cualquiera, la peculiar relación que mantenemos con él hace que su patrimonialización adquiera dimensiones particulares. De forma análoga, esta recuperación alimentaria ofrece claves particulares para comprender ciertas dimensiones del desarrollo rural, más allá de la lógica de mercado. En definitiva, indagamos en el renacimiento de esta variedad hortícola, para elucidar en qué medida la recuperación de un alimento puede implicar una sólida reactivación socio-ecológica.

Palabras clave: Alimento, Patrimonio, Desarrollo, Cotidianidad, Huelva.

SUMMARY

«Rosao» tomato's revival in «Sierra de Aracena» (Huelva, Spain) is not a unique case, but rather an illustration of parallel processes in other areas. The study of this tomato variety and its socio-ecological significance allows us to shed light on key concepts promoting rural development policies: heritage, development and everyday life-experiences. Hence, we have worked on their production, distribution and consumption means, as well as on the symbolism and conviviality that accompanies it. Food is not a simple object; our peculiar relationship with it makes its «heritagization» acquire specific dimensions. Similarly, the process of recovering this food-variety offers particular insights to understand certain rural development dimensions beyond strict market logics. In short, we inquire on this horticultural variety's renaissance to improve our understanding about the extent to which the abovementioned process may contribute to a socio-ecological rural development recovery.

Key words: Food, Heritage, Development, Everyday life-experiences, Huelva (Spain).

INTRODUCCIÓN

La alimentación es un ámbito profundamente multidimensional (Contreras y Gracia 2005; Douglas 1991; Fischler 1979 y 1990; Fischler y Masson 2008; Goody 1995; Montanari 2006), dónde toma cuerpo el carácter biocultural de la existencia humana. Los productos alimentarios son encrucijadas biofísicas y socioculturales, que sólo se entienden en clave coevolutiva (Norgaard 1994). Todo ello hace del alimento una atalaya privilegiada para comprender a los humanos. Su estudio se revela como un ámbito estratégico para adentrarse en las más complejas dimensiones de nuestras sociedades, esas que enlazan inextricablemente el mero acto de la nutrición, el más sutil de los procesos de distinción y nuestras expresiones de euforia y convivialidad (Illich 1974).

La reflexión sobre el alimento puede, por ello, ayudarnos a alumbrar parcelas teóricamente alejadas de su influencia «natural», y más precisamente, contribuir a la consideración integral y compleja de muchos de los procesos sociales contemporáneos. La alimentación es un contexto especialmente apropiado para pensar nuestro mundo.

Desde esta perspectiva emprendimos el estudio del tomate «rosao» en la Sierra de Aracena. Su devenir reciente, de producto en peligro de extinción a su inclusión en el Arca del Gusto de Slow Food, suscita múltiples interrogantes. Una simple variedad de tomate nos coloca de forma radical, primero frente a la necesidad de una consideración socio-ecológica para todo elemento relacionado con lo humano; a renglón seguido, ante la evidencia —no por muchas veces invocada, siempre asumida— de la multidimensionalidad de cualquier objeto. Como podremos comprobar a lo largo del texto, el devenir del tomate «rosao» es, tanto un proceso patrimonializador, como una estrategia de desarrollo local, una intervención medioambiental, una expresión de identidad, una recuperación de saberes, un marco para la sociabilidad, un hallazgo gastronómico, un producto turístico y un elemento de la cotidianidad de los serranos a través de la alimentación y de sus valores, en definitiva a través del gusto. Todas estas dimensiones están profundamente entretreídas; o se entienden todas o difícilmente se termina entendiendo alguna.

Nuestro objetivo es ilustrar la multidimensionalidad del alimento como medio privilegiado para comprender el desarrollo ambiental y cultural de una comarca. El tomate «rosao» nos asoma a los procesos de transformación socioeconómica en la Sierra de Aracena, paralelos a los de otras zonas marginales de España. No obstante, y más interesante que esta función de lazarillo, el tomate, o mejor dicho, el estudio de la comarca desde la óptica del tomate y su dimensión socio-ecológica, nos permitirá clarificar conceptos clave en su evolución más reciente: patrimonio, desarrollo y cotidianidad. El alimento no es un objeto cualquiera, la peculiar relación que mantenemos con él hace que su patrimonialización adquiera dimensiones particulares que nos pueden servir para una reflexión más amplia sobre este concepto. De forma análoga, veremos qué ocurre con la noción de desarrollo, ya que esta recuperación alimentaria ofrece claves particulares para comprender ciertas dimensiones del sistema rural que nos sitúan más allá de la lógica del mercado. En definitiva, indagamos en el renacimiento de esta variedad hortícola —como pudiera serlo cualquier otra en otros lugares—, para elucidar en qué medida implica una reactivación socio-ecológica. Para ello nos hemos ocupado del estudio de sus formas de producción, distribución

y consumo; y asimismo de la significación simbólica y convivial del producto para la gente de la comarca y su vida cotidiana.

Pensamos que el interés de nuestro trabajo no se circunscribe al caso de una región o de un producto particular, sino que implica dinámicas y preocupaciones comunes a gran número de comarcas rurales españolas sometidas simultáneamente a políticas de conservación ambiental y desarrollo local. Por otra parte, confiamos en que la reflexión implícita sobre nociones como patrimonio y desarrollo suscite el oportuno interés teórico.

LA SIERRA DE ARACENA: DEHESAS, HUERTOS Y MESA

Los espacios rurales sometidos a «protección ambiental» en España (y gran parte de Europa), han asistido en los últimos decenios a un doble proceso paradójico. Por un lado, han visto derrumbarse todo su sistema de producción, bien por falta de «competitividad» o bien por exigencias ambientales. Por otro, han asistido a una creciente intervención pública para procurar su mantenimiento. Para ello se han puesto en práctica distintas iniciativas que ligan de alguna manera el desarrollo local, la protección ambiental, los productos agroganaderos, el patrimonio, el turismo y la identidad (Armesto y Gómez 2006; Bessièrè 1998; Everett y Aitchison 2008). Los programas



FIGURA 1.—Localización del área de estudio, Parque Natural Sierra de Aracena en Huelva (Andalucía, España).

LEADER y PRODER inauguran un concepto de evolución rural específica que se ha ido reproduciendo de forma seriada en la mayoría de las áreas rurales marginales de España. Los productos agroalimentarios «de calidad» y el turismo han constituido los ejes básicos para procurar la ansiada reactivación socioeconómica (Armesto y Gómez 2006). En todas estas iniciativas subyace un concepto de patrimonialización que, convirtiendo a la ruralidad en escenario, propicia un cierto tipo de desarrollo.

La Sierra de Aracena es un terruño de Andalucía fiel reflejo de las circunstancias referidas. Situada en el extremo occidental de Sierra Morena, ocupa toda la zona Norte de la provincia de Huelva y constituye un gran espacio protegido en forma de Parque Natural. Cuenta con una treintena de localidades y unos cuarenta mil habitantes repartidos en pueblos y aldeas que solo en dos casos superan los 5.000 habitantes. Demográficamente es una zona en regresión desde hace varias décadas. Sociedad rural, excéntrica a las instancias de poder, vivió tradicionalmente de la agroganadería y las explotaciones mineras. Hoy perviven la ganadería (porcina, vacuna y caprina) y la actividad forestal (alcoroque, encina y pino). Sin embargo, en estos últimos veinte años, han sido las industrias de transformación de productos del cerdo ibérico, junto con la construcción y el turismo, las bases de su economía.

La dehesa, creación humana para el aprovechamiento ganadero tanto de frutos como de pastos, es el paisaje preeminente, eje del espacio protegido. No obstante, son numerosos los manantiales en torno a los cuales se establecieron los núcleos de población y se desarrollaron los *ruedos*, con un sabio aprovechamiento de las aguas, construyendo huertas; lo que propició el cultivo de frutales y hortalizas muy apreciados en las comarcas limítrofes y en la propia Sevilla. En las últimas décadas, el espacio que ocupan las huertas de los ruedos ha sido objeto de la expansión urbana y la especulación urbanística en muchas localidades serranas.

La dehesa y los ruedos son los dos grandes ecosistemas antropizados de la comarca; dos formas humanas de inscribirse en el entorno que han dado lugar a dos aprovechamientos muy distintos pero complementarios. La dehesa ganadero-forestal y los ruedos hortelanos. La primera ha vivido su ocaso y renacimiento a través del cerdo ibérico: conoció una crisis demoledora a consecuencia de la peste porcina, pero la rehabilitación del cerdo ibérico recuperó en cierta medida su papel preeminente desde el punto de vista económico y medioambiental. Los segundos, los ruedos, han corrido una suerte distinta: un abandono severo del que apenas comienzan a resurgir.

Lo que al visitante podría pasar casi desapercibido, el habitante lo vive desde la añoranza: ya no es la huerta lo que fue. La conoció espléndida, cuando en todo tiempo ostentaba sus bienes, cuando representaba la llenura de la casa, cuando se iba a recoger fruta, a sacar papas, a embotellar tomates o a matar el cochino. Tener huerta era tener la mesa dispuesta: con una huerta, la despensa estaba siempre llena. Hoy, en el mundo rural se constata la crisis de un modelo de economía doméstica y de alimentación; la mesa basada en productos de la tierra se ha degradado. La albañilería, los mataderos y el sector terciario terminaron por monetarizar la alimentación. La relación huerta y despensa es cosa del pasado. Bueno, no el de todos. Los hortelanos más viejos comprenden que ahí radica un potencial que cuestiona el valor del dinero ante la seguridad de disponer de alimentos propios, una suerte de soberanía alimentaria doméstica. También otros habitantes comienzan a sopesar el valor y la calidad de sus productos respecto a los que ofrece el mercado global.

