



**PROCESOS DE CONSTRUCCIÓN DE LA REPUTACIÓN  
TERRITORIAL EN PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS  
LOCALIZADAS DEL OCCIDENTE ANDALUZ:  
CASTILLEJA DE LA CUESTA E ISLA CRISTINA**

---

Programa de Doctorado  
Cultura e Identidades en las Sociedades Contemporáneas

Departamento de Antropología Social  
Facultad de Geografía e Historia  
Universidad de Sevilla

**TESIS DOCTORAL**

Trabajo presentado para optar a la titulación de Doctor en Antropología Social

Doctorando  
Jorge Alberto Garufi Aglamisis

Directores  
Dr. Pablo Palenzuela Chamorro  
Dr. David Florido del Corral

Junio de 2014



# ÍNDICE GENERAL





# ÍNDICE GENERAL

## ÍNDICE

|  |     |
|--|-----|
| <b>AGRADECIMIENTOS</b> .....   | 11  |
| <b>A MODO DE INICIO</b> .....  | 17  |
| <b>CAPÍTULO 1. PUNTO DE PARTIDA</b> .....  | 25  |
| 1. SITUACIÓN INICIAL .....   | 27  |
| 1.1. LAS PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS CON REPUTACIÓN TERRITORIAL<br>¿UNA ESPECIE EN EXTINCIÓN? .....                          | 30  |
| 1.2. LAS PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS CON REPUTACIÓN TERRITORIAL<br>¿UNA REALIDAD PUJANTE? .....                              | 34  |
| 1.3. A MODO DE BALANCE .....   | 38  |
| 2. PRESENTACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN .....  | 40  |
| 3. TRABAJO DE TESIS DOCTORAL .....   | 43  |
| 3.1. OBJETOS DE INVESTIGACIÓN .....  | 43  |
| 3.2. OBJETIVOS DEL TRABAJO .....   | 44  |
| 3.3. HIPÓTESIS DEL TRABAJO .....   | 44  |
| 3.4. UNIDADES DE ANÁLISIS .....  | 45  |
| 3.5. UNIDADES DE OBSERVACIÓN .....   | 45  |
| 3.5.1. Castilleja de la Cuesta .....   | 46  |
| 3.5.2. Isla Cristina .....   | 46  |
| 3.6. PERSPECTIVA METODOLÓGICA .....  | 48  |
| 3.7. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN .....   | 50  |
| 3.7.1. La observación participante .....   | 51  |
| 3.7.2. La entrevista .....   | 51  |
| 3.7.3. El análisis documental .....  | 53  |
| 3.7.4. La fotografía .....   | 54  |
| <b>CAPÍTULO 2. HERRAMIENTAS PARA MIRAR Y ENTENDER</b> .....  | 57  |
| 1. DEFINIENDO NUESTRO MARCO .....  | 59  |
| 2. PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS Y TERRITORIO: UNA RELACIÓN COMPLEJA .....   | 63  |
| 2.1. EL MARCO TERRITORIAL .....  | 67  |
| 2.2. PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS CON REPUTACIÓN TERRITORIAL .....  | 70  |
| 2.3. LAS FUENTES DE ESPECIFICIDAD DE LAS PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS<br>CON REPUTACIÓN TERRITORIAL .....                     | 78  |
| 2.4. LOS NUEVOS MODELOS ALIMENTARIOS .....   | 81  |
| 2.5. CALIDADES ESPECÍFICAS ASOCIADAS A UN TERRITORIO .....   | 85  |
| 2.5.1. ¿Por qué hablar de calidad? .....   | 85  |
| 2.5.2. La calidad específica asociada a un territorio .....  | 88  |
| 3. ALIMENTACIÓN Y PROCESOS DE IDENTIFICACIÓN COLECTIVA .....   | 90  |
| 4. PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS CON REPUTACIÓN TERRITORIAL, CULTURAS<br>DEL TRABAJO Y DISCURSOS DE IDENTIFICACIÓN LOCAL ..... | 94  |
| 5. ACERCA DEL SABER-HACER AGROALIMENTARIO .....  | 98  |
| 6. TERRITORIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN: EL ENFOQUE SIAL .....  | 107 |
| 7. LAS PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS CON REPUTACIÓN TERRITORIAL Y SU<br>CONTRIBUCIÓN A LA DINAMIZACIÓN TERRITORIAL .....       | 112 |
| 8. PATRIMONIO GASTRONÓMICO .....   | 114 |
| 8.1. LA GASTRONOMÍA COMO CRITERIO DE ACOTACIÓN .....   | 117 |
| 8.2. ¿PATRIMONIO GASTRONÓMICO = ARQUEOLOGÍA DEL GUSTO? .....   | 125 |
| 8.3. ACERCA DE LA "AUTENTICIDAD" .....   | 126 |
| <b>CAPÍTULO 3. CONSTRUYENDO TERRITORIOS</b> .....  | 129 |
| 1. LA PERTINENCIA DEL ANÁLISIS TERRITORIAL .....   | 131 |
| 2. ISLA CRISTINA .....   | 135 |
| 2.1. SITUACIÓN, EXTENSIÓN Y LÍMITES .....  | 136 |
| 2.2. EL TERRITORIO Y LA NATURALEZA .....   | 137 |
| 2.2.1. Evolución y estructura geológica .....  | 137 |
| 2.2.2. Climatología .....  | 137 |

|   |  |            |
|---|--|------------|
| 2.2.3.  | La red hidrográfica y la ría Carreras.....   | 138        |
| 2.2.4.  | La vegetación y la fauna .....   | 138        |
| 2.3.  | UNIDADES AMBIENTALES DE ISLA CRISTINA.....   | 140        |
| 2.3.1.  | La zona nerítica .....   | 141        |
| 2.3.2.  | Las playas y el ámbito dunar .....   | 143        |
| 2.3.3.  | Las marismas.....  | 144        |
| 2.3.4.  | El espacio agrario .....   | 144        |
| 2.3.5.  | Los cabezos y barrancos .....  | 145        |
| 2.4.  | NÚCLEOS DE POBLACIÓN.....  | 145        |
| 2.5.  | DINÁMICA HISTÓRICA DE ISLA CRISTINA .....  | 146        |
| 2.6.  | DINÁMICA DEMOGRÁFICA DE ISLA CRISTINA .....  | 152        |
| 2.7.  | DISTRIBUCIÓN DE LA FUERZA DE TRABAJO EN ISLA CRISTINA .....  | 156        |
| 2.8.  | EL SIAL DE LOS PRODUCTOS DEL MAR .....   | 159        |
| 2.9.  | LA NUEVA AGRICULTURA .....   | 162        |
| 3.  | CASTILLEJA DE LA CUESTA .....  | 169        |
| 3.1.  | EMPLAZAMIENTO DE CASTILLEJA DE LA CUESTA .....   | 169        |
| 3.2.  | CONFIGURACIÓN ESPACIAL DE CASTILLEJA DE LA CUESTA .....  | 171        |
| 3.2.1.  | El casco antiguo .....   | 172        |
| 3.2.2.  | Barrios anexos al casco antiguo .....  | 172        |
| 3.2.3.  | Nueva Sevilla .....  | 173        |
| 3.2.4.  | Las nuevas barriadas.....  | 173        |
| 3.3.  | DINÁMICA HISTÓRICA DE CASTILLEJA DE LA CUESTA.....   | 174        |
| 3.4.  | DINÁMICA DEMOGRÁFICA DE CASTILLEJA DE LA CUESTA.....   | 176        |
| 3.5.  | DISTRIBUCIÓN DE LA FUERZA DE TRABAJO EN CASTILLEJA DE LA CUESTA .....  | 180        |
| 3.6.  | EL SECTOR PRODUCTOR DE LAS TORTAS DE ACEITE .....  | 182        |
| <b>CAPÍTULO 4. ALIMENTOS CON HISTORIA .....</b> |  | <b>185</b> |
| 1.  | LA PERTINENCIA DEL ANÁLISIS HISTÓRICO.....   | 187        |
| 2.  | PERIODIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE LAS TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA.....                                       | 190        |
| 2.1.  | Génesis del sector.....  | 190        |
| 2.2.  | 1910-1920: primeras elaboraciones comerciales.....   | 193        |
| 2.3.  | 1921-1929: apertura de los primeros obradores .....  | 196        |
| 2.4.  | 1930-1958: consolidación de la territorialización de la producción de tortas.....  | 198        |
| 2.5.  | 1959-1981: auge local de la producción de tortas .....   | 204        |
| 2.6.  | 1982-1999: ocaso de la producción local de tortas .....  | 208        |
| 2.7.  | 2000-2010: el resurgimiento de la torta de aceite de Castilleja de la Cuesta .....   | 211        |
| 3.  | PERIODIZACIÓN DEL SIAL DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE ISLA CRISTINA .....   | 214        |
| 3.1.  | 500 a.C – 1720 d.C.: Antecedentes previos al SIAL.....   | 216        |
| 3.1.1.  | La industria salazonera en el mundo antiguo.....   | 216        |
| 3.1.2.  | La pesca y las salazones en Al-Andalus .....   | 220        |
| 3.1.3.  | Actividad pesquera y transformación de las capturas durante la Edad Moderna.....   | 220        |
| 3.2.  | 1720-1799: Los primeros pasos del SIAL.....  | 222        |
| 3.3.  | 1800-1869: Inicio de una gestión local.....  | 227        |
| 3.4.  | 1870-1899: Modernización de la flota, intensificación del esfuerzo pesquero y diversificación del sector transformador ..... | 229        |
| 3.5.  | 1900-1925: Los años de oro del SIAL .....  | 234        |
| 3.6.  | 1926-1935: Los años del estancamiento.....   | 236        |
| 3.7.  | 1936-1959: Un crecimiento extensivo sobre bases tecnológicas muy frágiles .....  | 237        |
| 3.8.  | 1960-1977: Cambio del modelo pesquero y transformador .....  | 239        |
| 3.9.  | 1978-1996: Cierre de los caladeros exteriores y avance hacia las especies de mesa .....                                      | 241        |
| 3.10.   | 1997-2010: Impulso al protagonismo de los actores del SIAL y a la diversificación productiva .....                           | 244        |
| <b>CAPÍTULO 5. UNA VISIÓN DE CONJUNTO .....</b> |  | <b>249</b> |
| 1.  | MUCHO MÁS QUE COMIDA.....  | 251        |
| 2.  | EL SECTOR DE LA MAR EN ISLA CRISTINA .....   | 254        |
| 2.1.  | SECTOR PRIMARIO.....   | 254        |
| 2.1.1.  | Pesca extractiva .....   | 254        |
| 2.1.2.  | Marisqueo a pie .....  | 263        |
| 2.1.3.  | Acuicultura marina .....   | 265        |
| 2.2.  | SECTOR SECUNDARIO .....  | 268        |

|  |  |            |
|--|--|------------|
| 2.2.1.   | Industrias transformadoras de los productos de la pesca .....                                  | 268        |
| 2.2.2.   | Construcción, reparación y mantenimiento naval .....   | 271        |
| 2.2.3.   | Alimentación y restauración .....  | 273        |
| 2.3.   | SECTOR TERCIARIO .....   | 273        |
| 2.3.1.   | Comercialización de los productos de la mar .....  | 273        |
| 2.3.2.   | Venta de suministros.....  | 275        |
| 2.3.3.   | Gestión y administración.....  | 275        |
| 3.   | EL SECTOR DE LAS TORTAS DE ACEITE EN CASTILLEJA DE LA CUESTA .....                             | 276        |
| 3.1.   | PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS .....   | 277        |
| 3.2.   | ESTABLECIMIENTOS PRODUCTORES DE TORTAS DE ACEITE .....   | 280        |
| 3.3.   | MANTENIMIENTO .....  | 287        |
| 3.4.   | DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE TORTAS DE ACEITE.....                      | 288        |
| 3.5.   | GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN .....   | 289        |
| <b>CAPÍTULO 6. A FUERZA DE TRABAJAR .....</b>                        |  | <b>291</b> |
| 1.   | LA RELEVANCIA DE LA DIMENSIÓN TÉCNICA.....   | 293        |
| 2.   | MOJAMA DE ATÚN DE ISLA CRISTINA.....   | 295        |
| 2.1.   | ACERCA DE LA ESPECIFICIDAD TERRITORIAL DE LA MOJAMA DE ISLA CRISTINA .....                     | 297        |
| 2.2.   | PROCESO PRODUCTIVO PARA LA ELABORACIÓN DE LA MOJAMA.....                                       | 303        |
| 2.2.1.   | Elección de las materias primas .....  | 303        |
| 2.2.2.   | Recepción del atún.....  | 308        |
| 2.2.3.   | Descongelado del atún .....  | 308        |
| 2.2.4.   | Ronqueo del atún .....   | 309        |
| 2.2.5.   | Salazón de la mojama .....   | 324        |
| 2.2.6.   | Lavado y desalado de la mojama .....   | 325        |
| 2.2.7.   | Secado de la mojama .....  | 325        |
| 2.2.8.   | Acondicionamiento y envasado de la mojama.....   | 327        |
| 2.3.   | ESQUEMA DEL PROCESO PRODUCTIVO DE LA MOJAMA .....  | 332        |
| 3.   | LAS TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA .....  | 333        |
| 3.1.   | CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS.....  | 334        |
| 3.2.   | CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO .....  | 339        |
| 3.3.   | ACERCA DE LA ESPECIFICIDAD TERRITORIAL DE LAS TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA..... | 340        |
| 3.4.   | PROCESO DE ELABORACIÓN.....  | 341        |
| 3.4.1.   | Dosificación de las materias primas y elaboración de la masa .....                             | 341        |
| 3.4.2.   | División de la masa .....  | 344        |
| 3.4.3.   | Labrado de la masa.....  | 346        |
| 3.4.4.   | Mojado de la torta.....  | 347        |
| 3.4.5.   | Horneado de las tortas .....   | 347        |
| 3.4.6.   | Enfriado y retirada de las tortas de las latas .....   | 349        |
| 3.4.7.   | Envasado.....  | 350        |
| 3.5.   | ESQUEMA DEL PROCESO PRODUCTIVO DE LA TORTA DE ACEITE .....                                     | 352        |
| <b>CAPÍTULO 7. ALIMENTO CONSTRUIDO, ALIMENTO QUE CONSTRUYE .....</b> |  | <b>353</b> |
| 1.   | DESDE LA GENTE Y HACIA LA GENTE .....  | 355        |
| 2.   | CON HONDAS RAÍCES.....   | 356        |
| 2.1.   | CUESTIÓN DE CONOCIMIENTO .....   | 356        |
| 2.1.1.   | © La Comunidad .....   | 358        |
| 2.1.2.   | A cada cual lo suyo .....  | 359        |
| 2.1.3.   | Enseñar y aprender a hacer.....  | 368        |
| 2.2.   | CUESTIÓN DE TRABAJO .....  | 371        |
| 2.2.1.   | ¡Somos nosotros!.....  | 373        |
| 2.2.2.   | El mundo de los vínculos.....  | 377        |
| 2.2.3.   | ¿Tareas de hombres y tareas de mujeres?.....   | 384        |
| 2.2.4.   | Hay que producir más.....  | 387        |
| 2.3.   | CUESTIÓN DE ORIGEN.....  | 390        |
| 2.3.1.   | Alimentos con apellido.....  | 390        |
| 2.3.2.   | Alimentos singulares .....   | 397        |
| 2.4.   | CUESTIÓN DE IDENTIFICACIÓN .....   | 407        |
| 2.4.1.   | Comidas que nos definen .....  | 408        |
| 2.4.2.   | Comidas que los definen .....  | 416        |

|  |     |
|--|-----|
| <b>CAPÍTULO 8. TESOROS DE LA TIERRA, DE LA MAR Y DE SUS GENTES</b> ..... | 425 |
| 1. ACERCA DEL CONCEPTO DE PATRIMONIO .....                               | 427 |
| 1.1. PATRIMONIOS Y PATRIMONIALIZACIONES .....                            | 427 |
| 1.2. EL PATRIMONIO COMO REFERENTE TERRITORIAL.....                       | 434 |
| 2. EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO .....                                      | 439 |
| 2.1. EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO COMO RECURSO DEL TERRITORIO .....        | 454 |
| 3. FORMATOS DE LOS PROCESOS DE PATRIMONIALIZACIÓN ALIMENTARIA .....      | 458 |
| 3.1. PROTECCIÓN JURÍDICA DE LAS PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS .....      | 459 |
| 3.2. FERIAS Y EVENTOS GASTRONÓMICOS .....                                | 470 |
| 3.3. DIVULGACIÓN AMPLIADA.....   | 473 |
| 3.4. TURISMO .....   | 478 |
| <b>A MODO DE... ¿CIERRE?</b> .....                                       | 487 |
| 1. PRINCIPALES APORTACIONES .....  | 489 |
| 4. LO QUE VENDRÁ.....  | 498 |
| <b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....  | 501 |
| <b>ANEXO I</b> .....   | 547 |
| <b>ANEXO II</b> .....  | 555 |

## ÍNDICE DE MAPAS

|  |     |
|--|-----|
| Mapa 1. Situación espacial de Isla Cristina.....                                       | 136 |
| Mapa 2. Unidades ambientales de Isla Cristina .....                                    | 141 |
| Mapa 3. Croquis topográfico de Ayamonte (1811).....                                    | 150 |
| Mapa 4. Situación espacial de Castilleja de la Cuesta.....                             | 170 |
| Mapa 5. Distribución mundial de las pesquerías de atún rabil (2000-2004) .....         | 304 |
| Mapa 6. Distribución de las pesquerías de atún rabil en el Atlántico (2000-2004) ..... | 305 |

## ÍNDICE DE TABLAS

|  |     |
|--|-----|
| Tabla 1. Población de Isla Cristina (1900-2010).....   | 153 |
| Tabla 2. Crecimiento de la población de Isla Cristina (1900-2010).....   | 153 |
| Tabla 3. Evolución de la flota pesquera de Isla Cristina (2006-2011) .....   | 161 |
| Tabla 4. Evolución de la producción en la lonja de Isla Cristina (2005-2010).....  | 162 |
| Tabla 5. Evolución de la superficie agrícola en Isla Cristina (1996-2010) .....  | 164 |
| Tabla 6. Evolución de la superficie citrícola en Isla Cristina (1996-2010) .....   | 167 |
| Tabla 7. Población total de Castilleja de la Cuesta (1900-2010) .....  | 176 |
| Tabla 8. Crecimiento real de la población de Castilleja de la Cuesta (1901-2010) .....   | 177 |
| Tabla 9. Población ocupada en Castilleja de la Cuesta según actividad económica (2001) ..  | 181 |
| Tabla 10. Trabajadores del sector de la mar en la higuera (1776) .....   | 226 |
| Tabla 11. Distribución de tripulantes y embarcaciones en Isla Cristina (1995 y 1998) .....   | 244 |
| Tabla 12. Estructura y características de la flota pesquera andaluza (2011) .....  | 255 |
| Tabla 13. Estructura y características de la flota con puerto base en Isla Cristina(2011) ..                                       | 257 |
| Tabla 14. Producción pesquera extractiva comercializada en lonjas andaluzas (2011) .....   | 258 |
| Tabla 15. Estructura de la producción comercializada en la lonja de Isla Cristina (2011) ..  | 259 |
| Tabla 16. Principales especies subastadas en la lonja de Isla Cristina según peso (2011) ..  | 260 |
| Tabla 17. Principales especies subastadas en la lonja de Isla Cristina según<br>precio (2011).....                                 | 261 |
| Tabla 18. Tripulantes según modalidad de pesca en buques con base en el puerto de<br>Isla Cristina (2011).....                     | 262 |
| Tabla 19. Producción y comercialización de la acuicultura marina en Isla Cristina (2011) ..  | 267 |
| Tabla 20. Nº de explotaciones y superficie agrícola en Castilleja de la Cuesta<br>(1962-2009).....                                 | 278 |
| Tabla 21. Cifras de producción y facturación diaria de las fábricas de tortas de aceite<br>de Castilleja de la Cuesta (1952) ..... | 280 |
| Tabla 22. Nº total de trabajadores en las fábricas de tortas de aceite de Castilleja de la<br>Cuesta (1965).....                   | 282 |
| Tabla 23. Distribución de las fábricas de tortas por sexo y lugar de residencia (1983) .....                                       | 284 |

Tabla 24. Distribución de las fábricas de tortas por sexo y lugar de residencia (2012) ..... 286  
 Tabla 25. Marcas de tortas de aceite y uso del nombre de Castilleja de la Cuesta ..... 391

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Evolución demográfica de Isla Cristina (1900-2010) ..... 153  
 Gráfico 2. Distribución de la fuerza de trabajo en Isla Cristina según régimen de la Seguridad Social (2009) ..... 156  
 Gráfico 3. Índice de dependencia de la pesca en Andalucía (2010) ..... 160  
 Gráfico 4. Evolución de la superficie fresera en Isla Cristina (1996-2010) ..... 166  
 Gráfico 5. Evolución de la superficie citrícola en Isla Cristina (1996-2010) ..... 168  
 Gráfico 6. Evolución de la población de Castilleja de la Cuesta (1900-2010) ..... 177  
 Gráfico 7. Distribución de la fuerza de trabajo ocupada en Castilleja de la Cuesta por sector económico (2001) ..... 180

## ÍNDICE DE FOTOS

Foto 1. Inés Rosales (1920) ..... 197  
 Foto 2. Fábrica de tortas La Primitiva, de Andrés Gaviño (1999) ..... 202  
 Foto 3. Manifestación de trabajadores de la fábrica de tortas de Andrés Gaviño (1999) .... 210  
 Foto 4. Fábrica de tortas Hermanos Prieto Gordillo (2014) ..... 212  
 Foto 5. Confitería La Giralda (2014) ..... 214  
 Foto 6. Sala de labrado en la fábrica de tortas Inés Rosales (Circa 1950) ..... 281  
 Foto 7. Labradoras en la fábrica de Andrés Gaviño (Circa 1980) ..... 285  
 Foto 8. Despachos y tiendas de la firma Inés Rosales (2012 y 2014) ..... 288  
 Foto 9. Descargamento ..... 296  
 Foto 10. Descargado ..... 296  
 Foto 11. Mojama de atún rabil (descargamento) ..... 296  
 Foto 12. Mojama de atún rabil (descargado) ..... 296  
 Foto 13. Corte de mojama ..... 297  
 Foto 14. Atún rabil ..... 304  
 Foto 15. Vista frontal torta de aceite ..... 333  
 Foto 16. Proceso de amasado – Etapa de amasadora 1 ..... 343  
 Foto 17. Proceso de amasado – Etapa de amasadora 2 ..... 344  
 Foto 18. Recepción de las porciones de masa ..... 345  
 Foto 19. Labrado de torta de aceite ..... 346  
 Foto 20. Mojado de la torta ..... 347  
 Foto 21. Armarios de tortas para horno estático ..... 348  
 Foto 22. Carga de armario de tortas en horno estático ..... 348  
 Foto 23. Retirada de tortas de las latas ..... 349  
 Foto 24. Liado de las tortas ..... 350  
 Foto 25. Emplazamiento Museo Gastronómico de Castilleja de la Cuesta, Oficina Comarcal de Turismo y Monumento a la torta de aceite (2014) ..... 484

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Perfil de una salina ..... 265  
 Figura 2. Partes externas del atún rabil ..... 311  
 Figura 3. Pesca de arrastre de fondo ..... 549  
 Figura 4. Pesca al cerco ..... 550  
 Figura 5. Draga hidráulica ..... 550  
 Figura 6. Rastro remolcado ..... 551  
 Figura 7. Redes de enmalle ..... 552  
 Figura 8. Palangre de fondo ..... 552  
 Figura 9. Trampas ..... 553  
 Figura 10. Rastro ..... 554  
 Figura 11. Taladro ..... 554

## ÍNDICE DE DIAGRAMAS

|   |     |
|---|-----|
| Diagrama 1. Recepción del atún.....                                     | 557 |
| Diagrama 2. Descongelado del atún.....                                  | 557 |
| Diagrama 3a. Descabezado .....  | 558 |
| Diagrama 3b. Separación de los morrillos.....                           | 558 |
| Diagrama 3c. Separación de los mormos .....                             | 559 |
| Diagrama 3d. Post-descabezado.....                                      | 559 |
| Diagrama 4. Eviscerado .....  | 560 |
| Diagrama 5. Separación de las aletas pares.....                         | 560 |
| Diagrama 6. Corte del primer flanco .....                               | 561 |
| Diagrama 7. Corte zona dorsal.....                                      | 562 |
| Diagrama 8. Corte zona ventral .....                                    | 563 |
| Diagrama 9. Separación primer cuarto blanco .....                       | 564 |
| Diagrama 10. Separación primer cuarto negro .....                       | 565 |
| Diagrama 11. Separación segundo cuarto blanco.....                      | 566 |
| Diagrama 12. Separación del segundo cuarto negro .....                  | 567 |
| Diagrama 13. Separación de las espinetas.....                           | 568 |
| Diagrama 14. Separación de las colas.....                               | 569 |
| Diagrama 15. Separación de la barriga.....                              | 569 |
| Diagrama 16. Limpieza de los coágulos de sangre.....                    | 570 |
| Diagrama 17. Separación de la filosa .....                              | 570 |
| Diagrama 18. Separación del pellejo del cuarto blanco .....             | 571 |
| Diagrama 19. Separación del sangacho ventral .....                      | 572 |
| Diagrama 20. Separación del conjunto tarantelo-descargamento .....      | 573 |
| Diagrama 21. Separación del pellejo del cuarto negro .....              | 574 |
| Diagrama 22. Separación del sangacho dorsal.....                        | 574 |
| Diagrama 23. Separación repelo .....                                    | 575 |
| Diagrama 24. Separación solomillo .....                                 | 575 |
| Diagrama 25. Separación del conjunto tronco-descargado .....            | 576 |
| Diagrama 26. Limpieza de las huevas de grano .....                      | 576 |
| Diagrama 27. Limpieza de los morrillos .....                            | 577 |
| Diagrama 28. Limpieza y troceado de las espinetas.....                  | 577 |
| Diagrama 29. Salado de los descargados y descargamentos.....            | 578 |
| Diagrama 30. Lavado y desalado de los descargados y descargamentos..... | 579 |
| Diagrama 31. Secado .....   | 580 |
| Diagrama 32. Recortado de las mojamas.....                              | 580 |
| Diagrama 33. Limpieza de las mojamas .....                              | 581 |
| Diagrama 34. Corte y clasificación de la mojama .....                   | 582 |
| Diagrama 35. Envasado de la mojama .....                                | 583 |

## **AGRADECIMIENTOS**





Gratitud...

Resulta paradójico que esta primera página del trabajo sea en realidad la última en ser escrita. A estas alturas vamos empezando a relajarnos y a mirar hacia atrás, por lo que sin ser la más sesuda, es sin dudas la más sentida.

Los seres humanos somos los animales más sociales de la naturaleza... No podía ser de otro modo cuando la mediatización de la cultura en cada uno de los órdenes de nuestra existencia nos distingue de las demás criaturas de este mundo. Indudablemente la cultura es el logro social por antonomasia y permea cada uno de nuestros aspectos, desde los más palpables hasta los más etéreos.

Ninguno de nosotros es capaz de actuar en solitario y eso nos lleva a vivir por y para los demás, aunque con frecuencia no seamos capaces de darnos cuenta de eso. De un modo u otro somos deudores eternos de quienes nos rodean y por lo tanto cada uno de nuestros logros es compartido. En una Tesis Doctoral, la maraña de deudas es particularmente densa, abarcando aspectos afectivos y otros estrictamente operativos; sin la presencia de unos y otros este trabajo jamás se habría llegado a ningún puerto, ni bueno ni malo...

El lector será el que deba valorar esta investigación, ya que no me corresponde realizar crítica alguna, pero puedo afirmar que resume el amor, la generosidad, los recuerdos y los conocimientos de todos aquellos que la hicieron posible. Es por eso que este trabajo no es solamente mío, sino que tiene tantos co-autores que es imposible contarlos... Todos ellos están en sus páginas, en las que procuramos atesorar sus voces y su calor, aunque no consten muchos de sus nombres.

Sin lugar a dudas mi principal deuda es con María José, mi compañera de corazón y de viaje. Cuando el cansancio y el desánimo hacían mella, ella me daba su hombro, su energía y (¿por qué no decirlo?) algún que otro grito. Esta Tesis es tan suya como mía...

Pablo Palenzuela, mi paciente Director, con quien me sentí particularmente a gusto desde los primeros seminarios de Doctorado. Asumió el compromiso de acompañarme desde la investigación realizada para obtener el Diploma de Estudios Avanzados. Agradezco con la mayor sinceridad su compromiso, su actitud llana y sus oportunos consejos.

A David Florido, co-director de este trabajo, gracias.

Mi entrañable Marcelo Champredonde, investigador del INTA de Argentina y Coordinador de la Red SIAL americana, que me ayudó a moldear un modo de entender las comidas y los comeres sobre el que llevo reflexionando casi media vida. Desde el minuto cero compartió conmigo y se brindó sin reservas, en lo intelectual y en lo afectivo. Espero ser alguna vez capaz de corresponderle. Por lo pronto, puedo decir que es mi amigo y mi mentor y eso me emociona.

Agradecimiento absoluto para mi querido y admirado José Muchnik, antropólogo y poeta, coordinador del GIS-SYAL del INRA (Francia), con quien mantengo una deuda intelectual y afectiva enorme. Este generoso amigo tuvo la deferencia de responder prestamente a cada una de mis dudas, de orientarme e incluso de contenerme durante toda la investigación. Gracias, José, muchas gracias...

A mi estimado colega Francisco Serra, Director de la Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo de la Universidad del Algarve, quien a fuerza de buen hacer, pragmatismo y amabilidad me dio la oportunidad de abrir los ojos ante un universo de autores lusófonos que enriquecieron notablemente mi mirar. Me ha ayudado a cumplir el sueño de cultivar ese *cantinho* portugués que tengo en el corazón.

¡Estoy orgulloso y agradecido de tener un amigo artista como Cheia Rodríguez! Incluso en momentos de profundos cambios personales puso su energía y sensibilidad para ayudarme con los mapas y con la portada de esta criatura, mejorando notablemente su estética. Trabajar a su lado significa compartir su afecto, su generosidad y su maravilloso universo de trazos y colores.

Cuando llegué por primera vez a Castilleja de la Cuesta no conocía a nadie. Recuerdo esa mañana de febrero, cuando bajé del autobús en la calle Real y todo me resultaba ajeno. Al poco tiempo tuve la oportunidad de conocer a Lole Chaves, a Margarita Labat y a Juan Prieto. Ellos me abrieron las puertas de su pueblo y me ayudaron a entrar, desde ese momento Castilleja dejó de ser tierra extraña...

Imposible omitir a mi familia, amigos y vecinos de Isla Cristina, mi pueblo adoptivo, que lograron hacerme asomar con el alma a la mar, un mundo que hasta ese entonces solo había conocido en calidad de bañista ocasional (y no demasiado convencido).

A todos y cada uno de mis informantes, que son los dueños de los saberes y de las vivencias que dan sentido a esta investigación y, en última instancia, los verdaderos dueños de este trabajo.

Y por último, y no menos importantes, a mis dos padres (Lucio y Juan Carlos), a mis dos madres (María y Teresa), a mis hermanos y al resto de mi gente que vive al otro lado del mar, a quienes este trabajo ilusiona tanto como a mí.

Antes de entrar en materia, era preciso honrarlos y espero que las siguientes páginas sean capaces de hacerlo, aunque sea un poco...



## A MODO DE INICIO

*...el viaje como descubrimiento, como exploración, como esfuerzo: viajar en busca de la verdad, no de distensión. Viajar significa para mí atención, paciencia para informarme, deseo de saber, de ver, de comprender y de acumular todo el conocimiento. Viajar así supone entrega y un trabajo duro.*

RYSZARD KAPUSCINSKI  
Apuntes nómadas (S/F)



## A MODO DE INICIO

Todo empezó en el 96, cuando obtuve la titulación de antropólogo y acabé un curso de cocina en una de las mejores escuelas de cocina de Buenos Aires. Durante los últimos días de prácticas en un hotel a tiro de piedra de la calle Florida, el jefe de cocina le comentó al Director General de Alimentación que allí estaba trabajando alguien que podía resultar interesante. Recuerdo vivamente esa tarde en que dijeron que fuera al restaurante, que había alguien que quería hablar conmigo. Luego del apretón de manos y taza de café por medio me dijo "Antropólogo y cocinero ¡Que interesante!". Fue así como conocí a Eduardo. Estuvimos hablando sobre la nombradía de las carnes argentinas en el exterior así como del histórico lugar del país en la división internacional del trabajo, granero y carnicería del mundo, siendo ese un activo a explotar. Evidentemente, no era mi interlocutor quien había descubierto que numerosos alimentos poseen una sólida reputación asociada a sus zonas de producción. Él solamente daba cuenta de un hecho y proponía ponerlo en valor. Fue entonces que me invitó a participar en la campaña "Alimentos Argentinos para el Mundo". Así empezó todo...

Yo vengo de un país de inmigrantes, donde cada colectividad reivindica sus comidas y comeres: salames hechos por los friulanos asentados en Colonia Caroya, chocolates y ahumados de ciervo elaborados por los alemanes que viven en San Carlos de Bariloche, repostería con sabor a mil y una noches hecha por los sirios y libaneses... No puedo dejar de volver a plantear el renombre de la carne vacuna de las pampas ni otras joyas como los duraznos San Pedro, el cordero patagónico, el cabrito de Neuquén y las centollas de Tierra del Fuego.

Ese mismo año visité por primera vez Sevilla, donde contemplé admirado el mimo que se le profesaba de este lado del charco a los alimentos locales, un mimo que incluso estaba institucionalizado. Anhelaba conocer todo eso mejor, por lo que comencé a venir seguido buscando quien me enseñara, hasta que en el 2000 me instalé definitivamente y empecé mi Doctorado en la Hispalense, ya que allí había personas que trabajaban en el campo de la antropología de la alimentación.

Desde la más remota antigüedad y hasta finales del siglo XIX las actividades relacionadas con la producción de alimentos en las sociedades humanas han estado fuertemente localizadas, razón por la cual el vínculo entre alimento y territorio ha sido históricamente una realidad palpable. Dicho vínculo devino muchas veces en fuente de reputación de aquellas comidas a las que se les atribuían bondades asociadas a su zona de producción: tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta, mojama de Isla Cristina, vinos de Jerez, mantecados de Estepa, jamón de Jabugo,

piononos de Santa Fe, carne de membrillo de Puente Genil, tomates de Los Palacios, y así hasta el infinito... La reputación que le confiere a un alimento su zona de producción obra el prodigio de transformar al nombre de esta última en un apellido que les permite ser reconocidos y presentarse socialmente.

Etimológicamente la palabra apellido deriva del latín *appellitare* o *appellare*, que significa llamar, haciendo alusión al nombre de familia con que se distinguen las personas. Más específicamente, nos estamos refiriendo a lo que los genealogistas denominan *apellidos toponímicos*, que son aquellos que derivan del lugar de origen o residencia y que se expresan por medio de la preposición "de" o por el genitivo<sup>1</sup>.

La cuestión de las identificaciones a través de los apellidos es muy sugerente. En los pueblos de Andalucía, cuando se quiere identificar a alguien, es usual preguntarle "¿Tú de quién eres?". La intención de tal proceder radica en buscar referentes para situar al individuo en una familia ya conocida. Algo similar sucede con los alimentos, en tanto que la asociación del producto con su zona de origen puede llegar a brindar indicios para caracterizarlo.

La introducción de prácticas de corte industrial en el mundo rural a partir de las últimas décadas del XIX<sup>2</sup>, relacionada con la necesidad de producir alimentos en masa para una población urbana que crecía incesantemente propició la deslocalización y estandarización de numerosas actividades de producción agroalimentaria. De tal modo, se fueron difuminando esos estrechos lazos entre alimento y territorio que la humanidad fue construyendo durante siglos.

Dice el refrán que de lo que se come se cría... Esa idea parece ser el fondo del viejo adagio alemán "*Man ist was man isst*" (uno es lo que come), en el quizá se inspiró Brillat-Savarin (1825) para sentenciar "*Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es*" ("Dime lo que comes y te diré quién eres"). ¿Puede decirse entonces que el ser humano considera que el consumo de un alimento le permite hacerse de sus propiedades? Sobran ejemplos para afirmar que sí: cuando alguien no quiere engordar se abstiene de comer grasas, cuando alguien sufre de diabetes procura eliminar el azúcar, cuando alguien está lejos de su tierra busca sanar el mal de patria comiendo alimentos que la evocan, cuando alguien desea celebrar se procura de un menú extraordinario y en los momentos de amargura comemos dulces. Incluso ha habido guerreros que se comían a sus enemigos para adquirir sus

---

<sup>1</sup> No podemos dejar de mencionar que en las genealogías francesas y alemanas es frecuente el empleo de la preposición "de" precediendo a un apellido toponímico, a modo de indicativo de nobleza de linaje.

<sup>2</sup> La industrialización del mundo rural puede apreciarse a través de actividades entre las que se incluyen la mecanización masiva, la introducción de fertilizantes químicos, los modelos de producción intensiva y la incesante introducción de variedades animales y vegetales obtenidas a través de la ingeniería genética.



capacidades y aptitudes... A nivel biológico, el metabolismo permite que la materia se transforme en energía y en sustancias que van a componer el cuerpo humano. Y algo similar sucede a nivel simbólico, permitiendo que las representaciones y todo aquello que evocan los alimentos se encarnen en quien los consume. Al fin y al cabo, los alimentos son el único bien que se in-corpora (literalmente, se introduce en el cuerpo), alimentando el cuerpo y el alma...

La relevancia de la dimensión social de los alimentos tiene tal magnitud que hace que constituya uno de los ejes de las primeras etapas de nuestra socialización, cuando entre otras cosas se nos "enseña a comer". No cabe ninguna duda de que los alimentos y los modos de comer forman parte de los lazos que nos vinculan a un lugar y/o a una comunidad, ya que aportan material para la construcción de esas identificaciones colectivas que nos sitúan en el mundo. Las comidas y los comeres son un ancla que nos fija a nuestra tierra y a nuestra historia (y que también pueden transportarnos a otras tierras y a otras historias). Y es aquí donde radica el valor simbólico de la comida: no es lo mismo una comida que otra y por tal razón muchas veces le preguntamos ¿Tú de quién eres?

Esta situación nos pone frente a fenómenos de estricta actualidad como la creciente demanda en materia de alimentos localizados, el rescate de su especificidad por parte de las políticas agrarias regionales, nacionales y supranacionales, su lugar en el desarrollo de procesos de dinamización territorial, su inclusión en la esfera del patrimonio cultural, su reivindicación como referente territorial, etc.

A través de esta investigación nos proponemos analizar diversos aspectos de la relación entre alimentos y territorio, centrándonos sobre todo en los procesos de construcción de la reputación territorial de las producciones agroalimentarias localizadas. Para asomarse a esta cuestión es vital ser consciente de todo aquello que pone en juego y que genera el ser humano para producir, elaborar y consumir aquello que come; o por plantearlo en un tono más académico, de comprender la complejidad que entraña el hecho alimentario. Indudablemente, nuestra formación en el campo de la antropología social es una ventaja, en tanto que favorece el desarrollo de la imprescindible mirada holística que exige este tema.

Hemos estructurado nuestra investigación en ocho capítulos, que a modo de itinerario (al fin y al cabo, toda investigación es en esencia un viaje de descubrimiento) conducen a posiciones desde las cuales contemplar y comprender las distintas dimensiones de las producciones agroalimentarias con reputación territorial. Cuando hablamos de posiciones lo hacemos desde la conciencia de la polisemia de este término: posiciones en tanto lugares y posiciones en tanto

posicionamientos intelectuales e ideológicos (que es lo que se ha de construir a través de una investigación científica).

No podemos dejar de destacar que toda Tesis Doctoral es un viaje iniciático. En una charla que tuve una noche con Pablo Palenzuela, motivada por la ansiedad que me generaba la tesis y el temor de perderme, me tranquilizó diciéndome: "una tesis no es la investigación más importante de tu vida, es tan solo tu primera investigación importante". Supongo que cuando dijo esto no se dio cuenta que había logrado disipar unas nubes que ante mis ojos parecían densos nubarrones.