Los ruedos como ecosistema son un logro perfilado. Creación humana en torno al aprovechamiento del agua, representan una de las construcciones más adaptadas al entorno, por haber alcanzado un equilibrio ecológico en su triple dimensión: ambiental, social y mental. Verdaderos oasis entre lo densamente poblado y el ancho campo, los ruedos fueron no solo nicho ecológico con una biodiversidad envidiable —fauna y flora—, sino fuente de suministro. Cercanos a las poblaciones, amén de un recurso económico extraordinario, concentraban los cultivos necesarios a la vida ordinaria, representando una reserva de autoabastecimiento considerable, sin contar con que también fueron un lugar de esparcimiento excepcional.

Los hortelanos y hortelanas nos explican que el esfuerzo valía la pena, pues de las huertas se sacaba «el avío pa to el año». En pocas palabras nos hacen comprender hasta qué punto la huerta representa «La llenura»: «Da pa la' persona' y pa lo' animale', papa', fruta, hortaliza', yerba, leña... Trabajo da mucho, pero también bueno' rato'. La huerta e' la llenura de la casa» (M., Galaroza). Antaño representaba, amén de la despensa doméstica, una fuente de ingresos principales o complementarios. Pero había más, eran lugar de trabajo y lugar de holganza en el que llegado el tiempo se reunía la familia y los amigos, lugar de encuentro, no solo por el mero placer, sino por la satisfacción que procuraban algunas ocasiones, como los momentos de convivencia unidos al faenar juntos de forma solidaria: cosechas diversas, embotellados, matanzas, celebraciones, etc. Las huertas eran lugares cargados de simbolismo —las giras de Pascua, reuniones, resacas, etc.— es decir, su sentido es plural, de ahí su riqueza, hoy difícilmente imaginable. La huerta es entorno existencial, de ahí que «llenura», como lo llama nuestra informante de Galaroza, fuese lo que mejor la representaba. Sin embargo la comarca, en su devenir más reciente, parece vivir y proyectarse para y desde la dehesa, viviendo de espaldas a la huerta y, si bien, la oportunidad de la reactivación de ésta parece cabal, el desdén con el que ha sido tratada en los últimos decenios tiene consecuencias muy relevantes. La crisis ambiental que hoy se constata conlleva un doble empobrecimiento: el del medio ambiente y el de la mesa, si por tal se entiende no penuria, sino banalización de sensaciones: sonidos, aromas, sabores y sustancias.

Desde el punto de vista alimentario, el cerdo ibérico es el producto más representativo de la comarca, su carne posee un gusto de tal finura que lo convierte en el florón de la gastronomía local y su origen está en la dehesa. Ahora bien, esta alhaja gastronómica hace tan solo una docena de años no era accesible en las carnicerías o los restaurantes de la zona, como ocurre con otros tantos productos que hoy se presentan como emblemas gastronómicos locales. Y mucho menos los productos de la huerta, considerados poco dignos de aparecer en una mesa profesional. La relación dehesa/huerto es bien significativa. La rehabilitación de la dehesa forma parte de una visión global de la comarca que conlleva la potenciación de un paisaje, la apuesta por la ganadería porcina, una valoración gastronómica, un esfuerzo de protección ambiental, un modelo turístico; en definitiva una configuración socio-ecológica específica. Las huertas, sus dimensiones y productos, han quedado marginadas de esta tendencia hegemónica en prácticamente todos sus extremos.

La situación reciente de la comarca —su desarrollo turístico y la potenciación de la gastronomía local, ambos con centro en la dehesa— es fruto de una serie de microprocesos sinérgicos en conjunción con las políticas públicas (fundamentalmente

la iniciativa europea LEADER). La Sierra de Aracena ha experimentado un notable desarrollo en apenas dos decenios y en este sentido no es un lugar singular. Sin embargo, hay síntomas de que el objetivo está lejos de haberse alcanzado: la dehesa empieza a acusar sobreexplotación por monocultivo ganadero. Por su parte, los ruidos reclaman mayor sensibilidad ambiental, hasta ahora inexistente, ante su creciente urbanización. Desde esta perspectiva surge la valorización de algunos productos hortícolas, sea por su significación gastronómica, por el vínculo estratégico con el sistema agro-ecológico de los ruidos, por interés económico, o por añoranza. Este es el contexto del renacimiento del tomate «rosao».

La investigación que aquí presentamos tiene dos fases bien definidas. Por un lado, un trabajo de campo extensivo durante los años 80 y 90 en torno al agua y sus usos en la Sierra de Aracena, y que, teniendo como centro las localidades de Galaroza y Fuenteheridos, culmina con diversas publicaciones específicas sobre el tomate «rosao» (Cantero 2000, 2004; Cantero y Hernández 2004). Por otro lado, dos campañas de trabajo de campo más intensivo durante la primavera-verano de 2009 y 2010 en el marco de un proyecto de investigación¹. En estas dos campañas intensivas nos hemos centrado monográficamente en el cultivo, distribución y consumo del tomate «rosao». El trabajo de campo se ha centrado en una quincena de huertos en Calabazares, Almonaster, Linares de la Sierra, Higuera de la Sierra, Puerto Moral y Castaño del Robledo, y en torno a las vivencias y cotidianidades de una docena de hortelanos e informantes especialmente significativos. Igualmente hemos participado del proceso de la recolección y del embotellado en Calabazares e Higuera de la Sierra. También se seleccionaron ocho restaurantes de la comarca para analizar sus cartas, la proveniencia de los productos ofrecidos y estudiar el papel de los chef-hortelanos en la reactivación del tomate «rosao». La conversación informal, la entrevista abierta y la observación participante han sido las herramientas fundamentales de una investigación de corte cualitativo y enfocada como estudio de caso.

EL RENACIMIENTO DEL TOMATE «ROSAO»

Una etnografía del tomate «rosao» lo pone necesariamente en estrecha relación con personas y lugares que ilustren suficientemente su multidimensionalidad, así como sus variados sentidos y significaciones. El tomate nos sitúa en los ruidos, en las huertas, en las aldeas, en los hogares y en los restaurantes; asimismo nos coloca frente a los comensales, los hortelanos, las embotelladoras, los restauradores, las personas que han vivido de toda la vida en la comarca y sus nuevos habitantes, y por supuesto, los turistas. Esa complejidad nos invita a focalizar nuestra sucinta exposición etnográfica aquí en un conjunto de ámbitos que nos permitan aproximar esa multidimensionalidad: el fruto en sí y su revalorización, las formas de cultivo, la sociabilidad y el intercambio, la restauración, y el contexto doméstico. Y para hacerlo más coherente vamos a privilegiar nuestras referencias etnográficas en una de las aldeas de la comarca:

¹ Titulado, «Turismo, recreaciones medioambientales y sostenibilidad en los espacios naturales protegidos de Andalucía: resiliencia socio-ecológica, participación social e identificaciones colectivas» (2007-2010), (P06-RNM-02139), coordinado por Javier Escalera.

Calabazares (pedanía de Almonaster la Real), que ha presentado un cierto protagonismo en la producción y distinción del tomate en los últimos años.

EL TOMATE «ROSAO»

El tomate es uno de los elementos definitorios de la alimentación mediterránea, con una historia muy particular a la que, si bien no podemos referirnos aquí, no conviene dejar de lado (Allard 2000a y 2000b; Canero 2000 y 2004; Gignoux 1992; Richardson 2009). En la Sierra, su cultivo ha estado vinculado, sobre todo, a pequeñas propiedades y producciones familiares, lo que ha hecho posible la existencia de un importante número de variedades locales. La decisión de destacar al tomate «rosao» de la Sierra de Aracena se debe a sus excelentes cualidades organolépticas y a que se encontraba amenazado, dada su nula protección, escasa comercialización y la presión de otras variedades de reciente introducción. En 2008 quedó inscrito en el Arca del Gusto de Slow Food, reconociéndose internacionalmente su valor ecogastronómico².



FIGURA 2.—Tomate «rosao».

² La ecogastronomía debe entenderse como un enfoque teórico que persigue un desarrollo rural integral: desde la producción agroganadera de calidad a un turismo cultural, con la producción y consumo de alimentos como eje axial (para una aproximación al concepto y a la organización que lo lidera —Slow Food—, ver Miele y Murdoch 2002; Murdoch y Miele 2004; Nosi y Zanni 2004; Petrini 2007; Petrini y Pitte 2004; Pietrykowski 2004; y Scaltriti 2008).

El Arca del Gusto constituye de facto una suerte de certificación para alimentos en peligro de extinción que no hayan sido incluidos en sistemas de certificación, protección o promoción oficiales. A través del Arca, Slow Food —como iniciativa ciudadana privada— procura potenciar el mantenimiento de la biodiversidad, el desarrollo rural y el disfrute gastronómico. Desde ese momento cobra un nuevo prestigio que se convierte en eje de su incipiente proceso de patrimonialización, lo que parece asegurar su continuidad.

El tomate «rosao» tiene entre 7 y 22 centímetros de diámetro, color rosado, piel muy fina, poca simiente y pulpa abundante y tierna. Estas características lo diferencian notablemente de los tomates comunes del mercado. Es un fruto de verano, que se consume durante los meses de agosto, septiembre y hasta mediados de octubre. Es de sabor delicado, dulce y con poca acidez, de aroma sutil y apetitoso, apto para mezclas refinadas. Es tan bueno como breve: fuera de la nevera se conserva unos seis días. Su distribución ha sido siempre muy difícil, quedando confinado al consumo local. Su corta estacionalidad propicia que se embote para los aliños y salsas diversas, pues su consumo en fresco se reduce a apenas un par de meses al año. En general, los productores no sabían cómo darle salida más allá del propio consumo doméstico y los tomates acababan, en los años de abundancia, como alimento de los cerdos. Además se trata de un tomate a contracorriente del mercado, tanto por esa corta estacionalidad, como por su aspecto irregular y su fragilidad, lleno de pliegues, contrastes y deformidades; es la antítesis del producto de mercado regular y homologado en cuanto a tamaño y color.

Los tomates los exhibes en el mostrador y la gente de fuera se queda extrañada de lo grandes que son, pero también de sus «imperfecciones». La gente que viene de la ciudad no se acostumbra a eso, lo ven como algo feo o malo. Los viejos llaman a esos pliegues «vicio» del tomate (L., restaurador).

Ahora bien, realmente succulento, todos quienes lo prueban repiten. Es bueno degustarlo preferentemente crudo, en temporada —con un toque de sal y una lágrima de aceite de oliva virgen extra. Perfecto también con jamón ibérico o con papada ibérica en lonchas finísimas. En conserva («embotellado»), se consume como salsa al natural con un chorreón de aceite de oliva verdial y una punta de culantro fresco; ideal también con pasta fresca, aceite de oliva y albahaca. Delicioso en confitura, bien cuidado tiene una vistosidad cristalina con transparencias que van del púrpura al violeta, y con gusto y aroma refinado y complejo, por sus toques vecinos a la fresa, la cereza, la mora y la frambuesa.

Este tomate es un producto axial de la alimentación local, tanto por ser consumido en ensalada o en preparados diversos, como por resultar excelente en gazpachos de verano o de invierno, en el bollo de papas o como acompañamiento de carnes. Juega pues un doble papel en la mesa familiar y tiene una dimensión simbólica incontestable, pues a su alrededor se genera una auténtica «matanza vegetal» (Cantero 2000 y 2004; Cantero y Hernández 2004) con ocasión de su embotellado en la que, al igual que en la del cerdo, el aspecto convivial y de reciprocidad prima sobre cualquier otro.

El tomate «rosao» es uno de los llamados «tomates del terreno» que dada su fragilidad y difícil comercialización estuvo a punto de perderse, suplantado por las varie-

dades agroindustriales perfectamente calibradas y de fácil cultivo, pero, sobre todo por el abandono de los ruedos. Si aún pervive es debido al afecto que un puñado de viejos campesinos tienen a su carne y a la paciencia con la que lo siguen cultivando en un contado número de poblaciones. Los aldeanos de Calabazares idearon hace apenas una década una fiesta a modo de feria, «La matanza vegetal», que lo dio a conocer por las comarcas vecinas y donde su cosecha se vendía a la ocasión. Esta fiesta es otro de los pilares de su patrimonialización, auténtico catalizador de un «rescate» culminado —en cierta medida— por la buena acogida en los menús de algunos de los mejores restaurantes serranos. Dada su difícil comercialización en fresco, un artesano comenzó a elaborarlo en conserva y como tal se propuso a restauradores sevillanos. Todo este proceso culmina en torno a 2005 con su inclusión en el Arca de Gusto de Slow Food³ que lo ha llevado a las principales ferias de gourmets del país e incluso al evento *Terra Madre*⁴ en Turín. A partir de ahí, restauradores de prestigio a escala nacional comenzaron a incluir este producto en sus cartas. Por su parte, el ayuntamiento de Almonaster se interesa en favorecer su comercialización como estrategia distintiva local y comienza a dar algunos pasos efectivos para ello. Como consecuencia de todas estas iniciativas, el tomate «rosao» ha entrado en una dinámica completamente distinta a la que presentaba hace apenas unos años.

EL HUERTO Y EL CULTIVO DEL TOMATE

El tomate «rosao» se suele plantar en huertas, o pequeños huertos, vinculado a otros productos: pimientos, maíz, frijoles, frutales... Las huertas se sitúan en los ruedos de las poblaciones o, como en Calabazares, frente al caserío separado por la doble senda de los humanos y del agua. Ya dijimos anteriormente que los ruedos se basan en un sabio aprovechamiento del agua, de ahí que su trazado esté íntimamente ligado al de lievas y regueros que la conducen desde el manantial por un sistema de pagos y de turnos de riego. Cada pago tiene su propia regulación del regadío, que antes los «regaos» controlaban, pero que hoy solo se guía por la costumbre; a veces recogida por escrito, pero mantenida por el conocimiento que cada hortelano tiene de los turnos que le corresponden (Cantero 1989; Cantero y Hernández 2004).

En la lógica interna de los huertos nada tiene un solo sentido. La huerta tiene su complejidad funcional y organizativa que se puede leer como espacio de expresión

³ La inscripción del tomate «rosao» en el Arca del gusto de Slow Food es consecuencia del trabajo de investigación llevado a cabo en la comarca por el antropólogo Pedro Cantero desde los años ochenta y su vinculación personal con el Convivium Sevilla y Sur de Slow Food España. Pedro Cantero elevó la propuesta de catalogación y elaboró la ficha técnica del producto, que fue aprobado por el comité nacional de Slow Food. El propio proceso de catalogación aglutinó a distintos agentes de desarrollo, productores y restauradores de la comarca que finalmente estrecharon sus lazos con Slow Food.

⁴ *Terra Madre* es el encuentro mundial entre las comunidades del alimento. Evento bianual de Slow Food que reúne a campesinos, productores, cocineros, universitarios y gourmets de unas 120 naciones, con el fin de promocionar productos respetuosos con el medioambiente y promover el intercambio de ideas, proyectos y realizaciones entre quienes se interesan por una comensalidad saludable, gozosa y convivial. Todo ello con el fin de fomentar nuevas redes de producción y distribución de alimentación artesanal y comunitaria (www.terramadre.org).

de lo dialógico, con dos principios que se entrecruzan: la comunalidad del agua y la privacidad de la tierra. Lo mismo ocurre a otras escalas: el autoconsumo y el mercado son dos lógicas que se entrelazan; los frutales y el maíz, son al mismo tiempo fruto y sombra para otros cultivos. Todo va más allá de lo que parece.

Pero no en todas las poblaciones el esquema se repite, cada una tiene su propio diseño y su propia organización, pues el agua sigue líneas diferentes, acopladas al terreno. En Galaroza o en Fuenteheridos, amén de los manantiales, el mismo río Múrtigas está dividido en pagos y las lievas forman una madeja que se entreteje con senderos y «pasos». En Cortegana, el Chanza vertebrada los pagos de regadío serpenteando entre las huertas. El reparto y gestión del agua es meticuloso y un tanto críptico para el profano; incluso cuando uno quiere entenderlo, las explicaciones de los hortelanos se complican entre tiempos, caudales y remanentes. En Puerto Moral el agua sólo se regula cuando es tiempo de sequía, mientras tanto es el sentido común de los hortelanos el que genera orden y concierto en el uso del recurso. Por su parte, en Calabazares,

El reparto comienza a las 2 de la madrugada hasta las 10 de la noche, en ese tiempo se riegan las huertas que están en el reparto. Continúa al día siguiente a las 2 de la madrugada hasta las 10 de la noche del mismo día. Así todos los días de la semana, excepto el domingo, que se considera del cauce, o sea, se deja correr aprovechándose de este agua las fincas por donde pasa el cauce, dedicadas al ganado y, llegando hasta la aldea de la Escalada del mismo término de Almonaster, donde se aprovecha nuevamente para riego (F., informante de Calabazares).

El tomate es el fruto estrella del sistema, sólo hay que mirar con atención la lógica de su cultivo, la tramoya de su disposición, el mimo de su cuidado y su posición protagonista en la huerta (no en vano es el fruto sujeto a mayor elaboración posterior). Las técnicas de cultivo difieren de lugar y de hortelano, de entre todas, la más significativa es el sistema de canteros que ilustraremos desde la aldea de Calabazares, una aldea-huerto donde el ruedo no es tal, ya que las huertas no se disponen alrededor de la trama urbana, sino que más bien pareciera al contrario: las huertas se sitúan en torno al canal de riego y las casas se sitúan a su lado, rodeándolas por uno de sus flancos. En Calabazares la lieva hace de frontera entre lo humano (las casas) y lo vegetal (los propios huertos); no encontramos una aldea donde el espacio urbano y el espacio de cultivo presenten una disposición más simétrica.

El tomate se siembra en semilleros y posteriormente en tierra, a un metro entre plantón y plantón, siguiendo principios tradicionales que mantienen la fertilidad del suelo, como el abono orgánico y la rotación, y evitando el uso de productos básicos de síntesis (pesticidas, fungicidas e insecticidas). Buscando la calidad, algunos hortelanos los cuidan de modo ejemplar. El uso de distintos tipos de estiércol (procedente de cabras, cochinos y bestias de carga) se complementa con la simultaneidad de cultivos (maíz para que dé sombra a las tomateras) y cuando el tomate va madurando hay quien no duda en procurarles una cama de helechos colocados sobre alfajías entre los surcos, con el fin de que los frutos se reclinen sin dañarse y a su vez les tapa con otra capa de helechos para que el sol no les quemara. El tomate «rosao» necesita tanto cuidado por tener una piel finísima que se malogra fácilmente. Hay múltiples estrategias para procurar su cultivo, así junto a la cama de helechos es posible en-

contrar también la construcción de pequeños andamiajes de caña que suspenden a las tomateras para que no toquen el suelo.