Todo viajero sabe que el viaje comienza con la elección del destino y con la definición de las actividades a llevar adelante. Es por tal motivo que en el primer capítulo presentamos el problema a analizar y planteamos los principales aspectos que rigen la investigación: objetos de investigación, objetivos, hipótesis, unidades de análisis, unidades de observación y metodología. No puede ser de otra forma, ya que toda investigación parte de algún cuestionamiento, algunas preguntas, alguna curiosidad que llevan a investigar. Esas preguntas y las supuestas respuestas, no confirmadas constituyen las hipótesis. Por su parte, la metodología nos dará pautas del modo en que intentaremos responder a estos planteamientos iniciales. Estos primeros pasos nos permitirán andar con pie firme, ya que habrán de proveernos de la orientación que debemos seguir.

Una vez seleccionado el destino y definido lo que queremos hacer, es preciso informarnos con mayor detalle sobre sus singularidades y, en función de esto, preparar el equipaje. Para este tipo de viaje es imprescindible preparar una caja repleta de herramientas y artilugios que nos permitan lidiar con todo aquello que vaya apareciendo en el camino. Por tal motivo, en el capítulo 2 hemos de profundizar en la definición del problema a tratar y plantearemos la especificidad y posibilidades de nuestro marco teórico y metodológico<sup>3</sup>. Al fin y al cabo, si bien todo viaje es una experiencia personal (y toda Tesis Doctoral debe destacar por su originalidad), es imposible acometer con esta empresa sin recurrir a la experiencia de quienes nos hayan precedido recorriendo caminos similares al que nosotros pretendemos transitar.

***Decía Bernardo de Chartres que somos como enanos a los hombros de gigantes. Podemos ver más, y más lejos que ellos, no por la agudeza de nuestra vista ni por la altura de nuestro cuerpo, sino porque somos levantados por su gran altura (John of Salisbury, 1159)***

Itinerario definido y equipaje preparado... estamos en condiciones de comenzar a andar y eso es lo que haremos en el capítulo 3 al llevar a cabo un análisis de los

---

<sup>3</sup> Es indispensable poner de manifiesto nuestro posicionamiento teórico, ya que en función del mismo abordaremos los problemas a tratar en la presente Tesis Doctoral.

territorios donde se lleva a cabo la producción de los alimentos sobre los que se centra esta Tesis. Al fin y al cabo, la referencia territorial es fundamental para analizar las producciones que se distinguen por una estrecha relación espacial y temporal con sus zonas de producción. Dado que consideramos que todo territorio es un espacio humanizado, emergente de un proceso de construcción social, en este abordaje hemos de centrarnos en las siguientes dimensiones de las localidades de Isla Cristina y Castilleja de la Cuesta: emplazamiento y características medioambientales, dinámicas históricas y demográficas, mercado de trabajo y concentraciones agroindustriales.

Habiendo llevado a cabo un análisis de los territorios en los que tiene lugar la presente investigación, consideramos necesario profundizar en el conocimiento de su dimensión histórica, tarea con la que se acomete en el capítulo 4. Hemos adoptado este posicionamiento porque la profundidad temporal es un aspecto central para construir una reputación territorial y los procesos de identificación colectiva, cristalizar unas determinadas culturas del trabajo y de un "saber-hacer" en el que ha de basarse su producción, conformar culturas alimentarias locales, etc.

En las primeras líneas de esta introducción planteamos que el hecho alimentario entraña una considerable complejidad, ya que se trata del punto de convergencia de múltiples dimensiones constitutivas de los colectivos humanos: biológicas, económicas, culturales, éticas, etc. No podía suceder algo distinto en los casos de territorialización de las actividades de producción alimentaria, que son un aspecto central en los procesos de construcción de esa reputación territorial a la que venimos haciendo referencia: la generación de conglomerados agroindustriales desencadena fuerzas que moldean a los territorios y a sus gentes, dotándolos de especificidad de cara a sí mismos y a los demás. Es por este motivo que en el capítulo 5 acometemos con el análisis de los procesos de territorialización y de construcción de las concentraciones agroindustriales que se generan en torno a las producciones agroalimentarias abordadas en esta Tesis. Este paso es básico para explicar no sólo los procesos de construcción de la reputación territorial, sino también el lugar que las producciones agroalimentarias localizadas pueden llegar a ocupar en la conformación de los procesos de conformación del territorio.

Uno de las principales señas de especificidad de las producciones agroalimentarias con reputación territorial es la huella que le imprimen los actores que participan en su producción. No en vano, estamos ante productos que son la expresión de procesos de trabajo localizados. El análisis de la dimensión técnica resulta clave para definir los signos distintivos que se le atribuyen a las producciones agroalimentarias con reputación territorial. Por otra parte, el conocimiento de la

dimensión técnica es imprescindible para analizar fenómenos como las culturas del trabajo, los saberes empíricos colectivos localizados y los discursos centrados en torno a estos alimentos. No puede omitirse tampoco su incidencia en cuestiones directamente relacionadas con la presente investigación entre las que se incluyen las dinámicas de los procesos de territorialización, desterritorialización y reterritorialización de la producción y de los propios saberes. Todas estas cuestiones serán tratadas en el capítulo 6.

La complejidad del hecho alimentario pone de manifiesto la existencia de una dialéctica entre las ideas de alimento y construcción, ya que si bien los alimentos son fundamentales en la construcción de los aspectos físicos y simbólicos de los seres humanos, por otra parte son la expresión de un proceso de construcción. Teniendo en cuenta los objetivos e hipótesis de la presente investigación, en el capítulo 7 analizaremos la dimensión social de las producciones agroalimentarias localizadas, centrándonos en los saberes empíricos locales, las culturas del trabajo, la reputación territorial y los procesos de identificación colectiva.

Uno de los aspectos más relevantes del análisis de los alimentos con reputación territorial es su constitución en iconos de sus respectivas zonas de producción. En el capítulo 8 hemos de abordar estos productos desde la perspectiva de los estudios del patrimonio, rescatando su complejidad al dar cuenta de elementos definitorios como su anclaje espacial e histórico, su constitución en referentes territoriales y su lugar en el centro de diversos procesos de patrimonialización. Justamente la carga valorativa que conlleva la idea de patrimonio nos permite terminar de definir a estas producciones en términos de activos territoriales y, por lo tanto, de recursos del territorio en su sentido más amplio.

Cerraremos esta investigación planteando nuestras principales aportaciones en el campo de las observaciones, las conceptualizaciones y la aplicabilidad de sus resultados. Es a través de esta recapitulación que terminamos de poner de manifiesto la relevancia y originalidad de nuestro trabajo y donde terminamos de pronunciarnos respecto de los objetivos e hipótesis iniciales.

Finalizar deseándole al lector que este viaje que está a punto de emprender le resulte tan provechoso como a mí, que descubra, conozca, se asombre y disfrute...  
¿Sino, para qué?

En Huelva, Sala Galileo Galilei, a 21 de mayo de 2014.

# **CAPÍTULO 1**

## **PUNTO DE PARTIDA**

*ó sabor antes da consciência, antes de tudo,  
ó sabor nascido sobre a paz última, de tudo para além de  
tudo,  
sabor da terra ainda antes dos olhos,  
sabor a nascer, sabor-desejo, antes do beijo, sabor de beijo  
sabor mais lento, mais fundo, mas de dentro,  
sabor a marulhar, cálido, denso, como a cor,  
sabor de estar, sabor de ser...*

ANTÓNIO RAMOS ROSA  
O unico sabor (1960)



# CAPÍTULO 1

## PUNTO DE PARTIDA

### 1. SITUACIÓN INICIAL

La presente Tesis Doctoral constituye la continuación del trabajo realizado durante el período de investigación tutelada correspondiente al Programa de Doctorado en Antropología Social *Cultura e identidades en las sociedades contemporáneas*, del Departamento de Antropología Social de la Universidad de Sevilla, cuyo título fue *Castilleja de las tortas: cultura del trabajo y discursos de identificación local en Castilleja de la Cuesta*. Dicha investigación estuvo centrada en el proceso de territorialización de la producción de una especialidad gastronómica tradicional y su incidencia en la conformación de una cultura del trabajo y de unos discursos de identificación local definitorios de esta localidad de la provincia de Sevilla. Durante su ejecución se ha podido constatar que tanto los procesos de construcción social de las producciones agroalimentarias con reputación territorial como las dinámicas sociales en las que se ven envueltas son temáticas que apenas han sido objeto de investigación en Andalucía, razón que motiva esta investigación.

Desde la antigüedad existen numerosos testimonios sobre alimentos que han adquirido prestigio por la atribución de características distintivas asociadas a su zona de producción, las cuales les confieren una fuerte especificidad y nombradía. Históricamente las actividades de producción, elaboración y consumo alimentario han tenido una fuerte base territorial, que se ha traducido en una gran heterogeneidad en materia de producciones y culturas alimentarias.

El vasto conjunto de las producciones agroalimentarias enraizadas espacial y temporalmente en sus zonas de producción es usualmente conocido con la denominación de *productos de la tierra*. En busca de una mayor precisión terminológica se hará referencia a las mismas en términos de *producciones agroalimentarias con reputación territorial*. Este término de nuestra autoría toma como punto de partida la tradición teórica francesa de los estudios de las producciones agroalimentarias localizadas y su relación con el territorio (que se analizará detalladamente en el capítulo 2). Dentro de la vasta producción existente al respecto, se ha privilegiado la perspectiva que comenzaron a construir los equipos de investigadores del CIRAD<sup>1</sup> y del INRA<sup>2</sup> en la década de 1990, a través

---

<sup>1</sup> El CIRAD (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement), es un centro de investigación francés creado en 1984 y especializado en la investigación agronómica aplicada a las regiones cálidas. Su misión es contribuir al desarrollo rural de los países tropicales y

de la realización de trabajos centrados en el lugar las producciones agroalimentarias locales en relación al desarrollo de estrategias de dinamización territorial (Poméon y Fraire, 2011:14). En concreto nos estamos refiriendo al enfoque SIAL (acrónimo de la expresión *Sistemas Agroalimentarios Localizados*), cuyos principales aportes provienen de la antropología social y de la economía territorial y del que se dará cuenta detalladamente en el apartado 6 del capítulo 2.

La diversidad en materia de modalidades de producción y consumo alimentario con base territorial está relacionada con factores de índole medioambiental y humana y en última instancia con la complejidad del hecho alimentario, que vertebraba variables de orden diferente entre las que pueden mencionarse la composición y las características de los alimentos, la salud del consumidor, la dinámica de los territorios y de sus habitantes, los procesos de identificación colectiva en los que participa, etc. Esta complejidad del hecho alimentario nos lleva a retomar a Marcel Mauss (1923) para calificar a la alimentación como un *hecho social total*, en tanto que pone en interacción el conjunto de relaciones sociales.

La relación entre alimentación y territorio en las sociedades humanas es el emergente de un proceso con hondas raíces históricas: durante la mayor parte de la trayectoria de la humanidad las actividades de producción y consumo alimentario han tenido una amplia base territorial, ya que expresan y son expresión del dinamismo de las sociedades humanas, del desarrollo de un vasto conjunto de saberes, representaciones y prácticas colectivas, del desarrollo de determinados proyectos políticos, del establecimiento de dinámicas económicas, de la adaptación de las especies agrícolas y ganaderas a las condiciones medioambientales de las zonas de producción y a los requerimientos de los consumidores, etc.

Cuestiones entre las que se incluyen el peso decisivo de los factores de índole humana en la producción agroalimentaria y el amplio espectro de dinámicas sociales y económicas en las que intervienen dejan en claro que los productos agroalimentarios son la expresión de un proceso de construcción social. En la presente Tesis se acotará el universo de las producciones agroalimentarias, centrándose solamente en aquellas con reputación territorial.

La progresiva implantación de los métodos de producción masiva en la industria a partir de las últimas décadas del siglo XIX tuvo entre otras consecuencias la

---

subtropicales mediante investigación, acciones de formación y difusión de información científica y técnica.

<sup>2</sup> El INRA (Institut national de la recherche agronomique) es un organismo francés de investigaciones agronómicas orientadas (la investigación orientada se rige por los interrogantes que plantea la sociedad) fundado en el año 1946. Se trata de un instituto público de carácter científico y tecnológico que lleva a cabo investigaciones orientadas con miras a una alimentación adaptada, un medio ambiente preservado y una agricultura competitiva y sostenible que respete los territorios y los recursos naturales.



generación de un fuerte éxodo rural. Dichas poblaciones pasaron a residir en las ciudades y contribuyeron al nacimiento de lo que Bauman (2000) denomina *sociedad de trabajadores*, propiciando la generación de un consumo de masas de la clase obrera, imprescindible para sostener la producción en masa (Alonso, 2005). Nace así una demanda de alimentos de masas en las ciudades, que impulsó la aplicación al mundo rural de los principios que transformaron a la industria.

Una de las consecuencias de la adopción de métodos de producción de corte industrial en el sector agroalimentario ha sido la erosión de buena parte de su especificidad territorial. Puede constatarse la progresiva pérdida del rico conocimiento de base empírica que regía la elaboración de estas producciones, cuyo lugar fue ocupado por una forma de hacer supeditada al conocimiento científico-técnico. La adopción del *intensivismo* generó cambios en la relación con la naturaleza, facilitó la enajenación de los saberes de los actores locales, alteró la ética del trabajo al otorgarle primacía a la máxima capitalista de supeditar procesos y producciones a la rentabilidad económica a corto plazo, estandarizó y concentró la producción agroalimentaria y la deslocalizó o relocalizó. No puede obviarse que las modalidades de consumo también perdieron buena parte de su diversidad<sup>3</sup>.

A partir de la década de 1980 comenzó a tomar forma una tendencia opuesta: la revitalización de la producción y la demanda de las producciones agroalimentarias con reputación territorial. Este proceso constituyó una reacción de los consumidores hacia la estandarización de la producción y el consumo agroalimentario, aunque también tuvieron que ver otras cuestiones como la dinámica internacional de la producción y el comercio alimentario, el diseño de nuevas estrategias de desarrollo territorial en los espacios rurales frágiles, la búsqueda de elementos diferenciadores de carácter local, etc.

Dado que la presente Tesis Doctoral se centrará en los procesos de construcción social de las producciones agroalimentarias con reputación territorial, es preciso plantear cómo es que se ha llegado a la situación de que unos alimentos con un marcado anclaje temporal respecto de sus zonas de producción y con una gran importancia a la hora de caracterizar a los territorios y sus habitantes cayeran en declive para, posteriormente, iniciar un lento proceso de recuperación. Por lo pronto, plantear el carácter dinámico que tienen los vínculos de las producciones

---

<sup>3</sup> Bauman (2000) analiza el proceso a través del cual nuestra sociedad ha pasado de una sociedad de artesanos a una sociedad de trabajadores, para posteriormente convertirse en una sociedad de consumidores. En el mundo rural el campesino era un artesano, que pasó a ser un trabajador-productor. En este proceso se da una ruptura entre lo que hay que hacer, según dicta la tecnocracia y lo que sería más digno de ser hecho según la ética del artesano. Posteriormente el agricultor se ha convertido en un consumidor de insumos y en el objetivo de un fuerte despliegue comercial. La mercantilización llega incluso a comercializar la vida (organismos beneficiosos) transformándolos en insumos desde una misma ética tecnocrática, reduccionista y deslocalizada.

alimentarias con sus zonas de producción, que pueden pasar de la localización a la deslocalización e incluso a la relocalización<sup>4</sup>.

### **1.1. LAS PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS CON REPUTACIÓN TERRITORIAL ¿UNA ESPECIE EN EXTINCIÓN?**

La amplia diversidad de las producciones agrícolas y ganaderas es el resultado de una serie de procesos de domesticación iniciados por los seres humanos hace milenios, que han posibilitado la generación de un espectro de razas autóctonas adaptadas a las características medioambientales de los territorios y a los requerimientos de sus habitantes. En cuanto a los productos con reputación territorial procedentes de la agroindustria alimentaria, su enorme variedad descansa sobre un nutrido repertorio de saberes y prácticas de carácter colectivo y naturaleza empírica, caracterizado por su firme arraigo espacial y temporal. No se debe omitir el sector extractivo, al que adscriben actividades como la pesca, la recolección y la caza<sup>5</sup> y que sigue teniendo gran relevancia, ya que es el centro de estrategias productivas y de gestión del entorno desarrolladas durante milenios.

Desde fines del siglo XIX la heterogeneidad alimentaria construida desde los albores de la humanidad está sufriendo una constante degradación, que se ha acelerado notoriamente a partir de la finalización de la Segunda Guerra Mundial. Entre los principales responsables del desdibujamiento de la dimensión local no pueden dejar de mencionarse fenómenos como la adopción de esquemas productivos de corte industrial en el sector agroalimentario (agricultura y ganadería intensiva y una agroindustria alimentaria crecientemente basada en el conocimiento científico-técnico que desdeña los saber-hacer locales de carácter empírico, colectivo y tradicional) y la consolidación de los nuevos modelos alimentarios.

Otro fenómeno ligado a la intensificación del sector agroalimentario, que no se puede omitir en este análisis, es la progresiva concentración de las producciones primarias y de la agroindustria alimentaria<sup>6</sup>, situación que se relaciona con el círculo vicioso que se produce al buscar producir más, para a su vez vender más, en un mercado cada vez más amplio. El incremento de la capacidad de producción

---

<sup>4</sup> En el próximo capítulo se analizará con detenimiento la cuestión del dinamismo de los procesos de localización, deslocalización y relocalización de la calidad específica asociada al territorio.

<sup>5</sup> Al mencionar el sector extractivo resulta ocioso argumentar la importancia que tiene a todos los niveles el sector de la pesca. Plantear que en las sociedades industrializadas se siguen practicando la caza e incluso la recolección (de setas, de mariscos, de hierbas, de frutas...) con destino al mercado.

<sup>6</sup> La concentración de la producción puede advertirse en todo tipo de sectores. Sólo por dar algunos ejemplos, indicar que en Isla Cristina sólo ha sobrevivido una empresa elaboradora de conservas de pescado, que ha absorbido a buena parte de las antiguas empresas del sector transformador. La industria láctea europea también sufre una fuerte concentración; así lo deja de manifiesto el hecho de que durante la década anterior al ingreso de España en la comunidad europea (1976- 85), se redujo en la región comunitaria el número total de industrias lácteas en un 28% (Ares, 2005:127)

requiere unas inversiones que no todas las empresas pueden realizar, lo cual propicia esta concentración empresarial. Esta dinámica de concentración atenta contra la especificidad territorial, al propiciar la generación de fuertes dinámicas de deslocalización de la producción.

Sólo por citar algunos impactos negativos de la intensificación de las producciones agroalimentarias recurriendo a esquemas de base industrial, pueden mencionarse la elevada dependencia de inputs externos, la degradación de las características organolépticas, la omisión a las preferencias alimentarias locales, etc.

La adopción de métodos de producción intensiva en la agricultura y en la ganadería -basados en el monocultivo, la maximización del rendimiento cuantitativo, la mecanización y el empleo de abonos químicos y productos fitosanitarios- ha generado un cambio de lógica, primando la selección de especies más productivas y generadoras de mayores beneficios económicos a corto plazo. De este modo, están disminuyendo drásticamente las razas agrícolas y ganaderas que las distintas sociedades humanas lograron desarrollar a través de siglos de trabajos de selección y cruzamiento. Frecuentemente la agricultura y la ganadería intensivas son incompatibles con las razas autóctonas, ya que éstas no se adaptan al criterio de la rápida maximización del beneficio económico, por lo que han sido desplazadas por otras que son el producto de la aplicación de conocimientos científico-técnicos y sostienen negocios millonarios<sup>7</sup>. Evidentemente, la base territorial de las producciones agroalimentarias se ve fuertemente socavada.

Existe una creciente preocupación por el acelerado ritmo de desaparición de las razas agrícolas y ganaderas autóctonas, ya que durante el siglo XX se han perdido más del 90% de las variedades de cultivos y las razas animales están desapareciendo a una tasa del 5% anual (Cromwell et al., 2004:13).

En lo que respecta a las razas ganaderas la FAO indica que

***Una tendencia alarmante es la desaparición de gran número de razas ganaderas autóctonas. Se estima que se han extinguido 209 razas de ganado vacuno, 180 razas de ovejas y 40 razas de pollos. En total, cerca del 11% de razas de mamíferos y 2% de razas aviares se creen extintas. La pérdida de estas razas persiste: unas 210 razas de bovinos y unas 179 razas de ovinos están clasificadas como «críticas» o «en peligro» (FAO, 2007:39)***

El sector ganadero español no está al margen de lo que sucede a nivel global; de hecho la cabaña nacional está constituida por 185 razas, de las que 158 son autóctonas y 129 se encuentran en peligro de extinción.

---

<sup>7</sup> No ahondaremos sobre cuestiones suficientemente debatidas como la falta de estudios sobre las consecuencias de la producción y consumo de organismos genéticamente modificados, la dependencia de los productores agrícolas de las empresas que les proporcionan las semillas (ya que éstas son híbridas), la pérdida de un acervo genético fundamental, etc.

El sector extractivo (pesca, marisqueo, caza, recolección...) también experimenta una situación acuciante, ya que fenómenos como la sobreexplotación de los recursos, la contaminación y la destrucción de hábitats han mermado o directamente extinguido poblaciones de especies que tradicionalmente han tenido uso alimentario. Sólo por citar un ejemplo, destacar que en Isla Cristina (que es uno de los territorios sobre los que se centrará la presente Tesis Doctoral), la tradicional pesquería del atún rojo no se realiza desde 1965 debido a la reducción del stock de esta especie, consecuencia de su explotación indiscriminada<sup>8</sup>.

La extinción de razas animales y vegetales de uso alimentario entraña repercusiones que afectan a agroecosistemas enteros, al saber-hacer local que las sustenta, a las culturas del trabajo generadas en torno al aprovechamiento de estas especies, a las culturas alimentarias locales, etc. Asimismo, tiene un claro impacto sobre la agroindustria alimentaria que procesa estas variedades locales, ya que la homogeneización de la materia prima repercute sobre las características de los productos finales, condena a la desaparición una enorme gama de conocimientos y técnicas específicas, altera los procesos de trabajo, etc.

A partir de las primeras décadas del siglo XX la cabaña vacuna española orientada a la producción de leche inicia un rápido proceso de homogeneización por el que las razas locales van siendo desplazadas por una raza foránea, la frisona, al punto tal que en 1988 ya constituían el 80,2% del ganado vacuno lechero español (Garrote, 1990:52). Existen estimaciones que sostienen que actualmente la casi totalidad de la leche vacuna producida en España proviene del ganado frisón (Conafe, 2010:2).

La homogenización genética ha mermado dramáticamente la variabilidad de la leche producida en España, ya que la raza del animal determina en gran medida la composición de la leche. De hecho, dos de los más importantes componentes de la leche, la grasa y las proteínas, son caracteres genéticos con alta heredabilidad (Imagawa et al., 1994)<sup>9</sup>.

La estandarización de la leche se transmite a su vez a la cadena de los productos lácteos, ya que las grasas y proteínas están íntimamente relacionadas con su aroma, sabor y textura. Vale decir que no cualquier leche vale para elaborar cualquier lácteo, ya que podrían obtenerse productos mediocres y muy distantes de

---

<sup>8</sup> No puede dejar de indicarse que hacia esa época también cerró la vecina almadraba de Nueva Umbría, ubicada frente a El Rompido (término de Cartaya), la cual volvió a ser calada fugazmente en 1985 y 1986, aunque los resultados negativos provocaron su cierre definitivo.

<sup>9</sup> Los factores que influyen en la variabilidad de la leche son de tipo ambiental, fisiológico y genético. Dentro de los ambientales se reconoce a la alimentación, época del año y temperatura ambiente. En los fisiológicos encontramos el ciclo de lactancia, las enfermedades como la mastitis y los hábitos de ordeño. En cuanto a los factores genéticos citaremos la raza, las características individuales dentro de una misma raza y la selección genética. (González Cu, 2010:3)

las producciones originales realizadas con razas autóctonas. Las consecuencias de estos cambios, lejos de agotarse en el campo de los sabores, se extienden a la imagen y a la reputación de los productos, con todo lo que esto conlleva para las economías locales, su lugar en los procesos de identificación colectiva, etc.

La extinción es un fantasma que sobrevuela a muchos quesos artesanos, sobre todo los elaborados con leche cruda y obedece a razones de diverso tipo entre las que se incluyen la imposibilidad de las pequeñas queserías de asumir la normativa sanitaria vigente, la falta de relevo generacional de los propios productores y la dificultad de lograr canales de distribución adecuados<sup>10</sup>.

Incluso en el caso de las producciones tradicionales que no están en peligro de desaparición, la industrialización y la intensificación de la producción plantean el riesgo de que el producto pierda aquellas características que en su momento le confirieron reputación territorial y, en cierto sentido, se vayan homogeneizando. Los tratamientos "brutales", producto de la aceleración del ritmo generada por la mecanización introducida para incrementar la productividad, acarrear consecuencias desastrosas sobre las producciones artesanas. La continuidad en el tiempo de estos tratamientos poco respetuosos puede implicar la pérdida de saberes empíricos vinculados al sector de la producción e incluso la del consumo.

En lo que respecta al impacto de la industrialización y la intensificación de las producciones agroalimentarias tradicionales sobre la organización de los procesos de trabajo, la introducción de nuevas tecnologías es una cuestión muy relevante, ya que plantea cuestiones como la reconfiguración de los puestos de trabajo y la intensificación de los ritmos. Un claro ejemplo de esta cuestión puede apreciarse en el sector de las tortas de aceite, donde la introducción de las amasadoras mecánicas llevó a la eliminación de los trabajadores que realizaban esta labor manualmente. Asimismo, la introducción de las fraccionadoras de masa supuso otro cambio profundo, ya que además de estandarizar la producción, eliminó el puesto de trabajo de la persona que se encargaba de hacerlo e introdujo un ritmo mucho más intenso al personal encargado de moldearlas (labradoras).

La disminución de la heterogeneidad de las producciones agroalimentarias locales con reputación territorial plantea impactos evidentes sobre ámbitos entre los que destacan el de las economías locales, el de las culturas del trabajo, el de las dinámicas territoriales y el de los procesos de identificación colectiva en los que participan sus habitantes.

---

<sup>10</sup> En el caso de Francia -que es posiblemente el país europeo con mayor variedad quesera-, existen alrededor de 150 clases de quesos elaborados con leche cruda, y según la asociación Fromages de Terroirs (Asociación Quesos de Territorios) están desapareciendo a un ritmo de tres variedades por año. Ver [http://www.fromages-de-terroirs.com/marche-fromage1.php3?id\\_article=653&lang=fr](http://www.fromages-de-terroirs.com/marche-fromage1.php3?id_article=653&lang=fr)

## **1.2. LAS PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS CON REPUTACIÓN TERRITORIAL ¿UNA REALIDAD PUJANTE?**

Como se analizará más detalladamente en el próximo capítulo, a la pérdida de diversidad de las producciones agroalimentarias con reputación territorial se corresponde un movimiento contrapuesto: el de su creciente valorización y demanda por parte de los consumidores, la posición destacada que han adquirido en diversas políticas e iniciativas de las administraciones, su lugar como ejes de diferentes iniciativas encaminadas a la promoción del desarrollo regional, su incorporación en la oferta de la gran agroindustria alimentaria, etc.

En las últimas décadas las producciones agroalimentarias con reputación territorial han ganado prestigio en las sociedades urbanas, al igual que la recuperación de especies animales y vegetales locales que la agricultura y la ganadería intensiva llevaron al borde de la extinción, se multiplican los eventos turísticos centrados en las gastronomías locales, las asociaciones de consumidores de productos ecológicos, las ferias de productos alimentarios locales y ecológicos, etc.

En España el incremento de la demanda de las producciones agroalimentarias con reputación territorial cobra relevancia a partir de la década de 1980. Uno de los indicadores más objetivos para constatar esta afirmación es la evolución del número de Consejos Reguladores, dado que son los organismos de gestión de las Denominaciones de Origen (DO) y de las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP). Desde la creación de las primeras 18 Denominaciones de Origen en 1933, como consecuencia del Estatuto del Vino de 1932, los Consejos Reguladores han aumentado considerablemente hasta llegar a los 300 en 2010. La mayoría de ellos fueron constituidos a partir de 1982. En el caso de los Consejos Reguladores acogidos al régimen de productos agrícolas y alimenticios, puede apreciarse que, de ser 12 en 1987, pasaron a ser 26 en 1992 y 56 en 1999. A partir de ese último año el ritmo de inscripciones se aceleró de forma más acusada, ascendiendo a los 78 en el año 2000, hasta llegar a los 160 en 2010 (Magraza, 2011:5).

En cuanto a los cambios en las demandas de los consumidores, en buena medida se relacionan con una búsqueda de reafirmación identitaria frente a la despersonalización subyacente a los nuevos modelos alimentarios y también con un sentimiento de valorización negativa de los productos de la industria alimentaria. A pesar del progresivo distanciamiento de los consumidores respecto de la esfera de la producción alimentaria (en gran parte producto de la enajenación sufrida debido a su elaboración masiva y de cambios sociales como el que experimentó el sistema de reparto del trabajo doméstico, sobre todo en los países industrializados<sup>11</sup>), que

---

<sup>11</sup> Generado fundamentalmente por la masiva incorporación de la mujer al mercado de trabajo

trajo como consecuencia la conformación de una creciente oferta de "alimentos no naturales", la gente desea seguir identificando lo que come, que los alimentos sigan cumpliendo con su cometido de aportar no sólo nutrientes, sino también imágenes y evocaciones (material simbólico con un rol destacado en los procesos de identificación colectiva).

El Observatorio de la Alimentación de la Universidad de Barcelona plantea que las respuestas a la necesidad de "volver a identificar" los productos alimentarios han sido muy diversas y han estado en función de los diferentes sectores implicados o de los diferentes objetivos perseguidos: Marcas (de producción o distribución), Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas, Etiquetas de Calidad, Consejos Reguladores, Trazabilidad. Independientemente del grado de aceptación de estos recursos identificatorios, lo cierto es que la mayoría de los productos alimentarios no pueden acogerse a ellos y, sin embargo, los consumidores valoran cada vez más "lo natural", "lo conocido", "lo artesanal", "lo local" como sinónimos de calidad y seguridad (Odela, 2004).

El renovado interés de los consumidores en las producciones agroalimentarias con reputación territorial es una respuesta, la generación de una alternativa al proceso de deslocalización<sup>12</sup> y homogeneización que conllevan la gran industria agroalimentaria y los nuevos modelos alimentarios. El consumo alimentario, además de las implicaciones individuales que presenta para el consumidor, plantea otras de carácter colectivo de orden medioambiental, social, sanitario, económico, etc. Se trata de factores de consumo que, conforme van siendo puestos en valor por consumidores organizados bajo la forma de diversos movimientos sociales, dejan de ser una inquietud exclusivamente individual para asumir la forma de una reivindicación colectiva.

Algunos de los colectivos organizados que han asumido bajo la forma de reivindicaciones algunos de los factores colectivos relacionados con la producción y el consumo alimentario son los movimientos internacionales Slow Food<sup>13</sup> y Vía Campesina<sup>14</sup>, las organizaciones de consumo ecológico, el movimiento locavorista<sup>15</sup>,

---

<sup>12</sup> Se emplea el término de deslocalización y no el de relocalización, porque en este caso se está aludiendo a la pérdida de especificidad territorial en distintas producciones agroalimentarias.

<sup>13</sup> Slow Food es un movimiento internacional fundado en 1989, uno de cuyos objetivos consiste en "...individualizar los productos alimenticios y las modalidades de producción ligados a un territorio, en una óptica de salvaguardia de la biodiversidad, promoviendo su categorización y protección como parte de nuestro patrimonio cultural." (Slow Food, 2007: 1). Slow Food desarrolla actuaciones encaminadas a preservar las producciones agroalimentarias con reputación territorial, tanto a través de acciones de inventariado y difusión de las mismas como de organización de redes de actores locales para promover su producción y comercialización.

<sup>14</sup> Con motivo de la celebración de la Cumbre Mundial de la Alimentación organizada por la FAO en 1996, el movimiento internacional Vía Campesina lanzó el concepto de *soberanía alimentaria*, que alude al derecho de cada Estado para definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo a objetivos de desarrollo sostenible y seguridad alimentaria. Ello implica la protección del mercado interno contra los

las redes de semillas, etc. El gran aporte de estos movimientos es que, a partir de sus reivindicaciones en torno a los problemas colectivos generados por la masificación y estandarización de la producción y el consumo alimentario, van construyendo significados colectivos en torno a esta problemática, haciendo del consumo una forma de posicionarse, constituyéndolo en un acto político. Dichos significados colectivos son el punto de partida para la construcción de un espacio de reflexión común dentro de estos colectivos organizados (Sánchez, 2010: 13).

La lectura política en relación a las producciones agroalimentarias con reputación territorial también puede hacerse en relación a la progresiva liberalización del comercio internacional. En el caso de los países comunitarios el aliento de esta clase de producciones está conectado con las reformulaciones de la Política Agraria Común (PAC), así como de negociaciones entre la UE y la OMC para replantear los subsidios comunitarios a la producción agrícola y disminuir los aranceles de importación de los productos agroalimentarios extracomunitarios. Así lo demuestra por ejemplo la reformulación de la PAC de 2003, en la que se planteó eliminar los subsidios a la exportación, reducir en un 70% las ayudas internas que distorsionan el comercio y rebajar las tarifas cerca del 39%. Estas mismas medidas se volverían a plantear en la cumbre de la OMC de Hong Kong en 2005<sup>16</sup>.

La pérdida de competitividad del sector agrario comunitario debido a la internacionalización del comercio agroalimentario ha llevado a las administraciones y a otros actores sociales a otorgarle un lugar de privilegio a las producciones agroalimentarias con reputación territorial, ya sea por la posibilidad de aportar elementos de diferenciación que permitan mantener esa competitividad como también por su potencial como dinamizadores territoriales.

En las sociedades industrializadas, ante un mercado que cada vez más demanda calidad en sus alimentos, la calidad asociada al territorio es uno de los principales ejes de las políticas de promoción y fortalecimiento de la calidad alimentaria. A tal punto es relevante la calidad específica asociada al territorio que, según datos de la

---

productos excedentarios que se venden más baratos en el mercado internacional, y contra la práctica del dumping (venta por debajo de los costos de producción).

<sup>15</sup> A mediados de la década de 2000 cobró forma el locavorismo, movimiento que postula la necesidad de consumir alimentos locales para contrarrestar el gasto de energía y el impacto que generan las emisiones de gases provocadas por las actividades de transporte de los alimentos, generando así alternativas de consumo medioambientalmente sostenibles. Este movimiento, que se opone a la globalización indiscriminada de los mercados alimentarios, lleva a que sus seguidores se autoimpongan la regla de comer sólo alimentos cultivados o producidos localmente, dentro de un radio determinado que cada uno delimita de acuerdo a su idea de local (algunos hablan de 160, otros de 240 Km.). Para más información sobre el locavorismo ver <http://www.mercatremol.org/blog/?p=59>

<sup>16</sup> Ver [http://www.cincodias.com/articulo/economia/subsidios-agricolas-dificultan-pacto-omc/20051213cdscdieco\\_1/](http://www.cincodias.com/articulo/economia/subsidios-agricolas-dificultan-pacto-omc/20051213cdscdieco_1/) y <http://www.machetearte.com/machetes2/040903/doc5.html>. Para profundizar respecto del impacto de los subsidios de la PAC en el comercio agrícola internacional ver se recomienda la lectura de Riaboi (2006), Sánchez Cano (2008) y Segrelles Serrano (2012).



Comisión Europea correspondientes al año 2002, sobre un total de 604 productos agroalimentarios acogidos a los sistemas comunitarios de protección de la calidad, la gran mayoría, concretamente 592, son productos cuya calidad está ligada directamente con sus zonas de producción y/o elaboración (Galdós, 2004:51).

Tampoco se puede omitir la potestad de las administraciones de normar, regular y llevar a cabo diversas actuaciones en relación al sector de las producciones con especificidad territorial, por lo que no se puede ignorar el entramado de normativas a nivel comunitario, nacional y regional en tal sentido<sup>17</sup>.

En lo que respecta al comportamiento del sector empresarial destacar que las nuevas tendencias de consumo del mercado de productos locales son crecientemente percibidas como una gran oportunidad para la producción agrícola, la agroindustria alimentaria y la distribución. Es poco probable que el mundo de la gran empresa agroalimentaria llegue a tener en cuenta los significados colectivos asociados a las producciones locales, por lo que el riesgo de erosionarlos es también muy fuerte. Rubén Sánchez analiza esta cuestión en relación al sector de los productos ecológicos:

***El Marketing tiene también un problema con la Producción ecológica y es su implícita denuncia intrínseca al modelo industrial y global. Un producto ecológico recuerda que el resto de productos no lo son (contienen conservantes y pesticidas aunque en niveles permitidos). Para ello hay que borrar esos elementos simbólicos para sustituirlos por la imagen de un producto simplemente de mayor calidad (Esto es sumamente importante en canales donde comparten estanterías con otros productos convencionales). (Sánchez, 2010:10)***

Existe un serio riesgo de banalización de estas producciones y de sus significados colectivos por parte de las administraciones y del sector empresarial, que puede redundar en su homogeneización y en la despolitización del consumo. De hecho, cabe preguntarse hasta que punto los consumidores no demandan más bien distintivos de calidad (labels) que la carga simbólica de estas producciones.

Otros indicadores del aumento del interés de los consumidores sobre las producciones regionales son el incremento de iniciativas de turismo gastronómico, de las marcas de distribuidor, de las marcas colectivas y de las marcas de garantía, la incorporación de especialidades regionales a la oferta de la gran industria alimentaria, la apertura de mercados de productores, la creación de grupos de consumo, el fomento de la agricultura periurbana, etc.

En el año 2011 se realizó un estudio en Francia sobre el incremento de la demanda de producciones regionales (Groupe Xerfi, 2011). Una de sus primeras conclusiones es que este fenómeno surge por la toma de conciencia del consumidor de la

---

<sup>17</sup> Ver Galdós (2004), cuyo análisis se centra en el cuerpo de normas destinadas a la promoción y protección de las producciones agroalimentarias de calidad a nivel comunitario, estatal y regional (País Vasco).

importancia de consumir productos locales y el hecho de que la actual situación de crisis y la búsqueda de una mayor seguridad alimentaria<sup>18</sup> están fortaleciendo la tendencia a aislarse (lo cual favorece el "Made in France"). Asimismo, identifica tres perfiles de consumidores: el de los locávoros, el de los demandantes de productos regionales y el de los demandantes de productos nacionales. Hacia estos segmentos se focalizan a su vez tres tipos de oferta: local, regional y nacional.

### **1.3. A MODO DE BALANCE**

El movimiento simultáneo de las tendencias contrapuestas de declive y recuperación de las producciones agroalimentarias con reputación territorial pone directamente de manifiesto una serie de dinámicas de rigurosa actualidad, entre las que sobresalen la insatisfacción por parte de los consumidores respecto de los productos agroalimentarios de factoría, la fuerte carga simbólica que conlleva el mundo de los alimentos en general, su potencial como dinamizadores territoriales en el más amplio sentido, su lugar en los procesos de construcción de los discursos de identificación local y en la constitución de diversas culturas del trabajo, etc.

En una época donde el espacio es cada vez menos inteligible y la conexión con el territorio parece difuminarse, las producciones agroalimentarias con arraigo temporal y espacial entrañan una forma de poner en entredicho la homogeneización y la estandarización de las actividades de producción y consumo alimentario.

Tal como se planteó en los párrafos anteriores, además de su significación como alimentos, las producciones agroalimentarias con reputación territorial pueden ser analizadas desde una perspectiva política. Así lo dejan de manifiesto el hecho de ser el eje de reivindicaciones planteadas por diversos movimientos sociales, de formar parte de iniciativas de las administraciones a las que subyacen proyectos políticos, de ser el centro de diversas iniciativas de dinamización territorial, de servir como aglutinante de los actores sociales y económicos locales, etc.

La especificidad de las producciones locales las ha convertido en el centro de diversas iniciativas de dinamización territorial en el que están involucrados organismos internacionales, administraciones, instituciones de diverso tipo (centros de investigación, universidades, grupos de desarrollo rural, etc.) y colectivos locales. Esto se debe a que dichas producciones son referentes locales con una fuerte carga simbólica y a que muchas de ellas tienen un importante potencial para la dinamización territorial no sólo a nivel económico, sino también social.

---

<sup>18</sup> La búsqueda de seguridad alimentaria como respuesta a problemas sanitarios relacionados con el consumo alimentario que durante los últimos años repercusión mundial. Entre estos podemos mencionar el mal de las vacas locas, la gripe aviar, etc.

La tendencia al aumento de la producción y de la demanda de las producciones agroalimentarias con reputación territorial conlleva un cambio en la percepción de las mismas y su creciente valorización, la cual moviliza procesos de patrimonialización a través de los que se re-construye su imagen<sup>19</sup>, destacándose no solamente su especificidad en tanto alimentos, sino también la de aquellos aspectos que expresan y de los que son expresión: sistemas agroalimentarios, procesos de identificación colectiva, discursos de identificación local, sistemas económicos, dinámicas territoriales, culturas del trabajo y culturas gastronómicas, etc. Cada vez con mayor intensidad, las producciones agroalimentarias con reputación territorial son concebidas como activos territoriales, lo cual se aprecia tanto en las investigaciones desarrolladas en el ámbito académico<sup>20</sup> como en las políticas y estrategias de las administraciones, del asociacionismo y de los movimientos sociales<sup>21</sup>. Para profundizar sobre los conceptos y categorías mencionados hasta el momento, véase el capítulo 2.

En los párrafos anteriores se ha comenzado a mencionar las principales categorías definitorias del problema a tratar: cultura, identificación, patrimonio y territorio. Se trata de conceptos convergentes cuyos atributos conforman la red de significaciones que sustentan el mundo de los objetos y las acciones. Esta convergencia, debe interpretarse en dos sentidos complementarios: orientados simultáneamente hacia el pasado y el futuro, actuando como referencias estáticas y por otra parte como impulsores de una dinámica que asume la forma de una creación siempre renovada (Bustos Cara y Haag, 2010).

La actual situación de crecimiento de la producción y demanda de las producciones agroalimentarias con reputación territorial, los procesos de construcción de las mismas, el lugar que ocupan en sus respectivos territorios, las demandas que

---

<sup>19</sup> Existe una amplia producción acerca de los procesos de patrimonialización de las producciones agroalimentarias locales. Para ampliar sobre esta cuestión pueden consultarse, entre otros trabajos, los de Espeitx (2004a), Aguilar Criado (2006); Barusi (2007); Bertozzi (2007)

<sup>20</sup> Desde mediados de la década de 1990 ha cobrado un fuerte impulso la realización de investigaciones centradas las producciones agroalimentarias con reputación territorial, destacando sobre todo aquellas enfocadas en la relación con el desarrollo regional, la economía y la gestión del territorio. Si bien en el capítulo 2 se profundizará ampliamente sobre la concepción de las producciones agroalimentarias con reputación territorial como activos territoriales, pueden adelantarse como representantes de esta perspectiva los trabajos de Bustos y Haag (2010); Champredonde, Benedetto y Bustos (2010); Bérard y Marchenay (1996); Champredonde et al. (2010); Correa Gómez et al. (2006); Mollard (2010); Muchnik (2004); Pecqueur (2007); Requier-Desjardins (2004); Ricard (2007); Belletti et. al (2006); Sautier y van de Kop (2006); Schiavo (2009); San Eugenio Vela y Barniol Carcasota (2012); del Canto Fresno y Ramírez García (2011) y Sanz Cañada (2008). Esta orientación es también compartida por antropólogos como Cantero y Ruiz (2011); Amaya y Aguilar (2012); González Turmo (2008); Garufi (2001) y Contreras (2004).

<sup>21</sup> Iniciativas como la promoción de la declaración de la dieta mediterránea como patrimonio cultural de la humanidad (2010), la puesta en marcha por parte de la Junta de Andalucía del Plan de Actuación para la Implantación de las Marcas y los Distintivos de Calidad en Productos Andaluces de la Pesca (2011); el trabajo desarrollado por los Grupos de Desarrollo Rural y los Grupos de Desarrollo Pesquero, las diversas acciones del movimiento Slow Food, etc.

movilizan en relación a los consumidores, las complejas relaciones que mantienen con el sector de la empresa y con la administración son las que han impulsado el desarrollo de una Tesis Doctoral que las tuviera como eje.

## **2. PRESENTACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN**

El grado de actualidad que plantean las dinámicas generadas en torno a las producciones agroalimentarias con reputación territorial ha llevado a elegir las como eje de la presente Tesis Doctoral, cuyos principales objetivos consisten en analizar de qué modo los factores humanos dotan de especificidad a las producciones agroalimentarias con reputación territorial y contribuir al desarrollo de herramientas que favorezcan el estudio de dichas producciones considerando su potencial como dinamizadores territoriales.

Para abordar esta cuestión se estudiarán los casos de las localidades de Isla Cristina (en la provincia de Huelva) y Castilleja de la Cuesta (en la provincia de Sevilla), ya que éstas constituyeron el centro de importantes procesos de territorialización de producciones alimentarias de carácter tradicional. En el caso de Isla Cristina de conservas y salazones de pescado y en el de Castilleja de la Cuesta en el sector de los dulces. En ambos territorios las producciones alimentarias locales constituyen elementos destacados dentro de los discursos de identificación local y son, o han sido, elementos de una gran importancia en sus respectivas dinámicas territoriales (propiciando relevantes culturas del trabajo, constituyendo en algún momento actividades económicas de carácter central, etc.).

Es preciso analizar en profundidad las relaciones existentes entre territorio y alimentación y a tal fin debe considerarse la complejidad del hecho alimentario, evitando caer en visiones simplistas de corte economicista o agronómico. En tal sentido, las ciencias sociales han realizado valiosos aportes al contribuir a poner de relieve la connotación social y política de los fenómenos alimentarios y enriquecer sobremanera el abordaje de esta cuestión desde la perspectiva de los sistemas<sup>22</sup>, dando lugar a enfoques de carácter integrador que destacan la complejidad del hecho alimentario y las múltiples interrelaciones que conllevan. Es por esta razón que los sectores productivos sobre los que se centra la presente Tesis Doctoral deben ser analizados en relación a los territorios donde tienen lugar el proceso productivo y considerando a su vez los entramados económicos y sociales que generan estas actividades. En tal sentido, el concepto de Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL) puede resultar idóneo para el desarrollo de la presente

---

<sup>22</sup> Casabianca y Valceschini (1996), Champredonde y Muchnik (2010), Muchnik y Sautier (1998), Vandecandelaere et al. (2009), Hinnewinkel (2007)

investigación. Un SIAL se define como el complejo integrado por los distintos actores que le otorgan sentido y especificidad a las producciones agroalimentarias locales (sector primario, industria agroalimentaria, explotaciones agrícolas, empresas agroalimentarias, distribuidores, restaurantes...) asociadas por sus características y su funcionamiento a un territorio específico (Muchnik, 2004: 11).

El concepto de SIAL permite asociar las dimensiones biológica, social y técnica de los fenómenos alimentarios y por su intermedio es posible analizar la interrelación entre cuatro objetos de investigación:

1. Las redes de actores e instituciones y sus formas de coordinación y regulación.
2. Los procesos de calificación de los productos, el contenido técnico de las normas establecidas y las modalidades sociales de implementación.
3. Los saberes y los procesos de aprendizaje a nivel individual y colectivo.
4. Los productos y recursos locales en el proceso de constitución del patrimonio territorial (razas animales, variedades de plantas, saberes, paisajes...).

Muchnik (2004) destaca la centralidad de la historia en la constitución de los sistemas agroalimentarios localizados. Por tal motivo afirma que los Siales son realidades en permanente cambio, por lo que son difícilmente modelizables.

El análisis de la relación entre territorio y alimentación exige reflexionar sobre la categoría de territorio, ya que del modo en que ésta se comprenda dependerá el tratamiento de cuestiones centrales en la presente investigación entre las que sobresalen los procesos de identificación colectiva y los discursos de identificación local, las categorías de zona de producción y ámbito local, etc. Preliminarmente, plantear que el concepto de territorio que se empleará en esta Tesis hace referencia a un espacio construido socialmente, identificado culturalmente y regulado institucionalmente, en la línea de las escuelas de origen franco-mediterráneo que analizan las interrelaciones entre producciones agroalimentarias locales y territorio, escuelas que están enmarcadas en los análisis sobre los *Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)*, sobre los *Signos Distintivos* o bien sobre la *Economía de las Proximidades*<sup>23</sup>. Entre otras cuestiones, se profundizará sobre la noción de *terroir*, concepto desarrollado para analizar la situación y dinámica de las zonas productivas en relación a las producciones agroalimentarias localizadas.

La incorporación de la perspectiva de los estudios sobre el patrimonio cultural puede contribuir al análisis de la relación entre las producciones agroalimentarias y

---

<sup>23</sup> Bérard y Marchenay (2004); Bustos Cara et al. (2004); Casabianca et al. (2005); Champredonde et al. (2010); Hinnewinkel (2007); Muchnik y Sautier (2008).

el territorio. Para darle forma a ese enfoque se propone repensar los territorios en función de los procesos de patrimonialización en que se ven involucradas buena parte de las producciones agroalimentarias con reputación territorial.

Concebir a las producciones agroalimentarias con reputación territorial como manifestaciones patrimoniales facilita la realización de una delimitación centrada en las producciones y en las culturas alimentarias con arraigo espacial y temporal. Asimismo, propicia su comprensión en términos de activos territoriales, cuestión de especial importancia en relación con nuestra perspectiva teórica y metodológica<sup>24</sup>.

Las producciones agroalimentarias con reputación territorial condensan buena parte de los rasgos que les brindan especificidad a los territorios y a sus habitantes, razón que permite considerarlas como referentes territoriales de primer orden. No en vano los alimentos regionales son portadores de una fuerte carga simbólica, tienen una enorme capacidad de condensar significados<sup>25</sup> (y por lo tanto de evocar) y es por ese motivo que las zonas de producción terminan deviniendo en "marcas", en una parte de la denominación de las producciones con reputación territorial, añadiendo un plus de diferenciación y convirtiéndose en fuente de tipicidad. Tampoco se puede obviar el papel de los fenómenos alimentarios en los procesos de identificación colectiva y los discursos de identificación local, ya que expresan y son expresión de un saber-hacer colectivo de carácter empírico que abarca las distintas fases relacionadas con la vida del producto.

Los caminos que sigue la humanidad para alimentarse tienen un lugar central en los procesos de identificación colectiva. De hecho, el ámbito de la alimentación tiene una importancia sustantiva en el otorgamiento de sentimiento de pertenencia a un grupo por parte de los individuos, al condensar numerosos referentes que se emplean para distinguir a un grupo de los demás. Ejemplos en tal sentido son los hábitos gastronómicos, las reglas de comensalidad y las preferencias y aversiones alimentarias. Dichas variables son de naturaleza dinámica, por lo que es posible afirmar que la identidad del consumidor es una situación dinámica y es por esta razón que, más que la identidad, son los procesos de identificación los que deben constituirse en objeto de investigación (Muchnik, 2006:4).

---

<sup>24</sup> Este énfasis en las singularidades locales es consustancial a los planteos de las Administraciones y de los organismos internacionales relacionados con la búsqueda de la mejora de la competitividad en la agricultura a través de la diferenciación y la apuesta por la calidad (desarrollo de producciones dentro del segmento de las delicatessen, promoción del turismo gastronómico, recuperación de la biodiversidad alimentaria, etc.) y a la perspectiva de la promoción del desarrollo local en base a la gestión racional de los recursos del territorio. Estos puntos también tienen una estrecha relación con el concepto de soberanía alimentaria.

<sup>25</sup> No en vano el antropólogo José Muchnik (2006) los califica como alimentos "culturalmente densos", Rocchi y Romano (2006) hablan de alimentos con "identidad territorial", etc.

Las producciones agroalimentarias con reputación territorial adquieren buena parte de su especificidad en tanto emergentes del ejercicio de unos procesos de trabajo concretos, que plasman y posibilitan la construcción de unas determinadas culturas del trabajo. En este punto se entrelazan el producto y el saber-hacer en el que se basa su proceso de producción y el resto de las fases relacionadas con su vida<sup>26</sup>. El saber-hacer subyace a las culturas del trabajo de la que son portadoras y a su vez constructoras las personas que intervienen en las actividades de producción alimentaria. Todo esto pone de manifiesto la relevancia del campo de los estudios de las culturas del trabajo para la realización del presente trabajo de Tesis Doctoral. Se profundizará sobre el concepto de culturas del trabajo en el capítulo 2.

La adopción de una visión del mundo y de unos valores comunes debido a la posesión de una cultura del trabajo son aspectos insoslayables al analizar los procesos que permiten a las personas sentirse miembros de un colectivo, problemática que se abordará a través del análisis de los discursos de identificación local construidos en los territorios donde se desarrolla la presente investigación.

Los discursos de identificación local son compartidos por los habitantes de un territorio e intervienen de forma activa en la creación de un sentimiento de pertenencia, por lo que son centrales en la constitución de los grupos sociales. Dicha sensación de pertenencia les permite adquirir la especificidad necesaria para agruparse y distinguirse de los habitantes de otros territorios y a su vez diferenciar, en el seno del colectivo, a unos individuos en relación a otros, en función de su proximidad a una definición ideal de "nosotros".

### **3. TRABAJO DE TESIS DOCTORAL**

#### **3.1. OBJETOS DE INVESTIGACIÓN**

De lo expresado anteriormente, queda de manifiesto cuales serán nuestros objetos de investigación:

- a. La integración de los distintos actores sociales y económicos locales en la conformación de entramados relacionados con la producción, distribución y consumo de las producciones agroalimentarias con reputación territorial.

---

<sup>26</sup> La expresión saber-hacer engloba al conjunto de saberes empíricos y prácticas, difícilmente codificables, e inscriptos en la dinámica de la cultura local. Siguiendo a Champredonde (2009), podríamos decir que en el caso de las producciones alimentarias, este saber-hacer que les otorga una determinada tipicidad podría desagregarse en una serie de saberes locales, que se corresponden con las distintas fases de la vida del producto: saber seleccionar, saber producir, saber elaborar, saber preparar y/o saber consumir. Dichos saberes, a su vez, interactúan con las condiciones locales de producción.

- b. El saber-hacer vinculado a las distintas etapas de la trayectoria de las producciones agroalimentarias con reputación territorial.
- c. Las culturas del trabajo de los trabajadores de la torta de aceite y de las salazones.
- d. El lugar de las producciones agroalimentarias con reputación territorial en los discursos de identificación local.
- e. Los procesos de patrimonialización movilizados en torno a las producciones agroalimentarias con reputación territorial.

### **3.2. OBJETIVOS DEL TRABAJO**

- Analizar los procesos de construcción de la reputación territorial en producciones agroalimentarias localizadas.
- Verificar la existencia de culturas del trabajo asociadas a las producciones agroalimentarias que se analizan en la presente investigación y su lugar en los procesos de construcción de la reputación territorial.
- Analizar la relevancia del saber-hacer en los procesos de construcción de la reputación territorial de las producciones agroalimentarias localizadas.
- Analizar los procesos de patrimonialización asociados a las producciones agroalimentarias con reputación territorial.

### **3.3. HIPÓTESIS DEL TRABAJO**

- Las producciones agroalimentarias con reputación territorial tienen un papel destacado en la construcción de los territorios, tanto en la dimensión física como en la simbólica.
- La reputación territorial en el ámbito de las producciones agroalimentarias localizadas no se ve necesariamente afectada por los procesos de deslocalización productiva.
- La desterritorialización de los mecanismos de transmisión de los saberes empíricos en el ámbito de la agroindustria asociada a los alimentos con reputación territorial posibilita la deslocalización de la producción.
- La condición de referente territorial de las producciones agroalimentarias con reputación territorial contribuye a hacer de ellas objetos de interés por parte de diversos sectores, que instrumentalizan su imagen para materializar diversos intereses (construcción de discursos de identificación local, desarrollo de procesos de patrimonialización, etc.)



### 3.4. UNIDADES DE ANÁLISIS

Las principales categorías en torno a las que se construirá la presente investigación son las siguientes:

- Territorio.
- Producciones agroalimentarias con reputación territorial.
- Sistemas agroalimentarios localizados.
- Culturas del trabajo.
- Procesos de identificación colectiva.
- Discursos de identificación local.
- Patrimonio gastronómico, patrimonialización y valorización de los recursos locales.

La definición y análisis de todas estas categorías se llevará a cabo en el capítulo 2.

### 3.5. UNIDADES DE OBSERVACIÓN

Nuestra Tesis Doctoral no ha de circunscribirse a un solo territorio y una producción alimentaria, ya que en nuestro caso el análisis de unas determinadas producciones agroalimentarias tiene entre sus finalidades llegar a conclusiones de carácter general que permitan ampliar el espectro de los enfoques interdisciplinarios para el estudio y gestión de los sistemas agroalimentarios localizados.

La presente investigación se centrará en dos ámbitos territoriales distintos, ambos situados en el occidente andaluz y que han sido el centro de importantes procesos de territorialización de la producción: el municipio sevillano de Castilleja de la Cuesta y el onubense de Isla Cristina.

Los casos de cada uno de estos territorios son claramente diferentes, pero no obstante comparables, tanto por las características de los sectores productivos en cuestión y todo lo que ellas movilizan, como también por la desigual relación e implicación de las administraciones, por el modo en que éstas son asumidas por los actores locales, por su lugar en los discursos de identificación local, etc.

No puede dejar de destacarse la fuerte asimetría existente entre Isla Cristina y Castilleja de la Cuesta, tanto en lo que respecta al aspecto netamente territorial como de los sectores de actividad que se analizarán. Esta cuestión, lejos de dificultar la realización de un análisis comparativo, resultará de gran utilidad para analizar críticamente conceptos tan relevantes en relación a las producciones agroalimentarias localizadas como los de anclaje y reputación territorial.

### **3.5.1. Castilleja de la Cuesta**

No puede dejar de plantearse que en este territorio se ha realizado ya el trabajo de investigación tutelada para obtener el Diploma de Estudios Avanzados correspondiente al presente Programa de Doctorado en Antropología Social. Esto nos ha permitido contar con un importante bagaje inicial respecto del Castilleja de la Cuesta en tanto unidad de observación, así como también de la comprensión de los procesos de localización, deslocalización y relocalización de la calidad específica asociada al territorio en producciones agroalimentarias con reputación territorial, así como también de su papel en los procesos de identificación colectiva.

Entre las décadas de 1910 y 1980 este municipio fue el centro geográfico de la producción de tortas de aceite, llegando a constituirse en su principal actividad económica. Si bien en la actualidad sólo funcionan allí tres pequeños obradores, a principios de la década de 1970 llegaron a funcionar simultáneamente seis obradores, empleando estimadamente a 250-300 personas, lo cual implica el 6-7% del total de la población local.

En 1991 la mayor empresa del sector se trasladó a la vecina localidad de Huévar del Aljarafe, generando un complejo proceso de deslocalización de la actividad<sup>27</sup>.

De todos modos, la torta de aceite sigue teniendo un lugar destacado en los discursos de identificación local y el propio nombre de Castilleja de la Cuesta continúa agregando valor a esta especialidad dulce, por lo que ha llegado a ser empleado por empresarios del sector instalados en otras localidades. Han existido incluso intentos fallidos por parte de los empresarios locales de desarrollar indicaciones geográficas. Finalmente, en el año 2013, las autoridades comunitarias aprobaron la Especialidad Tradicional Garantizada "Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta".

Sigue verificándose un importante proceso de patrimonialización de esta especialidad regional, con la inauguración de un museo gastronómico y de un monumento específico, con la existencia de proyectos de creación de un Taller de Empleo centrado en esta especialidad, etc.

### **3.5.2. Isla Cristina**

La elección de este territorio responde tanto a motivos eminentemente científicos (que se plantearán en los próximos párrafos) como a otros de carácter práctico. De

---

<sup>27</sup> Como ya se verá en el capítulo 4, una de las características de la empresa que se trasladó es la generación de un discurso y de una estrategia de comunicación que no deja de destacar la relación de sus tortas de aceite con Castilleja de la Cuesta. El análisis de esta situación permitirá enriquecer nuestra aproximación a la dinámica de los procesos de construcción de la calidad específica asociada al territorio.

hecho, indicar que resido en esta localidad desde el año 2006, habiendo desarrollado una estrecha relación con diversos actores del sector pesquero, transformador y hostelero local. Asimismo, he organizado distintas actividades de formación relacionadas con la apreciación y la gestión gastronómica de diversos productos del mar y he redactado diversos artículos sobre el sector, publicados periódicamente en la prensa local. Evidentemente, esta relación de cercanía facilitó el tratamiento de la cuestión.

La fundación de este pueblo en 1755 fue producto del asentamiento de pescadores catalanes y valencianos, que se instalaron allí para desarrollar actividades de salazón basadas en las importantes poblaciones locales de sardinas y atunes. En 1892 se construyeron los primeros establecimientos conserveros, que terminaron haciendo que esta localidad sea hasta el día de hoy una de las más relevantes a nivel andaluz en lo que respecta a la elaboración de conservas de pescado.

Diferentes hallazgos arqueológicos confirman que en esta zona ya se elaboraban salazones de atún en el siglo IV a.C.<sup>28</sup>, tratándose de una producción que ya para aquel entonces contaba con una alta reputación. Hasta el siglo XVIII se capturaba mediante un sistema de cerco desde tierra y posteriormente comenzó a utilizarse la almadraba<sup>29</sup>, método que tuvo su período de auge entre finales del siglo XIX y principios del siglo XX. Esta actividad se prolongó hasta 1965, con el cierre de la almadraba de Las Cabezas, que fue la última instalada en las costas isleñas<sup>30</sup>. En la actualidad el pueblo sigue destacando en el desarrollo de actividades de comercialización y procesamiento del atún; especie importada en su casi totalidad de los caladeros del Golfo de Guinea y del banco Canario-Sahariano. El nombre de Isla Cristina sigue asociado a las conservas y salazones de pescado, así como a los pescados y mariscos en general. Señalar también la rica cultura gastronómica local centrada en el atún (y en el pescado en general).

En la actualidad Isla Cristina posee uno de los puertos pesqueros más importantes de Andalucía y sus productos pesqueros en general (pescados y mariscos frescos, conservas y salazones) gozan de un amplio reconocimiento. Algunos de sus

---

<sup>28</sup> Ver capítulo 4, apartado 3.1.1.

<sup>29</sup> El término almadraba engloba un conjunto de artes de pesca que se emplean fundamentalmente en la captura pasiva del atún rojo (Florida, 2003). Los distintos tipos de almadrabas están constituidas por un laberinto de redes que se instala en áreas de paso de los atunes, normalmente en sitios cercanos a la costa. Su zona de empleo comprende las zonas litorales de Andalucía, Comunidad Valenciana, Murcia y Ceuta, así como en el Algarve (Portugal), las costas mediterráneas de Marruecos y Sicilia aprovechando la migración de atunes Atlántico-Mediterráneo (y vuelta)

<sup>30</sup> No puede omitirse que en el vecino paraje de Nueva Umbría funcionó una almadraba que se caló hasta 1963 (López González y Ruiz Acevedo, 2005), aunque fue reabierto fugazmente entre 1985 y 1986, volviendo a cerrar debido a su escasa rentabilidad. Esta última almadraba, si bien no funcionó estrictamente hablando en Isla Cristina, en sus últimos años fue gestionada por la empresa ANUSA, cuyos accionistas eran en su mayoría isleños, al igual que la casi totalidad del personal que trabajó allí (López González, comunicación personal).

productos están amparados por indicaciones geográficas y marcas colectivas y en la actualidad se está construyendo un Centro de Investigación que se orientará a la búsqueda de alternativas para añadir valor a los productos de la pesca locales.

### **3.6. PERSPECTIVA METODOLÓGICA**

Se partirá del análisis empírico de dos territorios que han protagonizado procesos de territorialización de distintas producciones agroalimentarias, los cuales han dado lugar a sendas concentraciones agroindustriales.

Nuestro interés en el estudio de las producciones agroalimentarias con reputación territorial en relación a su contribución al desarrollo territorial nos ha llevado a decidir adoptar el enfoque y la metodología SIAL (se ha comenzado a hacer referencia al concepto de SIAL en el apartado 2 del presente capítulo). El SIAL, además de ser un objeto concreto, un conjunto de actividades agroalimentarias territorialmente constituidas y visibles, es también un enfoque, una manera de abordar el desarrollo de los recursos locales.

Partiendo de la especificidad de lo local y sus interacciones con lo global el enfoque SIAL tiene como objetivo principal contribuir al desarrollo territorial mediante la valorización de productos locales, especialmente alimentos (Muchnik, 2008). Esta perspectiva concibe al territorio como un ámbito estratégico donde confluyen factores específicos que pueden otorgarle competitividad a las actividades productivas locales (Otero et al., 2009).

En síntesis, el enfoque SIAL es una perspectiva de carácter integrador (Velarde et al., 2008:5) que permite:

- Analizar el territorio desde una visión sistémica.
- Analizar la historia de los procesos de localización/deslocalización de los productos agroalimentarios de ese territorio, lo cual posibilita darle valor de patrimonio local.
- Valorizar los recursos locales, incluidos los recursos culturales (prácticas, saberes, técnicas, celebraciones).
- Fomentar la participación e interés de los múltiples actores locales para poner en marcha políticas de fomento.

La metodología SIAL busca integrar y articular el análisis de los diferentes constituyentes de los sistemas agroalimentarios (cadena productiva, recursos territoriales, acción colectiva, culturas del trabajo, procesos de identificación colectiva, etc.) para lograr una visión exhaustiva de las dinámicas socioeconómicas

locales en pos de la valorización de las producciones agroalimentarias con reputación territorial. Su flexibilidad conceptual permite adaptar la metodología a las particularidades de cada caso, que se van revelando en el transcurso del diagnóstico (Poméon y Fraire, 2011:70).

La aplicación operacional del enfoque SIAL se puede ver como el diseño de una metodología basada en dos tiempos: el diagnóstico y la activación:

### *1. Diagnóstico de los recursos locales*

Usando información primaria y secundaria, se localizan los productos agroalimentarios locales que se valoran potencialmente por su carácter histórico, modo de producción, redes sociales que generaron, recursos espaciales y medioambientales y el reconocimiento del consumidor. La lógica es sistémica y entonces en este reconocimiento inicial pueden incluirse productos y actividades de tipos diferentes que tengan un anclaje identitario.

El diagnóstico, que tendrá una gran importancia en el desarrollo de los posteriores procesos de activación / valoración, contemplará una serie de dimensiones constitutivas de los sistemas agroalimentarios en cuestión, las cuales a su vez confluyen en la construcción de las producciones agroalimentarias con reputación territorial y en la generación de discursos de identificación local centrados en estas producciones. Dichas dimensiones son las siguientes:

- Dimensión medioambiental, concentrada en las condiciones naturales para el desarrollo de las actividades específicas del sector primario y secundario<sup>31</sup>.
- Dimensión histórica, orientada hacia el proceso de constitución y la trayectoria seguida por los sectores de actividad a estudiar.
- Dimensión técnica, centrada en la observación, descripción y análisis de los procesos productivos, de los saberes y técnicas utilizadas en las actividades de producción y transformación alimentaria<sup>32</sup>.
- Dimensión social, focalizada en las relaciones entre los actores sociales, sus estrategias individuales y colectivas.

---

<sup>31</sup> En los casos particulares sobre los que trabajaremos en esta investigación, el mayor peso de la dimensión medioambiental recae sobre las elaboraciones de productos pesqueros, ya que esta dimensión condiciona el tipo de capturas realizadas. Asimismo, la climatología del litoral onubense facilitó el desarrollo de actividades de secado de pescado (aunque en la actualidad existe tecnología para realizar el secado).

<sup>32</sup> A partir de esta dimensión técnica se analizarán dos de los aspectos fundamentales en la construcción social de las producciones agroalimentarias con reputación territorial: las culturas del trabajo desarrolladas en torno a las producciones agroalimentarias en las que se centrará la presente investigación y el saber-hacer colectivo de carácter local vinculado a cada una de las fases del producto (obtención, producción, elaboración y consumo).

Es preciso poner de manifiesto que dicho diagnóstico no sólo se centra en la descripción del SIAL, sino que tiene una vertiente fuertemente analítica al tener que explicar (y no sólo describir) las dinámicas constitutivas de cada una de las dimensiones de los sistemas agroalimentarios y la interdependencia entre los actores. Por otra parte, decir que a través de este análisis se pretende comenzar a profundizar en los procesos de construcción social de las producciones agroalimentarias con reputación territorial

## *2. Activación / Valoración de los recursos locales*

La activación / valoración de los recursos locales es entendida en términos de proceso, ya que remite a un acompañamiento continuo protagonizado por los actores locales organizados. Dicho proceso tiene por finalidad aumentar la importancia del producto en la dinámica socio-económica local. Esta fase puede dividirse en dos momentos, siendo el primero el diálogo para la activación y el segundo la puesta en marcha (Boucher (2003)).

Dados los alcances de la presente investigación de Tesis Doctoral no se prevé el desarrollo de estrategias de activación de las producciones agroalimentarias con reputación territorial, sino solamente analizar las medidas de activación / valoración actualmente en curso. En los dos territorios sobre los que se centra la investigación se están desarrollando importantes dinámicas de patrimonialización de las producciones agroalimentarias locales en la que los actores locales tienen una fuerte intervención, interviniendo también de forma decisiva las administraciones a nivel local y regional. Evidentemente, dichas dinámicas de valorización están estrechamente relacionadas con la construcción social de las producciones agroalimentarias con reputación territorial y con los discursos de identificación local que éstas movilizan (lo cual a su vez nos aproxima a la vertiente política de los fenómenos que estudia esta investigación).

A fin de garantizar el protagonismo que para el enfoque SIAL tienen los actores sociales, las técnicas usadas en la búsqueda de información deben incluir mecanismos participativos que permitan construir análisis en los que ellos estén involucrados. No puede ser de otro modo si se considera que, en función de los estudios de identificación y diagnóstico, deben llevarse adelante procesos orientados a la activación y valorización de dichas producciones locales.

### **3.7. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN**

Las técnicas de investigación utilizadas son las usuales dentro de la antropología social: observación participante, entrevistas, análisis documental y fotografía.

### **3.7.1. La observación participante**

Observar de manera no científica significa observar sin la mediación de objetivos y de una preparación previa. La observación como método científico es una percepción planificada y sistemática de los fenómenos relacionados con los objetivos de la investigación, en sus condiciones naturales y habituales, sin provocarlos ni manipularlos bajo ningún concepto. Todo esto se realiza a fin de ofrecer una explicación científica de la naturaleza interna de los mismos. El enfoque cualitativo depende esencialmente de la observación de las personas y de la interacción con las mismas en sus propios territorios, guardando con ellas contacto directo y prolongado y sin interferir con la pretensión de alterar su realidad.

En tal sentido, plantear que la observación participante es la base de la investigación etnográfica, que se ocupa del estudio de los diferentes componentes culturales de las personas en su medio: las relaciones con el grupo, sus creencias, sus símbolos y rituales, los objetos que utilizan, sus costumbres, sus valores, etc. Podría considerarse como un ejercicio de alternancia y complementariedad entre observación y entrevista, aunque ambas se utilizan desde la óptica de que el investigador forma parte de la situación estudiada (Amezúa, 2000).

Remenyi et al. (1998), definen la técnica de la observación participante como el involucramiento por parte del investigador en la observación de la realidad que está siendo estudiada. Por medio de esta técnica se puede obtener información a través de la experiencia subjetiva y del significado compartido por los actores de un determinado contexto. Permite entonces investigar culturas implícitas y no siempre conscientes, que personas y colectivos producen y reproducen en su vida cotidiana.

En el caso concreto de la presente investigación, esta técnica tuvo una relevancia central en el estudio de los establecimientos donde tiene lugar la producción de los alimentos sobre los que hemos centrado nuestro análisis.

### **3.7.2. La entrevista**

Uno de los signos distintivos de la antropología social es el valor que le asigna a las fuentes orales, es por tal motivo que la técnica de la entrevista se revela como imprescindible en dicha disciplina. Buena parte de nuestras manifestaciones culturales, de lo que somos y fuimos no han sido capturados por la palabra escrita y no se nos ocurre una manera más adecuada de acercarnos a ese vasto universo.

Alonso (1998: 68) afirma que *"...en la investigación podemos presentar la entrevista como un proceso comunicativo por el cual un investigador extrae una información de una persona, que es el informante"*. Esto implica que la información aporta datos

que son una construcción del entrevistado, datos que proporcionan una orientación e interpretación de la realidad.

Las fuentes orales permiten una aproximación a la realidad social de sus protagonistas. La entrevista implica el reconocimiento de la propia ignorancia por parte del investigador, teniendo en cuenta que éste percibe una notable diferencia entre lo que sabe o conoce y lo que necesita saber. Desde este sitio Sanmartin afirma que *"...preguntar es una de las salidas que salta de esa diferencia de potencial entre ignorancia y deseo de conocimiento"* (Sanmartin, 2003:81). Esta afirmación, además de ser un dato de la realidad, implica un posicionamiento epistemológico, ya que estamos hablando del análisis de saberes, cosmovisiones y modalidades de percibir la realidad que son patrimonio de unos grupos concretos.

En esta investigación hemos realizado entrevistas semiestructuradas por su flexibilidad respecto al orden de las preguntas, posibilitando mayor soltura.

Asimismo, hemos mantenido innumerables conversaciones casuales con distintos actores individuales. Estas situaciones, dada su informalidad, permitieron entablar diálogos desde la cotidianidad y aportaron datos vitales para conocer los pensamientos y percepciones de nuestros interlocutores sobre el encuadre de las producciones agroalimentarias con reputación territorial.

*En el campo, el investigador considera toda conversación entre él y otros como forma de entrevista (...) El investigador encuentra innumerables ocasiones – dentro y fuera de escena, en ascensores, pasillos, comedores, e incluso en calles- para hacer preguntas sobre cosas vistas y oídas (...) Las conversaciones pueden durar solo unos segundos o minutos, pero pueden conducir a oportunidades de sesiones más extensas. (Shatzman y Strauss, 1973:71)*

Durante el desarrollo de las entrevistas a trabajadores y ex trabajadores se les requirió en numerosas oportunidades información para acceder a otros informantes, lo cual permitió ampliar considerablemente la muestra.

En total fueron entrevistadas formalmente 49 personas en Isla Cristina y Castilleja de la Cuesta, pertenecientes a los ámbitos de las actividades de producción agroalimentaria (pescadores, empresarios y trabajadores en activo y jubilados de las fábricas de tortas y empresas conserveras y salazoneras), comercio, restauración, organismos técnicos, asociaciones empresarias, políticos y consumidores cualificados. Nuestra intención fue la de conformar una representación de los distintos actores territoriales relacionados con las actividades de producción, elaboración, comercialización y consumo centradas en las producciones agroalimentarias localizadas que fueron objeto de análisis.

Hemos realizado personalmente la transcripción de las entrevistas, ya que como explica Ricardo Sanmartin *"...mientras el entrevistador escucha la grabación revive*



*el encuentro y esa rememoración le ayuda a descifrar las expresiones pocas claras, imprimiendo una riqueza mayor de los datos que cuando otra persona hace la transcripción"* (Sanmartin, 2003:101). La transcripción es un proceso complejo, en tanto que demanda demasiado tiempo al ser necesario volver una y otra vez sobre la grabación para confrontar así lo grabado con lo escrito, pero que a su vez impulsa la reflexión sobre los temas analizados.

### **3.7.3. El análisis documental**

El análisis documental tuvo una importancia central en la presente Tesis. Se analizaron documentos como artículos de prensa, expedientes municipales, documentación empresarial, estadísticas, actas, atestados, informes producidos en las administraciones, etc. Hemos accedido a documentación depositada en los archivos municipales de Isla Cristina y Castilleja de la Cuesta, bibliotecas, hemerotecas, dependencias de la Junta de Andalucía, organizaciones de productores y establecimientos industriales.

La lectura y análisis de los documentos nos permitió desarrollar una visión exhaustiva de los procesos de territorialización (y desterritorialización) de la producción agroalimentaria que tuvieron lugar en estas localidades. El meticuloso análisis documental realizado es una de las contribuciones de esta investigación, dada la ausencia de investigaciones previas, sobre todo en el caso de las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta. En el futuro sería de gran utilidad proseguir con el análisis de la ingente documentación existente.

No podemos dejar de indicar que en ciertos casos la burocracia dificultó (aunque no impidió) el acceso a las fuentes documentales, lo que hizo que el proceso se dilatará en el tiempo.

La lectura crítica de la prensa fue muy útil para analizar diacrónicamente los procesos de construcción de la reputación territorial de las producciones agroalimentarias localizadas, permitiéndonos alcanzar una profundidad histórica que habría sido impensable de habernos centrado exclusivamente en las entrevistas (el factor temporal es intrínseco a la construcción y consolidación de la reputación). Su contribución ha tenido también un carácter vital por su capacidad para aportar elementos que nos permitieran comprender las dinámicas de territorialización (y de desterritorialización) de la producción y del consumo de las producciones agroalimentarias analizadas. De hecho, la prensa nos permite acceder a testimonios de actores ya fallecidos o inaccesibles para nosotros, a la repercusión que generaron diversos acontecimientos relacionados con los temas investigados, a la

construcción de procesos de patrimonialización, a los discursos y posicionamientos de distintos actores sociales, políticos y económicos del ámbito local y regional, etc.

Si bien no se trata estrictamente de análisis documental, no pude dejar de indicarse que en diversas oportunidades, el personal que se encarga de la gestión de estas fuentes documentales también nos brindó relevante información verbal o nos facilitó el acceso a actores que fueron posteriormente entrevistados.

El análisis crítico exige un considerable esfuerzo que permita captar intenciones, contextualizar histórica y espacialmente la información, lo cual ha exigido el desarrollo de sólidas reflexiones apoyadas en numerosas lecturas previas que nos permitieran enriquecer nuestro punto de vista.

### **3.7.4. La fotografía**

La capacidad de transmitir información que tiene la fotografía la constituyó en una relevante técnica en la presente investigación. Su empleo nos ha permitido analizar con mayor detenimiento cuestiones como la complejidad de los procesos productivos, los rasgos físicos que definen a las diferentes unidades ambientales de los territorios, etc.

En la actualidad, cada vez con mayor frecuencia eventos importantes se documentan con imágenes. De ahí su importancia en la búsqueda de información con respecto a una comunidad, pueblo o fenómeno estudiado. Como herramienta para la recolección de información en la investigación social, los datos visuales vislumbran la posibilidad de analizar la sociedad y contextualizar los fenómenos.

Roland Barthes se interroga a sí mismo en relación a cuestiones intrínsecas a la fotografía, poniendo de relieve cuestiones como la naturaleza del contenido del mensaje fotográfico y qué es lo que transmite la fotografía...

*Por definición, la escena en sí misma, lo real literal. Hay ciertamente una reducción al pasar del objeto a su imagen: de proporción, de perspectiva, de color. Pero en ningún momento esa reducción llega a ser una transformación (en el sentido matemático del término); (...) Claro que la imagen no es real, pero, al menos, es el analogon perfecto de la realidad. (Barthes, 1982:13)*

Puesto que en la investigación social se hace imprescindible el uso de los recursos de imagen como soporte para la lectura de los datos recolectados a través de diversas técnicas, el procedimiento que ofrece mayores ventajas a la hora de intentar la reconstrucción histórica y social de un fenómeno o proceso es el que utiliza la fotografía conjuntamente con otros datos empíricos. Una foto no permite hacer por sí misma grandes inferencias de carácter sociohistórico.

Dada la complejidad y sobre todo la riqueza gestual de los procesos productivos analizados, hemos recurrido a la fotografía para documentarlos. Posteriormente,

hemos contrastado la información fotográfica con los actores fotografiados, pidiéndoles que fueran ellos quienes describieran dicho material. Esta técnica nos permitió exhaustivizar la descripción de los procesos productivos, al hacer surgir aspectos que a fuerza de estar naturalizados, resultaba dificultoso que surgieran durante las entrevistas.