La clave del mantenimiento de este fruto no es otra que una firme práctica de gestión de la semilla autóctona. La simiente es el tesoro de los hortelanos. En Calabazares, todos los hortelanos tienen varias simientes que guardan de los tomates primeros, seleccionando los más gordos y lisos cuando maduran, y cruzándolos para que no se bastardeen. La selección se hace a la hora de embotellar; las mujeres, mientras van faenando, escogen los tomates que ven mejores y bien maduros, los pelan, los cortan en dos y estrujan el meollo. Salen las simientes en la pulpa y echan todo en un cubo aparte. Cuando ya tienen bastante, lo apartan y lo dejan fermentar. Al cabo de dos o tres días, se añade agua clara y se decanta. De este modo, el hortelano reproduce el proceso de fermentación que la naturaleza activaría con la caída, putrefacción y fermentación. Por último, se secan sobre un tamiz en lugar seco y cuidando que las semillas estén bien ventiladas. Las simientes se guardan ya secas en tarros de cristal o sobres de papel y suelen durar unos cuatro años, aunque pueden conservar su facultad germinativa incluso más de diez.

En la pequeña aldea de Calabazares existen unos trescientos huertos que ocupan una superficie aproximada de 10 ha. Los huertos se calculan por «cantero», unidad básica que da cuenta de la importancia del sistema de riego. Se dice cantero al compartimento o tablar cerrado, que permite un riego por inundación regular de todos los surcos. El tablar lo forman surcos en zig-zag separados por caballones que llevan el agua desde la cabecera hasta la cola, con pendiente cero. El reparto del agua se hace en base a acuerdos que los regantes establecen teniendo en cuenta, tanto los viejos usos, como la extensión de la huerta y la lejanía o cercanía de la presa. Si bien es cierto que han existido documentos escritos que recogen antiguos repartos, en caso de conflicto o de sequía prolongada se suele reunir la junta de regantes y tras largas discusiones, pedir el arbitraje de dos conocedores de las tierras y de los repartos.

Pero los ruedos son mucho más que un espacio agrícola y los huertos más que un lugar de producción. Hemos encontrado hortelanos que junto con su huerto constituyen una forma de vida donde se mezclan mantenimiento de la biodiversidad, resistencia al proceso de construcción urbanística en la sierra, conservación del saber hacer tradicional, mantenimiento del mercado local y conformación de la propia personalidad. El nivel de identificación y proyección del hortelano respecto a su huerto y sus frutos es sólo comparable al del bodeguero tradicional con su vino.

Los tomates de Q crecen en un huerto calificado ya como suelo urbanizable, rodeado de chalets, a la salida hacia Cortegana. Nos enseña su huerto orgulloso. A poco que las tomateras se mueven a nuestro paso, el olor a tomate se hace penetrante, como un reclamo... Cuenta que su pozo de abajo se secó cuando el vecino pinchó otro más arriba, probablemente para su piscina... Resulta inverosímil que en este solar todavía se cultive lo que se cultiva. Q tiene ochenta años y el trabajo en la huerta no obedece a una necesidad económica, sino más bien a una forma de vida, un ethos, en el que la existencia humana se mide en tanto que produce. Q se mide a sí mismo en cuanto es útil (productivo) y eso hoy por hoy se circunscribe a su huerto. A cada instante nos dice que no tiene tiempo, que debe aligerarse, que tiene mucho que hacer: es un hombre ocupado aunque nada ni nadie dependa de él, su vida es ocupación y el día en que no haya este tipo de ocupación Q probablemente quedará vacío.

Q es el proveedor principal del restaurante CG pero a su edad pronto dejará de cultivar su huerto. Nadie trabaja con él, nadie lo sigue. A su retirada y en coincidencia con el próximo episodio inmobiliario, este huerto desaparecerá irremediamente. Una tierra concreta, un agua particular y el saber hacer de Q no se conjugarán más; seguirá habiendo tomates pero no los de Q, venerados por B (artesano) y G (restaurador). Por ahora Q sigue cultivándolos: los siembra, cava, riega, mimia y recoge con una mezcla de orgullo personal y obcecación lucrativa. Gente como Q es la que da vida al tomate «rosao». ¿O son los tomates quienes le dan vida a él? (Cuaderno de campo, 2009).

TOMATE, SOCIABILIDAD E INTERCAMBIO

Si bien durante la cosecha el tomate se consume fresco, la mayor parte se pone en conserva, se embota «para el avío del año». Y de los dos modos se ofrece al vecindario, a los parientes y amigos, como un presente que reanuda lazos sutiles. El tomate ha sido siempre un objeto de intercambio, un modo de darse y recibir. Durante el envasado se intercambian recetas y técnicas de conservación, a modo de ofrendas que obligan. Ocurre otro tanto con las semillas, aun si el campo de intercambio es más reducido y todavía más la transmisión de técnicas y saberes, reservados a los más allegados. En la casa nunca puede faltar el tomate, holgura de fogones y alacenas, él es el aliño ideal; junto a la papa y el cerdo su presencia es obligada en la dieta. De ahí que se aúnen esfuerzos llegada la ocasión de su «matanza». Su corta estacionalidad obliga a cogerlo antes de las primeras lluvias, a finales de agosto los ruedos reviven un momento de intensa sociabilidad, en el que familias y amigos se reúnen para embotellar. Una faena apremiante que necesita el concurso de muchas manos, de ahí que dé lugar al regocijo. Hay dos festejos «encarnados» en la sierra, dos fiestas de matanza, uno tiene lugar a principios del invierno y otro a finales del verano. En el primero se sacrifica el cerdo, en el segundo el tomate. No exageramos, en uno y otro hay fiesta y oblación, mas si en la matanza del cerdo los gritos del cochino pueden desconcertarnos, en la del tomate las risas hacen crecer el aroma y el color del jugo hasta sentirlos como parte de nuestras propias vidas (Cantero 2000 y 2004).

En todo festejo hay un oficiante, en las matanzas suele ser mujer; ella sabe de lo que se trata más que todos y solo con su presencia se siente que la tarea avanza. Durante nuestro trabajo de campo coincidimos en una jornada de embotado de tomate, a finales de agosto, con F.: «eché los dientes picando tomate», nos dijo, «de chica me metía en casa de todos los vecinos cuando embotellaban y me ponía a picar. Mi madre me relataba diciéndome que comía más tomate que el que picaba y que qué iba a decir la gente..., el tomate me gusta mucho» y mientras lo dice se lleva a la boca uno de los trozos que pica. F. tiene 79 años y parece que su vitalidad se la deba al tomate, tanto por el que come como por lo bien que lo pasa en el embotellado, bromeando y siendo objeto de bromas.

El embotellado del tomate implica animada charla y jolgorio, ocasión para la bebida y la comida, el chiste y el chismorreo. El penetrante olor a tomate maduro lo llena todo y permanece en la ropa y en la piel, a veces el caldo te chorrea hasta los codos; los delantales, al final, pueden pasar perfectamente por los de una matanza del cerdo.



FIGURA 3.—Embotellado de tomate en Calabazares.

En animada charla, con la copla de fondo, picando tomates alrededor del barreño, va transcurriendo la matanza vegetal hasta la hora del almuerzo. En el embotellado se hacen patentes los diferentes tipos de tomate y sus puntos de maduración, se distinguen sin dificultad formas, colores, consistencia de su carne... B separó las distintas variedades —que venían todas mezcladas— y seleccionó los más maduros de entre los «rosaos» para hacer su mermelada, el resto para el embotellado normal. [...] Se instaló el fuego con las ollas en el exterior. En los tarros, tras el baño maría, queda reposando y enfriándose el tomate, alargando su presencia para regocijo invernal. En el caso de B su producción es para la venta, pero para L y J —que embotellan allí mismo sus tomates— están destinados al consumo propio y a regalar a sus vecinos y amigos de Huelva «que se están haciendo muy aficionados a este tomate», dice L; «yo los reparto entre toda mi familia», apunta M. (Cuaderno de campo, 2009).

Mauss (2010) mostró hasta qué punto el intercambio de dones cimienta las sociedades y establece lazos de reciprocidad que aúnan los grupos y regulan las relaciones sociales. Compartir alimentos implica no solo el acto simultáneo de distribuir equitativamente o marcar las diferencias —debidas al rango o al afecto—, sino que conlleva algo más hondo: la reciprocidad. Correspondencia de acción y reacción que implica cierta comunión de costumbres, valores y códigos; es decir, un mismo lenguaje simbólico. Parafraseando a Dominique Temple (2000, 2003), en un equilibrio contradictorio, la reciprocidad instaaura una conciencia de conciencia. El sentimiento

de ser humano nace de la reciprocidad que se expresa a través y sobre nuestros cuerpos, todo lo que se da o se transmite por reciprocidad viene a ser un símbolo que es activo, es motor, es una «energeia» con igual título que las «energeias» de la naturaleza, es una palabra imperativa: un mandato. Si la reciprocidad moviliza el don, aparece el espíritu del don que ordena la reproducción del don. Dar y Recibir se convierten en obligaciones del mismo don (Temple 2000).

El tomate «rosao» es objeto de ese trasiego recíproco. Como símbolo y como alimento, el tomate viaja del huerto a la despensa, de la despensa a la mesa casera y, cada vez más, de la despensa al restaurante: pasa de manos. Para el hortelano, sea en fresco o embotado, el tomate es objeto permanente de ofrecimiento al visitante, fruto de su trabajo en conjunción con la tierra, el agua y la climatología, el tomate encarna un trozo del terruño con el que se obsequia al familiar o la visita. A fuerza de ser ofrendado, el tomate termina como objeto de culto para el emigrante que retorna buscándolo y a finales de agosto no regresa a su tierra urbana sin cargar unos kilos que deberá consumir rápido; o sin botes de conserva que le permitan recordarlo cuando el verano y la visita al pueblo hayan quedado muy atrás. El tomate «rosao», por contraposición al que se puede comprar en cualquier comercio, marca significativamente un mundo contrapuesto al ordinario que se funda en unas formas de intercambio y consumo particulares y que ancla a las personas a unos tiempos y lugares fuertemente inscritos en la historia personal. De ahí que hayamos podido rastrear las trazas del consumo del tomate «rosao» en las capitales donde los serranos emigraron en los sesenta y, asimismo, su producción en pequeños huertos en las zonas mineras limítrofes, donde muchos de ellos migraron en la primera mitad del siglo XX.

El tomate «rosao» adquiere un carácter axial, sobre el que giran formas particulares de sociabilidad e intercambio, a contracorriente de las hegemonías fundadas sobre el medio urbano e industrial que entienden primordialmente de intereses y mercados. Por eso, a veces, este tomate sugiere un papel de antídoto que no sólo aporta un sabor y una presencia en la mesa, sino que también cataliza otra forma (paralela) de estar en el mundo. Pero el tomate no puede encasillarse fácilmente, también tiene su peso en el mercado.

EL TOMATE EN EL RESTAURANTE

La presencia del tomate del terreno, y en particular el «rosao», en restaurantes y mercados no es cosa baladí, su rareza estriba fundamentalmente en su estacionalidad y su fragilidad; no obstante para forasteros y lugareños su prestigio está en alza. Actualmente se provee en fresco durante la temporada, viene gente de Huelva y Sevilla a buscarlo; va cogiendo consistencia como objeto gastronómico de culto. Se compra directamente a los hortelanos, más que en los mercados locales. En Calabazares, por ejemplo, no se vende más porque la mayoría de los campesinos prefieren guardar para el invierno, para disfrutarlos en conserva. La presencia de estos productos en restaurantes y mercados funciona como distintivo y como reclamo (Everett y Aitchison 2008), aunque su presencia en unos y otros puede ser distinguible dentro de una misma comarca (Cristóvão, Tibério y Abreu 2008). Como ocurrió hace una década con la explosión del cerdo ibérico fresco —los restauradores pusieron a disposición de la

gente despiece que no se conocían fuera del ámbito estrictamente doméstico— el tomate «rosao» se ofrece como exquisitez que hace poco sólo estaba reservada a los hortelanos y a sus familiares y amigos.

Antes, sobre todo en forma de una tapa llamada *distraído* (acompañando en trozos a las lonchas de tocino), el tomate estaba presente en tascas y bares populares; ahora ha entrado indiscutible en los restaurantes reputados. Entre los restaurantes de la comarca, seleccionamos para un estudio en profundidad una muestra significativa de la restauración local⁵. En primer lugar advertimos que la calidad de su oferta estaba en relación con la dedicación y el apego. Sin haber sido una de las características prevista en la selección, constatamos que todos los restauradores eran serranos y la mayoría del mismo pueblo en el que estaban ubicados sus locales. En todos los establecimientos el tomate «rosao» estaba presente en la carta y en todos figuraba en fresco; la forma estrella es el *distraído* de nuevo cuño, con una loncha finísima de papada ibérica y una gota de aceite, aunque también en ensalada. En siete se ofrecía además elaborado: a partir del embotellado (para frito) o en confitura (como guarnición para carnes). Significativamente, de los ocho establecimientos, seis disponen de huerto propio, con producción orientada exclusivamente al restaurante; los demás los compran directamente a los hortelanos locales. De nuevo se trata de una circunstancia habitual en comarcas similares, como la zona fronteriza del Duero, donde los restauradores también son en gran medida productores o compran a los productores locales (Cristóvão, Tibério y Abreu 2008: 285). Esta vinculación restauración-producción hortícola no es en absoluto banal, como tampoco lo es la historia personal de los restauradores, su vinculación con la tierra y su trayectoria profesional. Para comprender la relación entre la cocina y los productos de la tierra, nada mejor que una visita al huerto con el propio chef-hortelano. Es allí y no en la cocina donde queda más clara la dimensión socio-ecológica del alimento.

Hablábamos mientras él trajinaba en su huerta recogiendo todo lo que parecía maduro: un par de cajas con tomates, pimientos, cebollas, calabacines, berenjenas, alguna ciruela e incluso unas fresas... El huerto —dos hectáreas— lo tiene hace siete años por una herencia de parte de su tío y hace tres que lo está labrando. L me cuenta que no sabía nada de cultivar huertos, ha ido experimentando y equivocándose, y sobre todo preguntándole a los viejos del pueblo. «Este es un año malo, la huerta no está dando lo que tiene que dar, es así para todo el mundo, todos lo comentan». Los frutales, aunque hay algo de todo, están dominados por una variedad de melocotón que sólo hay aquí y en la Nava. «Quiero mejorar esos árboles y dedicarles más atención y plantar más membrillos. También tengo higueras. Son las tres frutas que utilizo en mi cocina».

Por lo demás en la huerta hay tomates («rosao», corazón, híbrido y raft), pepinos, habichuelas, pimientos, cebollas, berenjenas (blanca y negra), calabaza, calabacín, melón, fresas... La huerta está enfocada al restaurante: «Ayer mismo puse de aperitivo estas habichuelas rehogadas con ajo. Si no tengo lo que necesito procuro comprárselo a los de las huertas del pueblo, así sé de dónde viene todo. El huerto es para mí una extensión del restaurante y también un escape del restaurante... Me viene bien echar unos ratos trabajando, aunque a veces A. [su esposa que también trabaja en el restaurante como encar-

⁵ Resultado del análisis de minutas y su variación a lo largo del año: tipos de productos, orientación de sus cartas..., optamos por cuatro mesones de cocina «familiar» y cuatro de cocina más «elaborada», por parecernos que ellos ocho —en los platos que ofrecían— constituían una síntesis de la gastronomía local.

gada de sala] es más constante que yo quitando hierbas... Nosotros le sacamos rendimiento a la huerta. Este año hay menos tomate, pero el año pasado cogimos como ocho o nueve arrobas de tomate embotellado, este año no va a ser así. Tuvimos tomate para todo el año. Ahora mismo la guarnición para la carne es mermelada de tomate... Aquí controlamos desde la semilla hasta el plato, realmente es una satisfacción ver como van las plantas, como las vas mimando; eso es más que lo económico: lo podríamos comprar todo a los demás hortelanos y no tendríamos que venir a trabajar nuestra huerta... Pero yo disfruto aquí, tengo mis propias simientes que voy renovando cada año. La calabaza que utilizo en el restaurante es toda de mi huerto, las castañas también. Uno de mis secretos es que hablo mucho con los viejos en el bar de la plaza, mi tío y sus amigos, ellos sí que saben de las huertas... (visita al huerto de L., Cuaderno de campo, 2009).

Los huertos de estos cocineros están enfocados al restaurante, pero si bien estos últimos miran hacia el exterior de la comarca, los huertos están anclados a la más sólida tradición local. Los cursos de cocina con reputados chefs se ven eclipsados aquí por los consejos para criar los tomates que tíos, abuelos y padres les han confiado. El huerto es una extensión de la cocina, y en él el cocinero encuentra evasión e inspiración. Los menús giran en torno al cerdo ibérico y los productos de la huerta, se construyen desde el apego y la práctica, materializan un tránsito: del campo a la carta, de la cocina doméstica al restaurante. Conllevan refinamientos de recetas tradicionales, innovaciones, experimentos, siempre con la cocina de las madres, tías y abuelas en mente. Los restauradores que hemos conocido exhiben un modo de vida que empata con una forma de comer y producir el alimento, en la que el legado masculino vincula al huerto y el femenino al fogón. Hoy los visitantes a la sierra cada vez más deparan en la gastronomía local, en esto —de nuevo— esta comarca no es excepción, sino antes bien regla. El aumento sensible de visitantes implica aumento de demanda culinaria, y el aumento de la oferta anima su calidad (sobre todo si desde la administración se han puesto en práctica políticas en este sentido). Se constata en otros lugares que la mayor vinculación del visitante a los productos locales hace que se aproximen de otra forma al entorno socio-ecológico, en líneas generales comprendiéndolo mejor (Everett y Aitchison 2008). El interés por la alimentación implica un interés por la producción, sus formas y contextos, con ello inevitablemente se produce un mayor acercamiento ambiental y social a la comarca. El gusto por el ibérico acerca a la dehesa, la pasión por el tomate te asoma a la huerta. El auge de los productos locales en general y del tomate en particular, implica un efecto directo sobre la dehesa como ecosistema y cada vez más sobre los ruidos, transformado la configuración socio-ecológica de la comarca.

EL TOMATE EN CASA

Múltiples factores hacen que esa «llenura de la casa» de los tiempos dorados de los huertos vuelva a barajarse. Los serranos han caído en la cuenta de que no todo lo que se vende en los supermercados es deseable y, después de algunas décadas de seducción irreflexiva por lo envasado y por lo que viene de fuera, las tendencias parecen trastocarse. Alguna que otra huerta vuelve a cultivarse, porque, a pesar del trabajo, los frutos —su calidad— merecen la pena; es más, algunos de ellos —como el tomate— pueden ser vendidos, lo que añade otro interés más a su cultivo. El em-

botellado del tomate renace en muchas casas, como asimismo ha ocurrido con la matanza del cerdo ibérico. Los serranos empiezan a reivindicar una alimentación propia, distintiva, de calidad, que los diferencie de los urbanitas. No en vano se perciben tendencias en las que la otrora inferioridad serrana respecto a lo urbano se rehabilita en parte por la calidad de la comida que puede consumirse. En todo ello juega un papel crucial el proceso de valoración de lo propio que paradójicamente viene desde fuera, y el tomate es protagonista de esta tendencia.