El uso de la cámara, la búsqueda de condiciones apropiadas de luz y de situaciones a fotografiar que reflejaran la riqueza y complejidad de los fenómenos analizados propició la actitud de "observar a conciencia", de "aguzar la mirada", brindándonos información y percepciones que van mucho más allá de la propia fotografía.



## **CAPÍTULO 2**

### **HERRAMIENTAS PARA MIRAR Y ENTENDER**

*Lo que me interesa es el fenómeno multidimensional y no la disciplina que recubre una dimensión de ese fenómeno. Todo lo que es humano es al mismo tiempo físico, sociológico, económico, histórico, demográfico; interesa, pues, que esos aspectos no sean separados, sino que concurren para una visión poliocular. Lo que me motiva es la preocupación de ocultar lo menos posible la complejidad de lo real.*

EDGAR MORIN  
Le Monde, 26 de abril de 1981



## CAPÍTULO 2

# HERRAMIENTAS PARA MIRAR Y ENTENDER

### 1. DEFINIENDO NUESTRO MARCO

En la introducción de este trabajo hemos planteado que uno de los primeros pasos en toda investigación consiste en escoger y definir las herramientas teóricas y metodológicas que se van a emplear. Este acto tiene gran trascendencia, ya que las perspectivas que adoptemos condicionarán el modo de construir nuestra visión de la realidad. En última instancia la realidad no es más que el modo en que la percibimos y es por eso que Jorge Luis Borges inicia su relato titulado *Ulrica* con la siguiente frase: "*Mi relato será fiel a la realidad o, en todo caso, a mi recuerdo personal de la realidad, lo cual es lo mismo*" (Borges, 1975:16).

La esfera alimentaria es una de las áreas más complejas de las sociedades humanas ya que, lejos de limitarse a la satisfacción de las necesidades nutricionales, el modo en que los grupos sociales obtienen, producen, elaboran y consumen sus alimentos expresa y es expresión de sus sistemas económicos, tecnología, relaciones con la naturaleza, ideología, historia, etc. Puede entonces afirmarse que la esfera alimentaria<sup>1</sup> es un aspecto definitorio de un territorio y de sus habitantes, al subsumir muchas de las especificidades que los hacen únicos.

Desde la antigüedad es frecuente que determinados alimentos adquieran prestigio por la atribución de características distintivas asociadas a su lugar de origen, ya sea debido a factores relacionados con su entorno biogeográfico y/o al empleo de métodos particulares de extracción, cultivo, crianza y transformación. Estas producciones son habitualmente conocidas como *productos de la tierra*, denominación a nuestro entender poco precisa por lo que hemos de referirnos a ellas en términos de *producciones agroalimentarias con reputación territorial*.

Desde una perspectiva antropológica, uno de los aspectos más relevantes de estos alimentos es que su estrecha vinculación con las zonas de producción no radica sólo en la existencia de determinadas propiedades de orden material –como podrían ser unas características organolépticas o nutricionales singulares- sino también a su fuerte carga simbólica –la cual queda de manifiesto en el lugar que suelen ocupar

---

<sup>1</sup> Nos referimos de manera genérica a la "esfera alimentaria" a fin de evitar centrarnos solamente en un aspecto relacionado con el campo de la alimentación, sea éste el producto, las actividades de producción, la cocina, etc. La esfera alimentaria de las sociedades humanas es el conjunto integrado por las actividades de extracción, cultivo, crianza, transformación, circulación y consumo alimentario; aspectos que se interrelacionan mutuamente. La esfera alimentaria adquiere sentido y especificidad cuando se la analiza en relación a un territorio determinado y a sus habitantes.

las imágenes de estas producciones al interior de los discursos de identificación local, en su condición de vertebradoras de determinadas culturas del trabajo, etc.-

La multidimensionalidad de las producciones agroalimentarias con reputación territorial da lugar a un complejo entramado de lazos con el ámbito local, entre los que sobresalen la asociación con un saber-hacer de carácter tradicional, un profundo arraigo espacial y temporal, etc. Estas vinculaciones han llevado a diversos autores a referirse a ellas como *alimentos con identidad territorial* (Velarde y Garat, 2009; Muchnik, 2004; Pomareda, 2006; Rocchi y Romano, 2006).

Sin lugar a dudas, las producciones agroalimentarias a las que estamos haciendo referencia son una manifestación cultural. En tal sentido, hemos de ceñirnos a la definición de cultura de Geertz (1973), quien sostiene que la cultura es la red de significados generados por el hombre, los numerosos sistemas de prácticas compartidas, heredados y adaptados por cada generación, que permiten una comunicación de significados dentro del sistema. La afirmación de que las producciones agroalimentarias son manifestaciones culturales nos impulsa a adherir a la postura de David Florido, quien afirma que:

***...detrás de cada elemento cultural se esconde un conjunto de prácticas, representaciones mentales, valores socialmente establecidos, instituciones de ordenación social, que el analista de la sociedad y la cultura ha de tener necesariamente en cuenta si quiere llevar a cabo la aproximación holista que ha servido de marchamo a la Antropología Social y Cultural. (Florido, 2003:30)***

La capacidad de estas producciones agroalimentarias de actuar como referentes de sus territorios de origen contribuyó a que su demanda se venga incrementando desde los años 80. Este fenómeno se relaciona fundamentalmente con la insatisfacción generada por los nuevos modelos alimentarios en buena parte de los consumidores, con el desdibujamiento de las pautas de reconocimiento de los productos alimentarios, etc. (Contreras, 1999:39)

En el actual mercado globalizado, donde progresivamente la UE va desmantelando su sistema de subsidios a la producción, el sector agroalimentario experimenta una creciente dificultad para competir a través de los precios. Una de las respuestas a esta situación consiste en la creciente adopción de estrategias de valorización basadas en la consideración del prestigio de las producciones locales y en su creciente demanda por parte de los consumidores. Esta postura abre el camino para nuevas vías de dinamización de los espacios rurales, que pueden llegar a tener particular relevancia en los denominados *espacios rurales frágiles*<sup>2</sup>. Las necesidades

<sup>2</sup> El concepto de *espacio rural frágil* es una aportación procedente del ámbito de la geografía rural, que define como tales a aquellos territorios en los que la agricultura aún constituye la base económica de la población, si bien los desajustes en la estructura de la explotación (inadecuación o infrautilización de recursos, bajos niveles de tecnificación, etc.) provocan bajos rendimientos globales y escasa capacidad de generación de rentas. Estas condiciones repercuten en el descenso y envejecimiento demográficos,



de los consumidores orientan también los trabajos sobre los productos de la tierra considerados como productos de calidad y su inserción en las políticas de desarrollo local (del Canto y Ramírez, 2011; Diry, 1994; Couturier, 2007). Esta cuestión es planteada elocuentemente por Ruiz Avilés et al.:

***Europa, y especialmente su área meridional y con las particularidades de cada país obtiene una gran variedad de productos alimenticios que se caracterizan por la tipicidad (sic) de su variedad (o raza), pero también pueden serlo por la originalidad de su medio natural y la autenticidad de sus elementos medioambientales, culturales y sociales donde son obtenidos. Constituyen un acervo social y territorial, una riqueza que sirve, o puede servir, como movilizador estratégico del desarrollo de sus zonas rurales frágiles. En estas motivaciones se fundamenta su postura favorable a la creación, reconocimiento, protección y apoyo a los signos oficiales de calidad por parte de la Unión Europea. (Ruiz Avilés et al., 2007:49)***

Por otra parte, su favorable imagen por parte de la comunidad lleva a que cada vez con más fuerza se las considere como dinamizadores territoriales y por lo tanto susceptibles de ser el eje de propuestas de desarrollo (Beltrán Fernández, 1994; Troitiño Vinuesa, 1995 y 2001; Poméon y Fraire, 2011; Muchnik, 2004).

Si se analiza el sector agroalimentario de la Europa comunitaria, puede advertirse que en buena medida su viabilidad económica está garantizada por los subsidios y ayudas establecidos por la Política Agraria Común (PAC). Uno de los aspectos sobresalientes de la evolución de la PAC es la significativa reducción de las medidas de sostén de precios e intervención de mercados a partir de las reformas del año 2003<sup>3</sup>. Esta situación se relaciona con distorsiones generadas por dicha política comunitaria, entre las que se cuentan la acumulación de grandes excedentes de alimentos (directa consecuencia del pago de los subsidios por producción) y el pago de ayudas a emprendimientos cuya finalidad no está relacionada con la agricultura (por ejemplo, aeropuertos y campos de golf), así como también las demandas de la Organización Mundial del Comercio (OMC), que abogan por una reformulación que garantice progresivamente la libre competencia de los productos agrícolas comunitarios con los del resto del mundo (Soler Montiel, 2007).

Las autoridades comunitarias han desarrollado un importante cuerpo normativo orientado a la protección y valorización de las producciones agroalimentarias locales<sup>4</sup>. Las repercusiones de la protección hacia estas producciones no son sólo de orden económico, ya que también redundan en la preservación y puesta en valor del saber-hacer local que les da sentido, de las culturas del trabajo que vertebran y en el fortalecimiento de su rol en el contexto de los discursos de identificación local.

---

que a su vez hacen disminuir la asignación de recursos nacionales en función de su escasa población. El resultado, espacios desarticulados que juegan un papel marginal en el modelo territorial nacional.

<sup>3</sup> Ver <http://www.fao.org/docrep/004/y4524s/y4524s05.htm>.

<sup>4</sup> Un claro ejemplo en este sentido es el Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo de 20 de marzo de 2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

En España existe un creciente apoyo por parte de las administraciones a las producciones agroalimentarias con reputación territorial, que se concreta fundamentalmente a través de políticas de promoción de la calidad específica asociada al territorio basadas en los siguientes puntos:

- Identificación clara de los productos (a través del etiquetado y la trazabilidad)
- Diferenciación de los productos vinculándolos a marcas y distintivos de calidad que realcen sus características distintivas (de modo de mejorar las percepciones y preferencias de los consumidores)
- Difusión de la marca para que sea reconocida por todos los públicos
- Promoción de los productos amparados por denominaciones de calidad (para generar una demanda específica de los mismos en los mercados).

En Andalucía la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura tiene fijado como objetivo fundamental la promoción y defensa de la calidad de los productos agroalimentarios andaluces, de las Denominaciones de Origen y distintivos de calidad, así como el ejercicio de las funciones de inspección de calidad agroalimentaria.

En el año 2010 Andalucía poseía 58 denominaciones de calidad de productos agroalimentarios. Todas estas denominaciones de calidad toman como punto de partida la vinculación con el territorio. Dichas denominaciones se clasifican conforme la normativa de la Unión Europea en tres regímenes -vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas y alimenticios- y dos instrumentos, la Denominación de Origen Protegida (DOP) y la Indicación Geográfica Protegida (IGP). Por otra parte, existe un total de 11 marcas colectivas y Distintivos de Calidad en productos andaluces de la pesca<sup>5</sup>.

Entre las distintas medidas de la administración andaluza puede destacarse el Plan de Actuación para la Implantación de Marcas y Distintivos de Calidad en Productos Andaluces de la Pesca, cuyo objetivo es apoyar al sector en sus iniciativas de diferenciación de los productos frescos de la pesca comercializados en lonjas andaluzas. Otro caso es el de la Ley del Olivar, cuyo artículo 31 establece que la Administración de la Junta de Andalucía fomentará:

***Las iniciativas de la industria oleícola y de aceituna de mesa que supongan un refuerzo de los sistemas de trazabilidad de sus productos y de las garantías y de la información para los consumidores, considerando como instrumento preferente para el logro de estas garantías las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas***

---

<sup>5</sup> Si bien no forma parte de las estrategias directamente promovidas por la Administración, destacar la existencia de marcas colectivas surgidas desde el sector privado. Un ejemplo de la cuestión es el caso de la marca "patata temprana de Andalucía".

*protegidas previstas en la normativa comunitaria, estatal y autonómica vigente. (BOJA, Nº 205 de 19/10/2011)*

Destacar que en Andalucía la Consejería de Agricultura y Pesca subvenciona las actuaciones de los Consejos Reguladores en materia de desarrollo de actividades de información y promoción, destinadas a fomentar el consumo de productos agrícolas o alimenticios, incluidos en el marco de programas de calidad diferenciada.

Finalmente, mencionar la existencia del distintivo denominado Calidad Certificada, con el que la Junta de Andalucía reconoce a los productos con calidad diferenciada que están producidos o elaborados bajo unos controles específicos de calidad. De esta marca pueden disponer, tras la pertinente solicitud, certificación e inscripción en el Registro: los productos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas, Especialidades Tradicionales Garantizadas, o procedentes de Producción Ecológica e Integrada, así como los productos agroalimentarios y pesqueros certificados por organismos autorizados.

En relación a los territorios en los que se centra la presente investigación, debe consignarse que las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta no están amparadas por ningún indicativo de calidad, aunque en distintas oportunidades las agrupaciones locales de los principales partidos políticos plantearon que iniciarían las gestiones para crear una Denominación de Origen para las tortas de aceite<sup>6</sup>. En el caso de las conservas y salazones de pescado elaboradas en Isla Cristina, un significativo porcentaje de las mismas está amparado por las Denominaciones Específicas "Caballa de Andalucía" y "Melva de Andalucía", por la Indicación Geográfica Protegida "Mojama de Isla Cristina" y por el sello "Calidad Certificada".

Puede apreciarse que buena parte de las políticas de calidad de las Administraciones giran en torno a lo que denominaremos *calidad específica asociada al territorio*<sup>7</sup>. Si bien esto es coherente con la búsqueda de diferenciación de las producciones agroalimentarias a través de aspectos no relacionados con el precio, queda de manifiesto que este fenómeno puede ser analizado desde una perspectiva política, cuestión sobre la que se profundizará en el apartado 2.2.

## **2. PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS Y TERRITORIO: UNA RELACIÓN COMPLEJA**

Tal como indicamos en el apartado anterior, ya en el mundo antiguo era frecuente que determinadas producciones agroalimentarias locales adquirieran renombre al

<sup>6</sup> Esta postura por parte de los partidos políticos, que será tratada con mayor exhaustividad en los próximos capítulos pone de manifiesto el reconocimiento de las tortas de aceite como componente de los discursos de identificación local y la instrumentalización de los mismos.

<sup>7</sup> El tema de la calidad específica asociada al territorio será tratado con exhaustividad en el apartado 2.5. de este capítulo.

atribuírseles cualidades asociadas a su zona de producción, las cuales devenían en fuente de singularidad y prestigio. No es de extrañar entonces que el nombre del lugar de origen formara parte de la denominación del producto en cuestión.

Las designaciones geográficas más antiguas en Occidente surgen con el vino y el aceite de oliva, situación motivada por la especial sensibilidad de la vid y el olivo ante pequeñas variaciones de los factores ambientales, que a su vez repercutían sobre sus productos (vinos y aceites). Existen referencias de hace más de dos mil quinientos años, como la consignadas por el Antiguo Testamento en relación a los vinos de Jelbón (Ezequiel, 27:18) y del Líbano (Oseas, 14:8)<sup>8</sup> y otras sobre los de Biblos, citados por el griego Hesíodo en su obra *Los trabajos y los días*.

En lo que respecta a los productos del mar, no puede dejar de mencionarse los testimonios literarios que se refieren a las salazones gaditanas<sup>9</sup> (correspondientes a los autores griegos Eupolis, Antífanes, Ateneo y Aristófanes), que datan del período que va de la primera mitad del siglo V a.C. al siglo IV a.C.

Los primeros estudios científicos sobre las producciones agroalimentarias localizadas fueron realizados en Francia en la década de 1830; estaban centrados en el ámbito de la viticultura y su objetivo consistía en analizar la relación entre la localización de los viñedos y la calidad del vino. En tal sentido, destacar los pioneros trabajos de Denis Morelot (1831) y Jules Lavalley (1855), que son los primeros estudios de clasificación de microrregiones productoras<sup>10</sup>. En las primeras décadas del siglo XX el interés por las producciones agroalimentarias locales se acrecentó, por los análisis fueron ganando en complejidad, comenzando también a ser objeto de atención otros sectores, entre los que se incluyen los de las carnes y quesos (del Canto y Ramírez, 2011).

Durante la primera mitad del siglo XX el enfoque dominante en los estudios geográficos franceses sobre las producciones locales asociaba cada producto y su elaboración a un tipo de vida específico, siguiendo la doctrina posibilista del geógrafo Paul Vidal de la Blache, cuyo principal postulado es que el medio natural

<sup>8</sup> En el caso de esta segunda referencia, dado que alude directamente a la fama de estos vinos, hemos de citarla: "*Volverán a sentarse a mi sombra, harán revivir el trigo, florecerán como la viña, y su renombre será como el del vino del Líbano*" (Oseas, 14:8)

<sup>9</sup> La denominación "gaditana" no debe entenderse como estrictamente circunscripta a la actual Cádiz. Ponsich plantea que engloba todas las producciones del golfo de Cádiz, apareciendo como una marca de calidad que se relaciona, sin duda, con los centros pequeños como *Belo* y *Carteia*, más al sur, o bien Lixus, Tahadar o Kuass en Mauritania. (Ponsich, 1988:60)

<sup>10</sup> Denis Morelot (1831) es el autor del libro titulado "*La Vigne et le Vin en Côte d'Or*", en el que realiza un exhaustivo análisis de las aptitudes vinícolas de las distintas microrregiones vinícolas situadas en Borgoña. Años después, basándose en la obra de Morelot, Jules Lavalley (1855) publicó el libro titulado "*Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or*", donde desarrolló una exhaustiva clasificación de los viñedos de dicha región. Para ampliar sobre estas cuestiones ver también Combaud (2008)

da al ser humano una amplia gama de posibilidades (no lo determina, no marca una única posibilidad en su forma de ser y actuar), de las que puede o no, lograr beneficios, según el grupo social en el que se encuentre. Se trata de un enfoque historicista, en el que el hombre es un agente activo del paisaje, que ha modelado y modificado la naturaleza a lo largo del tiempo. Según esta perspectiva, el hombre establece relaciones con el medio a través del legado histórico y de los objetivos fijados por el grupo al que pertenece, dentro de un marco regional.

Otro concepto central en la obra de Vidal de la Blache es el de *género de vida*, según el cual no existe una evolución unilateral de toda la humanidad, sino funcionamientos fraccionados, separados, que se reflejarían en los distintos géneros(modos) de vida de los distintos individuos y en las diferentes comunidades humanas, pues cada individuo pero sobre todo cada grupo social en cada comunidad humana diferente, dará respuestas distintas al medio geográfico en el que se inserta. El estudio regional, por tanto, considera el análisis de las relaciones hombre-medio, como el objetivo fundamental de su estudio.

El posibilismo es un enfoque muy próximo a la antropología, disciplina que actualmente está contribuyendo con gran fuerza a la actualización de los estudios de las producciones locales con reputación territorial<sup>11</sup>.

A principios de la década de 1960, la geografía humana, que tendía a especializarse en varias ramas como la geografía agraria, se interesa por los sectores ganaderos o agroalimentarios. A finales de los años ochenta renace el interés entre los geógrafos rurales desde la perspectiva del *desarrollo de espacios rurales frágiles* y las nuevas orientaciones de la Política Agraria Común. Al igual que en el caso de la economía agraria<sup>12</sup>, las necesidades de los consumidores orientan también los

---

<sup>11</sup> Paul Vidal de La Blache (1843-1918) tuvo una enorme influencia en la geografía. Formado originalmente en historia, y con sólidos conocimientos de ciencias naturales, a partir de la década de 1870 se dedica a la geografía. Su pensamiento se inscribe en el marco de la reacción antipositivista de su época, y se nutre también de perspectivas espiritualistas que afirman que el espíritu es irreductible a la materia y, por lo tanto, contingente respecto de ella. Con esto, rechaza el determinismo natural y reafirma la libertad humana

El reconocimiento del papel de la libertad humana no implica que Vidal negara la relevancia del medio natural ni tampoco su relación entre éste y la libertad humana. Desde su enfoque el medio era un condicionante y facilitador al mismo tiempo, en una relación abierta a múltiples posibilidades. De aquí el rótulo de *posibilismo* con que su perspectiva será conocida.

Vidal de La Blache tomará de los planteamientos funcionalistas la noción de género de vida, al que define como el conjunto de actividades y rasgos de un grupo social, articulados funcionalmente y cristalizados por la costumbre (la historia), que expresan las formas de adaptación de dicho grupo a las condiciones del medio geográfico.

<sup>12</sup> Los primeros aportes para comprender los fenómenos alimentarios de una manera más amplia – trascendiendo los aspectos relacionados con el ejercicio de las actividades de producción- provienen de las ciencias agronómicas. A mediados del siglo XIX comienza a tomar cuerpo dentro de la agronomía la disciplina conocida como economía agraria, que en su etapa inicial estuvo orientada al *"...estudio de la ordenación de la empresa agrícola, de la dirección y organización de la labranza, orientado hacia la investigación de los medios productivos empleados en la explotación agrícola y su combinación, al objeto de conseguir el mejor resultado"*. (Vergara, 1935; citado en Caldentey, s/f: 1). Ya entrado el siglo XX, a

trabajos sobre los productos de la tierra considerados como productos de calidad y su inserción en las políticas de desarrollo territorial<sup>13</sup>.

A partir de la década de 1990 el sector de la comunidad científica interesado en el futuro de la agricultura y del mundo rural en el ámbito de la UE ha producido abundante literatura al respecto desde diversas disciplinas (economía, sociología, agronomía, derecho, antropología, geografía...). La sociología y la antropología han analizado el papel de las producciones agroalimentarias en la construcción del medio local, destacando las contribuciones de Bérard y Marchenay (1996, 2000, 2009), Muchnik y Sautier (1998), Contreras (1998, 1999). Desde estas disciplinas también se ha estudiado la relación entre las producciones agroalimentarias con reputación territorial y la calidad asociada al lugar de producción<sup>14</sup>.

La economía y la antropología también han analizado la problemática de la calidad asociada al lugar de origen, habiendo trabajado sobre la gestión colectiva de la calidad (Valceschini y Saiveé, 2003; Pomareda, 2006). Las ciencias agronómicas también han dedicado numerosos estudios a clarificar la huella que imprimen las zonas productoras sobre la tipicidad de los productos (Casabianca et al., 2005).

El enfoque multidisciplinar ha enriquecido los análisis sobre las producciones agroalimentarias localizadas y contribuye a demostrar que la ruralidad es portadora de potencialidades sociales, productivas, ambientales o culturales, especialmente en los denominados *espacios frágiles*, poco dotados en factores productivos (fertilidad, rendimientos de la tierra, escasa capitalización de las explotaciones, etc.), y por lo tanto sin capacidad de competir por la vía de los precios.

Las investigaciones sobre las producciones agroalimentarias localizadas ponen el acento actualmente en su potencial para contribuir al desarrollo local de los espacios rurales frágiles, así como en el diseño de estrategias de valorización centradas en la cualificación de los productos por su origen a partir de procesos de valorización protagonizados por los propios actores locales. Si bien en los próximos apartados reflexionaremos acerca del protagonismo de los actores locales en el diseño y ejecución de políticas de dinamización territorial, adelantar que esta postura se relaciona en buena medida con los avances existentes en las reflexiones

---

partir de la especialización de numerosos economistas en el campo agrario, la economía agraria pasó a ser observada como una rama de la economía general.

<sup>13</sup> Los proyectos de desarrollo territorial apuntan a la generación de múltiples impactos positivos en el ámbito local, entre los que se incluyen dinamizar la vida local, reforzar la identidad territorial de la población, incrementar los ingresos, aumentar la capacidad de acción colectiva, etc.

<sup>14</sup> Existen trabajos elaborados desde las más diversas disciplinas sobre la calidad ligada al origen, como los de Casabianca et al. (2005), Muchnik (2006), Velarde (2010), Vandecandelaere (2009) y Champredonde (2008), así como diversas iniciativas centradas en este tema, como los programas Latinfood y Calidad y Origen de la FAO.

respecto de las dinámicas de las políticas de desarrollo regional<sup>15</sup>, así como con la crisis de lo que Palenzuela (2009) denomina *modelo hegemónico del desarrollo*.

## 2.1. EL MARCO TERRITORIAL

Dado que la presente Tesis Doctoral se centra en las producciones agroalimentarias localizadas, hemos de reseñar las perspectivas que nos resultan más apropiadas para abordar la problemática del territorio de producción, ya que dicha cuestión no se reduce a la localización espacial. La definición de los marcos territoriales es fundamental para definir qué producciones pueden ser consideradas como "locales", así como también en lo atinente a la definición de las perspectivas desde las que abordaremos las dinámicas sobre las que se centra esta investigación.

Tal como ya se ha explicado, los antecedentes más importantes respecto del estudio de las producciones agroalimentarias locales provienen de Francia. Dichos estudios dan cuenta de estas producciones locales recurriendo a la categoría de *productos del terroir (produits du terroir)*.

La expresión *terroir* es difícilmente traducible al español y es empleada por los autores franceses para dar cuenta de las microrregiones productoras. Duhart (2011) explica que los autores de lengua española recurren al término *terruño* en vez de al de *terroir*, aunque no son estrictamente equivalentes:

*...la correspondencia nunca fue perfecta entre estas dos palabras cuyas etimologías son distintas, aunque cercanas: "terruño" procede directamente de "terra", mientras que "terroir" encuentra su origen en un derivado popular de "territorium", una palabra cuyo sentido era más preciso geográficamente (Monlau 1856, p. 431; Trésor de la langue française informatisé 2004). (Duhart, 2011:1-2)*

El término *terroir* viene utilizándose para referirse a la "tierra considerada según sus calidades agrícolas" desde al menos el siglo XVII (Duhart, 2011:2). Con el paso de los años el concepto fue evolucionando y acercándose a sus definiciones más actuales, que extienden la influencia del *terroir* de las producciones agrícolas al resto de las producciones agroalimentarias<sup>16</sup>. Asimismo, las definiciones más recientes de *terroir* abordan con mayor exhaustividad los factores territoriales que le confieren tipicidad a las producciones locales, así como las relaciones entre estos.

Duhart identifica tres concepciones del *terroir*, que se diferencian en función del peso que se les asigna a los factores naturales y humanos en tanto fuente de

<sup>15</sup> Ver Palenzuela (2008); Torres Salcido et al. (2010); Champredonde et al. (2010) y Poméon y Freire (2011).

<sup>16</sup> Se podía leer en la primera edición del diccionario de la Academia Francesa que "El *terroir* de Borgoña es bueno para las viñas" (1694, t. II, p. 552). La segunda edición de esta obra introdujo un cambio notable, como puede verse en la frase ilustrativa precedente: "El *terroir* de Borgoña es bueno para los vinos" (1718, p. 686) [citado en Duhart, 2011:2].

singularidad de las producciones agroalimentarias: las concepciones de tipo naturalista, las de tipo humanista y las que se encuentran entre ambas.

Las concepciones naturalistas, a las que adhieren las tradiciones de la agronomía y de las ciencias de la tierra, sostienen que los atributos singulares que imprime el *terroir* sobre las producciones agroalimentarias están relacionados con las características ambientales de la microrregión productora (características del suelo, pendientes, altitud, temperatura, etc.). A principios de los ochenta, el *Larousse Agricole* ofrecía un buen ejemplo, definiendo al *terroir* como "...una unidad natural caracterizada por aptitudes agrícolas particulares que se deben a la naturaleza del suelo, al microclima local, a la exposición de las cuevas" (1981:1094)<sup>17</sup>.

Las concepciones humanistas, que postulan la preeminencia de los factores culturales en tanto fuente de especificidad territorial, son sostenidas principalmente por la geografía humana, la historia y la antropología. El historiador y geógrafo Claude Thouvenot (1996) sostiene que el *terroir* es, antes que nada, un territorio apropiado por un grupo humano. Si bien los representantes del enfoque humanista priorizan los aspectos culturales, no prescinden de los factores naturales<sup>18</sup>. La antropóloga Laurence Bérard, claro exponente de esta perspectiva, define a los productos de *terroir* como:

***...productos que tienen una profundidad histórica, una historia, existen desde hace tiempo y se apoyan en un saber-hacer compartido. Evidentemente proceden de un lugar determinado y se inscriben fundamentalmente en la cultura y la sociedad local. De hecho en esta definición, no se tiene en cuenta los factores naturales que a menudo están implícitos cuando se habla de territorio. Ligar los productos del territorio a los factores naturales, conduce a las denominaciones de origen controlado, por tanto para nosotros los productos de la tierra conducen a todo aquello que tiene que ver con un origen geográfico, sin pasar forzosamente por los factores naturales." (Exposición oral en el I Seminario Internacional sobre los productos de "terroir" y las indicaciones geográficas, Antalya, 2008)***

Actualmente es habitual encontrar definiciones del *terroir* más pragmáticas, en las que se reconocen simultáneamente el peso de los factores naturales y humanos. Tal es el caso del Instituto Nacional del Origen y de la Calidad (INAO)<sup>19</sup>, institución francesa que desde el año 2002 define al *terroir* como:

<sup>17</sup> En Duhart, 2011:2

<sup>18</sup> El peso de los factores naturales como fuente de tipicidad de las producciones agroalimentarias con reputación territorial varía en función del propio producto. Evidentemente, en el caso de las producciones primarias la dependencia respecto de los factores naturales es claramente notable, pero en el caso de las producciones de la agroindustria alimentaria la influencia medioambiental puede desdibujarse. De hecho, existen multitud de productos con reputación territorial elaborados a partir de materias primas ajenas al territorio de transformación. Sin ir más lejos, las producciones alimentarias sobre las que se centra la presente Tesis Doctoral –las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta y las conservas y salazones de atún de Isla Cristina- se elaboran recurriendo a materias primas no autóctonas. Incluso existe un distintivo europeo de calidad que fue creado para brindar protección jurídica a dichas producciones: las Especialidades Tradicionales Garantizadas.

<sup>19</sup> El INAO es un organismo público francés que se encarga de regular las denominaciones de origen controladas y ayudar a los productores que se comprometen a los estándares de calidad certificada por



**"...un espacio geográfico delimitado en el cual una comunidad humana construyó en el transcurso de su historia un conocimiento colectivo de producción fundado en un sistema de interacciones entre un medio físico y biológico, y un conjunto de factores humanos. Los itinerarios socio-técnicos que derivan de esta situación revelan una originalidad, confieren una tipicidad y conducen un producto originario de este espacio geográfico a obtener una fama" (Flutet et al., 2007:29, citado en Duhart, 2011:3).**

François Casabianca, uno de los más prestigiosos investigadores actuales de la problemática de las producciones agroalimentarias con reputación territorial, junto con otros autores, define al *terroir* como un...

**....espacio geográfico delimitado, en el que una comunidad humana, ha construido a lo largo de la historia un saber intelectual colectivo de producción, apoyado sobre un sistema de interacción entre un medio físico y biológico, y un conjunto de factores humanos, en los que los itinerarios socio-técnicos puestos en juego muestran una originalidad, confieren una tipicidad y engendran una reputación para un producto originario de este terroir..." (Casabianca et al., 2005)**

En la última década la noción de *terroir* ha vuelto a ser objeto de interés entre los geógrafos, destacando las contribuciones de Claire Delfosse (2006, 2008), Daniel Ricard (2008) y Jean-Claude Hinnewinkel (2007a, 2007b); autores interesados en los procesos de recalificación de los territorios productivos, dando lugar a una corriente que Julien Frayssignes (2007) denomina *geografía de la calidad*. Dichos investigadores enriquecieron sus reflexiones mediante los aportes de economistas como Amédée Mollard (2003), Bernard Pecqueur (2005, 2007), Gabriel Colletis (2010), Denis Sautier (2006, 2011) y Jean-Pierre Gilly (2005), quienes comparten la misma preocupación de los geógrafos por el desarrollo territorial.

Aunque no remite estrictamente al concepto de *terroir*, debemos citar a Caldentey y Gómez (1996), que se dedican al estudio de lo que denominan *productos típicos*. Basándose en el trabajo de Letablier y Nicolas (1994), quienes identifican tres dimensiones del territorio como fuentes de tipicidad de los productos agroalimentarios (geográfica, histórica y cultural)<sup>20</sup>, afirman que:

**...para considerar típico a un producto éste debe hallarse ligado espacialmente a un territorio y culturalmente a unas costumbres o modos, con mínimo de permanencia en el tiempo o antigüedad, y debiendo poseer unas características cualitativas particulares que le diferencien de otros productos. (Caldentey y Gómez, 1996:61)**

A pesar de la existencia de tantas definiciones del término *terroir*, no se observan contraposiciones entre ellas, más bien de lo que se trata es de diferentes formas de

---

el Instituto. Otro de sus cometidos es el de gestionar globalmente lo que denomina "signos de identificación del origen y de la calidad".

<sup>20</sup> Estas tres dimensiones son caracterizadas de la siguiente manera por Caldentey y Muñoz:

*Geográficamente, el territorio condiciona la producción por sus características naturales edafoclimáticas, siendo este condicionamiento mayor cuanto más básico sea el producto.*

*Culturalmente, el territorio aporta tipicidad al ligar la producción y/o el consumo de un producto a costumbres o representaciones colectivas en torno al mismo.*

*La dimensión histórica de la tipicidad viene representada por el anclaje o asentamiento en el tiempo de las prácticas, métodos o conocimientos sobre el producto (anterioridad, continuidad, permanencia). (Caldentey y Muñoz, 1996:60)*

abordar una problemática común: la de las producciones agroalimentarias fuertemente ancladas en el territorio.

Si bien en el próximo apartado realizaremos un análisis más extenso sobre el concepto de *terroir*, puede adelantarse que se trata de una construcción social operada en un área acotada espacialmente, la cual alberga un entramado de relaciones entre factores naturales y humanos que hacen posible el desarrollo de producciones agroalimentarias que se distinguen por ser portadoras de una serie de atributos diferenciales que se traducen en una reputación y en una calidad específica. Es interesante destacar que esta concepción del territorio como construcción social también es mantenida por disciplinas como la antropología (Palenzuela y Hernández, 1992; Palenzuela, 2014; Valcuende, 1998; Aguilar Criado, 2006), la geografía (Hinnewinkel, 2007b; Bustos Cara et al., 2004), las ciencias de la comunicación (Mut Camacho, 2010) y la economía (Mollard, 2003).

## 2.2. PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS CON REPUTACIÓN TERRITORIAL

Las producciones agroalimentarias cuya zona de producción les confiere singularidad y prestigio son definidas en España como *productos de la tierra*, mientras que en Francia se las conoce como *produits du terroir*, en Italia como *prodotti tipici* y en Portugal como *produtos da terra*. Se trata de denominaciones ambiguas, ya que pueden entenderse de varios modos o admitir distintas interpretaciones y dar lugar a dudas, incertidumbre o confusión. Buscando una mayor precisión terminológica<sup>21</sup> nos referiremos a dichas producciones en términos de *producciones agroalimentarias con reputación territorial*. A continuación desglosaremos dicho calificativo, a fin de justificar su elección.

Al hablar de "producciones agroalimentarias" se alude simultáneamente a las producciones alimentarias primarias<sup>22</sup> y a las de la agroindustria alimentaria<sup>23</sup>. De

<sup>21</sup> La búsqueda de precisión terminológica es consustancial a la ciencia y fundamental en el desarrollo de todo trabajo científico. De hecho, además de ser el único modo de delimitar con la mayor exactitud posible el objeto de investigación, la credibilidad de los resultados dependerá del nivel de precisión terminológica, de su rigor metodológico (adecuación del método al objeto), de la sistematización con que se presente todo el proceso y de la actitud crítica que la acompañe.

<sup>22</sup> Las producciones primarias son aquellas obtenidas a partir de la agricultura, ganadería, caza, pesca y recolección. Se trata de productos que pasan por un procesamiento mínimo, que no podría considerarse como industrial por no llegar a afectar sus características físico-químicas, sino que hace a su presentación y acondicionamiento. Se está haciendo referencia a tareas como las de clasificación, empaque, refrigeración y eviscerado.

<sup>23</sup> Este sector hace referencia a la transformación de las producciones primarias, que tienen como destino el mercado al menos en forma parcial. Sus productos pueden a su vez constituir el insumo de otras industrias alimentarias o bien dirigirse directamente al consumidor final. Se aluden aquí a las actividades de transformación que modifican sustancialmente a los alimentos, ya sea productos primarios o productos alimenticios industrializados. Desde esta postura las actividades que hacen solamente a la presentación del producto (por ejemplo, clasificación de hortalizas, despiece de ganado, desplume y eviscerado de aves) no deberían concebirse estrictamente como agroindustrias alimentarias.

este modo, se abarca íntegramente el espectro de las actividades de producción y transformación alimentaria.

Se empleará el término reputación para hacer énfasis en las producciones con características singulares vinculadas a su origen que las hacen únicas. Dicha singularidad, en tanto reconocimiento que los consumidores basan en cualidades positivas, se traduce en prestigio. El concepto de reputación es el más idóneo para dar cuenta de dicha situación. La reputación es el resultado de un proceso de construcción colectiva, por lo tanto ésta responde al accionar de los actores sociales, políticos y económicos.

En relación con las producciones agroalimentarias con arraigo territorial, puede decirse que la reputación:

- Es una imagen positiva que expresa lo que se dice o se cree acerca de las cualidades de alguien o algo.
- En términos comerciales denota reconocimiento y/o renombre de un producto, empresa o territorio.
- Es la consecuencia de un juicio de valor expresado por los consumidores y los demás actores sociales, los cuales condensan la información en un nombre.

La reputación es un factor que le asigna un valor añadido a las producciones agroalimentarias de base local, valor que coadyuva a que sean consideradas como referentes locales -y por lo tanto puedan llegar a ser un elemento destacado en los discursos de identificación local-. Asimismo, destacar el saludable efecto de la reputación en la consolidación de diversas tradiciones y especializaciones productivas, en la valorización del saber-hacer colectivo y en la preservación de las culturas del trabajo asociadas a dichas producciones.

Si bien la reputación territorial puede traducirse en la generación de una renta extraordinaria por precio, no necesariamente se produce esta correlación. La relación precio-reputación es sumamente compleja. Esto nos lleva a afirmar que la formación del precio no se reduce a una suma de factores. Pueden constatarse casos de producciones agroalimentarias que aunque cuentan con clara especificidad y reputación territorial, éstas no se traducen en precios significativamente mayores que los de otras análogas donde la relación con la zona de producción no está tan presente en su imagen.

Un claro ejemplo de debilidad en la correlación entre reputación territorial y precio es el de los vinos de Jerez, donde buena parte de su producción se comercializa a precios relativamente bajos (teniendo en cuenta su singularidad, producto de un

complejo y singular proceso de elaboración). Así expresa esta situación un periodista gastronómico:

*Que existan vinos de categoría mundial por debajo de 6 euros debería ser motivo de preocupación para las bodegas y para el sector, porque creo que algo falla. En un mercado racional debería haber colas en las tiendas para comprar estos vinos y sabemos que no es así y cuando se beben más se debe a ingestas compulsivas durante las ferias primaverales.*

*(...) puedo inferir que un fino de crianza media de 5 años que se vende a menos de 5 euros tiene que estar, no solamente muy por debajo de su precio de mercado sino también de su precio de coste, incluso obviando la amortización de las bodegas y botas y los gastos de comercialización. Baste recordar solamente tres apartados: el encabezado con alcohol vínico, el coste del corrido de escalas y las mermas por evaporación.*

*Y si también sabemos que vinos con una vejez media que llega o pasa de los 50 años no llegan en algunos casos a ¡los 60 euros!, pues sobran las palabras. (del Castillo, 2005)*

Las razones de estos bajos precios (en los vinos de Jerez de gama media y baja), a pesar de su reputación territorial y del reconocimiento de su calidad gastronómica, están relacionadas con fenómenos como el declive de las ventas y el papel de las grandes empresas de distribución alimentaria como formadoras de precios.

Entre 1980 y 2010 las ventas totales de vino de Jerez disminuyeron un 67,7% como resultado sobre todo de la caída de las exportaciones (-73,4%) que a fecha actual todavía representan el 72,6% de las ventas. Las ventas en el mercado español también han disminuido aunque a menor ritmo (-25,7%) representando en 2010 el 27,4% (Soler Montiel, 2012: 73)<sup>24</sup>.

Soler Montiel (2012) analiza el proceso de ajuste por el que pasó el sector de los vinos de Jerez y explica que a partir de los años ochenta las grandes distribuidoras exigían a sus proveedores vitivinícolas nuevas condiciones para el acceso a los mercados. Buscaban proveedores más baratos que pudieran garantizar un abastecimiento en masa flexible y homogéneo. A fin de ampliar su cuota de mercado tenían que competir con las condiciones de precio y flexibilidad de los vinos de las nuevas regiones productoras<sup>25</sup>, lo que exigía una profunda reestructuración con el fin de reducir los costes de producción.

A la luz de lo planteado en los párrafos precedentes, puede concluirse que el supuesto de que la reputación se traduce en precio y luego en renta tiene una base falsa (desde un punto de vista científico). Es en este sentido que el concepto de valor añadido se revela como limitado a la hora de evaluar los procesos de valorización de este tipo de productos y sus impactos (tanto en el territorio como en la "cadena alimentaria"). La relevancia de esta afirmación radica en que a partir

<sup>24</sup> Para ampliar sobre la caída de las exportaciones ver el detallado análisis de Domínguez y Ferguson (1998:133)

<sup>25</sup> Competencia que, gastronómicamente hablando, carece de sentido ya que los vinos de Jerez, que pertenecen al grupo de los denominados *vinos generosos*, tienen unas características y propiedades completamente distintas.

de una errónea imagen de correlación directa entre reputación territorial y precio pueden construirse hipótesis erróneas relacionadas con la valorización de las producciones locales y su potencial como elementos dinamizadores. El empleo del enfoque SIAL, metodología que se emplea en la presente Tesis Doctoral<sup>26</sup>, puede permitir identificar otras dimensiones (culturales, identitarias, medioambientales, etc.) que exceden al valor comercial del producto y al impacto (en ese aspecto) de los procesos de valorización de productos con reputación territorial.

Para hacer referencia a la localización de las zonas de producción se recurre al término "territorial". Dado que la presente investigación está centrada en las producciones agroalimentarias locales nos basaremos en la conceptualización del territorio que nos parece más precisa para este caso, que es la del *terroir*. Las ideas de localización de las producciones agroalimentarias y calidad diferencial basada en dicha localización son inherentes a la noción de *terroir*. No se recurrirá al término de terruño, traducción más usual al español de *terroir*, ya que éste carece de la especificidad buscada en este trabajo<sup>27</sup>

En el último párrafo del apartado anterior ya indicamos que entendemos que el *terroir* es una construcción social. Ahondando sobre tal rasgo el geógrafo Jean-Claude Hinnewinkel sostiene que el *terroir* es una realidad extremadamente compleja, producto de su naturaleza de construcción social<sup>28</sup>. Según este autor la idea de *terroir*, lejos de remitir a una cuestión estrictamente relacionada con la localización espacial y los factores naturales es, sobre todo...

*...un espacio de producción organizado, estructurado por los hombres. Más allá de las ventajas comparativas, naturales, económicas o políticas que presidieron a su creación, la permanencia de las grandes terroirs (...) es el producto de uno o más grupos sociales. La durabilidad del terroir depende de la valorización de los ingresos territoriales por las sociedades que lo explotaron y que lo explotan, más seguramente que los terroirs de excepción a menudo destacados por los agrónomos. Es necesario tener en cuenta la complejidad del sistema geográfico "terroir" para movilizar todos los resortes. (Hinnewinkel, 2007b:17)<sup>29</sup>*

En idéntico sentido conceptualizan al territorio en tanto construcción social los antropólogos Pablo Palenzuela y Javier Hernández, quienes sostienen que:

*La íntima relación que a lo largo de un proceso histórico desarrollan las sociedades locales con el espacio que ocupan, las formas de adaptación al medio físico, los diversos tipos de apropiación, etc. generan, además de una determinada configuración*

<sup>26</sup> Para conocer las principales características del enfoque SIAL ver los apartados 3.6 del capítulo 1 y 6 del presente capítulo.

<sup>27</sup> De entre las tres acepciones de la palabra terruño citadas por el diccionario de la Real Academia Española, la más cercana al tema que estudiamos es la que lo define como "*Comarca o tierra, especialmente el país natal.*" Esta definición no conlleva la connotación de zona de producción, con todo lo que esto implica.

<sup>28</sup> La mera atribución del carácter de construcción social conlleva a su vez la idea de que el territorio (entendido en términos de *terroir*) es una realidad que posee una historia y una dinámica fuertemente relacionada con el devenir de las sociedades que lo habitan.

<sup>29</sup> Traducción propia, del original en francés.

***espacial, unas específicas valoraciones, percepciones y representaciones colectivas de la territorialidad. (Palenzuela y Hernández, 1995:122).***

Resulta revelador que Palenzuela y Hernández introduzcan en su análisis la cuestión del impacto de los procesos de producción social del espacio sobre sus habitantes, cuestión que es de suma importancia para analizar situaciones entre las que se incluyen la relación entre las producciones agroalimentarias con reputación territorial y los procesos de identificación colectiva y el papel de los actores locales en los procesos de desarrollo territorial y de activación de las producciones locales.

En un texto posterior Pablo Palenzuela profundiza sobre esta cuestión, al analizar la relevancia del trabajo en los procesos de construcción territorial, en sus vertientes material y simbólica:

***Mediante el trabajo el hombre transforma el espacio en territorio, en espacio socializado, con intervenciones antrópicas que modifican su morfología, pero que también (...) le otorgan una función identitaria y simbólica, dialécticamente articulada a su papel como base material de la reproducción social. (Palenzuela, 2014:68)***

El concepto de *terroir* le asigna un lugar preponderante al interjuego de factores naturales y humanos de un área geográfica estrictamente delimitada, que contribuyen a dotar de especificidad) a las producciones agroalimentarias. Entre los factores naturales de un territorio destacan el clima, composición del suelo, altitud, fauna y flora silvestre, etc. Además de estos factores físicos es imprescindible considerar factores humanos entre los que se incluyen el saber-hacer y las culturas del trabajo de los actores que los producen, la trayectoria histórica de los colectivos involucrados en su producción, las relaciones con los mercados, la vinculación del *terroir* con las ciudades, los sistemas económicos, etc.

Benedetto (2006:114) plantea la posibilidad de representar al territorio como *"...una matriz de interacciones, donde el poder juega un papel preponderante en la determinación de las relaciones que se concretan en el espacio."* Esta postura permite trascender las visiones geográficas, abriendo la posibilidad de pensar al territorio desde una perspectiva política, es decir, comprender las expresiones valorativas del espacio dotado de significado. A partir de esta conceptualización del territorio es posible analizar la instrumentalización por parte de diversos sectores de los referentes territoriales construidos en torno a las producciones agroalimentarias que nos ocupan; instrumentalización que se realiza con el objetivo de alcanzar la integración social y la materialización de diversos intereses.

Las actuaciones políticas tienen reflejos espaciales, relacionados con su papel de ordenadoras del territorio, cometido que logran en la medida en que favorecen o dificultan el desarrollo de actividades que tienen una clara huella espacial y simbólica, que lo dotan de infraestructura capaz de modelar radicalmente el

paisaje, etc. En esta relación entre política y construcción del territorio termina de plasmarse la idea de territorio entendido como porción del espacio geográfico objetivado e internalizado por una sociedad a partir de sus comportamientos y por su propio sentido de pertenencia (D'Angelo y Peretti, 2002)<sup>30</sup>.

Dentro de esta línea del análisis de la construcción social del territorio y de las dinámicas políticas que se generan a través de estos procesos existen relevantes aportaciones realizadas desde las ciencias antropológicas, como las de Pablo Palenzuela (2005), quien plantea que la producción social del espacio está íntimamente vinculada con las estructuras de poder que generan, por ejemplo, modelos de apropiación del territorio excluyentes, accesos diferenciados a su usufructo y orientaciones cognitivas contrastivas respecto a su percepción como referente de identificación.

Muy cercano a las concepciones de territorio de las que se ha dado cuenta en los párrafos anteriores se encuentra el concepto de *lugar* que plantea el antropólogo Arturo Escobar, que lo define como "...sitios de culturas vivas, economías y medio ambientes" (Escobar, 2010:86). En idéntico sentido, Leff et al. (2002) afirman que:

***El lugar es el locus de la co-existencia de lo diverso, donde la naturaleza y la cultura necesariamente conviven y contiene siempre una materialidad constituida por los distintos cuerpos de los entes que constituyen cada lugar, lo que exige una percepción del tiempo siempre concreta y, por eso, distinta. Es el locus donde se encuentran y conviven las diferentes matrices de racionalidad. (Leff, et al.,2002:558)***

Un aspecto definitorio de estos enfoques en torno al concepto de lugar consiste en poner en primer plano el papel protagónico de los actores locales en su proceso de construcción. De hecho, puede plantearse que estas definiciones conciben al lugar como un espacio humanizado.

El hecho de que esta investigación tiene entre sus objetos de estudio al ámbito de los productos pesqueros nos obliga a reflexionar sobre la dimensión territorial de su producción. Se trata de un tema de gran importancia, en el que nos interesa particularmente su aspecto relacionado con la valorización de sus productos. La mayoría de los productos de la pesca extractiva, móviles por naturaleza, no pueden reivindicar un terroir ni certificar su origen geográfico, razón por la cual el sector pesquero afronta mayores dificultades que la agricultura y la ganadería para valorizar sus productos mediante figuras de protección jurídica de la calidad asociada al territorio. Se trata de un tema de rigurosa actualidad, cuando cada vez más el sector que practica la pesca a escala territorial, así como la pequeña industria transformadora, se inscriben en una lógica de re-territorialización de la

<sup>30</sup> La intervención sobre el espacio geográfico es consustancial al ejercicio del poder. A través de la acción organizada del Estado o de actores sociales que gozan del poder suficiente se lleva a cabo el proceso de producción social del territorio como realidad que va más allá del simple espacio físico.

actividad pesquera y conservera, a fin de lograr un mayor valor agregado y un mayor reconocimiento<sup>31</sup>.

Diversos autores, entre los que pueden destacarse Cormier-Salem (1995, 2000), Féral (2004) y Noel (2011) han reflexionado sobre la relación entre actividad pesquera y territorio de producción, desarrollando conceptos como los de *terroir acuático*, *terroir pesquero*, *terroir marítimo*, *terroir de pesca* y *territorio de pesca*.

Al caracterizar a las comunidades de pescadores de la cuenca del mediterráneo, Féral (2001:3) afirma que se trata de grupos inscriptos sobre verdaderos "*terroirs* pesqueros". El autor indica que los modos de definir estos *terroirs* son variables, pudiendo hacerse en base a los mercados y hábitos alimentarios, por lo que han de contemplarse aspectos culturales, bioeconómicos o jurídicos (Féral, 2001:5). De este modo, el territorio puede superponerse con los territorios de otras comunidades, dando lugar a un mosaico de derechos colectivos y reconocimiento mutuo. Profundizando sobre la cuestión, también plantea que su tamaño está relacionado con la naturaleza de las actividades pesqueras, supeditándose a factores como la capacidad de las embarcaciones y de las técnicas empleadas, las características de la costa y la diversidad de los lugares y recursos pesqueros.

Volviendo al concepto de *terroir*, puede considerarse que se trata de un territorio delimitado que presenta algunos caracteres que lo distinguen desde el punto de vista agronómico de los territorios vecinos, por lo que se incluye en un agro-sistema (Bertrand, 1975). Esta idea agro-sistema, se encuentra en la óptica organizativa de los *terroirs*, formando sistemas regionales diferentes (Trochet, 1993). El *terroir* deviene en una región rural considerada como influyente sobre sus habitantes (Bertrand, 1975). Algo similar sucede en las comunidades de pescadores, por lo que (Cormier-Salem, 1995) propone el concepto de "*terroir acuático*", definiéndolo como un espacio estructurado por la explotación de los recursos acuáticos y dependiente de la comunidad local.

La pesca se lleva a cabo en espacios abiertos con límites móviles y permeables y recursos difícilmente imprevisibles. Cormier-Salem (2000) plantea que estas singularidades no impiden que su acceso esté controlado por las comunidades (a lo que agregamos, que actualmente por las administraciones), que los estructuran dando lugar a lugares y rutas de pesca, mercados, etc., que constituyen territorios

---

<sup>31</sup> Como se verá en los capítulos 7 y 8, esta lógica de re-territorialización de la actividad pesquera y conservera es puesta de manifiesto a través de hechos como la casi absoluta concentración de la flota pesquera isleña en el caladero del golfo de Cádiz, la generación de discursos que le atribuyen un carácter artesanal de las actividades desarrolladas por el sector extractivo y transformador y el desarrollo de numerosas marcas colectivas y figuras de protección jurídica de los productos pesqueros locales. En tal sentido se recomienda también la lectura de los trabajos de Vaudour (2001) y Noel (2011)



pesqueros. Se trata pues de un territorio, como el terroir, pero que se distingue por su carácter móvil<sup>32</sup>. Si bien no entraremos ahora en esta cuestión, no podemos dejar de consignar que los territorios terrestres, en tanto construcciones sociales, también presentan un carácter móvil, en tanto que sus límites también son susceptibles de reconfiguración.

Al igual que en los territorios de dominio terrestre, a estas áreas de pesca también se asocian complejas constelaciones de saberes empíricos localizados, que entrañan la identificación de un espacio operacional:

*...rutas bénticas y pelágicas y lugares identificados por nombres, puntos de referencia, recursos, estación y tasas de explotación. El grado de precisión en esta identificación del espacio comunitario es uno de los elementos de personalización del grupo. El grupo, en cuanto tal, es quien mejor conoce «su» espacio circundante, en círculos concéntricos. La comunidad ejerce así un «control de conocimiento» sobre el territorio, basado en su conocimiento completo, su residencia y su memoria colectiva. (Féral, 2001:5)*

Por otra parte, es preciso asociar a estos singulares "territorios de producción" la idea de "territorio de transformación", espacio terrestre con unos límites menos móviles donde tienen lugar las actividades de transformación. Es justamente la existencia de estos espacios lo que ha permitido el desarrollo de distintas figuras de protección que amparan a productos transformados de la mar, tales como la IGP "Mojama de Isla Cristina" y las Denominaciones Específicas "Melva de Andalucía" y "Caballa de Andalucía". De hecho, el empleo de figuras de protección del rango de las Denominaciones de Origen en el ámbito de los productos de la pesca extractiva solamente se emplea en productos "inmóviles", tal es el caso de la DOP "Mejillón de Galicia", único distintivo de este tipo existente en España<sup>33</sup>. Es justamente la existencia de estos territorios ubicados en tierra firme, asociados a los territorios acuáticos, en tanto que sirven de soporte para las actividades de transformación, comercialización, elaboración y consumo de las capturas pesqueras la que da el mayor sustento a las actuaciones de valorización de los productos de la mar (recordar que ya indicamos que un terroir es también un espacio de valorización).

Noel (2011:239) plantea la existencia de diversas vías para la revalorización identitaria de los productos del mar, que se inscriben en una lógica de re-territorialización de la actividad pesquera: la puesta en relieve de su especificidad

<sup>32</sup> La idea de territorio móvil aparece en los trabajos de Bonnemaïson (1991), quien ve un arquetipo en los archipiélagos de la Melanesia. El modelo de organización de los archipiélagos, simbolizado por una piragua, es una red de rutas que unen las islas y tejen otros tantos lazos entre los grupos locales. Por ser móvil, ese territorio no deja de estar estructurado por lugares "arraigados, simbolizados por árboles con profundas raíces". Esos lugares poseen una enorme carga simbólica y mítica. Las islas nunca son aceptadas como islas, es decir limitadas y finitas, sino siempre percibidas como un "espacio reticular", es decir racimos de lugares. Las redes no son sólo sociales sino espaciales. Lo que es importante en el proceso de territorialización de los archipiélagos melanesios no son las fronteras, los límites siempre fluctuantes, sino los lugares, nexos nodales de redes.

<sup>33</sup> Se está avanzando en el desarrollo de un indicativo de este tipo que ampare al percebe gallego.

(marketing), la gastronomía y el desarrollo de circuitos cortos. Asimismo plantea que si bien el desarrollo de circuitos cortos aparece como una manera eficaz y directa de valorizar sistemas de producción vinculados al territorio, a la comercialización de los productos del mar, es evidente que no puede liberarse de mercados y circuitos de distribución más amplios. La distancia entre productor y consumidor se ve pues matizada por la instauración de una particular señalización (etiquetas, marcas), otra manera de certificar el vínculo al territorio y valorizar el origen y/o la calidad de los productos.

### **2.3. LAS FUENTES DE ESPECIFICIDAD DE LAS PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS CON REPUTACIÓN TERRITORIAL**

Al analizar el concepto de *terroir*, se planteó que esta tradición teórica considera que la especificidad de las producciones agroalimentarias localizadas proviene de factores de orden natural y humano. En este momento, más que volver a reseñar todo este espectro de factores, es pertinente referirse a su interrelación.

La importancia de los factores naturales en la constitución del *terroir* es innegable, ya que los mismos pueden ser fuente directa de especificidad de las producciones locales. Considerando el hecho de que todo territorio es en mayor o en menor medida un espacio antropizado, podemos llegar a la conclusión de que la idea de factores naturales no termina de ceñirse a la realidad, por lo que plantearemos que la reputación territorial descansa sobre factores de medioambientales y humanos.

Dado que la presente investigación hace referencia a áreas geográficas antropizadas –un *terroir* es, al fin y al cabo, un territorio, y como tal “...un espacio construido socialmente, marcado culturalmente y regulado institucionalmente” (López y Muchnik, 1997)-, incluso factores en apariencia eminentemente naturales están sometidos a la acción humana. A título de ejemplo se pueden mencionar especies de flora y fauna silvestres introducidas por las poblaciones locales y adaptadas al territorio<sup>34</sup>, el régimen hidrológico de los ríos –que puede ser alterado por la construcción de represas y otro tipo de obras-, la composición de la microfauna que habita el suelo –que puede alterarse por el desarrollo de actividades humanas-, etc.

El ambiente, como concepto general, está constituido por el medio natural, en el cual se integran elementos dados por la naturaleza y sometido a sus leyes, y por el

---

<sup>34</sup> Tal es el caso de las poblaciones de ciervo colorado (*cervus elaphus*), introducidas durante las dos primeras décadas del siglo XX en las provincias argentinas de La Pampa, Río Negro y Neuquén desde Austria y Hungría. Desde hace al menos 50 años son cazados y constituyen una de las bases de la actividad de ahumaderos, fábricas de chacinas y otras agroindustrias alimentarias locales.

medio cultural, conformado por elementos creados por el ser humano (Muñoz Rebolledo, 2003:64)<sup>35</sup>.

Los factores de índole humana generalmente priman sobre los medioambientales en tanto fuentes de tipicidad sobre las producciones agroalimentarias locales y en la propia constitución del *terroir* y de su dinámica. Los factores humanos son los responsables, por ejemplo, del saber-hacer de los actores que protagonizan los procesos productivos de los alimentos regionales, de la consolidación de dicho saber y de las propias producciones agroalimentarias a lo largo el tiempo, de las representaciones construidas en torno a dichas producciones agroalimentarias y del encuadramiento de la producción en la comunidad, etc.

Por otra parte, al ser el *terroir* un espacio económico, en tanto marco para el desarrollo de una actividad productiva, implica en sí mismo la idea de valorización económica de un espacio y de un producto. En palabras de Hinnewinkel "*El terroir es siempre un territorio de producción, pero una producción de calidad. Es valorización global y colectiva en un contexto...*" (Hinnewinkel, 2007b:18)<sup>36</sup>. De todos modos, no podemos dejar de plantear que la valorización producto de la relación entre producto y *terroir* no es solamente económica, ya que las producciones agroalimentarias con reputación territorial tienen también el carácter de referentes culturales y tienen un destacado papel en los procesos de identificación colectiva.

El *terroir* es valorización global y colectiva en un contexto, regional primero y más amplia luego. Esta valorización colectiva puede sostenerse a lo largo del tiempo sólo en la medida en que los actores del *terroir* son capaces de administrar su proyecto de desarrollo sostenible, lo que implica que este grupo se halle en situación de mantener su cohesión y su influencia en el seno de la instancia sociopolítica local. Así, el *terroir* es el lugar de expresión de la voluntad de uno o varios grupos sociales (Hinnewinkel, 2007a, 2007b). Es aquí donde se introduce el concepto de gobernanza del territorio, el cual consideramos de suma importancia en relación a cuestiones como la dinámica de los procesos de activación / valoración de las producciones agroalimentarias con reputación territorial.

La concepción de la valorización colectiva de los recursos locales que subyace al concepto de *terroir* que sostiene Hinnewinkel es consustancial al enfoque SIAL, perspectiva metodológica en la que se basará la presente Tesis Doctoral. Ya hemos

---

<sup>35</sup> Aunque los elementos naturales y culturales que componen el ambiente son indisolubles pues forman parte de una realidad unitaria; en su significado más corriente el ambiente es comprendido básicamente como un conjunto interrelacionado de elementos naturales.

<sup>36</sup> Traducción propia, del original en francés.

dado planteado esta cuestión en el apartado 3.6 del capítulo 1 y volveremos a retomarla en el apartado 6 del presente capítulo.

Si a las ideas de valorización del espacio y del producto se les asocia la de la atribución de una reputación en función de la posesión de una serie de características que les confieren a estos alimentos una carga de singularidad, surgen con claridad otras dos cuestiones: las de la calidad diferencial asociada a la localización y la del lugar que ocupan en tanto referentes locales. Estas cuestiones se tratarán en el apartado 2.5. "Calidades específicas asociadas a un territorio".

Respecto de la calidad asociada al origen, destacar que ésta descansa sobre la imagen positiva de estas producciones agroalimentarias; imagen construida a partir de los rasgos singulares que le confiere su adscripción territorial. Dichos rasgos diferenciales son fuente de reputación y convierten a estos alimentos en centro de las preferencias de los consumidores. Esta singularidad y reputación –en la medida en que cuentan con un cierto arraigo temporal- los convierten en referentes territoriales y, por ende, en *alimentos con identidad territorial*<sup>37</sup>, ya que simbolizan la pertenencia a un lugar, a una sociedad, a una forma de comer. Esta carga simbólica lleva al antropólogo José Muchnik a catalogar a esta clase de productos como "*culturalmente densos*" (Muchnik, 2006b:89).

Desde mediados de la década de 1980 se registra una creciente valorización de los modelos alimentarios tradicionales, así como de los productos alimentarios con reputación territorial y aquellos que han sido elaborados en un contexto de respeto al medio ambiente. Esta situación se relaciona con una búsqueda de reafirmación identitaria frente a la despersonalización que proponen los nuevos modelos alimentarios y con un sentimiento de valorización negativa de los productos de la gran industria alimentaria. Puede apreciarse la apropiación de esta inquietud de los consumidores por parte de las administraciones y el empresariado (productores primarios, industria alimentaria, restauración y sector comercial), fomentando el desarrollo de alternativas como distintivos de calidad y la elaboración de especialidades regionales por parte de la gran industria alimentaria. Es interesante oír la voz de los empresarios a este respecto:

***... habíamos identificado una demanda latente de bacalao en el mercado español: su consumo estaba en retroceso debido al laborioso proceso de desalado necesario para su preparación, pero mantenía una posición importante dentro de nuestro recuerdo emocional gastronómico. El bacalao parcialmente desalado y el desalado congelado***

<sup>37</sup> Al principio del presente capítulo planteamos que la esfera alimentaria subsume buena parte de lo que es un territorio, al expresar y ser expresión de sus condiciones medioambientales, del saber-hacer de sus habitantes, de sus sistemas económicos, de sus relaciones con la naturaleza, etc. Estos aspectos son los que permiten hablar de un anclaje territorial de las producciones agroalimentarias a las que estamos haciendo referencia. En la medida en que el anclaje territorial va a acompañado de un anclaje temporal, vale decir, que cuenta con un cierto arraigo histórico, es cuando pueden definirse a estas producciones locales como "alimentos con identidad territorial".

*eran dos de las alternativas a la presentación tradicional que se estaban haciendo un hueco en los comercios, pero todavía quedaba un margen para la simplificación: nos pusimos como objetivo obtener un bacalao desalado de calidad, con un contenido en sal controlado y comercializarlo en forma refrigerada... (En Lee No, 2005:2)*

## 2.4. LOS NUEVOS MODELOS ALIMENTARIOS

La reactivación de la demanda de las producciones agroalimentarias con reputación territorial y el interés que despiertan las mismas por su potencial para contribuir al desarrollo local son puntos centrales en relación a la presente Tesis Doctoral. Para su análisis se revela como sumamente apropiado el concepto de *modelo alimentario*, que ha sido recurrentemente empleado por los estudios de la alimentación, sobre todo desde las ciencias sociales. Suremain y Katz definen a esta construcción como *"...los modelos de referencia que corresponden a unos modos ideales de preparación, de consumo, de convivencia, de solidaridad o de redistribución de alimentos"* (Suremain y Katz, 2009). El concepto de nuevos modelos alimentarios ha sido ampliamente utilizado por autores entre los que se incluyen Lambert (1987); Gracia Arnaiz (2005), Díaz Méndez (2005); Contreras y Gracia (2008), Contreras (1999), González Turmo (2010) y Viola (2008).

Los cambios sociales y económicos producidos en las sociedades industrializadas desde finales de la década de 1940 tuvieron una honda repercusión en la producción y el consumo alimentario, sentando las bases para la aparición de los *nuevos modelos alimentarios*<sup>38</sup>. Esquemáticamente, pueden plantearse que se caracterizan por las siguientes características son las siguientes definitorias:

- Creciente industrialización de las actividades de producción y transformación alimentaria.
- Enajenación de los saberes alimentarios.
- Reducción del tiempo dedicado en los hogares a la elaboración de alimentos.
- Creciente homogeneización de las dietas y actividades de consumo alimentario.

A continuación explicaremos brevemente cada uno de estos puntos:

### ***Creciente industrialización de las actividades de producción y transformación alimentaria***

Luego de la Segunda Guerra Mundial las sociedades occidentales fueron testigo del importante crecimiento de los denominados *complejos agroalimentarios*. Es así que buena parte de las actividades de producción y transformación alimentaria orientadas al consumo de masas asumieron una racionalidad basada en los

<sup>38</sup> Algunos autores que usan el concepto de *nuevos modelos alimentarios* son Contreras (2011), García Álvarez-Coque y López-García Usach (2009), Chocarro Egúaras (2004) y Díaz Méndez (2005).

principios de la industria manufacturera (Malassis, 1973; Graciano da Silva, 1994; Rodríguez Muñoz, 2010; Molina, 1995). Una de las principales consecuencias de este cambio es que la productividad medida en forma cuantitativa se constituyó en el principal criterio validador. De este modo, quedaron relegadas a un segundo plano variantes que históricamente habían sido centrales, como la adecuación a los ritmos de la naturaleza, el respeto por el saber-hacer tradicional y la preservación de la diversidad alimentaria local en materia de especies y elaboraciones.

La industrialización de la producción alimentaria ha acarreado, entre otras consecuencias, el generalizado empleo de insumos químicos como fertilizantes, plaguicidas y aditivos, cuyos impactos sobre la salud aún no se terminan de determinar. A fin de maximizar la productividad se han introducido otras externalidades como los organismos genéticamente modificados, cuyo empleo en el mediano plazo se manifiesta como claramente perjudicial para los agroecosistemas.

Por otra parte, la estandarización, desterritorialización y homogeneización que progresivamente tiñen las actividades de producción y transformación alimentaria han contribuido a desdibujar la relación entre alimento, alimentación y territorio.

El creciente empleo de alimentos preelaborados por la industria y el desarrollo de numerosos electrodomésticos han contribuido a la resignificación de la cocina. Siendo ésta una actividad de transformación eminentemente artesana, la industria ha permitido dejar a un lado la realización de una serie de operaciones que tradicionalmente han sido de carácter manual (Contreras, 2005). Actualmente existe un amplio repertorio de productos ya elaborados como verduras picadas, salsas, fondos de cocción, caldos, etc., que son parte indispensable en cualquier *mise en place*<sup>39</sup>.

El avance tecnológico que significó la introducción de los electrodomésticos posibilitó la mecanización de operaciones que hasta hace pocas décadas eran eminentemente manuales, tales como el picado, el batido y el amasado e incluso permitieron el desarrollo de nuevas técnicas<sup>40</sup>.

La tecnologización también incide sobre el saber-hacer de los actores involucrados en la producción de los alimentos con reputación territorial, así como en las modalidades de uso por parte de los consumidores. Por otra parte, la

<sup>39</sup> El concepto de *mise en place* nació en la época de Auguste Escoffier (1846-1935) cocinero, restaurador y escritor culinario francés, que popularizó y actualizó los métodos de la cocina francesa tradicional. Se trata del conjunto de operaciones realizadas justo antes de la elaboración de un plato o alimento. En la cocina se traduce en recopilar los ingredientes de los diversos cajones o recipientes, medir su cantidad y la realización de manipulaciones como las de limpieza, pelado, troceado, desescamado, blanqueado, etc.

<sup>40</sup> Hoy día en la cocina se han introducido técnicas nuevas como la elaboración de espumas gracias a la inyección de aire, la cocción al vacío, etc.

tecnologización ejerce una clara determinación sobre la organización y los ritmos de los procesos de trabajo. Todas estas cuestiones, de especial relevancia en el desarrollo de la presente Tesis Doctoral, serán analizadas detenidamente.

### ***Enajenación de los saberes alimentarios***

Una de las principales consecuencias acarreadas por la industrialización de las actividades de producción y transformación alimentaria es la enajenación de los saberes relacionados con la producción y reconocimiento de los alimentos. El mercado pasó así a asumir buena parte de los conocimientos que anteriormente detentaban los propios individuos.

Este proceso de enajenación se hace especialmente evidente en la esfera de la cocina, como lo pone de manifiesto la vasta oferta de ingredientes ya procesados o bien de platos ya elaborados. La extensión en el uso de esta clase de productos promueve el progresivo desconocimiento de técnicas culinarias básicas y la reducción y transformación de los recetarios locales tradicionales

Los alcances de este proceso de enajenación son amplios, destacando la resignificación de determinadas producciones y especialidades tradicionales, ya que los criterios de elaboración y consumo se ven alterados. Al desvincularse cada vez más los individuos de la producción y elaboración de alimentos los criterios de reconocimiento de los mismos se van desdibujando...

### ***Reducción del tiempo dedicado en los hogares a la elaboración de alimentos***

Los cambios económicos y culturales que han experimentado las sociedades industrializadas en los últimos 60 años están provocando una profunda modificación de sus hábitos alimentarios. Entre otros efectos, se observa una reducción del tiempo dedicado a la cocina en los hogares y una clara tendencia hacia el consumo de alimentos semielaborados<sup>41</sup>.

En las sociedades industrializadas, donde el acceso a los productos alimenticios está en general garantizado, la disponibilidad de tiempo para elaborarlos ha impulsado decisivamente el desarrollo de alimentos preparados por parte de la agroindustria alimentaria. Asimismo, el difícil encaje entre el modo doméstico y la organización del mercado laboral ha conducido a la variación del sistema de organización del trabajo doméstico, imponiendo mayores limitaciones al tiempo destinado a la compra y preparación de los alimentos

---

<sup>41</sup> La Encuesta de presupuestos de tiempo que realiza el Instituto Vasco de Estadística muestra una reducción de 8 minutos en el tiempo promedio dedicado a diario en los hogares alaveses a la actividad de preparación de comidas en el período 1998-2003. Así, en 1998 se empleaban 1 hora y 4 minutos, mientras que en 2003 el tiempo total era de 56 minutos. (Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz, 2011:28)

La reducción del tiempo dedicado en los hogares a la elaboración de alimentos ha impulsado el crecimiento de las industrias de procesamiento de alimentos<sup>42</sup>, así como también del sector de la hostelería en todas sus variantes.

### ***Homogeneización de las dietas y actividades de consumo alimentario***

La tendencia hacia la homogeneización de las dietas y actividades de consumo alimentario se aprecia a través de procesos entre los que destacan la estandarización de los modelos alimentarios, la hiperespecialización de los sistemas de producción agroalimentaria, la globalización de los mercados, el avance de los sistemas de comida rápida la industrialización de productos alimenticios semi-elaborados. Nos encontramos ante un panorama de pérdida de la diversidad alimentaria, tanto en lo atinente a la variedad de especies como de los propios sabores<sup>43</sup>. En tal sentido, Igor De Garine, sostiene que *"Hoy, a causa de razones político-económicas, tiende a generalizarse un modelo alimentario producido por las sociedades industrializadas más prósperas que toman en poca consideración las realidades culturales locales."* (Garine, 1993:10).

Como reacción ante el cuadro de homogeneización que acabamos de describir existe una tendencia contrapuesta de heterogeneización alimentaria, que se evidencia en el creciente desarrollo de figuras de protección y promoción de las producciones agroalimentarias con reputación territorial como las denominaciones de origen, los emprendimientos de turismo gastronómico, la difusión mediática de las cocinas locales y las actuaciones de identificación y preservación de las expresiones del patrimonio gastronómico.

Lúcidamente, Contreras (1999:702-703) advierte que la coexistencia de estas tendencias contrapuestas dan lugar a un comportamiento esquizofrénico respecto de la cocina y la alimentación, por el que en la mayoría de las ocasiones los

<sup>42</sup> En función del grado de procesamiento de los alimentos, éstos suelen clasificarse en productos de primera, segunda, tercera, cuarta o quinta gama. Los alimentos frescos (I gama), las conservas (II gama) y los productos congelados (III gama) son productos maduros en el mercado que emplean tecnologías de conservación más tradicionales (tratamientos térmicos y congelación básicamente). En los últimos años han surgido productos más elaborados y con mayor calidad organoléptica: las frutas y hortalizas mínimamente procesadas (IV gama) y los platos preparados con aplicación de temperatura (V gama).

<sup>43</sup> Agustín Santolaya plantea un impactante caso de reducción de biodiversidad agrícola en una de las más prestigiosas zonas vinícolas españolas, la de La Rioja. En dicha región la variedad vinícola más representativa es la tempranillo, la cual se caracteriza por su diversidad intravarietal, que es una de las bases de los grandes vinos de tempranillo. Los planes de reconversión condujeron el arranque masivo de viñedos, dando lugar a una situación que el autor denomina de "erosión genética". En estos terrenos se realizaron nuevas plantaciones hechas con material clonal seleccionado con criterios de los años 70 y 80, buscando sobre todo homogeneidad, producción y grado. Desde 1992 se han plantado en La Rioja, más de 30.000.000 de plantas de tempranillo clonal procedentes únicamente de tres clones (Santolaya, 2011). Evidentemente, esta homogeneización en el viñedo va en perjuicio del efecto terroir, contribuyendo a la uniformización de los vinos de tempranillo riojanos. Situaciones similares pueden constatarse con la mayoría de las frutas y hortalizas que se cultivan en Europa, cuya variedad ha disminuido drásticamente en las últimas décadas.



consumidores aceptan de un modo acrítico productos cuestionados como los alimentos y platos industriales. Por otra parte, en ocasiones señaladas se reivindica a la comida como fuente de placer, sociabilidad, expresión de los sistemas alimentarios locales y refuerzo de referentes identitarios. En tal sentido, Contreras afirma que:

*Nuestra forma de alimentarnos se parece un poco a esa esquizofrenia del doctor Jekyll y mister Hyde. De lunes a viernes somos currantes, trabajadores, comemos cualquier cosa y en cualquier sitio, pero el viernes por la noche nos transformamos y buscamos identidad, producto, comunión... (...) El domingo por la noche volvemos a tomar el brebaje que nos devuelve al personaje del doctor Jekyll. Pero nuestra alimentación no es una esquizofrenia de dos personalidades, sino de múltiples. (En El Diario de Navarra, 22/02/2010)*

La pugna entre homogeneización y heterogeneización pone de manifiesto una de las constantes en la historia alimentaria humana: los esfuerzos por introducir lo familiar dentro de lo inédito y la variación dentro de la monotonía.

Finalmente, destacar que el análisis social de las actividades de elaboración y consumo alimentario en Andalucía ha sido el centro de diversos trabajos de González Turmo (1990, 1995, 1999c), Cantero (1998 y 2003), Agudo Torrico (1999b). Tampoco puede dejar de consignarse el análisis de Garufi (1999a), sobre la influencia de la cultura alimentaria andaluza en la culinaria criolla Argentina.

## 2.5. CALIDADES ESPECÍFICAS ASOCIADAS A UN TERRITORIO

### 2.5.1. ¿Por qué hablar de calidad?

Desde el inicio del presente capítulo se ha incidido sobre la especificidad de las producciones agroalimentarias con reputación territorial, así como también en su relevante carga simbólica (con especial énfasis en el lugar que pueden ocupar al interior de los procesos de identificación colectiva) y en la creciente demanda que están experimentando. Si a su vez se estudian estas cuestiones a la luz del planteamiento de que ciertos productos que contienen una fuerte imagen territorial pueden constituir un vector de desarrollo local, queda clara la pertinencia de introducir en el análisis el concepto de *calidad*. Es evidente que cuando se indican variables como desarrollo en base a los recursos locales (lo cual implica necesariamente su valorización) y demanda por parte de los consumidores, es preciso hablar de calidad.

Los antropólogos franceses Laurence Bérard y Philippe Marchenay<sup>44</sup> han analizado el lugar del etnólogo en la certificación (lo cual no es otra cosa que acreditar la

<sup>44</sup> No debe omitirse que estos dos antropólogos han promovido y llevado adelante un programa financiado por la Dirección General de Agricultura de la Comisión de las Comunidades Europeas titulado «Los productos de la tierra: caracterización etnológica, sensorial y socio-económica de sus características específicas. Estrategias de valorización» (AIR 93-1123). En el equipo de trabajo han

calidad específica asociada al territorio) de las producciones agroalimentarias regionales y plantean que

*...el etnólogo y el historiador están sumamente solicitados. Sindicatos de productores, organismos certificadores, servicios especializados del Ministerio de Agricultura, todos esperan del historiador que encuentre la prueba (anterioridad de un producto, datación), y del etnólogo que identifique una característica específica relativa a las prácticas y los conocimientos, en concreto, los técnicos. Los resultados no corresponden necesariamente a las expectativas del solicitante. El etnólogo se dedica más a desmontar los mecanismos de la construcción social del objeto que a colaborar en ello, a estudiar las modalidades de aplicación de la normativa más que a participar en su implantación. (Bérard y Marchenay, 1996:51)*

Entendemos que la antropología puede contribuir no sólo al análisis de los mecanismos relacionados con su anclaje territorial, sobre todo en lo que respecta a su participación en las dinámicas culturales y económicas locales<sup>45</sup>, sino también en los procesos de activación de las mismas (aunque esta última temática no será abordada en esta investigación).

Retomando ahora el tratamiento del concepto de *calidad*, plantear que éste no es intrínseco a ningún producto, ya que está supeditado al actor que lo formula y al ámbito de aplicación. La calidad puede ser concebida como el conjunto de características específicas y funciones que pueden ser objeto de evaluación, para determinar si un producto o servicio está cumpliendo su propósito. La adopción de esta perspectiva requiere definir claramente el objetivo que se pretende cumplir, a fin de establecer las características y funciones a tener en cuenta y, a partir de esto, orientar la oferta. De hecho, como se podrá apreciar en los próximos párrafos, nuestro marco conceptual considera que la calidad del producto es una construcción social a la que se llega a través de un acuerdo entre los distintos actores locales.

El antropólogo José Muchnik (2004 y 2006b) considera que es preciso analizar las relaciones entre la identidad territorial y la calidad de los alimentos, así como las formas en que los actores sociales se relacionan y organizan para certificar dicha calidad y las oportunidades económicas derivadas del valor cultural de dichos alimentos. Muchnik (2006b:95-96) propone a título indicativo una serie de dimensiones para el análisis de la calidad de las producciones agroalimentarias.