En algunas casas se hizo el embotado de toda la vida y nunca se dejó de hacer; en otras ahora se va retomando, añadiendo una remembranza al ámbito doméstico; en otras nunca se hizo y ahora se inician, para añadir calidad de vida a través de la alimentación. La huerta familiar está asociada de una manera fundamental a esta rehabilitación del tomate en la esfera doméstica, pero no podemos olvidar que por encima de todo ello asistimos a una toma de conciencia alimentaria, que no descansa tanto en las oportunidades económicas, como en premisas sobre la salud y el disfrute de los alimentos. El espejo del afuera tiene un innegable efecto hacia dentro y, así, la forma en que los nuevos pobladores aprecian los productos alimentarios locales y se implican en su producción está teniendo un efecto notable en los serranos de toda la vida. Los neorrurales están protagonizando un renacimiento del huerto para el autoconsumo, una actividad a la que se dedican con pasión en muchos de los pueblos de la sierra y de la cual el tomate «rosao» es una de las estrellas. Sus huertos están gobernados por sus necesidades de alimentación, son los grandes activistas del mantenimiento de semillas autóctonas e incansables investigadores de las formas de cultivo tradicionales, por lo tanto, su papel en el conjunto del proceso que relatamos aquí no es baladí.

P y M llegaron a la sierra hace ya más de veinte años, en principio con ánimo de segunda residencia. Hoy pasan más de la mitad de la semana en la sierra y el resto en la ciudad. Pronto el pueblo será su residencia exclusiva y ya se han empadronado. Su casa, a las afueras del pueblo, de camino a Galaroza, está hoy presidida por un jardín-huerto que tiene vida intensa todo el año y al que ellos se dedican con pasión. La producción de frutas, hortalizas y aromáticas está calibrada con su consumo familiar: P sabe cuántas cabezas de ajo necesita para el año y las que precisa para asegurar la simiente propia, no planta mucho más. El huerto está gobernado por sus necesidades de alimentación que al pasar de los años le han dado forma y tamaño. No hay ejemplo más cabal de huerta para el autoconsumo. Tienen casi todo medido. Desde su mesa se contempla el huerto, desde los surcos de éste se divisa la mesa. Si disfrutan cavando, sembrando y recolectando, no lo hacen menos comiendo lo cosechado. Rara vez su mesa es huérfana de productos propios, consumirlos se convierte en orgullo y satisfacción por el trabajo propio. El huerto es devoción y la mesa el lugar de su liturgia. El tránsito de la planta al plato es corto en distancia pero dilatado en el tiempo, haciendo de la paciencia y del esfuerzo ingredientes de todas las recetas. Queda lejos la facilidad con que se compra el alimento en el supermercado. Sus recetas, las formas de alimentar su semillero, las técnicas de cultivo, van todas de la mano y se funden en el transcurso de la conversación, sea a pié de surco, sea en torno a la cocina o en la propia mesa. Mantel y azadón forman parte del mismo universo, un universo contra-corriente que busca otra forma de vivir.

El tomate es una de las estrellas de su huerto-cocina-mesa, protagonista indiscutible del huerto veraniego y del embotellado agosteño; las simientes del tomate tienen un lugar de honor entre sus clasificadores de semillas y los gazpachos se tornan objeto de interminables debates culinarios (Cuaderno de campo, 2010).

Entre los viejos hortelanos y estos neorrurales hay más cercanía de lo que a primera vista cabría imaginar. Con frecuencia los héroes de la huerta, esos mayores que las han mantenido contra viento y marea, tienen más afinidad y posibilidad de comunicación con estos nuevos integrantes del mundo rural que con sus propios descendientes. Este tránsito es lógico; mientras hijos y parientes cercanos tienden a despreciar la huerta, los neorrurales la idolatran como sólo los viejos del lugar hacen y, si bien el apego es distinto en uno y otros, el afecto es paralelo.

Los tomates se disfrutan en la huerta, pero el lugar de su aprecio es la mesa. Para el tomate, como para todos los productos alimentarios, el fin último es su degustación, ese acto personal e íntimo de saborear sus propiedades, de establecer comparaciones, de disertar sobre sus características, del don y el contradón que permiten la disputa y la rivalidad sobre los tomates de mejor sabor, de mayor tamaño, de más aguante en la bodega, y en definitiva en torno a las técnicas de cultivo y de conservación.

Uso la bodega para hacer madurar los tomates que cojo verdes, así disponemos de ellos frescos más tarde, llegan incluso hasta finales de octubre e incluso noviembre. Eso me lo enseñaron los viejos del pueblo. Ellos van a un bar todos los días a tomar la copa, pero la tapa la ponían ellos, les gustaba ante todo el tomate. Yo los veía que en octubre todavía comían tomates «rosaos» frescos ¿eso cómo puede ser? Los conservaban de esta forma (Z., Linares).

El tomate tiene su lugar en la casa, genera espacio doméstico. Más allá de los momentos excepcionales del embotellado, cuando el tomate lo inunda todo, este fruto tiene una presencia cotidiana, más discreta pero permanente. No son lo mismo las alacenas sin las botellas de tomate, ni los doblaos sin los tomates verdes que se procuran domesticar para que maduren más tardíamente. No es lo mismo el uso del tomate frito del supermercado que el proceso de fritura del «rosao». No es lo mismo abrir una lata de tomate industrial triturado que liberar del vacío un tomate envasado en casa, al baño maría, que se cultivó con mimo durante el verano, se embotelló al final del estío y que en una mañana húmeda del invierno serrano nos devuelve el aroma de la mata en el huerto. Todo esto es también el tomate «rosao».

El tomate es pues un botón de muestra que cristaliza lo «auténtico» y lo distintivo. A nivel simbólico toda revalorización de los productos del terreno es una valoración de la vida campesina que los más viejos vivieron como menospreciada por los «cultos». Ahora son ellos quienes acuden y la aprecian. ¿Será demasiado tarde para regenerar el imaginario y repensar el progreso como co-evolución? Trazas hay de ello.

Este desarrollo contemporáneo del tomate tiene su correlato en otros productos y sus inscripciones en el espacio serrano: cebollas (huerta, cocina...), setas (bosque, castañar, dehesa...), queso de cabra (rebaños, cabrito...) y, sobre todo, del cerdo ibérico (la matanza, la dehesa...). Todo ello anima a reconsiderar la interacción entre organismo y entorno (Ingold 2000) en estos espacios protegidos sometidos a procesos de desarrollo local, así como a una valoración consistente de lo «autóctono». Lo que a través del tomate queremos remarcar es precisamente que esos procesos se desatan en profunda simbiosis con las pautas de la alimentación humana y que la alimentación no es, por tanto, solo la consecuencia de una forma de producir, sino también su causa, a modo de relación recursiva y compleja. Por eso la forma en que

se producen, distribuyen y consumen los alimentos no puede ser considerada por más tiempo como mero epifenómeno en una sociedad de la opulencia. Precisamente es ese carácter activo de la alimentación el que tiene repercusión directa sobre el medio ambiente y el turismo dentro de un modelo de desarrollo que dice aspirar a la sostenibilidad.

PATRIMONIO, DESARROLLO Y COTIDIANIDAD

Hemos recorrido muy someramente las múltiples dimensiones que el tomate «rosao» tiene en la sierra de Aracena. Su carácter integral parece fuera de duda. El tomate tiene un efecto ambiental incuestionable, al menos en dos niveles: como variedad en sí misma y como elemento central en el mantenimiento de los ruedos, desde ambas perspectivas su «renacimiento» implica salvaguarda de la biodiversidad. Asimismo, su reactivación como cultivo implica un efecto económico en la comarca, sea al potenciarse su autoconsumo, sea al participar en el mercado (restaurantes, consumo privado). No es menos importante su papel aglutinador como motivo de sociabilidad e intercambio, lo que lo convierte en un elemento —entre otros— que aporta cohesión social en las aldeas y pueblos de la comarca (envasado, intercambio). Otro aspecto importante es el saber hacer que lo rodea, las técnicas y estrategias de su cultivo y conservación. Su propio papel como alimento, su valoración gastronómica, también propicia una dimensión particular como símbolo de una forma alternativa de concebir y practicar la alimentación. Su inclusión en el Arca del Gusto de Slow Food ve reconocido y potenciado su papel integral y complejo en el funcionamiento de la comarca, precisamente cuando estaba en franco peligro de extinción. Tres perspectivas interrelacionadas ayudan, por tanto, a comprender la dimensión socio-ecológica que queremos destacar aquí: el patrimonio, el desarrollo y la práctica cotidiana.