- **Calidad de uso:** esta categoría engloba a los distintos atributos relacionados con la facilidad de utilización del producto (envases, formas de uso...).

---

participado historiadores, economistas y especialistas del sector agroalimentario. En este proyecto comunitario entre cuyas contrapartes hubo una perteneciente a España, que fue encabezada por el antropólogo Jesús Contreras. Para más información, ver <http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr/IMG/pdf/RESexeen.pdf>

Destacar también en esta línea los trabajos del antropólogo José Muchnik (2004, 2006a y 2008), uno de los mayores impulsores en la construcción del enfoque SIAL.

<sup>45</sup> O como sugiere el antropólogo David Florido, el lugar que ocupan en los procesos de identificación radicados en culturas laborales y de empresa, aprovechados o impulsados por procesos políticos.

- **Calidad organoléptica:** esta categoría alude a las características sensoriales del alimento (sabor, textura, aroma...).
- **Calidad nutricional:** esta categoría atañe a los nutrientes contenidos en el alimento y su impacto sobre la salud (vitaminas, oligoelementos, lípidos...).
- **Calidad higiénica**<sup>46</sup>: categoría focalizada en la inocuidad de los alimentos, en la no existencia de contaminantes que puedan entrañar peligros para la salud.
- **Calidad simbólica:** esta categoría remite al valor cultural e identitario del alimento. En esta dimensión también debería incluirse la relación que se establece entre los atributos del producto y los valores alimentarios del consumidor<sup>47</sup>.
- **Calidad medioambiental:** esta categoría atañe al impacto que genera sobre el medioambiente la extracción, procesamiento y elaboración del producto<sup>48</sup>.

Considerando esta situación pueden identificarse dos dimensiones en materia de calidad específica: la calidad objetivable y la calidad subjetiva. De tal modo, la calidad objetivable permite materializar la calidad, cuantificar y expresar en términos concretos los atributos del producto hablar de una sola calidad -dado que se basa en el empleo de métodos e instrumentos específicos, en la medida en que se apliquen bajo las mismas condiciones el resultado será siempre el mismo-. Por otra parte, la calidad subjetiva se basa en la multiplicidad de las expectativas de los consumidores, poseyendo un carácter subjetivo y a menudo no cuantificable científicamente, que permite llegar a múltiples lecturas. (Casabianca y Valceschini, 1996; Muchnik, 2004; Champredonde, 2011). En el campo alimentario la calidad subjetiva remite a los valores simbólicos asociados a procesos, herramientas, y ambientes que participan en la producción, elaboración, transporte y consumo del alimento.

La consideración de las dimensiones de la calidad específica en relación con los procesos de valorización de las producciones agroalimentarias con reputación territorial pone de manifiesto la necesidad de desarrollar acuerdos entre los actores locales para definir los aspectos innegociables en la definición de la tipicidad de las producciones agroalimentarias con reputación territorial y los parámetros para

---

<sup>46</sup> Particularmente, consideramos que es más preciso hablar de calidad higiénico-sanitaria.

<sup>47</sup> Ver caso de las preferencias de los consumidores chinos por el vino tinto, reseñado en el apartado 3 de este capítulo.

<sup>48</sup> Existe una creciente preocupación por parte de los consumidores sobre la sostenibilidad de los alimentos. Destacar el ejemplo de fish2fork, iniciativa británica que consiste en calificar restaurantes según la sostenibilidad del pescado y demás productos del mar presentes en sus cartas. Esta sostenibilidad es evaluada en función de si las especies en cuestión están sometidas a sobreexplotación, con el consiguiente riesgo para los ecosistemas y para la especie en sí) Ver: <http://www.fish2fork.com> y [http://www.elpais.com/articulo/Tendencias/Tenedores/sostenibles/elpepitdc/20101201elpepitdc\\_1/Tes](http://www.elpais.com/articulo/Tendencias/Tenedores/sostenibles/elpepitdc/20101201elpepitdc_1/Tes)

evaluarlos. Esta afirmación es de vital relevancia, puesto que sus implicancias trascienden ampliamente la dimensión alimentaria, ya que conlleva un posicionamiento respecto del protagonismo de los actores locales en los procesos de valorización de las producciones locales y de las estrategias de desarrollo en general. Se trata de una idea central en el enfoque SIAL<sup>49</sup> y que cada vez con más fuerza está presente en reflexiones respecto del concepto de desarrollo como la que formula el antropólogo Pablo Palenzuela (2009), quien plantea la necesidad de revisar críticamente la relación entre desarrollo y cultura en el campo del modelo hegemónico del desarrollo, al cual califica como de carácter etnocéntrico (Palenzuela, 2009:126-127). Asimismo, y esto es igualmente importante, pone de manifiesto una visión de los recursos locales como bienes comunes, cuestión que se tratará más detenidamente en el apartado 6 del presente capítulo.

### **2.5.2. La calidad específica asociada a un territorio**

Habiendo planteado la definición del concepto de calidad que se seguirá en la presente investigación, es posible acotar este ámbito para circunscribirnos al de la *calidad específica asociada a un territorio* (Champredonde, 2011). Dicha calidad proviene de la vinculación del producto o servicio con los denominados "factores territoriales". En los apartados 2.1., 2.2. y 2.3., se trató la cuestión del *terroir* y de la reputación territorial, habiéndose planteado la relevancia de los factores medioambientales y humanos, a los que debe añadirse un tercero: el factor genético específico.

Volvemos a plantear resumidamente estos factores:

- Factores medioambientales: clima, suelo, agua, relieve, exposición al sol, vegetación...
- Factores humanos: saber-hacer local, prácticas, herramientas...
- Factor genético específico: aquí convergen cuestiones de orden medioambiental y humano. Se trata de la denominada *genética local específica*, resultado de la movilización de saberes –predominantemente empíricos- en la búsqueda de adaptación de las especies agrícolas y ganaderas a las condiciones agroecológicas locales y a los requerimientos en términos de calidad que generan la extracción, procesamiento, elaboración y/o consumo del producto<sup>50</sup>.

La interacción entre estos factores territoriales hace posible el desarrollo de calidades específicas directamente relacionadas con la zona de origen.

<sup>49</sup> Requier-Desjardins (2004), Champredonde (2007), Velarde y Daniele (2006).

<sup>50</sup> Las especies animales y vegetales domésticas son el resultado de un proceso de selección, instrumentado a través de cruzamientos, el cual ha dado como resultado una genética determinada.

Los factores humanos tienen una relevancia especial, ya que todo *terroir* es el emergente del desarrollo de una actividad de apropiación por parte de las sociedades humanas, ejerciendo un papel más determinante que el de los factores naturales. Entre estos factores humanos podemos establecer una distinción entre saberes (saberes colectivos relacionados con las actividades de producción y consumo) y prácticas (prácticas individuales o colectivas como la maduración en cuevas, trashumancia, fiestas...).

La gestión de la calidad específica asociada a un territorio está orientada y delimitada por lo que los miembros de esa comunidad reconocen como propio. Es decir, según la capacidad del alimento de constituir una referencia identitaria.

El desarrollo de proyectos de valorización de producciones agroalimentarias con reputación territorial exige el trabajo coordinado de los actores locales y conlleva la idea de una re-construcción colectiva de la calidad específica a partir de acuerdos colectivos. En tanto que los grupos sociales son los dueños de los saberes colectivos que permiten la materialización de las producciones agroalimentarias, estos son a su vez quienes deben identificar los caracteres que les confieren tipicidad. Se trata de re-construir una calidad que pueda propiciar la explotación de los recursos locales, de pasar de la calidad heredada a la calidad construida o, mejor dicho, a la "calidad reconstruida" en el contexto actual, ya que la calidad es siempre una construcción (Champredonde, Vandecandelaere, et al., 2012).

Los procesos de construcción de la calidad específica asociada a un territorio se caracterizan por su profundidad histórica. Sólo el transcurso del tiempo permite generar el consenso que hace del saber-hacer que rige la extracción, procesamiento, elaboración y/o consumo del producto un conocimiento colectivo anclado al territorio. El anclaje temporal es una condición ineludible también para el desarrollo de genéticas locales y para construir la carga simbólica que hace de las producciones locales indudables referentes locales que en muchas oportunidades intervienen en los procesos de identificación colectiva<sup>51</sup>. Estas cuestiones ponen de manifiesto que los procesos de construcción de la calidad específica (heredada) no son de naturaleza voluntaria, sino que son el resultado del interjuego de los actores sociales de una determinada comunidad. Dichos actores forman parte de lo que José Arocena define como sociedad local:

***...aque! conjunto humano que habita un territorio; comparte rasgos de identidad comunes. Esto quiere decir que los individuos y los grupos constituyen una sociedad local cuando muestran una manera de ser que los distingue de otros individuos o***

---

<sup>51</sup> En un esfuerzo por mensurar la mínima profundidad temporal exigible a las producciones agroalimentarias locales para ser amparadas por figuras jurídicas de protección, la mayoría de las normativas europeas exige por lo menos el tiempo equivalente a una generación; es decir, entre 25 y 30 años.

*grupos. Este componente encuentra su máxima expresión colectiva cuando plasman en un proyecto común. Así un territorio con determinados límites es entonces sociedad local cuando es portador de una identidad colectiva expresada de valores, normas interiorizadas por sus miembros, y cuando conforma un sistema de relaciones de poder constituido en torno a procesos locales de generación de riquezas. Dicho de otra forma una sociedad local es un sistema de acción sobre un territorio limitado, capaz de producir valores comunes y bienes localmente gestionados. (Arocena, 1995:20)*

La re-construcción de la calidad específica implica "...lograr una representación común del producto a partir de consensos sobre los elementos no negociables (invariantes de identidad del producto) y de acuerdos provisionales, susceptibles de ser negociados, sobre elementos variables" (Sainte-Marie, et al., 1995:195). Se está hablando, por lo tanto, de una re-construcción colectiva, de re-construir consensuadamente la tipicidad del producto teniendo en cuenta el contexto cultural, socioeconómico y tecnológico actual. Entre estas cuestiones sobresale el carácter tradicional del conjunto de los saberes locales, así como los mecanismos de construcción de la autenticidad, temáticas que serán abordadas en el capítulo 7.

Estos procesos colectivos de re-construcción de la calidad específica y de la tipicidad nos retrotraen nuevamente al concepto de *terroir*, entendido éste en términos de espacio de gestión colectiva y gobernanza local, definiendo a esta última como la capacidad de los actores locales de crear mecanismos institucionales colectivos capaces de regular el empleo de los recursos y la distribución de los beneficios.

Estos procesos de re-construcción de la calidad específica pueden ser abordables desde la perspectiva de los estudios del patrimonio. De hecho, los procesos de valorización en los que se ven envueltas diversas producciones agroalimentarias locales con carácter tradicional constituyen claros procesos de patrimonialización, que buscan generar unas producciones simbólicamente preparadas para afrontar una relación con el mercado.

### **3. ALIMENTACIÓN Y PROCESOS DE IDENTIFICACIÓN COLECTIVA**

Los caminos que sigue la humanidad para alimentarse tienen un lugar central en los procesos de identificación colectiva. Es esclarecedora la postura de Contreras (1998:26), quien explica que las identidades ponen de manifiesto particularidades de los grupos, que les otorgan a sus miembros un sentimiento de pertenencia y que en el campo alimentario pueden mencionarse variables como los hábitos gastronómicos, las reglas de comensalidad y las preferencias y aversiones alimentarias; todas éstas con un claro carácter dinámico. Por tal motivo podemos afirmar que el consumidor es un sujeto dinámico, lo que permite concluir que más apropiado que analizar una supuesta "identidad del consumidor", es analizar los

procesos de identificación colectiva en los que están involucrados, es decir, las maneras en que los individuos en sociedad integran la alimentación en la construcción de sus identificaciones colectivas (Muchnik, 2006b: 4).

Una de las características definitorias de los alimentos es su carga simbólica, el modo en que simbolizan el conjunto de circunstancias que rodean a su producción, elaboración, circulación y consumo, razón que llevó al nutricionista Jean Tremolières a afirmar que *"...antes que nada, comemos símbolos."* (Tremolières et al., 1968). Esta carga simbólica les otorga una gran capacidad de evocación, de representar zonas de producción, modalidades de elaboración, etc.; siendo también en buena medida responsable del incremento de la demanda de las producciones agroalimentarias locales<sup>52</sup>. Este poder de expresar y evocar les otorga un gran valor en tanto capacidad para reafirmar la identidad del consumidor, de incorporar a través del alimento una amplia gama de representaciones, los símbolos de los que es portador. El consumidor busca a través de los alimentos no solamente satisfacer sus necesidades nutricionales, sino también otras de carácter menos tangible como la posibilidad de asimilar referentes identitarios, recordar tiempos y lugares, sentir placer, posicionarse y diferenciarse socialmente, etc. Dentro de la esfera del consumo de producciones locales no pueden dejar de mencionarse las motivaciones eminentemente gastronómicas, de búsqueda de singularidad en los alimentos<sup>53</sup>.

Muchnik (2006b) califica a estos productos alimenticios cargados de referencias identitarias como "culturalmente densos". Su creciente demanda está claramente

---

<sup>52</sup> El análisis de la alimentación desde una perspectiva simbólica, así como su relación con los procesos de identificación colectiva son cuestiones centrales en la antropología de la alimentación. Para profundizar sobre estas cuestiones ver Lévi-Strauss (1964 y 1968), Contreras (2005), Garine (1993), Muchnik (2004 y 2006b) Amaya y Aguilar (2012), Espeitx (1996), Gracia Arnaiz (2005), Bérard y Marchenay (2007), D' Onofrio (1993).

Tampoco puede dejar de destacarse que el reconocimiento de la dimensión simbólica de los fenómenos alimentarios no es patrimonio exclusivo de la antropología, ya que ésta también es reconocida en el campo de la economía agroalimentaria (Linck, Barragán y Casabianca; 2006), la geografía (Segrelles Serrano, 2012), ciencias agronómicas (Schiavo, 2009; Velarde, Vimo, et al., 2010) y la medicina (Segura Domínguez, 2010).

En Andalucía la dimensión ritual y simbólica del hecho alimentario también ha sido objeto de numerosas investigaciones. Los primeros trabajos sobre esta temática fueron desarrollados por Pedro Romero de Solís e Isabel González Turmo. Romero de Solís ha abordado cuestiones como la dimensión simbólica de la alimentación en las poblaciones del Bajo Guadalquivir (1992) y las connotaciones del consumo de carne en relación a la religión en el Mediterráneo (1993). Por su parte, González Turmo (1992a, 1992b) ha estudiado la dimensión ritual del hecho alimentario y el lugar que ocupa en el mundo festivo. Por su parte, Cantero y Hernández (2003), centrándose en el cultivo tradicional de tomate en la sierra de Huelva, analizan la relación entre las actividades de elaboración alimentaria y su dimensión simbólica. También debe mencionarse la investigación desarrollada por Garufi (2006), sobre el lugar del hecho alimentario en el ámbito festivo en la Sierra de Huelva.

<sup>53</sup> El consumo entraña una realidad sumamente compleja, ampliamente estudiada en el ámbito de la sociología del consumo. Destacar en tal sentido *Vida de Consumo*, de Zygmunt Bauman (2007), donde se plantea que *"En el camino que conduce a la sociedad de consumidores, el deseo humano de estabilidad deja de ser una ventaja sistémica fundamental para convertirse en una falla potencialmente fatal para el propio sistema, causa de disrupción y mal funcionamiento"* (Bauman, 2007:50). Por su parte, el estadounidense Richard Sennett (2006) en su trabajo *La cultura del nuevo capitalismo*, plantea que los individuos se enfrentan al desafío de buscar un lugar desde el cual mantener los vínculos con el pasado.

relacionada con un fenómeno de más vasto alcance, que consiste en una actitud distintiva de la sociedad actual de reacción hacia el presente y de nostalgia por un pasado pleno de valores. Se trata de una nostalgia que caracteriza de modo central a la postmodernidad y que se manifiesta, según Estévez (1999), en un fenómeno de "explosión patrimonial":

*La nostalgia, en combinación con la rebelión contra el presente, ha desatado el ansia por el pasado. Esto es notorio en el incremento de la sensibilidad estética por los signos y por los objetos y artefactos que posean una pátina de antigüedad, por los viejos lugares y edificios, por la artesanía,... y también, por los alimentos tradicionales, por las viejas recetas, por las "cocinas de las abuelas" (Estévez, 1999:119)*

La nostalgia a la que alude la autora está relacionada con una característica sobresaliente del mundo contemporáneo: la aceleración de la deslocalización. Augé analiza esta cuestión y plantea que uno de los rasgos distintivos de la sobremodernidad es la superabundancia espacial ligada al incremento de los medios de transporte, que determinan que el espacio sea cada vez menos inteligible. El resultado de todo ello es la proliferación de "no lugares", figura que surge como contraposición a la noción sociológica de lugar, asociada por Mauss y toda una tradición antropológica a la cultura localizada en el tiempo y el espacio; vale decir, como un espacio de identidad, relacional e histórico (Augé, 1992:83).

Tomando como punto de partida la reflexión de Augé Laurence Bérard y Philippe Marchenay (1996:33-34) analizan la creciente demanda de los productos agrícolas y alimenticios locales y explican que en la agricultura contemporánea se ha modificado la relación con la tierra. De este modo, una actividad a la que se podría considerar como localizada por naturaleza, está expuesta al igual que los demás sectores de la actividad económica a las redistribuciones territoriales. Al igual que sucede en muchos otros sectores económicos y socioprofesionales...

*...la agricultura está convirtiéndose en una actividad de localización precaria y revisable. Se discuten sus propias bases, condicionadas a las posibilidades agronómicas del suelo, cuestionándose la naturaleza de la posible utilización de las tierras agrícolas y, en términos más generales, la ordenación del territorio. Bertrand Hervieux (1993:pp.61-71) habla de "tierra desarraigada". En este contexto ¿tiene aún sentido la aptitud agronómica? (Bérard y Marchenay, 1996:33)*

Cada vez en mayor medida las producciones agroalimentarias ven diluirse su anclaje territorial, en tanto que se producen en espacios asépticos, en el sentido de que se carecen de toda referencia territorial. Un claro ejemplo de esta situación es el gran crecimiento que está teniendo en China la elaboración y el consumo de vinos, caso que resulta interesante si se considera que no es un país con tradición en ninguno de los dos sentidos<sup>54</sup>.

<sup>54</sup> Compárese el caso de China con el de Gran Bretaña, donde a pesar de contar con una producción bodeguera casi nula, existe una gran tradición en el consumo de vinos singulares y fuertemente asociados a un territorio determinado, como los de Jerez y Oporto.



El fuerte aumento del consumo de vino en China ha impulsado no sólo su importación, sino también la implantación de viñedos y la construcción de bodegas. Este país ya se ubica, según la Organización Internacional del Vino (OIV), en el quinto puesto entre los que se dedican a comprar vinos, después de Francia, Italia, Estados Unidos y Alemania; seguidos por España, Reino Unido y Argentina. El consumo de vino entre los chinos crece a un ritmo constante de 12 por ciento al año, frente a 1,4 por ciento del resto de los países del mundo.

La región de Yantai cuenta con 10.000 hectáreas de viñedos y su crecimiento, así como la apertura de nuevas bodegas, es incesante. El informe "Future of Wine Report", publicado por la casa de vinos londinense Berry Bros & Rudd, sostiene que si bien China posee viñedos, carece aún de la experiencia técnica necesaria, cuestión que podría resolverse si bodegueros de los países productores decidieran invertir en ese país. Dentro de este mismo informe se reflexiona sobre el futuro de la producción de vinos china y se afirma que dentro de 50 años China será líder mundial en la producción de vinos de alta gama. *"Creemos absolutamente que China competirá con los mejores vinos de Francia. Es perfectamente concebible que en un país tan grande haya bolsones de tierra con terroirs y microclimas adecuados para elaborar vinos Premium"* (Berry Bros & Rudd, 2008: 7). En este último caso, si bien se presencia una visión puramente agronómica del territorio, también se esboza una imagen del territorio como construcción de carácter dinámico.

En el análisis del incremento de la demanda de los alimentos con reputación territorial, a su carga de valores y símbolos relacionados con el territorio, hay que agregar motivaciones puramente gastronómicas. En el caso de Europa, un creciente número de producciones locales son amparadas por figuras de protección jurídica como las Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas y Especialidades Tradicionales Garantizadas. Dichas figuras legales se basan en la existencia de normativas destinadas a velar por el mantenimiento de la tipicidad<sup>55</sup>. Nos encontramos entonces con una garantía de calidad en lo que respecta al acotamiento de la producción a una determinada localización, a la utilización de unas materias primas locales estrictamente especificadas y al seguimiento de unas determinadas pautas de elaboración. Todos estos aspectos impulsan su demanda por parte de personas con inquietudes gastronómicas o bien debido a la actual valoración de la gastronomía en tanto signo de distinción.

---

<sup>55</sup> La tipicidad de un producto agroalimentario expresa la idea de ser distinguible respecto de otros productos en una categoría similar o comparable en base a los atributos específicos de este tipo de producto. Dichos atributos específicos constituyen los rasgos en función de los que se define este tipo. Contempla un grado de variabilidad interna dentro del tipo, y no debe confundirse con la adecuación a una norma.

A la deslocalización acelerada se corresponde una proliferación de particularismos, que se traduce en el incremento de denominaciones de origen y marcas de distribución, en la organización de ferias gastronómicas, etc. Las producciones agroalimentarias locales y las culturas alimentarias en las que se insertan son objeto de una patrimonialización masiva, cuestión que trataremos en el capítulo 8.

#### 4. PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS CON REPUTACIÓN TERRITORIAL, CULTURAS DEL TRABAJO Y DISCURSOS DE IDENTIFICACIÓN LOCAL

En el análisis de la compleja relación que une a las producciones agroalimentarias con sus territorios no puede omitirse el análisis de la dimensión del trabajo, ya que dichos productos son el emergente del desarrollo de procesos de productivos específicos. Tampoco se debe omitir el trabajo presenta dos dimensiones indisociables, de orden material y simbólico, ya que el trabajo, además de producir bienes de existencia tangible, produce valores, representaciones y percepciones. Todo esto posibilita afirmar que el trabajo es una construcción social de carácter definitorio para el ser humano.

Asumiendo este enfoque antropológico Pablo Palenzuela plantea que:

*Esa doble centralidad material e ideacional del trabajo hace de él un factor generador de cultura. Una cultura del trabajo dialécticamente construida desde su base material (cultura técnica o "saber hacer") y su componente ideacional (identidad socio-profesional). Las culturas del trabajo (...) se imbrican (...) en la estructuración de las identidades colectivas y dotan de sentido a las prácticas sociales (tanto dentro como fuera de los tiempos y lugares del trabajo) que realizan los colectivos que comparten unas específicas culturas del trabajo. (Palenzuela Chamorro, 2005:97)*

La consideración del trabajo como generador de cultura permite trascender las explicaciones economicistas y utilitaristas, situándolo también como un componente central de los procesos de identificación colectiva. Adherimos al concepto antropológico de culturas del trabajo de Palenzuela, que las define como un

*...conjunto de conocimientos teórico-prácticos, comportamientos, percepciones, actitudes y valores que los individuos adquieren y construyen a partir de su inserción en los procesos de trabajo y/o de la interiorización de la ideología sobre el trabajo, todo lo cual modela su interacción social más allá de su práctica laboral concreta y orienta su específica cosmovisión como miembros de un colectivo determinado. (Palenzuela Chamorro, 1995:13).*

Tomando como punto de partida dicha definición podemos concluir que las culturas del trabajo contribuyen no sólo a la creación de determinadas conductas del individuo en el ámbito ocupacional sino también a la formación de una visión del mundo específica y distintiva. Las culturas del trabajo tienen un alcance que supera la dimensión estrictamente laboral, ejerciendo una influencia notoria sobre los distintos ámbitos de la vida cotidiana. Además del componente estrictamente

relacionado con el ejercicio del trabajo, las culturas del trabajo trascienden la esfera laboral, haciendo suyos los valores y orientaciones cognitivas establecidas sobre la base de una ideología del trabajo concreta<sup>56</sup>.

Se trata, en definitiva, del complejo de conocimientos, creencias, valores, normas, usos, capacidades y costumbres adquiridas por el sujeto social en la dimensión del trabajo, que repercute tanto sobre su visión del mundo como sobre su conducta cotidiana en los diferentes ámbitos de la vida. A su vez, está condicionada por la posición concreta del individuo en la esfera laboral, en el marco de unas relaciones sociales de producción de carácter específico. Profundizando sobre esta última cuestión Palenzuela (2005, 2014) sostiene que cuando unas determinadas culturas del trabajo alcanzan, en un ámbito territorial concreto, una considerable extensión entre la población y/o una gran profundidad temporal, se verifica su funcionalidad como marcador de la identificación local. En estos casos, la identidad socio-profesional que comparte una buena parte de los individuos se extiende, en los discursos de identificación, al conjunto de la población, convirtiéndose de hecho en un referente de ciertas poblaciones. En virtud de la fuerte territorialización de las actividades de elaboración de productos de la mar en Isla Cristina, con el consiguiente nivel de extensión de unas específicas culturas del trabajo es que este pueblo es conocido y reconocido como un pueblo marinero y en el momento de auge de las fábricas de tortas sucedió lo mismo en Castilleja de la Cuesta.

La adopción de una visión común del mundo y de una serie de valores debido a la posesión de una determinada cultura del trabajo, es un aspecto fundamental a la hora de analizar los procesos de identificación colectiva a través de los cuales las personas logran sentirse como miembros de un colectivo, problemática que hemos de abordar a través del análisis de los *discursos de identificación local* construidos en torno a Castilleja de la Cuesta e Isla Cristina.

Los discursos de identificación local son compartidos por los habitantes de un territorio e intervienen de forma activa en la creación de un sentimiento de pertenencia, por lo que son fundamentales en la constitución de los grupos sociales. Dicha sensación de pertenencia les permite adquirir la especificidad necesaria para agruparse y distinguirse de los habitantes de otros territorios y a su vez diferenciar,

---

<sup>56</sup> En Andalucía el campo de las culturas del trabajo asociadas a las actividades de producción agroalimentaria ha sido exhaustivamente abordado por el antropólogo ayamontino Rafael Cáceres Feria (2001), quien analiza el trabajo femenino en el sector conservero de Ayamonte (Huelva). Otro estudio de referencia en este sentido es el de Anastasia Téllez Infantes (2002), quien se centra en el trabajo femenino en relación a la elaboración de mantecados en la población sevillana de Estepa. Indicar que ambos autores han unido al tratamiento de las culturas del trabajo el análisis desde la perspectiva del género.

Una cuestión directamente relacionada con las actividades de producción y las culturas del trabajo asociadas al ámbito agroalimentario es el de los saberes locales, temática estudiada por Florido (2002), en el ámbito de la pesca; y por Amaya y Aguilar (2012) en relación al jamón ibérico de bellota.

en el seno del colectivo, a unos individuos en relación a otros, en función de su proximidad a una definición ideal del "nosotros".

El antropólogo Pablo Palenzuela ha trabajado intensamente sobre la cuestión de la identificación local, concepto que emplea para analizar la génesis, consolidación y transformación de los discursos y de las prácticas sociales que construyen un "nosotros", dentro de marcos sociales de ámbito local. En tal sentido, este autor, junto con Javier Hernández define a la identificación local como:

*...el conjunto de construcciones ideáticas que sobre una realidad social concreta elaboran determinados sectores sociales que, apoyándose en hechos reales o mixtificados, pretenden velar o, en su caso, enfatizar la estructura social jerarquizada y, a partir de ello, ofrecer unos referentes de identificación al conjunto de individuos que ocupan un territorio determinado. (Palenzuela y Hernández, 1995:18)*

Los discursos de identificación local se construyen a partir de referentes de base real o simbólica con firme arraigo temporal en el contexto constituido por un territorio y sus habitantes. Dicha construcción se lleva a cabo en el marco de la interacción social, la cual está condicionada por la posición de los grupos en relación a la producción y reproducción de bienes y personas. Por tal razón, puede concluirse que estos discursos son dinámicos, reconfigurándose en función de cada contexto histórico. Podemos afirmar entonces que los discursos de identificación local tienen en la historia del territorio sobre el que están centrados uno de sus más importantes pilares<sup>57</sup>. Adherimos a la postura de Valcuende (2000), quien sostiene que desde la historia local se introduce en los discursos de identificación la idea de tradición, cuestión que es también de carácter central en la construcción de las producciones agroalimentarias con reputación territorial y en el de los saberes locales que rigen sus procesos de obtención, producción, elaboración y consumo (Bérard y Marchenay, 1996 y 2004). En el apartado 5 "Acerca del saber-hacer agroalimentario" se lleva a cabo una reflexión sobre el concepto de tradición.

El anclaje territorial permite que determinadas actividades productivas se constituyan en referentes territoriales e intervengan en los procesos de identificación colectiva, situación que se advierte en el caso de las tortas de aceite en Castilleja de la Cuesta y de los productos pesqueros en Isla Cristina. Estas actividades productivas han posibilitado a los habitantes de estas localidades y a los "otros" identificarlas con su principal actividad productiva.

Las identificaciones colectivas construidas por los miembros de la comunidad, y a través de las cuales se reconocen en su condición de tales, dan lugar a las

---

<sup>57</sup> Al referirnos al papel que tiene la historia en la construcción de los discursos de identificación local es indispensable destacar que las bases de ésta pueden ser tanto reales como míticas. Su importancia real radica en aportar un criterio de arraigo temporal que legitime los referentes en base a los que dicho discurso ha sido construido.

denominadas *identificaciones internas*. Por otra parte, aquellos discursos a través de los cuales "los otros" le otorgan un carácter distintivo a un determinado territorio pueden definirse como una *identificación externa*<sup>58</sup>.

Toda comunidad local es una realidad heterogénea, conformada por grupos que se definen por una diversa situación de clase y por ende con unos intereses en mayor o en menor medida contrapuestos. Por tal motivo, es imposible hablar de un discurso de identificación local único. Más ajustada a la realidad es la idea de la existencia de un discurso de identificación local dominante (que es el mayoritariamente aceptado), que coexiste con otros discursos alternativos, éstos últimos con un grado de adhesión menor.

Siguiendo nuevamente a Palenzuela, destacar que una de las claves para que los discursos de identificación local dominantes sean aceptados por la mayoría de los miembros de la comunidad es lograr una firme vinculación con los referentes reales y simbólicos utilizados en su construcción.

Profundizando sobre los procesos a través de los cuales se generan los procesos de identificación colectiva Palenzuela (2005) destaca su estrecha articulación con las estructuras de poder que, en las sociedades jerarquizadas, controlan los mecanismos de la producción ideológica y consiguen, en un alto grado de eficacia, que su propuesta del "nosotros" sea colectivamente aceptada.

Los discursos de identificación local, al aglutinar los referentes a través de los que se definen al habitante por excelencia de un territorio, obran también como legitimadores de la acción política. La construcción de una identificación como comunidad de un colectivo es uno de los objetivos centrales de la política. Si determinados actores sociales no construyeran un referente válido para la mayoría de los miembros de la sociedad, sería imposible ejercer el poder político. De allí que sólo mediante la construcción del "nosotros", del desarrollo del sentimiento de pertenencia es posible hacer política. Podríamos decir entonces que la construcción de los modelos de identificación colectiva tiene como una de sus principales misiones legitimar las decisiones de alcance colectivo. Los procesos de identificación colectiva son esencialmente políticos, por lo que aquel que consigue la hegemonía es quien logra asociar la reproducción de la sociedad consigo mismo.

---

<sup>58</sup> Así como los habitantes de Castilleja de la Cuesta se identifican plenamente con la producción de las tortas y los de Isla Cristina con la pesca y la elaboración de conservas, puede constatarse también la existencia de una identificación externa, a través de la cual "los otros" asocian e incluso definen a estas localidades en función de dichas actividades productivas. Los aspectos que han intervenido de manera decisiva en la generación de esta identificación externa son la difusión de las tortas de Castilleja y de las conservas y salazones isleñas en los mercados, el discurso empresario y la labor de los medios de comunicación.

Es preciso reflexionar sobre las relaciones entre procesos de identificación, relaciones de poder y discurso político. Existen discursos de identificación local de carácter dominante, que son los que cuentan con un mayor grado de aceptación, que coexisten con otros discursos de identificación de carácter alternativo, los cuales constituyen otras visiones respecto de la relación entre un territorio y sus habitantes. De allí que podamos decir que los discursos de identificación local dominantes legitiman determinadas formas de organización social.

## 5. ACERCA DEL SABER-HACER AGROALIMENTARIO

En el presente capítulo se ha planteado reiteradamente que los factores humanos<sup>59</sup> son los principales responsables de la especificidad territorial de las producciones agroalimentarias locales. Esta posición se basa en la idea de que las producciones agroalimentarias locales son el emergente del proceso de trabajo de los habitantes de un territorio determinado, a su propia inscripción cultural y en que consideramos que el territorio es un espacio humanizado.

La mayor fuente de especificidad de las producciones agroalimentarias con reputación territorial radica en la constelación de conocimientos, valores y prácticas construido por los miembros de una comunidad, que rige las actividades de obtención, producción, elaboración y consumo de dichos alimentos. Este conjunto de saberes, denominado *saber-hacer*, además de ser un código compartido por productores y consumidores locales, podría homologarse con la firma de un autor sobre su obra; no tanto como acreditación de la autoría, sino como constancia de su responsabilidad e identificación con lo que el producto en cuestión representa.

Se trata de un conocimiento de base empírica construido colectivamente, inscrito en la dinámica de la cultura local y que asume la forma de un conjunto de capacidades operativas y modalidades de interpretar el entorno que sus detentadores adquieren a través de su participación en el proceso de trabajo. Su alcance es realmente vasto, por lo que puede hablarse de una constelación de saberes locales distribuidos entre los actores que componen un sistema agroalimentario<sup>60</sup>, los cuales se corresponden con cada una de las etapas de la vida del alimento –o, por decirlo de otro modo, de los eslabones de la cadena agroalimentaria-, que pueden desagregarse en saber-seleccionar, saber-producir, saber-elaborar, saber-consumir y saber-degustar (Champredonde y Schiavone,

<sup>59</sup> Los cuales se expresan a través de la trayectoria histórica de los colectivos involucrados en su producción, las relaciones con los mercados los sistemas de saberes y prácticas de los actores locales, las modalidades de organización económica, las culturas alimentarias locales, etc.

<sup>60</sup> El sistema agroalimentario es una combinación, a una escala espacial dada, del medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber-hacer, sus comportamientos alimentarios y sus redes de relaciones. (Torres Salcido et al., 2010:7)

2008; Muchnik y Champredonde, 2010). Todos estos saberes son los que posibilitan la construcción de la calidad específica asociada al territorio.

**La coordinación de los saberes (...) entre los actores comprendidos en las distintas etapas de un sistema agroalimentario se da a través del denominado fenómeno de traducción. Éste representa el desarrollo de “un lenguaje específico a la calificación del producto... que contribuye a crear equivalencias entre las expectativas de los consumidores, y los elementos movilizados en la definición de la calidad, en las etapas anteriores del sistema agroalimentario” (Champredonde, 2001:196).**

**Este fenómeno de traducción “se enmarca en el proceso de especialización (división de tareas), en procesos de recolección/extracción/producción, transporte, transformación/preparación, distribución y consumo de un alimento” ... “Esa traducción adopta los lenguajes propios de cada etapa técnica” (idem, p 196). Por ejemplo, las dimensiones utilizadas para describir la calidad de un bife<sup>61</sup>, no son las mismas que las empleadas al definir la calidad de una media res o de un bovino en pie. (Muchnik y Champredonde, 2010:7)**

La parcelación del saber-hacer en función de su correspondencia con las distintas fases de la vida de un alimento abre interesantes posibilidades para el análisis del saber-hacer alimentario y para el análisis de los procesos de localización y deslocalización de la calidad específica asociada al territorio. Es particularmente relevante la introducción de la figura del consumidor mediante la incorporación del saber-consumir y del saber-degustar. Es imprescindible analizar el saber asociado a las modalidades de consumo, en tanto que alude a la formación del valor de uso de las producciones agroalimentarias por parte de los consumidores y a la conformación de unas determinadas culturas alimentarias.

El *saber-consumir* se refiere tanto a la preparación de los alimentos como a la manera de adaptarlos o a las asociaciones que favorecen. El conocimiento de las características del producto, las competencias en la preparación y en la utilización, la conexión con momentos y valores culturales compartidos en un lugar, son algunos de los elementos que forman el marco del consumo local. La originalidad de una serie de estos productos –muchas veces desconocidos por los consumidores exteriores a su región de origen- exige una información precisa de los métodos de preparación. En el caso de los productos agroalimentarios con valor territorial el consumo es un fenómeno que pasa por una gran familiaridad entre el consumidor y el producto. La cultura gastronómica y los estilos alimentarios se diferencian de un país a otro, pero también entre regiones y zonas geográficas de un mismo país.

El *saber-degustar* no es menos importante, ya que entraña los conocimientos necesarios para poder apreciar, reconocer y valorar una producción alimentaria local desde una perspectiva gastronómica<sup>62</sup>. De hecho, la gastronomía postula la necesidad de un acercamiento razonado, y por lo tanto crítico, hacia los alimentos;

<sup>61</sup> Bife=chuletón.

<sup>62</sup> El concepto de gastronomía es de capital importancia dentro de nuestro marco teórico, por lo que lo que se analizará detalladamente en el apartado 6.1..

también hace esto la disciplina del análisis sensorial, a la que se ha hecho referencia en el apartado 2.5.1.. El saber degustar se define en función de la capacidad del consumidor para "saber apreciar" el producto, es decir, para calificar y diferenciar una "buena" de una "mala" elaboración de un alimento o un plato y también diferenciarlo de sus imitaciones. El campo de la apreciación es sumamente complejo, ya que atañe a los criterios de valoración y reconocimiento que a su vez están condicionados por las culturas gastronómicas locales. Destacar, finalmente, que la idea de saber-degustar alude a la existencia de consumidores críticos. Siguiendo a Petrini (2006), puede afirmarse que el consumidor crítico demanda calidad y termina deviniendo en "co-productor", porque de su exigencia gastronómica depende la calidad del producto final.

Los conocimientos implicados en la elaboración, la degustación y las ocasiones de consumo relacionadas con cada alimento se constituyen en saberes colectivos. De este modo, el saber-preparar y el saber-degustar deben entenderse como aspectos constitutivos de la cultura gastronómica local, en tanto que rigen buena parte de los criterios de reconocimiento y valoración de las producciones alimentarias y platos a través del análisis de sus atributos materiales y simbólicos

El carácter de conocimiento de carácter colectivo inscrito en la dinámica de la cultura local que tienen los saber-hacer, pone de manifiesto la existencia de un consenso entre los actores locales, consenso al que sólo es posible llegar a través del paso del tiempo, de la conformación de un anclaje temporal que vaya validando cada uno de sus distintos componentes hasta convertirlos en fuentes de esos aspectos intrínsecos a la identidad del producto que Sainte-Marie et al. (1995) denominan *invariantes*, cuestión a la que se ha hecho referencia en el apartado 2.5.2. La dimensión histórica dota a las producciones alimentarias territoriales de lo que podría denominarse anclaje histórico o *anterioridad*, cuya amplitud temporal es variable según los casos, pudiendo abarcar varios siglos o tan solo algunas décadas de la historia local. Esta anterioridad forma parte de la memoria colectiva.

La consideración del saber-hacer como un patrimonio colectivo no conlleva que su distribución entre los actores que conforman un sistema agroalimentario sea de carácter igualitario. En tal sentido resulta reveladora la postura de Florido (2002a), quien analiza la distribución social del conocimiento entre los pescadores andaluces y plantea que este *conocimiento experto*:

*... se genera, se reproduce y circula socialmente en función de intereses económicos y sociales de los grupos que lo detentan. Que se genere socialmente no quiere decir que sea accesible, al menos en algunos de sus aspectos, para todos los miembros del colectivo de pescadores. Este sistema de distribución y circulación del conocimiento y de la información es una característica de la cultura del trabajo de los pescadores. Vemos que unos participan y otros no; unos se autoexcluyen y otros son excluidos; unos se proclaman detentadores del mismo mientras que otros lo niegan. Estamos ante*



*un patrimonio cultural vigoroso, que se distribuye desigualmente, que se ofrece parcialmente y que se reproduce en circuitos restringidos. Y es que se trata de un recurso de incalculable valor para la actividad pesquera, de fácil convertibilidad no sólo en dinero, sino en prestigio y reconocimiento social. Por tanto, se trata de un mecanismo para la reproducción social de las unidades productivas en el marco analítico del grupo doméstico o familiar. (Florido, 2002a:147)*

Nos centraremos en la conceptualización que sobre esta temática realizan Arbousse-Bastide, Marechal y Rouillard; quienes participaron en la ejecución del proyecto PANIER (Pratiques Anciennes et Innovations pour les Emplois Ruraux), en la región francesa de Bretaña. Una de sus conclusiones fue que...

*...una actividad tradicional es la combinación de saber-hacer de naturaleza muy distinta. No se trata solamente de los saber-hacer vinculados al ejercicio de un "oficio", sino también de saberes "más generales" vinculados a la vida rural. Estos conocimientos, a menudo ignorados en el marco educativo actual, desempeñaban un papel especialmente importante en los procesos de transmisión e inserción de las actividades en el medio rural. (Arbousse-Bastide et al., 2007:4)<sup>63</sup>*

Estos autores proponen organizar el campo del saber-hacer según una escala que va del más inmaterial al más práctico, al mismo tiempo que del más socializado al más personal:

### **1. El "saber-ser" campesino**

El saber-hacer campesino no es sólo de carácter técnico, corresponde también al aprendizaje de unos determinados valores necesarios para la vida en comunidad. Intercambio y reciprocidad forman parte de los aspectos fundamentales del *saber-ser* y se traducen en la vida diaria por la capacidad de combinar tiempo de trabajo y convivialidad. Son los valores morales adquiridos desde la primera infancia a través de la escucha, la observación y la participación. Se trata de un activo intangible, con una importancia considerable para la inserción local de los actores, puesto que se trata entre otras cosas de apreciar la división de las tareas diarias, de saber situarse en una comunidad y de establecer fuertes vínculos sociales.

### **2. El saber-hacer de "transmisión general"**

Las actividades diarias de la vida rural implican numerosos saber-hacer cuyo uso es tan rutinario que a menudo están más considerados como no dignos de ser transmitidos. No han sido enseñados directamente sino que son integrados durante juventud por inmersión en un determinado modo de vida. Estos saber-hacer de *transmisión general* formaban parte de los conocimientos de la mayoría de la gente correspondían al bagaje del adulto. La fabricación de tapias de piedra o la cestería eran saber-hacer detentados por la mayor parte de los habitantes de algunas zonas de Bretaña. Adquirir su control en la actualidad es una tarea francamente difícil.

<sup>63</sup> Traducción propia, del original en francés.

### 3. El saber-hacer de "transmisión limitada"

Los saber-hacer de transmisión más limitada están vinculados a actividades artesanales especializadas. El tiempo que demanda el ejercicio de estos oficios de producción artesanal es demasiado importante para ser compatible con una actividad campesina a tiempo completo. Estos saber-hacer son los más fáciles hoy de definir y transmitir. Se basan en herramientas particulares adaptadas a materiales locales y se transmitían de manera directa del patrón al aprendiz.

### 4. Las habilidades

Los secretos de fabricación o "habilidades" no son necesariamente transmitidos. Son conocimientos personales adquiridos mediante la práctica y la experiencia, que completan el saber-hacer transmitido de forma general o limitada. Constituyen el sello personal de un experto. El detentador del saber-hacer puede decidir enseñar su habilidad (secretos), pero en ese caso la transmisión es electiva y muy limitada.

Esta concepción enlaza con los planteamientos de García Allut (1999) y Bérard y Marchenay (2009), para quienes el saber-hacer no se reduce a los conocimientos prácticos, estrictamente relacionados con las técnicas de trabajo, siendo también una herramienta para la representación e interpretación del medio en el que se desenvuelven, lo cual implica la posesión de estrategias de razonamiento de carácter complejo que van más allá de la resolución del problema inmediato.

*De este modo el conocimiento además de estar ligado a la práctica como un savoir-faire (...) lo está también a una red conceptual de conocimientos espaciales y medioambientales tan esenciales o más que la cultura manual y técnica, todo ello surgiendo de un proceso que presupone un sujeto cognoscitivo activo en constante interacción entre el trabajo mental y manual, y entre éste y su entorno (campo de referencia y acción). (García Allut, 1999:321)*

Es preciso evitar la simplificación que implica reducir el saber-hacer al plano de un conocimiento vulgar, ya que se trata de un conocimiento complejo y rico en matices, que lejos de limitarse a los conocimientos y habilidades manuales, también entraña un amplio bagaje simbólico (Breton, 1990:144) y de teorías implícitas (Rodrigo et al., 1993:59)<sup>64</sup>.

En lo que respecta a la construcción de este conocimiento, además de la relevancia que tiene el ejercicio de la práctica –que ayuda a poner a prueba constantemente los viejos saberes y teorías, y por lo tanto ejerce un saludable efecto de

<sup>64</sup> Las teorías implícitas, también llamadas teorías ingenuas, teorías espontáneas, teorías causales, teorías intuitivas (Rodríguez y González, 1995; Pozo, 1996) son conexiones entre unidades de información aprendidas implícitamente por asociación, a partir de experiencias en el seno de grupos sociales reducidos próximos al individuo. Las teorías implícitas se caracterizan por basarse en información de tipo episódico o autobiográfico, ser muy flexibles frente a las demandas o situaciones en que son utilizadas y presentar ciertas normas o convencionalismos en sus contenidos, los cuales representan los del grupo social al cual pertenece el individuo (Rodrigo, Rodríguez y Marrero, 1993). Las teorías implícitas son utilizadas por los individuos para buscar explicaciones causales a problemas, interpretar situaciones, realizar inferencias sobre sucesos y planificar el comportamiento.

actualización continua en la medida en que recoge los últimos cambios y dinamismos acontecidos en el ámbito local- también tiene una importancia fundamental el aprendizaje perceptivo, en el que se emplea una atenta y hábil percepción sensorial en donde todos los sentidos intervienen activamente como receptores de información<sup>65</sup>.

El saber-hacer tradicional es un conocimiento eminentemente basado en la acción. A través de la acción el detentador del saber-hacer experimenta, ensaya, contrasta, actualiza y aprende nuevos conocimientos del medio con el que interactúa, obteniendo de la acción el bagaje necesario para encarar a diario las labores con la esperanza de optimizar los resultados. Por tal razón, el saber puede ser considerado como un medio de producción, al mismo nivel e incluso superior al de las instalaciones productivas y las herramientas; es decir, como un instrumento intelectual que posibilita que la actividad productiva se convierta en trabajo productivo.

El anclaje de las producciones locales en las culturas locales -a fuerza de ser ellas mismos referentes identitarios y de articular culturas del trabajo específicas- está relacionado con el peso que tienen para ellas estos saber-hacer compartidos. Coincidiendo con la postura de Champrendonde y Schiavone (2008), enunciada al principio del presente apartado, que sostiene que existen constelaciones de saberes locales asociados a las distintas etapas de las cadenas alimentarias, Bérard y Marchenay (2009) consideran que estos saberes pueden referirse a la cría o cultivo, la selección de una raza, una especie de cuajada, refinación, cualquier práctica de producción, o cualquier modalidad de consumo, contribuyendo a anclar el producto en una cultura local y a dotarlo de especificidad.

Un tema central en el análisis del saber-hacer local es su relación con el saber técnico y científico. De hecho, predominan las opiniones de que se tratan de modos de conocimiento distintos. Los primeros estudios de psicología del desarrollo, desarrollados por Vygotsky (1931), distinguen dos formas de conceptos: los conceptos espontáneos, diarios o prácticos y los conceptos científicos o auténticos. Los conceptos espontáneos se formarían en los individuos durante el ejercicio de su actividad práctica y en el momento de comunicación inmediata con sus allegados. Por el contrario, el desarrollo de los conceptos científicos se efectuaría en las condiciones de un proceso educativo, representando una forma específica de

---

<sup>65</sup> El aprendizaje perceptivo permite, a través de la experiencia repetida con estímulos complejos, adquirir destrezas discriminativas que permiten distinguir entre estímulos que inicialmente aparecen como muy similares. Un ejemplo de esto es la habilidad que los especialistas tienen para distinguir por el olor, el color o el sabor, diferentes clases de vino que a una persona no entrenada le resultan prácticamente iguales.

colaboración sistemática entre el individuo "cualificado" y el individuo "no cualificado". Los conceptos formales se consideran más flexibles al estar vinculados a abstracciones que pueden aplicarse a continuación a cantidad de situaciones, por lo que facilitarían la posibilidad de formular generalizaciones.

Siguiendo a Vygotsky podría sostenerse que el trabajador que detenta un conocimiento de raíz empírica, construido a través de experiencias diarias, difiere en su capacidad de hacer y generalizar las cosas respecto del que recibió su conocimiento a través de la instrucción formal. Desde esta línea, el conocimiento adquirido a través de la instrucción formal podría presentar mayores dificultades de aplicación en la resolución de los problemas concretos que se presentan durante el desarrollo de una actividad productiva, contrariamente al conocimiento de base empírica.

En una línea similar, Martin y Beach (1992) postulan una división entre conocimiento formal e informal y explican que el conocimiento formal se aprende en una institución escolar (vale decir, a través de la educación formal), mientras que el conocimiento informal sería aquél que se extrae de las prácticas diarias.

A partir de los años noventa cobró fuerte impulso la publicación de investigaciones que contribuirían a profundizar el debate respecto del estatus del conocimiento científico en relación a otras formas de aproximarse a la realidad. Dichas contribuciones provienen fundamentalmente de los ámbitos de la sociología y la antropología y están centradas en las temáticas entre las que destacan las del conocimiento indígena (Warren, Slikkerveer, et al., 1995; Nakashima y Roué, 2001; Agrawal, 1995, 2002; Stilltoe, 1998; Tinnaluck, 2004; Brush, 1993), el conocimiento local (Lodde y Sassu, 2000; Fischer, 2000; Garibay-Orijel, et al., 2012; Stabinsky y Brush, 1996; Berkes y Folke, 2002; Nygren, 1999; Deriu (2012), el conocimiento íntimo (Raffles, 2002; Wuthnow, 2010) y las estrategias metacognitivas (Shahvali y Zarafshani, 2002; Mair, 2011). Estos trabajos contribuyeron a relativizar el valor del conocimiento científico.

Destacar la contribución de Hugh Raffles, quien analiza el carácter relacional del conocimiento local, y sostiene que el conocimiento y la práctica están siempre mediatizadas no sólo por el poder y el discurso, sino también por el afecto. Este ámbito amplio y circundante de sociabilidad afectiva es lo él denomina *intimidad*. Es un sitio para la producción social del conocimiento y la revisión de los límites entre la naturaleza y lo humano. Se encuentra siempre dentro de un ámbito de poder. Está siempre en un *locus* y siempre está incorporado. Profundizando sobre el conocimiento local, Raffles (2002) sostiene que:

***Esos conocimientos locales no científicos se caracterizan ante todo por una localización reconocida, una aparente conformidad con una idea muy específica de la localidad. En el uso convencional, el conocimiento local es un conocimiento particular de un lugar o locus y de las cosas que hay en él; es un conocimiento nacido de una experiencia arraigada. Se trata precisamente del tipo de intimidad que suele estar fuera del alcance del forastero. (Raffles, 2002:53)***

Por su parte, el conocimiento científico "...se arroga el derecho de generalizar con atrevimiento a partir de lo particular." (Raffles, 2002:56)

Arun Agrawal, especialista en el campo del estudio del conocimiento indígena, plantea que los primeros estudios del saber indígena (o sus análogos como el saber local, práctico o tradicional) intentaban enfatizar los aspectos que lo distinguían del saber científico (o sus análogos como el saber occidental, racional o moderno) de acuerdo con una serie de criterios relativos a la metodología o el contexto. Sin embargo, actualmente la mayoría de los especialistas reconocen que no hay criterios sencillos o universales que sirvan para distinguir entre el conocimiento indígena y el científico u occidental. Es fácil demostrar que cualquier intento de trazar una neta divisoria entre el saber indígena y el científico (atendiendo a criterios como los métodos, la epistemología, la dependencia del contexto o el contenido) está condenado en última instancia al fracaso (Agrawal, 1995:423).

Independientemente de la concepción que se tenga del saber-hacer local y del conocimiento científico, puede sostenerse que constituyen dos dominios culturales asimétricos con desigual repercusión social. Florido (2002a) analiza esta situación y plantea la existencia de una estratificación social del conocimiento que ha aupado a un tipo (el científico-técnico) a la legitimación y que ha marginado al otro tipo (el vulgar).

García Allut también reflexiona sobre la dispar valoración social del saber-saber vinculado a ciertos oficios respecto del conocimiento científico. En un trabajo en el que analiza la problemática del saber de los pescadores gallegos plantea que la ciencia y el progreso técnico gozan de un amplio reconocimiento social, no sucediendo lo mismo con otros tipos de conocimiento, cuya imagen social...

***...está condicionada, en buena medida, por la posición que ocupa en la sociedad la actividad productiva de la que deriva ese saber. Por lo tanto, la credibilidad social de lo que el pescador dice está afectada por el hecho de lo que el pescador es en relación a sus interlocutores. Una posición que muchas veces viene también construida sobre la base de qué cosas hacen más que cómo hacen las cosas. (García Allut, 1999:322)***

Independientemente de la valoración sobre estos conocimientos, ambos nacen del intento de resolución de problemas que derivan de los campos de experiencia en los que se mueven, y ambos depositan en la contrastación con ella la confianza y verdad de sus enunciados. Sin embargo, cada uno en su ámbito persigue objetivos semejantes: ejercer un cierto control sobre la naturaleza, ya sea bajo la forma de explicaciones causales enmarcadas en complejas teorías de largo y medio alcance o

bien recurriendo a otras estrategias explicativas que precisan una interpretación rápida a fin de ser capaces de tomar decisiones efectivas y puntuales.

García Allut examina estos saberes desde una postura relativista y sostiene que encarnan distintas formas de conocer, aunque ambas buscan la introducción de cierta organización, de cierto orden en la visión del mundo que permitan una acción ordenada. Estos saberes se apoyan en diferentes estructuras cognitivas, que han demostrado su eficacia y capacidad de sobrevivir en tanto que han resistido al mundo de la experiencia y los ha capacitado para hacer ciertas predicciones o para hacer que ciertos fenómenos ocurran o impedir que ocurran. Su eficacia para conducirse en contextos difíciles y cambiantes a lo largo del tiempo es la medida de su éxito. Desde esta postura relativista es posible postular la posibilidad la construcción de un diálogo fructífero entre ambos saberes. En tal sentido, Lodde y Sassu (2000), sostienen que los conocimientos tácitos y conocimientos codificados son capaces de recombinarse y que...

*...la aportación de nuevos elementos cognoscitivos hace emerger potencialidades inexploradas del saber local, contribuye a enriquecerlo y a transformarlo encaminándolo a lo largo de una senda evolutiva más dinámica. Los conocimientos de procedencia externa tienen que ser luego recontextualizados e incorporados en las rutinas de la empresa y en el territorio recobrando, por esta fusión, un carácter específico y difícilmente imitable que constituye un importante factor de competitividad (Storper, 1997). Sobre esta base se desarrollan formas complejas y articuladas de especialización productiva y agregaciones de empresas fuertemente interdependientes a su interior además de habilidades y competencias específicas incorporadas en la fuerza de trabajo. Lo que tiene junto todo esto y que constituye su fuerza intrínseca es el fuerte sentido de pertenencia a una comunidad local, cuyos miembros comparten saberes, métodos productivos, cultura e historia. (Lodde y Sassu, 2000:5)<sup>66</sup>*

Esta recombinación es una de las condiciones primordiales para que los saberes locales puedan ser valorizarse, convirtiéndose en la base del desarrollo de un territorio.

En la medida en que se trata de saberes basados en la experiencia –y por lo tanto en la resolución de problemas que se presentan cotidianamente- surgen una de sus principales características distintivas: su carácter dinámico. De hecho, son capaces de transformarse e incluso desaparecer a partir de inmigraciones o por incidencia indiscriminada de conocimientos técnicos-científicos. El abandono de estos saberes y competencias no representa solamente una pérdida desde el punto de vista de la identidad histórica y cultural, sino que también puede implicar la pérdida de oportunidades de desarrollo económico<sup>67</sup>.

<sup>66</sup> Traducción propia, del original en italiano.

<sup>67</sup> Barcet, Le Bas y Mercier (1983) analizaron la cuestión de la dinámica de los saber-hacer, centrándose en la incidencia de los cambios técnicos sobre el contenido de los saber-hacer de los protagonistas de la producción (obreros de fabricación y operadores). Estos autores consideran que los saber-hacer distan mucho de ser una variable pasiva y que pueden condicionar el éxito de las transformaciones tecnológicas. Asimismo, destacan su valor como medios de acción para mejorar la productividad. Constituyen elementos de la memoria técnica de los métodos y funcionan a veces como fuentes de

¿Cómo comprender entonces la relación entre rasgos intrínsecos del saber-hacer vinculado al ejercicio de profesiones manuales como lo su carácter dinámico y su anclaje temporal? Es aquí donde se pone de manifiesto la necesidad de reflexionar respecto del concepto de tradición<sup>68</sup>.

Contrariamente a la concepción más usual de la tradición en tanto supervivencia del pasado en el presente, es decir, herencia aún viva de un tiempo globalmente pasado, es más apropiado considerar a la tradición como una interpretación del pasado realizada en función de criterios rigurosamente contemporáneos. De este modo, no se trata del pasado que produce el presente, sino del presente que trabaja su pasado. Esta lectura selectiva del pasado según criterios culturalmente significativos puede ponerse en perspectiva con la evolución de los usos y con el acto de transmitir (Bérard y Marchenay, 2009). Una prueba tangible de la relevancia de la tradición es que esos saber-hacer han logrado modificarse y adaptarse en su viaje a través del tiempo.

Finalmente, destacar que las potencialidades de desarrollo local basado en la valorización de los saber-hacer de carácter tradicional son bien reales y dependen, entre otras cosas, de la inserción territorial de estos saber-hacer. Esta inserción territorial es bidireccional, es decir unos saber-hacer participan de una identidad territorial y del tejido social local, y también que el territorio puede favorecer o no la activación de los saber-hacer.

## 6. TERRITORIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN: EL ENFOQUE SIAL

A continuación hemos de introducir el concepto de territorialización para analizar los procesos de especialización territorial que han convertido a Isla Cristina en *La Higuera Marina* y a Castilleja de la Cuesta en *Castilleja de las Tortas*, territorios que han adquirido singularidad por el ejercicio continuado a lo largo del tiempo de una serie de actividades productivas que devinieron en fuente de reputación local y que a su vez propiciaron la construcción de unas determinadas culturas del trabajo y de unos valores y discursos compartidos por los habitantes de estos territorios.

Adherimos a la postura del antropólogo Hernán Salas Quintanal, quien sostiene que el concepto de territorialización alude a un *"proceso de identificación, definición y producción de un espacio creado por sus actores desde lo individual o lo colectivo*

---

innovaciones. La preocupación principal de Barcet, Le Bas y Mercier es determinar si las formas actuales del progreso técnico no corren el riesgo de destruir los saber-hacer, los oficios, los conocimientos técnicos que podrían aún ser, en parte o enteramente, necesarios para el control de las nuevas técnicas y para inspirar futuras innovaciones.

<sup>68</sup> Tampoco se debe olvidar que la idea de tradición aparece como una de las más importantes fuentes de tipicidad de las producciones agroalimentarias con reputación territorial.

*con un sentido geográfico*" (Salas Quintanal, 2002:3). Koido (2003) sostiene que cuando un área geográfica adquiere relevancia debido a la concentración de empresas o establecimientos dedicados a una determinada actividad productiva puede hablarse de *territorialización de la producción*. Ya en directa relación con la problemática que estamos tratando, la territorialización de las producciones alimentarias, el geógrafo Zaniel Novoa Goicochea las define como *sistemas productivos localizados* e indica que estos sistemas presentan características particulares que *"...derivan del Rol Identitario particular de los bienes alimenticios"* (Novoa Goicochea, 2009).

Uno de los principales emergentes de los procesos de territorialización relacionados con el sector agroalimentario es la generación de lo que la economía agraria define como *concentraciones agroindustriales*. Esos conjuntos se distinguen por su complejidad, ya que involucran un heterogéneo elenco conformado no sólo por los establecimientos productores, sino también por los sectores de la distribución y comercialización y el de las actividades subsidiarias. No puede omitirse que dichas concentraciones agroindustriales están conformadas por buena parte de las sociedades locales, incluyendo actores individuales (trabajadores, empresarios...) y colectivos (organizaciones, redes...) y por el entramado de relaciones que une y genera interdependencia entre las distintas partes de este conjunto.

Desde esta consideración no es difícil de ver la necesidad de emplear enfoques de carácter sistémico para analizar estas concentraciones agroindustriales. Sólo de este modo es posible comprender el modo en que se inscriben en los territorios y analizar las dinámicas que generan. Es preciso desarrollar análisis que partan de la consideración de la complejidad de las concentraciones agroindustriales y del hecho alimentario en sí (que es el que les otorga sentido).

La presente Tesis Doctoral analizará las dinámicas de territorialización-desterritorialización-reterritorialización en ámbito de la producción agroalimentaria protagonizados por Isla Cristina y Castilleja de la Cuesta desde la perspectiva teórica y metodológica de los *Sistemas Agroalimentarios Localizados* (SIAL). Dicho enfoque cobró forma en la segunda mitad de la década de 1990 ante la necesidad de analizar una serie de procesos de concentración territorial de empresas de producción, transformación industrial y servicios alrededor de los productos agroalimentarios locales. A tal efecto se puso en pie el concepto de SIAL, que el antropólogo José Muchnik define como:

*...organizaciones de producción y de servicio (explotaciones agrícolas, empresas agroalimentarias, empresas comerciales, restaurants...) asociadas por sus características y su funcionamiento a un territorio específico. El medio ambiente, los productos, los hombres, sus técnicas, sus comportamientos alimentarios, sus instituciones, sus redes de relaciones, se combinan en un territorio produciendo una*



*forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada... (Muchnik, 2004:11)*

Al emplearse este enfoque en el análisis de concentraciones de pequeñas agroindustrias rurales y considerarlas a la luz de dinámicas como los radicales cambios en las esferas de la producción y el consumo alimentario y la viabilidad económica de estas producciones de carácter tradicional se llegó a las siguientes conclusiones:

*...apoyadas en un saber hacer y en tecnologías locales, esas AIR (agroindustrias rurales) permitían (i) mejorar sensiblemente el valor agregado retenido por los productores campesinos; (ii) mejorar los ingresos de las economías familiares (iii) crear una cantidad de empleos considerables en las zonas rurales, (iv) contribuir a la seguridad alimentaria de la población, tanto rural como urbana. (Muchnik, 2006b:3)*

De cara a estas conclusiones se introdujeron otros elementos como su posición en el marco de las nuevas especializaciones espaciales de las actividades productivas, los procesos de innovación y la articulación de las dinámicas locales con otros espacios socioeconómicos. La incorporación de estos elementos a la reflexión hizo que rápidamente surgieran nuevos interrogantes: ¿Cómo combinar los saberes tácitos específicos del territorio con saberes genéricos codificados, para valorizar los recursos agroalimentarios locales? ¿Qué formas de aprendizaje colectivo permitirían llevar a cabo dichos procesos de innovación? Fue así que rápidamente el concepto de SIAL, además de plantearse como un conjunto de actividades agroalimentarias territorialmente constituidas y visibles pasó a ser también un enfoque, una manera de abordar el desarrollo de los recursos locales. En ambos casos el SIAL puede constituir una referencia metodológica para la construcción y orientación de proyectos de desarrollo local. Desde aquel entonces se han desarrollado numerosos trabajos desde la perspectiva teórica y desde el estudio de casos para construir y a su vez poner a prueba dicho enfoque<sup>69</sup>.

El enfoque SIAL es una perspectiva que tiene como objetivo principal contribuir al desarrollo territorial mediante la valorización de productos locales, especialmente de alimentos. A tal efecto, parte de la especificidad de lo local y sus interacciones con lo global. Los SIAL incluyen una gran diversidad de situaciones, desde las producciones destinadas a los mercados locales o autoconsumo hasta las producciones destinadas a la exportación, desde los sistemas productivos con siglos de historia hasta producciones relativamente recientes (Muchnik, 2008).

De todos modos, este enfoque no se limita a abordar la situación de cadenas productivas agroalimentarias localizadas desde el punto de vista de las políticas de desarrollo, ya que gracias a la variedad de elementos teóricos y disciplinas que le

<sup>69</sup> Para analizar las principales características y la evolución del enfoque SIAL recomendamos la lectura de Muchnik (2006), Boucher y Poméon (2010) y Poméon et al. (2011)

dieron origen, el SIAL permite también abordarlas desde el punto de vista de la investigación científica, que es lo que moviliza en buena parte la realización de la presente Tesis Doctoral (Boucher y Poméon, 2010). Para Linck y Bouche (2008) la noción de SIAL se ubica entre la investigación y la acción, entre retos científicos y políticos, alrededor de la problemática de la valorización de los recursos locales, y frente a las nuevas exigencias sociales sobre los alimentos. Desde esta perspectiva, el enfoque SIAL permite abordar diversas temáticas, integrando un enfoque agroalimentario con una fuerte base territorial, que permite analizar el vínculo construido entre territorio y alimentación (Muchnik et al., 2007 y 2008).

Se trata de un enfoque claramente sistémico, de hecho un elemento central para esta perspectiva es la interdependencia entre actividades económicas (por ejemplo producción, intercambio y distribución) y el territorio (concebido como construcción social). Cada elemento del SIAL, sea un agente, un recurso o un producto, es a la vez autónomo y discernible y se encuentra inscrito en relaciones complejas de interdependencia con los otros elementos.

En su caracterización acerca del enfoque SIAL Irene Velarde (2009) explica que...

*...constituye un enfoque sistémico que permite conocer los sistemas productivos locales en su complejidad, abordados a través del análisis de las interacciones que existen entre los elementos que constituyen ese sistema como los actores locales, sus productos, su tecnología, sus conocimientos o saber-hacer y sus instituciones. Al abordar los territorios y los sistemas productivos agroalimentarios locales en su complejidad, el enfoque es transdisciplinario e interdisciplinario. Es necesaria la concurrencia de las distintas disciplinas biológicas, agrotécnicas y sociales para poder conocer y articular las diferentes variables que componen estos sistemas. (Velarde, 2009:22)*

Dado su carácter sistémico y transdisciplinario el concepto de SIAL permite aunar las dimensiones biológica, social y técnica de los fenómenos alimentarios. Por su intermedio es posible analizar la interrelación entre cuatro objetos de investigación:

1. Las redes de actores e instituciones y sus formas de coordinación y regulación.
2. Los procesos de calificación de los productos, el contenido técnico de las normas establecidas y las modalidades sociales de implementación.
3. Los saberes y los procesos de aprendizaje a nivel individual y colectivo.
4. Los productos y recursos locales en el proceso de constitución del patrimonio territorial (razas animales, variedades de plantas, saberes, paisajes...).

Muchnik (2004) destaca el rol central de la dimensión histórica en la constitución de los sistemas agroalimentarios localizados. Por esta razón afirma que los Siales son realidades en permanente cambio y por lo tanto difícilmente modelizables.

Si bien el enfoque SIAL surgió ante la necesidad de analizar una serie de casos de territorialización de producciones agroalimentarias, no se limita al análisis de los

fenómenos relacionados a la concentración espacial de actividades (economías de escala, externalidades en torno a productos y servicios rurales específicos...), sino que se focaliza en las relaciones alimentos / territorio y la evolución del anclaje territorial de las actividades productivas, con lo que esto conlleva: consideración del SIAL como realidad dinámica, evolución de las culturas alimentarias, reconocimiento del papel de los alimentos y de los fenómenos alimentarios en relación a los procesos de identificación colectiva y a la construcción del territorio, gobernanza local, relaciones entre los actores locales, procesos de patrimonialización de las producciones agroalimentarias, etc.

Este enfoque, lejos de limitarse a la visión utilitarista y funcionalista de los sistemas, considera que la racionalidad económica coexiste con otros tipos de racionalidad. De hecho, una de sus mayores aportaciones su consideración del territorio como parte integral del sistema productivo, y no como un factor exógeno a la dinámica económica.

Tal como se planteó en el apartado 3.6. del capítulo 1, "Metodología y técnicas de investigación", uno de los aspectos definitorios del enfoque SIAL es el empleo de una metodología basada en dos tiempos: el diagnóstico y la activación. En ambos tiempos la acción de los actores locales tiene una importancia fundamental, ya que una de las premisas del enfoque SIAL es que la acción colectiva debe subyacer a todos los procesos de valorización de recursos territoriales, en tanto que son considerados como esencialmente colectivos.

Según Bustos Cara et al. (2004) el proceso de valorización de los productos tradicionales implica la transformación de un determinado recurso local en valor territorial, entendiendo como valor territorial *"...la calificación positiva atribuible a un producto, un servicio o a un ámbito de vida, asumido colectivamente por los habitantes locales y reconocido en un ámbito más general"* (Bustos Cara et al, 2004). Siguiendo esta línea Bustos Cara et al. (2008) concluyen que una condición para que el recurso local sea asumido colectivamente en el proceso de valorización es que el mismo sea objeto simultáneamente de un proceso de patrimonialización que lo constituya en una referencia identitaria de la comunidad.

***Desde nuestro punto de vista, un referente identitario constituye un «bien común» en la medida que es asumido como propio por los miembros de una comunidad y que «... se puede utilizar sin rivalidad, que resulta de inversiones y de compromisos individuales y colectivos, que incorpora señales convencionales... y que tiene la particularidad de sostener las coordinaciones locales» (Allaire G., 1997).***

***Se comprende entonces por qué es una condición básica, para su patrimonialización, que un alimento tradicional sea definido y asumido colectivamente como referente identitario para la comunidad local en su conjunto. El cumplimiento de este requisito contribuye ciertamente a la sustentabilidad de su valoración (Bustos Cara et. al., 2008:158-159)***

Compartimos plenamente la idea de que el concepto de patrimonialización es de una importancia vital al analizar los procesos de valorización de las producciones agroalimentarias con reputación territorial. Los procesos de patrimonialización conllevan una selección de rasgos culturales basada en los valores de los actores locales, de modo que el patrimonio termina quedando limitado a los aspectos que generan un sentimiento colectivo compartido (Florida, 2003a). Sostener esta concepción de los procesos de patrimonialización basada en la acción colectiva conlleva la generación de un patrimonio cuya finalidad trasciende la esfera del consumo, que se define también por su valor de uso, por su significación para los actores locales.

## **7. LAS PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS CON REPUTACIÓN TERRITORIAL Y SU CONTRIBUCIÓN A LA DINAMIZACIÓN TERRITORIAL**

Tal como se ha planteado en la introducción de la presente Tesis Doctoral, uno de sus objetivos consiste en ampliar el espectro de los enfoques interdisciplinarios para el estudio y gestión de los sistemas agroalimentarios. Dicho objetivo se ha planteado en función de nuestra intención de contribuir al desarrollo de herramientas que puedan emplearse en la formulación y desarrollo de acciones de desarrollo local con enfoque territorial, en los que se generen participativamente estrategias de valorización de sus activos naturales y culturales, con especial énfasis en sus producciones agroalimentarias con reputación territorial.

Desde hace algunos años viene discutiéndose la relevancia de impulsar políticas y actuaciones que pongan a prueba un modelo de desarrollo territorial que conjugue la multifuncionalidad del espacio rural, el rescate de los activos territoriales y la construcción de instituciones y redes sociales como fundamento de la identidad de los productos y como base para la retención de la población en los territorios. Dicha cuestión ha comenzado a esbozarse en el apartado 2.2., reseñando una serie de autores que han abordado este tema.

Las producciones agroalimentarias locales sobre las que se centra esta Tesis Doctoral pueden considerarse recursos del territorio<sup>70</sup>, en tanto que son el emergente de la historia y la dinámica de territorios particulares; resultado de un saber-hacer colectivo; poseer un profundo anclaje temporal y territorial y constituir en si mismas referencias identitarias. Su consideración en tanto recursos del

---

<sup>70</sup> Los recursos del territorio son todos aquellos activos que, de modo real o potencial, poseen características que los hacen susceptibles de generar valor añadido, pudiendo convertirse en el bastión de las ventajas competitivas sostenibles y necesarias para la supervivencia y el crecimiento competitivo del territorio. Puede hablarse de activos de orden tangible e intangible. Los activos tangibles son aquellos con existencia física; mientras que los activos intangibles no la poseen. Los activos intangibles son el conjunto de conocimientos y valores de una sociedad local (Mut Camacho, 2010:120).

territorio no se agota en su materialidad ni en su valor como mercancía. En tal sentido, Roberto Bustos Cara sostiene que *"...a partir de conocimientos difusos, pero insertos en la cultura local, se pueden obtener enseñanzas sobre el comportamiento territorial en general –y en nuestro caso de las producciones agroalimentarias con reputación territorial en particular- y las posibilidades de intervención por parte de los agentes de desarrollo"* (Bustos Cara, 2004).

La potencialidad de los productos agroalimentarios con reputación territorial de contribuir al desarrollo local también está relacionada con nuestra concepción del territorio (*terroir*) en términos de construcción social, de realidad que va más allá del plano meramente espacial. El territorio expresa y es expresión de una compleja trama de interacciones sociales, lo cual pone de manifiesto que puede ser objeto de gobernanza, que se pueden plantear formas de organización local orientadas a fortalecer la cooperación entre los actores sociales con el fin de contribuir a la dinamización territorial.

La acción mancomunada de los agentes del territorio (productores, organizaciones locales y otros) para promover dinámicas de cooperación en pos del desarrollo territorial requiere de la presencia de lazos, representaciones o códigos compartidos -las producciones agroalimentarias con identidad territorial son idóneas-. Es necesario crear y/o fortalecer formas de coordinación territorial que faciliten la definición de reglas para regular las acciones colectivas (Muchnik, 2006: 10).

Al hacer referencia a las acciones colectivas de los agentes del territorio orientadas a promover el desarrollo territorial nos referimos a actuaciones cuyo objetivo consiste en evitar la enajenación de sus activos territoriales por parte de actores ajenos al territorio, procurando la apropiación por parte de los agentes locales de un mayor valor en la cadena de producción y comercialización, evitando que el beneficio sea transferido a la gran distribución o a la gran industria alimentaria.

El elemento que subyace a estas acciones colectivas es la necesidad de valorizar el conocimiento de los productos específicos mediante la defensa del territorio y la inserción activa en los mercados, los cuales incluyen necesariamente vínculos con los consumidores, con sus expectativas y con la cultura de las sociedades locales. Estos procesos de valorización han de ser necesariamente de naturaleza colectiva, en tanto que las producciones agroalimentarias con reputación territorial son el emergente de dinámicas colectivas, donde los saberes y prácticas de los actores del territorio tienen un papel central.

***...esta valorización colectiva puede sostenerse en la medida en que los actores del terroir son capaces de administrar su proyecto de desarrollo sostenible, lo que implica que este grupo se halle en situación de mantener su cohesión y su influencia en el seno***

*de la instancia sociopolítica local. Así, el terroir es el lugar de expresión de la voluntad de uno o varios grupos sociales. (Hinnewinkel, 2007b:18)<sup>71</sup>*

Las estrategias de desarrollo local deben construirse sobre la tipicidad del patrimonio de cada territorio, reafirmando la especificidad de sus recursos naturales, culturales, y de un saber- hacer que se ha transmitido tradicionalmente de generación en generación de forma oral. Coincidimos con autores como García Allut (1999:323), Velarde y Daniele (2006:2) y McGoodwin (2002:2), quienes sostienen que el diseño de estrategias de gestión de las producciones agroalimentarias locales exige investigar cómo se genera y emplea este conocimiento e implicar en tales actuaciones a las sociedades locales, ya que son sus saberes compartidos los que gobiernan la conducta productiva de sus miembros. Esta afirmación pone de manifiesto la incumbencia de la visión holística que distingue a la antropología en el desarrollo de proyectos y actuaciones de valorización de las producciones agroalimentarias con reputación territorial, los cuales deben adecuarse a la realidad social e identitaria de los actores locales.

En la caracterización acerca del enfoque SIAL realizada en el apartado anterior destacamos entre sus rasgos distintivos su carácter sistémico y transdisciplinario y su orientación hacia la promoción del desarrollo local. Nos resulta interesante poner de manifiesto que estas características están presentes en otras reflexiones y análisis centrados en el campo del desarrollo; tal como puede apreciarse en el siguiente fragmento cuya autoría es del antropólogo Pablo Palenzuela:

*El desarrollo, entendido como transformación social planificada con la que se pretende, tal como afirmaba Ives Lacoste (1959) "la transformación de una sociedad hacia un estado considerado mejor por sus miembros", constituye un objeto de análisis tan complejo y poliédrico que desborda cualquier intento epistemológico basado en una sola perspectiva científica. Transformar una realidad social, tensionando las relaciones sociales y activando recursos materiales, tecnológicos, culturales y simbólicos en un marco temporal predeterminado y siguiendo un plan estratégico que comporta múltiples decisiones, exige para su comprensión un enfoque interdisciplinar. Esta necesaria complementariedad de distintas miradas científicas no debe entenderse como un simple sumatorio de aportaciones diversas, sino como una imbricación dialéctica de marcos teóricos, metodologías y técnicas de investigación que comparten un mismo objeto de estudio.*

*Esta articulación de marcos teóricos encuentra en el análisis sistémico su ámbito de confluencia más apropiado para ir de lo estructurante a lo estructurado y viceversa. Es decir, transitar desde las categorías y normas que regulan la producción social a las prácticas cotidianas, tanto las regulares y repetitivas (habitus) como las emergentes y esporádicas para poder explicitar de forma coherente el sentido de dichas prácticas. (Palenzuela, 2009:128)*

## 8. PATRIMONIO GASTRONÓMICO

En el apartado anterior se ha planteado que las producciones agroalimentarias con reputación territorial pueden concebirse como recursos del territorio o activos territoriales. Los atributos definitorios de estas producciones, entre los que destacan su anclaje temporal y territorial, su carácter de referente identitario y de

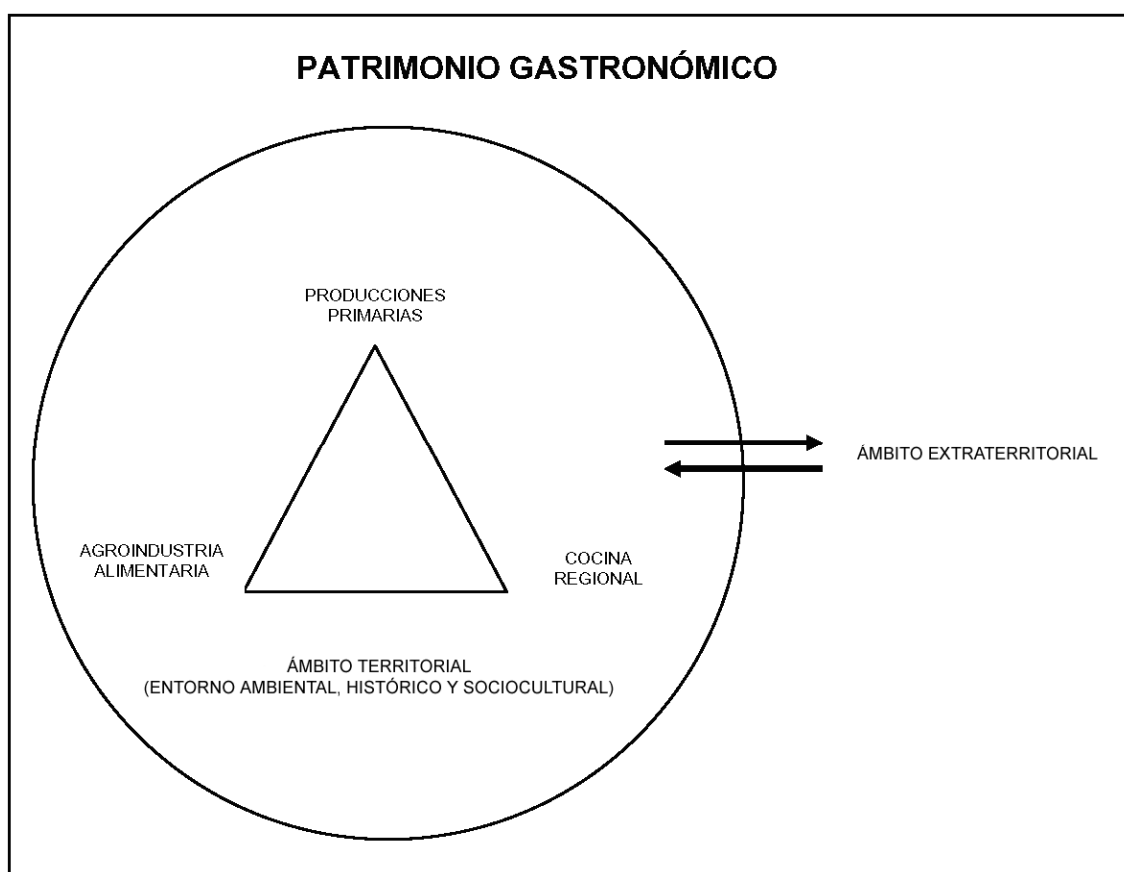
<sup>71</sup> Traducción propia, del original en francés.

emergentes de un saber-hacer colectivo, permite definir las en términos de patrimonio gastronómico.