El devenir del tomate «rosao» en los últimos años corresponde a un auténtico proceso de patrimonialización, sólo que un tanto heterodoxo y atípico (lo que curiosamente nos anima a reflexionar sobre la eficacia de los procesos de patrimonialización más ortodoxos). Lejos de los cauces oficiales para las declaraciones patrimoniales en Andalucía (Consejerías de Cultura y/o Medio Ambiente), la iniciativa local y el patrocinio de Slow Food han desatado un proceso de reconocimiento del tomate «rosao» que alcanza dimensión internacional. Además, y a diferencia de los procedimientos patrimonializadores habituales, el producto no ha debido escoger si su carácter patrimonial deviene de su significación cultural o natural, sino que bajo su sentido como alimento y según las perspectivas de la ecogastronomía, funde —tal como ocurre en su significación real— su dimensión ambiental y cultural. Por si fuera poco, la inclusión en el Arca del Gusto, si bien procura «protección», no tiende a provocar una separación espacial y temporal entre el objeto patrimonial y la gente (como ocurre con frecuencia en los procesos patrimonializadores), sino antes bien procura el acercamiento entre patrimonio y sociedad en el sentido de animar a que el producto sea consumido, a que se estrechen los lazos efectivos entre el tomate y la gente a partir de su cultivo y sobre todo de su degustación. En virtud de todo ello hemos creído ver en la rehabilitación del cultivo del tomate en la comarca un proceso de patrimonialización de lo vivo, antes que la generación de un patrimonio separado del funciona-

miento cotidiano y centrado sobre objetos ya muertos o languidecientes. El tomate, como patrimonio, adquiere un sentido eminentemente dinámico, como catalizador socio-ecológico. No se nos escapa que esta circunstancia tiene mucho que ver con el hecho de que el objeto sea un alimento. En este caso, la patrimonialización implica inmediatamente una irrupción radical e íntima del objeto patrimonial, ya que simple y llanamente «se come» y no sabríamos decir hasta qué punto habría que plantearse si el patrimonio alimentario tiene una naturaleza distinta a otros patrimonios.

Con ello se vincula patrimonialización y desarrollo, salvando uno de los habituales ámbitos polémicos en la investigación y aplicación antropológica. Tregear *et al.* (2007) nos muestran que los productos regionales son una forma de capital cultural y como tal contribuyen al desarrollo rural, de ahí la importancia de sus certificaciones y promociones. Pero obviamente ello depende del sentido de esas certificaciones y del propio modelo de desarrollo que se persiga⁶. En primer lugar, es fundamental —al menos desde un enfoque socio-ecológico— que los productos en sí tengan un efecto transversal sobre todas las dimensiones de la vida rural, porque sólo en estos casos su potenciación contribuirá efectivamente al desarrollo integral. Conviene además tener presente que las calificaciones, certificaciones o reconocimientos sobre productos agroganaderos pueden acarrear consecuencias negativas (Treager *et al.* 2007: 16) o al menos efectos dispares. Sin ir más lejos, en la Sierra de Aracena podemos establecer la comparación entre dos productos bien distintos: el cerdo ibérico y el tomate «rosao», sus certificaciones y los modelos de desarrollo que se derivan de uno y otro. En este sentido, lo fundamental es comprobar en qué medida el mercado subsume el propio proceso de promoción del producto, inundándolo completamente sin dejar apenas resquicio a otras lógicas de desarrollo.

El cerdo ibérico goza de una certificación oficial (denominación de origen según normativa comunitaria europea) que obedece principalmente a intereses de los elaboradores (mataderos) y comercializadores. Los ganaderos —en gran parte empresas familiares— sienten que toda la normativa reguladora que busca la «autenticidad» del cerdo se les impone, más que sentirse parte de ella. La certificación del cerdo ibérico en la comarca se enfoca exclusivamente hacia el mercado exterior. Sin embargo, diversos estudios han mostrado la dimensión cultural del cerdo a nivel comarcal y doméstico (Cáceres *et al.* 2001; Cáceres y Quintero 1992; Quintero 2001), las matanzas anuales para el uso doméstico presentan características análogas a las que hemos comprobado en torno al embotellado del tomate «rosao»: sociabilidad y reciprocidad. Asimismo, resulta evidente el papel medioambiental de este tipo de ganadería, ya que constituye uno de los definidores básicos de la dehesa como ecosistema (Acosta Naranjo 2002; Lavado Contador *et al.* 2000; WWF/Adena 2006). El desarrollo del cerdo ibérico ha tenido un impacto central sobre la economía comarcal, al punto que es uno de sus dinamizadores principales, junto con el turismo. Pero, como ocu-

⁶ En este sentido resultaría muy interesante la comparación general entre el efecto de las políticas de protección-patrimonialización oficiales y la acción que en el mismo sentido, pero con otros cauces y estrategias, realizan distintas organizaciones civiles centradas en la producción o consumo de alimentos. Cavazzani (2008) nos ofrece un análisis esclarecedor de la acción de algunas de estas organizaciones en Italia. No obstante —y aunque nuestras conclusiones señalan su oportunidad— dicha comparación y análisis excede los objetivos y posibilidades del presente estudio.

rre con este último, el peligro aparece cuando la lógica de mercado no duda en saturar su potencialidad hasta llegar a los rendimientos decrecientes, sea por exceso de oferta, sea por problemas de intensificación en el uso del espacio. El proceso de desarrollo del cerdo ibérico se ha centrado casi en exclusividad en potenciar su valor de mercado, dejando de lado sus dimensiones domésticas y culturales, y todo ello —en sí mismo— corre riesgo de convertirse en un problema ambiental y económico. En efecto, la sobreexplotación de la dehesa conlleva una degradación notable del ecosistema y la excesiva producción, sin control de calidad, ha contribuido a una grave crisis del sector.

Por su parte, el tomate «rosao» goza de una calificación que podríamos llamar «alternativa» (Arca del Gusto) que afecta a productores directos y restauradores —no a intermediarios ni manipuladores. En principio, busca la reactivación de un producto de autoconsumo que se estaba perdiendo y que ahora se empieza a comercializar, propiciando tímidamente una activación de su monetización. Igualmente procura un efecto rehabilitador sobre un ecosistema en estado de abandono: los ruedos. Podríamos decir que el renacimiento del tomate tiene como principal objeto su significación socio-ecológica, mas sin desconsiderar sus posibles potencialidades en el mercado, todo lo contrario: no en vano se sitúa de forma privilegiada en los restaurantes.

El tomate es objeto prioritario de reciprocidad, afianza lazos sociales y afectivos; de ahí que su importancia, más allá del valor monetario, continúe pesando sobre los usos y la economía doméstica. De igual manera, el cerdo ibérico mantiene vigente esa dimensión doméstica y convivial (matanza, comensalidad) pero en paralelo a una presencia más acusada en el mercado. No obstante, hemos de tener muy presente que las redes de producción, distribución y consumo de los productos alimentarios locales son muy complejas (Sonnino y Marsden 2006), ya que en ellas se mezclan inextricablemente pautas tradicionales, convencionales y alternativas. Así el tomate «rosao», pero sobre todo los productos del cerdo ibérico, nos muestran cómo articulan redes, lógicas y significaciones muy distintas en el ámbito de lo doméstico y en el del mercado. Sin embargo, el peso prioritario de unas u otras redes determina la dimensión socio-ecológica del producto en sí. En el caso del cerdo ibérico se ve claramente cómo, al potenciarse la vertiente mercantil y la explotación intensiva, se producen muestras inequívocas de desgaste ambiental y menoscabo de su valor comunitario.

La reciprocidad, ya lo dijimos, insta una conciencia de conciencia. Y esta es indispensable para pensar una co-evolución resiliente, pues no solo concierne a los vínculos sociales, sino también a los ambientales. El tomate se cultiva principalmente para degustar e intercambiar; incluso si la venta es una de las salidas del producto. Pero hay más, cultivar permite alimentar la convivialidad, dar otra dimensión a la misma vida.

Visto desde esta perspectiva, la pervivencia del tomate podría entenderse como umbral de una sostenibilidad solo verosímil si existe complementariedad eficiente entre mercado y reciprocidad. El tomate se ha mantenido contra la lógica del mercado por su papel como objeto de intercambio y sociabilidad. Ahora bien, ya se venden los plantones de tomate que antes se regalaban; ¿es esto señal de una expansión irrefrenable del tomate «rosao» fuera de la sierra? Ese umbral tiene que ver con que el mercado no ahogue el básico compartir. Conservar la ambivalencia mercado-reciprocidad

del tomate «rosao» parece la clave. Un *chorizo blanco* o una *morcilla tonta* es algo que se vende y que se ofrece, lo mismo que una cestilla de tomates frescos o un frasco de tomate embotellado.

No podemos tampoco olvidar que, de haber estado aún activa, la huerta hubiera sido un amortiguador considerable de la crisis económica actual, factor de salvaguarda del que no se ha sabido medir el alcance. Se ha creído que el maná venía del salario fijo, del empleo en el sector de la construcción, sin tener en cuenta otra realidad. Tal como nos comentaba un anciano que clasificaba sus papas: «mientras haya papas, hay que comer», quizá él ha visto ya muchos vaivenes de la vida y vislumbra la huerta como refugio, las nuevas generaciones todavía no lo valoran así. Para ellos la agricultura era cosa del pasado, aun si la tenían a flor de piel, aun si muchos crecieron entre las matas. No obstante, en Calabazares sólo tres huertas de las que continúan en activo viven plenamente para el mercado, todas las demás existen por y para el autoconsumo, el intercambio, la familia y la despensa. Esta circunstancia —que desde una mentalidad de mercado indicaría «atraso»— es hoy muestra de la vitalidad del cultivo y de su significación socio-ecológica, al tiempo que constituye el más firme pilar de su contribución al desarrollo y a la biodiversidad. Sólo desde esa pervivencia familiar puede explicarse el renacimiento gastronómico del tomate «rosao». Parece pues evidente que el devenir de esta variedad hortícola ilustra una forma particular de desarrollo que alimenta una cierta autonomía respecto al mercado (Ploeg 2010), y que se complementa con versiones desarrollistas más ortodoxas cuyo único norte es la monetarización.

Pero aún hay otra dimensión que merece la pena ser explorada. Además de alternativa a modelos hegemónicos de patrimonialización y desarrollo, el tomate «rosao» nos coloca ante el mundo de las prácticas cotidianas. No intentamos fundar una dicotomía, dado que el mercado, la burocracia y las prácticas constituyen ámbitos ubicuos en nuestro mundo; sin embargo, las iniciativas pueden acentuar más o menos cada una de estas esferas de nuestra vida. El devenir del tomate en la Sierra de Aracena anima un modelo de desarrollo más enfocado al cambio de prácticas personales y colectivas que a las usuales estrategias de desarrollo territorial centradas en la promoción de cara al mercado y la creación de empleo, o en la catalogación como bienes culturales y espacios protegidos. No obstante, tampoco se desconsideran estas estrategias.

El tomate «rosao» implica ante todo otra forma de alimentarse, de producir, de valorar el alimento, incluso de comprar... En este sentido, esa transformación de prácticas se condensa en torno a una particular conexión de lo rural con lo urbano a través del alimento y su gastronomía. El turismo es gastronómico en tanto en cuanto es necesario el peregrinaje para la adquisición del producto, el tomate tiene sus «lugares». Asimismo el producto no es factible todo el año, sino que tiene «su tiempo», y los espacios de su cultivo y consumo están determinados. Todo ello contribuye a que el tomate «rosao» tienda a convertirse en una especie de objeto de culto gastronómico, principalmente porque al marcar él y no el mercado sus «lugares» y «tiempos» constituye en sí mismo un reto al sistema global. No es de extrañar que se convierta en símbolo de resistencia a la industrialización de la comida. Y ello no es sólo comprobable en los conscientes consumidores urbanos, sino principalmente en los propios habitantes de estas zonas «periféricas», como la sierra de la Aracena, que comienzan

a establecer en los propios alimentos una fuente de resistencia a las tendencias exógenas y por tanto de identificación colectiva. El tomate alcanza así la dimensión de práctica cotidiana en cuanto que resistencia alimentaria, ¡y todo ello disfrutando del gusto de un producto sin par!

Al ponerse en relación al campesino, el restaurador y el comensal se desata un proceso que tiene que ver con el patrimonio, el desarrollo y las prácticas cotidianas, que alcanza un indiscutible carácter socio-ecológico, y que paradójicamente presenta una frontera en el mercado. El tomate «rosao» renace en tanto en cuanto se sitúa en un equilibrio frágil e inestable entre la esfera de lo privado-doméstico y lo público-mercado; precisa de ambos mundos para seguir siendo, pero un exceso de éxito en el mercado podría erosionar la cualidad dialógica que hoy tiene y que lo convierte en una referencia para la práctica cotidiana, dentro y fuera de la comarca. El tomate «rosao» resiste la especulación inmobiliaria, al tiempo que aviva gustosamente las cenas del invierno; evoca tiempos pasados tal y como se presenta en la vanguardia gastronómica de una feria internacional; activa la convivialidad trazando un horizonte de negocio artesano; ilumina la tradición del mundo campesino y cataliza la neoruralidad; todo ello matizando nuestra forma de comer.

BIBLIOGRAFÍA CITADA

- Acosta Naranjo, R. 2002. *Los entramados de la diversidad. Antropología social de la Dehesa*. Badajoz: Diputación Provincial.
- Allard, J. 2000a. «El tomate. Un largo trayecto hasta la mesa». *Historia Caribe* 6: 45-54.
- Allard, J. 2000b. «El tomate del Purgatorio a la Gloria», en *XIV Jornadas de la Comarca de la Sierra*: 21-35. Huelva: Diputación de Huelva.
- Armesto López, X. y Gómez Martín, B. 2006. «Tourism and quality agro-food products: an opportunity for the Spanish countryside». *Tijdschrift Voor Economische en Sociale Geografie* 97 (2): 166-177.
- Bessièrre, J. 1998. «Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in rural areas». *Sociologia Ruralis* 38 (1):21-34.
- Cáceres, R. y Quintero, V. 1992. «Economía doméstica en torno al cerdo y cultura de frontera en la raya de Portugal (Huelva)». *Anuario Etnológico de Andalucía 1991*: 141-144.
- Cáceres, R. et al. 2001. *Un contexto para la tradición. La matanza en el área fronteriza de Huelva*. Sevilla: Consejería de Cultura.
- Cantero, P. 1989. *Reine des Anges, Dame des eaux. Usages et significations de l'eau dans la vie d'une communauté de l'Ouest Andalou*. Bordeaux, Université Bordeaux II (Memoire de Maîtrise) (inédita).
- Cantero, P. 2000. «La matanza vegetal. Representaciones, Rituales, y usos del tomate en la Sierra», en *XIV Jornadas de la Comarca de la Sierra*: 37-58. Huelva: Diputación Provincial.
- Cantero, P. 2004. «El tomate está de fiesta. Matanza vegetal y liberación de simientes», en P. A. Cantero y Hernández, B., *La matanza vegetal, un rito en la Sierra de Huelva*. Almonaster: Ayuntamiento de Almonaster la Real.
- Cantero, P. y Hernández, B. 2004. *La matanza vegetal, un rito en la Sierra de Huelva*. Almonaster: Ayuntamiento de Almonaster la Real.
- Cavazzani, A. 2008. «Innovazione sociale e strategie di connessione delle reti alimentari alternative». *Sociologia urbana e rurale* 87:97-116.
- Contreras J. y Gracia, M. 2005. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Cristóvão, A.; Tibério, L. y Abreu, S. 2008. «Restauração, turismo e valorização de produtos agroalimentares locais: O Caso do Espaço fronteiriço do Douro-Duero». *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 6 (2):281-290.

- Everett, S. y Aitchison, C. 2008. «The role of food tourism in sustaining regional identity: a case study of Cornwall, South West England». *Journal of Sustainable Tourism* 16 (2): 150-167.
- Fischler, C. (coord.). 1979. *La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*, *Communications* 31.
- Fischler, C. 1990. *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*. París: Odile Jacob.
- Fischler, C. y Masson, E. 2008. *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. París: Odile Jacob.
- Gignoux, E. 1992. *La tomate: Histoire d'un discours, XVI-XIX siècles*. Memoire de D.E.A. École Pratique des Hautes Etudes, París (inédito).
- Goody, J. 1995. *Cocina, cusine y clase*. Barcelona: Gedisa.
- Illich, I. 1974. *La convivialidad*. Barcelona: Seix Barral.
- Ingold, T. 2000. *The Perception of the Environment*. Londres: Routledge.
- Lavado Contador, J. F. et al. 2000. *La debesa. Estado actual de la cuestión*. Cáceres: Universidad de Extremadura.
- Mauss, M. 2010. *Ensayo sobre el don*. Barcelona: Katz ediciones.
- Miele, M. y Murdoch, J. 2002. «The practical aesthetics of traditional cuisine: Slow Food in Tuscany». *Sociologia Ruralis* 42 (4):312-328.
- Montanari, M. 2006. *La comida como cultura*. Madrid: Trea.
- Murdoch, J. y Miele, M. 2004. «A new aesthetics of food? Relational reflexivity in the 'alternative' food movement», en M. Harvey; McMeekin, A. y Warde, A. (eds.), *Qualities of Food*: 156-173. Manchester: Manchester University Press.
- Norgaard, R. B. 1994. *Development Betrayed: the end of progress and a coevolutionary revisioning of the future*. Londres: Routledge.
- Nosi, C. y Zanni, L. 2004. «Moving from 'typical products' to 'food related' services: The Slow Food case as a new bussines paradigm». *British Food Journal* 106 (10-11): 779-792.
- Petrini, C. 2007. *Bueno, limpio y justo. Principios de una nueva gastronomía*. Madrid: Carpe Diem.
- Petrini, C. y Pitte, A. 2004. «Comment Retrouver L'art De Bien Manger ?». *Actes Sud | La Pensée de Midi* 3: 7-11
- Pietrykowski, B. 2004. «You Are What You Eat: The Social Economy of the Slow Food Movement». *Review of social economy* LXII (3): 307-321.
- Ploeg, J. D. van der. 2010. *Nuevos campesinos. Campesinos e imperios alimentarios*. Barcelona: Icaria.
- Quintero, V. 2001. *Las Matanzas. Viejas y nuevas estrategias domésticas*. Huelva: Diputación Provincial.
- Richardson, P. 2009. «Tomato. Minority Report». *Spain Gourmetour* 77: 15-27.
- Scaltriti, B. 2008. «Gastronomic Sciences: Slow Food Revolution Versus Gene Revolution». *First International Conference On Economic De-Growth For Ecological Sustainability and Social Equity*. París, April 18-19th.
- Sonnino, R. y Marsden, T. K. 2006. «Beyond the divide: Rethinking relations between alternative and conventional food networks in Europe». *Journal of Economic Geography* 6 (2):181-199.
- Temple, D. 2000. «La comunidad». *Revista Iberoamericana de Autogestión y Acción Comunal*. 2ª época 35-36-37: 27-37.
- Temple, D. 2003. *Las estructuras elementales de la reciprocidad*. La Paz: TARI-Plural editores.
- Tregear, A., et al. 2007. «Regional foods and rural development: the role of product qualification». *Journal of Rural Studies* 23:12-22.
- wwf/Adena. 2006. *La debesa en los Programas de Desarrollo Rural 2007-13*. WWF/Adena, Sevilla.

Fecha de recepción: 26 de junio de 2011

Fecha de aceptación: 6 de marzo de 2012