La conceptualización de las producciones agroalimentarias con reputación territorial en términos de patrimonio propicia un abordaje que toma como punto de partida su complejidad<sup>72</sup>, considerándolas en relación a su contexto territorial y no como elementos aislados. Como punto de partida se propone la siguiente definición de patrimonio gastronómico:

***El patrimonio gastronómico es el conjunto constituido por las producciones primarias, la agroindustria alimentaria y las cocinas regionales, que se articulan entre sí a través de las actividades de preparación, consumo y circulación de los alimentos; que se contextualiza en un entorno ambiental y sociocultural específico. (Garufi, 2001:28)***

Se trata de un conjunto de expresiones materiales e inmateriales cuyo devenir está marcado por las dinámicas del territorio (evolución de los saber-hacer locales, intercambios alimentarios, evolución de la tecnología, etc.). Vale decir, que no es estático, sino que varía constantemente.



Entendemos que el patrimonio gastronómico un referente territorial de gran relevancia, por lo que es preciso abordarlo con la suficiente amplitud para no limitar

<sup>72</sup> Al referirnos a la complejidad se está haciendo referencia a las múltiples dimensiones de los fenómenos alimentarios, las cuales también atañen a las producciones alimentarias territoriales, –social, económica, medioambiental, etc.–. El no reconocer esta multideterminación podría inducir a análisis sesgados de corte economista, agronomista, etc.

la visión del mismo a los aspectos meramente productivos. Existe otra serie de fenómenos que no puede obviarse para comprender su construcción y dinámica, entre los que se incluyen la consideración de los saberes y prácticas que moviliza, su lugar en la generación de discursos de identificación local y su potencial como dinamizador territorial.

Desde esta perspectiva las producciones primarias, la agroindustria alimentaria y las cocinas regionales son inseparables, ya que se complementan y dan sentido mutuamente. Las producciones primarias brindan los insumos, mientras que la agroindustria alimentaria y la cocina plasman modalidades de transformación y consumo de estos productos desde la cultura local. De este modo, su interjuego da lugar a configuraciones distintivas, o lo que es lo mismo, a una determinada especificidad territorial.

El patrimonio gastronómico posee dos dimensiones indisociables, una es de carácter material y la otra inmaterial. La dimensión material comprende a los productos con existencia física; se trata de materializaciones de las culturas alimentarias y del saber-hacer local, que asumen la forma de producciones agroalimentarias y manifestaciones culinarias.

La dimensión inmaterial reúne los saberes y valores locales que rigen y dan significado a las actividades de obtención, producción, elaboración, circulación y consumo de los productos alimenticios. Abarca entonces fenómenos como las culturas del trabajo y los distintos saber-hacer empleados en todo el ciclo de vida del producto agroalimentario, la cocina, las clasificaciones alimentarias, las reglas de la mesa, los rituales, fiestas y ceremonias, etc.

Estamos ante un destacado referente territorial, lo cual nos lleva a la conclusión de que se trata de un patrimonio de naturaleza colectiva, ya que son los actores locales los que construyen, conservan, transforman y transmiten este patrimonio.

Antes de proseguir con el presente análisis consideramos imprescindible destacar que el empleo del término de patrimonio conlleva el riesgo (¿la tentación?) de preconcebir la realidad incluyendo arbitrariamente a determinadas producciones agroalimentarias con reputación territorial en la esfera del patrimonio. Ya hemos planteado reiteradamente que uno de los principales criterios rectores para calificar a un determinado fenómeno o producto como patrimonio es su significación colectiva y su lugar en relación a los procesos de identificación colectiva, cuestiones ambas íntimamente relacionadas con su anclaje temporal y espacial.

El tratamiento de los fenómenos alimentarios en términos de patrimonio por parte de la antropología en Andalucía es más reciente, ya que el primer trabajo sobre



esta cuestión del cual tenemos constancia, fue escrito en 1999 por Isabel González Turmo (1999a). No podemos dejar de indicar que en el año 1998, en Argentina, ya habíamos publicado un artículo centrado en esta problemática (Garufi, 1998).

A partir de la década de 2000 no pueden dejar de consignarse los distintos trabajos publicados por González Turmo (1999a, 2007, 2008, 2009, 2010), centrados fundamentalmente en la problemática de la dieta mediterránea. También son relevantes las aportaciones de Pedro A. Cantero, donde merece mención destacada su participación en el proyecto europeo "Cultura Alimentaria Mediterránea y Formación Profesional", enmarcado en el Programa Leonardo (2001b), donde se trabajó no sólo en la investigación, sino también en el desarrollo de acciones de puesta en valor del patrimonio gastronómico andaluz. Muy próximo a esta problemática es el trabajo de Garufi y Cantero (2007), donde se trata el rol de la Universidad en la dinamización del patrimonio gastronómico. Directamente relacionados a este ámbito se encuentran los trabajos de Cantero y Ballesteros (2011, 2012), que analizan la relación entre mundo rural y desarrollo desde la ecogastronomía, así como la dimensión socio-ecológica de las producciones alimentarias. Aguilar (2006) analiza la relación entre patrimonio, territorio y producción de calidad en la industria agroalimentaria andaluza.

También durante este período consignar otros trabajos de Garufi (2004, 2008), centrados en el análisis del patrimonio gastronómico, las cuales fueron desarrollados en Argentina y Andalucía, tomando tanto las actividades de producción como las de elaboración y consumo alimentario.

### **8.1. LA GASTRONOMÍA COMO CRITERIO DE ACOTACIÓN**

Es imprescindible aclarar por qué se ha optado por calificar a este conjunto patrimonial como patrimonio gastronómico y no como patrimonio alimentario. Las connotaciones de los términos alimentación y gastronomía distan de ser idénticas: el primero apunta a la cobertura de un requerimiento vital –las necesidades alimentarias–, mientras que para la gastronomía la elaboración y el consumo alimentario están mediatizados por las ideas de apreciación, estética y placer (lo que nos remite de alguna manera a la idea de calidad, cuestión fundamental al pensar en la valorización de determinadas producciones alimentarias para constituir las en dinamizadores territoriales). El empleo del término gastronomía no significa de ninguna manera que toda expresión gastronómica pueda ser calificada como patrimonio; este trabajo busca establecer criterios de acotación al interior del vasto universo de las producciones agroalimentarias con reputación territorial.

Una de las primeras definiciones del término gastronomía es la que elabora Jean-Anthelme Brillat-Savarin, autor de *La Fisiología del Gusto* (1826), para quien la gastronomía es "...el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación". Ese "conocimiento razonado", y por lo tanto crítico, conecta directamente con la noción de "saber-degustar", acerca de la cual se hizo referencia cuando se trató la problemática del saber-hacer. Entendida de este modo la gastronomía conlleva la idea de apreciación -entendida en términos de valorización y de crítica- de alimentos, platos y maneras de la mesa.

Partiendo de la definición de Brillat-Savarin el sociólogo italiano Carlo Petrini (2006), fundador del movimiento Slow Food, plantea una nueva definición de gastronomía que pone de manifiesto la complejidad del mundo de la alimentación:

***La gastronomía nos conduce a un saber interdisciplinario y complejo, ya que interesarse en «lo que al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación» exige conocimientos en el ámbito de la antropología, la sociología, la economía, la química, la agricultura, la ecología, la medicina e incluso de los saberes tradicionales y las tecnologías modernas». (Petrini, 2006:42)***

El sociólogo Jean-Pierre Poulain introduce la idea de la estética en su definición de gastronomía, sosteniendo que la gastronomía es la "...estetización de la cocina y de la mesa" (Poulain, 2002:201). De una aparente simplicidad, este concepto se vuelve más complejo cuando se intenta operacionalizarlo. Las dimensiones de la estética, del placer y del saber apreciar son subjetivas y remiten más a la perspectiva del sujeto que a la naturaleza del objeto. Por tal motivo, Alfredo Saramago sostiene que la gastronomía es más una cuestión del sujeto que del objeto en sí mismo (Saramago, 2002:15-16).

Otro de los ejes en torno a los cuales se ha construido el concepto de gastronomía es el del placer. Barlösius (1991) considera que la conexión entre las ideas de gastronomía y placer está relacionada con la búsqueda del placer en el comer, cuestión vinculada a la naturaleza peculiarmente sensorial de tal actividad.

Según la gastronomía, el gozo sensorial puede potenciarse a través del aprendizaje, razón por la que considera que el olfato y el gusto -sentidos centrales en la apreciación gastronómica- son susceptibles de educación e intelectualización, tal como lo demuestra la existencia de culturas y lenguajes enológicos diferenciados<sup>73</sup>. La postura de que el universo sensorial está vinculado con la cultura y la educación personal de cada individuo es también consustancial a la del análisis sensorial,

<sup>73</sup> Esta postura se contrapone con la de Kant (1798), quien en su teoría de los sentidos estableció que algunos órganos perceptivos eran superiores y objetivos -el tacto, la vista y el oído- y otros, interiores y subjetivos -el olfato y el gusto-. Esta división respondía a que la nariz y el paladar resultaban ser órganos cuyas funciones no poseían nobleza, pues no permitían conocer en forma universal, sino particular, o sea eran sentidos del placer que no dirigían nuestra atención hacia el objeto percibido y resultarían inútiles en los planos estético y cognitivo. Vale decir, que permiten más su gozo que su conocimiento (Bruera, 2011:131).

disciplina de gran importancia para la gastronomía -ya que constituye la base para el ejercicio de las actividades de cata- (Galván Romo, 2007; Torricella y Huerta, 2007)<sup>74</sup>. Una significativa aportación en el campo de la relación entre las percepciones y la sociedad es la del antropólogo y sociólogo David Le Breton (2006:27-28), quien plantea que el conocimiento sensible se amplía mediante la experiencia acumulada o el aprendizaje y que la cultura modeliza los sentidos.

En su búsqueda de un conocimiento profundo de los alimentos y elaboraciones culinarias que permita su análisis y valorización la gastronomía añade al plano de la educación sensorial el de la educación en lo que respecta a las convenciones como las maneras de la mesa, el saber culinario, etc. No en vano, una de las principales figuras de la gastronomía es la del gourmet, persona a la que se le atribuye la posesión de un refinado gusto sensorial-estético. La figura del gourmet se podría conectar con la del consumidor cualificado, considerando como tal a aquel que domina las claves del saber-degustar. De este modo, nos distanciamos de la concepción elitista de la gastronomía, ya que en desde nuestra óptica la gastronomía se ejerce a partir de la posesión de saberes relacionados con el conocimiento profundo de los alimentos (y de sus posibilidades) y con la búsqueda del placer, los cuales están inscriptos dentro del marco de la cultura alimentaria de la sociedad a la que pertenece el individuo.

Michel Onfray (1999) reflexiona acerca de las prácticas que apuntan al placer y, rescatando el legado de Epicuro, recurre a la idea del hedonismo, distinguiendo entre el hedonismo vulgar y el hedonismo filosófico. Ambas formas de hedonismo se contraponen, distinguiéndose por la presencia de la cultura –nosotros consideramos que también en función de la capacidad crítica- y afirma que no todo regocijo es bueno simplemente por serlo.

El hedonismo vulgar alude a un gozo en el que no caben las preocupaciones éticas ni estéticas. Según la opinión de Guisán (1990:115) el hedonismo vulgar resulta generalmente detestable por la imagen denigrada que proyecta del ser humano como individuo cosificado, con unas capacidades creativas casi nulas. Onfray considera que el hedonista vulgar es un mero consumidor, que hace el elogio de la propiedad, de la riqueza y del tener, encarnando un hedonismo vulgar que propicia la sociedad de consumo (en Bembibre, 2000). Dentro de este hedonismo vulgar se

---

<sup>74</sup> Cuando una persona realiza una evaluación sensorial, es importante que haya recibido, previamente, un entrenamiento que le permita evaluar las diferentes características que debe identificar en ese alimento, así como valorar la intensidad con la que aparecen determinados atributos, de lo contrario, únicamente emitirá juicios globales que aportan poca información a aquellas personas que desean conocer detalles, con el objeto de efectuar mejoras en los productos que desarrollan o mantener aquellas características que les identificaron, en relación con otros productos similares y que resultan ser las más apreciadas por los consumidores. (Galván Romo, 2007:9)

ubica la glotonería, definida como el exceso y la satisfacción instintiva y desmedida de las necesidades alimentarias, y por lo tanto posición opuesta a la del ideal gastronómico. El filósofo Walter Benjamín, al analizar la gula, sostiene que:

***Quien siempre comió con moderación nunca experimentó lo que es una comida, nunca sufrió una comida. Así a lo sumo se conoce el placer de comer pero no la voracidad, el desvío desde la llana avenida del apetito hasta la selva de la gula. Porque en la gula se juntan ambas cosas: la desmesura del deseo y la uniformidad de aquello con lo que se sacia. Comer desafortadamente es ante todo: comer cualquier cosa sin distinción. No caben dudas de que se penetra con mayor profundidad en lo deglutido mediante el placer. [Benjamín, 1992 (en Bruera, 2011:124)]***

Un modo radicalmente distinto de vivir el placer es el del hedonista filosófico, que asocia el gozo con la conciencia y la cultura, contraponiéndose al hedonista vulgar, al que identifica con el mero consumidor. Onfray propone un hedonismo filosófico que se basa en el ser en lugar del tener, que no pasa por el dinero, pero sí por una modificación del comportamiento. Desde esta perspectiva el hedonista es capaz de lograr una presencia real en el mundo, y disfrutar jubilosamente de la existencia: oler mejor, gustar mejor, escuchar mejor, no estar enojado con el cuerpo y considerar las pasiones y pulsiones como amigos. Según Guisán (1990:115) el hedonista filosófico emplea el placer para potenciar capacidades humanas, fuentes de gozo, desarrollo, crecimiento y dicha. Indudablemente, la gastronomía es una expresión de este hedonismo filosófico.

***Podría decirse que el erotismo es a la sexualidad lo que la gastronomía al alimento: un suplemento del alma. Y no existe dimensión hedonista en el placer si no cuando entra en juego ese suplemento del alma, ese añadido al regocijo de un sentimiento que no ignora al mundo, a los otros, lo real, la situación en la cual uno se encuentra, la intersubjetividad en la que todo lo que emerge se despliega. (Onfray, 1999:237-238)***

Es difícil pensar en una actividad culinaria centrada exclusivamente en la generación de placer o en la estetización. En realidad, el cocinero y el consumidor cualificado concilian el placer y la estética con otras cuestiones como las facultades nutritivas, las circunstancias en las que se elabora el plato, etc. El placer y la estética son una parte importante de la ecuación, pero su peso es variable.

Existen otras acepciones del término gastronomía como aquella que la identifica con una cocina altamente elaborada y cuidada en el sentido estético y del gusto. En tal sentido, es importante evitar caer en el lugar común de reducir a la gastronomía exclusivamente al ámbito de la "alta cocina"<sup>75</sup>, ya que tal visión conlleva una connotación elitista de carácter reduccionista. Las elaboraciones alimentarias y culinarias esmeradas, cuyo principal objetivo es lograr los mejores resultados posibles en el sentido estético y del gusto, son patrimonio de todas las clases y

<sup>75</sup> Goody (1995) explica que la "alta cocina" se caracteriza sobre todo por cuatro aspectos: es una cocina de excepción, por oposición a lo cotidiano; utiliza productos raros y caros, en general importados; las recetas resultan de un trabajo de investigación y de creación intencionales, y no de la cocina practicada en lo cotidiano de forma empírica

grupos sociales. Un claro ejemplo de esto es la cocina tradicional de los denominados "pescados baratos", especies con escaso valor comercial y en buena parte de los casos elevada calidad gastronómica, cocina en gran parte perdida debido a la enajenación de los saberes culinarios y a los cambios en los modelos pesqueros y en las propias preferencias de los consumidores. La mayoría de estos pescados baratos forman parte de los descartes de la actividad pesquera –que en ciertos casos asciende hasta el 70% del total de las capturas-. El desconocimiento de estas especies por parte de los consumidores ha propiciado su relegamiento de la mesa. Actualmente existen iniciativas de valorización de los pescados baratos, como las desarrolladas por el movimiento Slow Food en Cataluña<sup>76</sup>.

El término de gastronomía también se emplea para designar la culinaria propia de una región. Esta concepción presupone una visión abarcativa de los aspectos que se cruzan en las tradiciones alimentarias, que trasciende lo estrictamente culinario: los productos, su combinación en platos, los utensilios -de la cocina y de la mesa-, el modo de servir y todos aquellos aspectos que involucran los actos de cocinar y comer, integran la gastronomía local. Es decir, es en la perspectiva de valorizar y apreciar intrínseca a la gastronomía -con todo lo que esa actitud implica en términos de conocimiento y de capacidad de comparación con otros gustos y con otros contextos- que la alimentación tradicional deviene en gastronomía local, abriendo así la puerta para la valorización de productos agroalimentarios y platos.

Barlösius (1999) considera que sólo las clases que tienen suficientes recursos materiales se encuentran en una posición de considerar en primer lugar la alimentación como placer y colocar los aspectos nutricionales en un segundo plano. Para aquellos cuyo trabajo implica esfuerzo físico, con el elevado consumo calórico que conlleva, la dimensión nutricional queda situada en un primer plato, dejando en un lugar secundario a las consideraciones de carácter estético. De estas diferentes situaciones resultan consideraciones opuestas sobre la función atribuible al comer, a las que corresponden diferentes ideas sociales sobre el gusto y el placer. En términos generales se polarizan en una oposición entre la calidad, la atención a la forma y el lujo, por un lado, y la cantidad de la parte material, y la primacía de las necesidades básicas, por el otro (Bourdieu, 1979; Flandrin 1986).

Como ya se ha afirmado pocos párrafos atrás, discrepamos con la idea de que la gastronomía es patrimonio exclusivo de las clases más favorecidas. Todos los grupos humanos buscan, en la medida de sus posibilidades, obtener placer en la mesa tomando como parámetro el de las preferencias alimentarias que distinguen

---

<sup>76</sup> Ver el documento Red de cocineros de Terra Madre: La riqueza de los pescados sin precio. En: [http://eldien.eurowintuweb.com/user\\_files/eldien/File/Slowcook2premsa.pdf](http://eldien.eurowintuweb.com/user_files/eldien/File/Slowcook2premsa.pdf)

su cultura alimentaria. En tal sentido, existe una estrecha correlación entre las ideas de gastronomía y la de calidad de la alimentación. Esta calidad es un derecho fundamental de carácter universal. Jean Ziegler, Relator Especial de la FAO, define el derecho humano a una alimentación adecuada como:

***...el derecho a tener acceso, de manera regular, permanente y libre, sea directamente, sea mediante compra en dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que corresponda a las tradiciones culturales de la población a que pertenece el consumidor y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna. (En, Medina Rey, 2006:145)***

Vale decir que la correspondencia de los alimentos con la tradición cultural está inseparablemente vinculada a la dignidad humana y a la justicia social. En tal sentido, se integran al derecho a la alimentación los valores no relacionados con la nutrición que se asocian a los alimentos y a su consumo, así como las preocupaciones de los consumidores acerca de la naturaleza de los alimentos disponibles<sup>77</sup>. Antropológicamente, se puede afirmar que, en tanto que la alimentación es un referente identitario y que los símbolos de los que son portadores los alimentos son fundamentales en la construcción del individuo y de las sociedades, estos aspectos no pueden desatenderse a la hora de considerar el derecho a una alimentación adecuada. Tampoco puede omitirse el hecho de que cuando el ser humano se alimenta, además de incorporar los nutrientes y demás sustancias que componen el alimento, incorpora su simbología y significados.

El concepto de gastronomía remite directamente al de calidad, en tanto que se centra en la apreciación y valoración de las características organolépticas de alimentos y platos, así como en el marco que rodea al comer, buscando generar una experiencia lo más placentera posible. Las ideas de apreciación y valoración intrínsecas a las de gastronomía la convierten en idónea para la preservación de aquellos caracteres innegociables que le brindan especificidad a las producciones agroalimentarias locales. Una reflexión pionera en este sentido es la que realiza Brillat-Savarin, quien afirma que:

***El placer de la mesa es propio de cualquier edad, clase, nación y época; puede combinarse con todos los demás placeres, y subsiste hasta lo último para consolarnos de la pérdida de los otros (Brillat-Savarin, 1825:15)***

Según Barlösius (1999) las sociedades industrializadas experimentan una creciente institucionalización de la gastronomía, ya que ha dejado de restringirse a pequeños

---

<sup>77</sup> Un claro ejemplo de esta cuestión es el del caso de la importación masiva de frijoles rojos a Nicaragua a principios de la década de 1980. Durante los primeros años de la revolución sandinista, con la disputa por el poder entre los revolucionarios y los "contras" y los consiguientes combates en las zonas rurales, se redujo radicalmente la producción de frijoles criollos, que son uno de los pilares de la dieta local junto con el arroz, por lo que se realizaron masivas importaciones desde México. Los frijoles importados eran consumidos con desagrado, por no adecuarse a sus preferencias alimentarias, ya que su tamaño era superior al de la variedad criolla y, además, se los catalogaba de "insípidos".

grupos exclusivos, haciéndose accesible a un círculo más amplio. Las bases de esta gastronomía institucionalizada serían las siguientes:

- Existencia de una serie de reglas del gusto, por las cuales en la preparación de la comida debe privilegiarse la calidad sobre la cantidad. La preparación ha de ser refinada, sofisticada y ligera. El gusto sensorial estético es el principio que inspira buena parte del arte culinario.
- Surgimiento de la figura del gourmet, persona que posee un refinado gusto sensorial-estético, fruto de la educación.
- Formación de profesionales como los catadores, críticos y periodistas enogastronómicos, cuya principal actividad es la evaluación de los restaurantes y publicar guías gastronómicas

Consideramos que más que referirnos a una institucionalización de la gastronomía, es más apropiado hablar de una creciente difusión de la gastronomía como signo de distinción, así como también de la construcción de un discurso gastronómico hegemónico que descansa en los medios masivos de comunicación.

Retomando los atributos de esta gastronomía institucionalizada a los que hace referencia Barlösius, es interesante detenerse en las figuras del gourmet y del catador, que se vinculan con lo que David Hume (1757) define como hombres de "gusto delicado"<sup>78</sup>. Por otra parte, en el caso de los críticos y de los periodistas gastronómicos, se observa que actúan no sólo como formadores de opinión, sino directamente como "guardianes del buen gusto", situación explicada por Matías Bruera en los siguientes términos:

*...nuestras sociedades meritocráticas e injustas reclaman cada día más la intervención de expertos –inclusive en el ámbito alimentario: dietólogos, médicos, chefs, sommeliers- e imprimen a las bellas formas de la cultura –la instancia civilizadora de los sabores, el dictado del gusto, los usos de la cortesía, etc.- un supuesto discernimiento, que en la actualidad remite a una falsa libertad de elección, o más bien a una voluntad de aceptación del mundo para que este cambie permaneciendo igual. (Bruera, 2011:129)*

Si bien coincidimos con Bruera en la existencia y relevancia de estos "validadores" del saber, consideramos que los saberes gastronómicos son, en buena parte de los casos, de carácter colectivo. El saber-degustar y el saber-consumir son intrínsecos a todas las culturas alimentarias, al igual que las maneras de la mesa, la estetización de la cocina y los cánones del buen gusto.

<sup>78</sup> Carolyn Korsmeyer (2002) explica que, para Hume "...el "estándar" del gusto se construye a través de los juicios y los placeres cultivados de aquellos críticos expertos que han desarrollado una especial habilidad para distinguir las sutiles diferencias entre las obras de arte. Hume se refiere a ellos como hombres de "Gusto delicado": No todo el mundo tiene "Gusto delicado", aunque cualquiera que disponga de las circunstancias adecuadas puede desarrollarlo mediante la educación y la práctica". (Korsmeyer, 2002:81)

Debe apuntarse hacia un concepto de gastronomía de carácter relativista, pero presente de una manera u otra en todas las sociedades y clases sociales, ya que una vez superado el umbral de la satisfacción básica, la búsqueda de placer en la mesa, guiado en mayor o en menor medida por el ideal estético, es una constante.

La consideración de la gastronomía en las iniciativas para la promoción del desarrollo local nos sitúa frente a un campo desde el cual se pueden acrecentar las ventajas competitivas regionales. Específicamente, se puede pensar en productos con el claro valor agregado que les otorga la vinculación con sus territorios, que permiten centrarse en mercados que justamente productos singulares.

En consonancia con nuestras definiciones de saber-hacer y de territorio y de las fuentes de especificidad de las producciones agroalimentarias locales, nuestra propuesta se basa en avanzar hacia modelos de gestión colectiva de éste patrimonio. Al estarnos refiriendo a un referente cultural de primer orden, elemento básico en la construcción de los modelos de identificación colectiva es importante definir estrategias consensuadas de valorización, que tomen como principios rectores la amigabilidad ambiental y el respeto hacia su cultura gastronómica.

Desde principios del siglo XXI comienza a cobrar forma el concepto de ecogastronomía, impulsado por Petrini y Pitte (2004), Petrini (2005, 2007), Pietrykowski (2004), Murdoch y Miele (2004) y Nosi y Zanni (2004). Años más adelante la antropología andaluza, a través de los trabajos de Cantero y Ruiz (2010, 2011, 2012), comienza a realizar aportes en este sentido, tanto desde la reflexión como desde el análisis de casos locales. Dichos autores explican que este concepto nació en el marco del activismo generado como respuesta a fenómenos relacionados con la degradación del mundo rural entre los que se incluyen su radical despoblamiento, la reducción de la biodiversidad alimentaria, la estandarización de la agricultura y la ganadería, la pérdida de numerosos saberes agrícolas de carácter empírico, etc. En última instancia, estamos hablando de formas de resistencia cuyo objetivo es el de repensar y valorizar el mundo rural.

*La ecogastronomía funde dos campos de acción-pensamiento en apariencia muy distantes: la gastronomía y la agroecología. Ahí reside su apuesta por la complejidad como forma de alcanzar la integralidad, persiguiendo una revolución alternativa basada en el decrecimiento (Scalltriti, 2008). En este sentido podemos entender la ecogastronomía como una propuesta de práctica cotidiana que socava el sentido "desarrollista" de la economía y la agricultura de mercado a partir de una consideración de la alimentación humana que recoge toda su complejidad política, social, económica y simbólica (Fischler, 1990). Por eso se presenta como un contrapoder enriquecido por todas las ciencias que persigue la biodiversidad y la equidad (Petrini y Pitte, 2004:8). La filosofía de este movimiento ecogastronómico tiene su base en la premisa de que a partir de procesos micro-económicos se propician transformaciones macro-económicas. (...)*

*La gastronomía se entiende como la ciencia y el arte del buen comer. Por su parte, la agroecología «propone un desarrollo rural de base campesina para encarar la crisis ecológica y social actual que entronca con algunas iniciativas de desarrollo social alternativo que se están dando recientemente en Europa y que están llevando a hablar*



*de un proceso de recampesinización» (Sevilla y Soler 2009: 35). En esa corriente se inscribe la ecogastronomía, al intersticio de producción y consumo: en el corazón de la alimentación humana. (Cantero y Ruiz, 2010)*

Existen numerosos puntos en común entre el concepto de ecogastronomía y el enfoque SIAL, ya que ambas posturas están centradas en el campo de la acción y persiguen recuperar, mantener y promover productos que sean respetuosos de los saberes locales con métodos equilibrados y justos. Otro punto de contacto es la valorización de las variedades animales y vegetales con un fuerte anclaje territorial (sean éstas autóctonas o introducidas). Finalmente, plantear que ni la ecogastronomía ni el enfoque SIAL trascienden las visiones meramente economicistas, otorgándole ambos un papel central a los actores sociales locales, al plantear que es en función de dichos actores que el alimento adquiere sentido y entidad.

## **8.2. ¿PATRIMONIO GASTRONÓMICO = ARQUEOLOGÍA DEL GUSTO?**

A lo largo de este capítulo hemos sostenido insistentemente que el anclaje temporal es una de las principales fuentes de especificidad de las producciones agroalimentarias con reputación territorial, así como también de los saber-hacer relacionados con ellas. Dado que la presente Tesis Doctoral incluye entre sus objetivos el análisis de los procesos de patrimonialización asociados a las producciones agroalimentarias con reputación territorial, es fundamental reflexionar sobre el lugar de las expresiones del patrimonio en relación al territorio. Compartimos la postura del antropólogo Juan Agudo Torrico (1999a:42), quien explica que las expresiones patrimoniales susceptibles de ser puestas en valor deben estar insertas en la dinámica cultural. Esto se debe a que sólo puede preservarse el patrimonio si tiene significación social, entendida en términos de alguna de las siguientes alternativas:

- Continuidad funcional, operativa de su uso
- Conversión en un referente cultural con valor en sí mismo, que nos recuerde de donde venimos y nos sirvan para comprender nuestro presente.

Las intervenciones sobre el patrimonio gastronómico tienen sentido en tanto se llevan a cabo sobre elementos valorados por las comunidades.

*¿Somos realmente nosotros tan diferentes de otras épocas en lo que se refiere a actuación sobre patrimonio? Hace cuarenta o cincuenta años subsistía aún la conciencia de ser herederos de los vestigios del pasado y que, como nuestros, eran susceptibles de modificación o abandono. Cuando algo dejaba de ser útil se readaptaba, se reconvertía, y cuando eso ya no era posible se recogían sus restos y con ellos se edificaba algo nuevo. Esta cultura de la apropiación, en la que algo, si quiere sobrevivir ha de tener algo que ofrecer y ceder algo de su integridad para poder mantenerse en pie. El valor cultural esta ahí mientras el patrimonio genera un uso fértil, una ocupación rica, no se convierte en un monumento del pasado sino que sigue vivo dentro de nuestro presente. (Guerra de Hoyos, 1997:94)*

### 8.3. ACERCA DE LA "AUTENTICIDAD"

Somos conscientes de que al abordar el tema de la autenticidad entramos en un terreno resbaladizo y peligroso. No buscamos de ningún modo llegar a un auténtico único ni mucho menos establecer unos criterios de autenticidad. Sólo nos anima la necesidad de delinear las diferentes formas de entender esa autenticidad, ya que es imprescindible para analizar cuestiones como la valoración por parte del consumidor, la calidad<sup>79</sup> y la oferta del patrimonio gastronómico. Somos conscientes de la dificultad de recurrir al concepto de autenticidad, ya que su propia subjetividad entraña el riesgo de conducir a actitudes esencialistas y arbitrarias.

En el campo del patrimonio gastronómico la problemática de la autenticidad se relaciona con cuestiones como la procedencia de las producciones alimentarias, la vinculación de alimentos y platos con las culturas alimentarias locales y la carga simbólica de sus distintas expresiones.

Una mínima reflexión sobre el concepto de autenticidad evidencia que se trata de una construcción social; y que si bien en el caso de las expresiones del patrimonio tangible toma en cuenta su dimensión material, va todavía más allá y alude al modo en que son interpretadas por la comunidad. Vale decir, que la autenticidad no es un atributo enteramente objetivo y mensurable (Spooner, 1986:249).

Este carácter de construcción social nos pone de manifiesto que el concepto de autenticidad es dinámico y se encuentra histórica y socialmente determinado. El tema es echar luz sobre los mecanismos que guían su elección.

El valor limitado de los atributos materiales objetivos en la determinación de la autenticidad llevó a Spooner a plantearse la necesidad de analizar la cuestión de modo que pusiera de manifiesto el compromiso entre las dimensiones psicológica, cultural, social, tecnológica y natural de la experiencia humana. Es por eso que hace hincapié en los siguientes puntos: a) Los atributos objetivos de la autenticidad; b) La valoración subjetiva de los atributos de la autenticidad y c) El mecanismo social de negociación de la autenticidad.

Si de algo no nos quedan dudas es de la dificultad de aprehender el concepto de autenticidad y de la necesidad de hacer un esfuerzo por desnaturalizarla, dejando de tomarla como un atributo obvio ya que siempre nos encontraremos frente a elecciones en mayor o en menor medida arbitrarias.

---

<sup>79</sup> Recordemos que hablamos de calidad en tanto satisfacción de las demandas de los consumidores, y en este sentido la autenticidad es uno de los reclamos básicos, en este caso más que nada como características de diferenciación.

Muy lúcidamente Spooner (1986:279) se pregunta acerca de la razón por la que la autenticidad es una necesidad cuando es realmente tan inasible. En lo que hace a los mecanismos de elección de alimentos, puede pensarse que el motor es la búsqueda de alimentos con "alma", vale decir, diferenciados de aquellos que son un mero producto de factoría. Esto tiene que ver fundamentalmente con dos aspectos: por un lado el relacionado con los atributos objetivos (composición química, manipulaciones genéticas, empleo de aditivos, modos de preparación, etc.) y por el otro con su carga simbólica. Los alimentos industrializados simbolizan el tono de nuestros tiempos, y consumirlos implica incorporar su carga simbólica

Lo "auténtico" está obrando como un factor de diferenciación de cara a la estandarización que proponen los modernos modelos alimentarios. Si se asocia la imagen de autenticidad del patrimonio gastronómico con las ideas de contacto con la naturaleza, elaboración artesanal y tradición, surge claramente que el consumo de este patrimonio revela una actitud de conflicto con los modelos alimentarios modernos, un deseo de incorporar valores distintivos de tiempos y lugares lejanos, valores ausentes en nuestro aquí y ahora. De este modo se logra que los alimentos que elegimos hablen por nosotros y que se ponga de manifiesto el lugar que ocupamos (o pretendemos ocupar) en el mundo.



## CAPÍTULO 3

# CONSTRUYENDO TERRITORIOS

*En cierta manera, el espacio se asemeja a un texto, puesto que está cargado de mensajes que, en ocasiones, le confieren un sentido. Quienes lo modelan, intentan plasmar en la realidad sus perspectivas, sus sueños y esperanzas (...) Los que viven los espacios así creados, aprenden a leerlos, a descifrar las intenciones de quienes los han concebido y a criticarlos. Interpretan lo que tienen ante sus ojos, a menudo, de manera inesperada.*

PAUL CLAVAL  
El enfoque cultural y las concepciones geográficas  
del espacio (2002)



# CAPÍTULO 3

## CONSTRUYENDO TERRITORIOS

### 1. LA PERTINENCIA DEL ANÁLISIS TERRITORIAL

A lo largo de los capítulos anteriores se ha hecho hincapié en la compleja relación que vincula a los alimentos con sus zonas de producción. Esta investigación ha de centrarse en los alimentos que mantienen un profundo arraigo espacial y temporal con sus zonas de producción. Este doble anclaje permite la construcción de una constelación de imágenes positivas que obran como signo distintivo del producto. Denominaremos a dicha imagen *reputación territorial* y a los productos portadores de dicha imagen *producciones agroalimentarias con reputación territorial*. Plantear que al hablar de anclaje no se pretende dar una imagen de inmovilismo, sino de la existencia de profundos lazos con los factores de naturaleza ambiental y humana responsables de la especificidad del territorio donde se lleva a cabo su producción.

Diversos autores, entre los que pueden mencionarse a Contreras (2000), Sanz Cañada (2008), Champredonde (2008), Bérard y Marchenay (2007) y Muchnik (2006) han analizado casos donde pueden constatarse estrechos vínculos entre determinadas producciones agroalimentarias y las sociedades locales y todos ellos coinciden en referirse a ellas en términos de *producciones localizadas*.

La idea de localización es útil para comprender la realidad de la producción y el consumo de los alimentos regionales, ya que lejos de experimentar un anclaje socio-espacial estático, están inmersas en constantes procesos de localización, deslocalización y relocalización (Champredonde, 2008; Muchnik, 2006):

*Los lazos con lo local no son atributos inmóviles en el tiempo. Son procesos de localización (o deslocalización) los que nos interesan, es decir, procesos que condicionan el arraigo (o desarraigo) de un producto o de un saber hacer en una sociedad, en un medio bioclimático determinado. Podremos de esa manera comprender mejor, bajo una perspectiva histórica, las diversas modalidades de formación de las «competencias localizadas» y de las «tradiciones productivas» territoriales, y evaluar las estrategias que pueden desarrollar los productores para proteger la identidad de sus productos. (Muchnik, 2006:93)*

La estrecha relación de estas producciones alimentarias con el ámbito local pone de manifiesto la necesidad de llevar a cabo un análisis territorial, ya que es la relación con el territorio la que construye la especificidad de las producciones localizadas.

A través de los procesos de localización un producto adquiere atributos distintivos que lo vinculan con su zona de producción<sup>1</sup>. La localización es el resultado de dos

---

<sup>1</sup> Ya se ha comenzado a tratar esta cuestión en el capítulo 2 al analizar el tema de la calidad específica asociada al territorio.

procesos interdependientes: a) la especificación local de su calidad y b) la socialización de los saberes asociados a su producción, transformación y/o consumo, en el conjunto de la población local (Champredonde, 2008).

La especificación local de la calidad de un producto (a la que en el capítulo anterior nos referimos en términos de *calidad específica asociada al territorio*) radica en una serie de características específicas, resultantes de la interacción entre el territorio y la sociedad que lo habita. Dichas características específicas dan lugar a la "tipicidad" del producto localizado y emergen del proceso de construcción y reconocimiento de su calidad específica. Casabianca et al. (2005) sostienen que la tipicidad de un producto "...puede ser definida como la conjugación de múltiples propiedades: la propiedad de pertenecer a un tipo basado sobre saberes y la propiedad de ser distinguido de productos similares" (...) "Esas propiedades reposan sobre saberes distribuidos entre numerosos actores incluyendo los productores de materias primas, los transformadores, los autores de la reglamentación, los consumidores- conocedores...". En la definición, los autores ponen en evidencia que la localización de un producto está acompañada y determinada por un proceso de localización de los saberes, que Bouche y Bordeau (2006) definieron como *Saberes Empíricos Colectivos Localizados* (SECL).

Los SECL son el criterio más operativo para analizar el vínculo entre alimentos y territorio, ya que permiten que un producto pueda inscribirse en un territorio y estar en el centro de diversos saberes y prácticas colectivas, integrándolos en la cultura local. Esta vinculación con las culturas locales le permite calificar a un alimento como producción localizada, permitiendo distinguir su procedencia (venir de un lugar) de su origen (ser de este lugar) (Bérard y Marchenay, 2007).

La especificidad territorial de las producciones agroalimentarias locales es el resultado de la interrelación de algunos de los aspectos de orden medioambiental y humano que dan lugar al territorio que se corresponde con sus zonas de producción. Cada alimento y cada territorio mantienen una relación única, ya que el peso relativo de los factores humanos y medioambientales en la construcción de su especificidad territorial es diferencial.

Cada producción agroalimentaria con reputación territorial presenta una carga específica de factores territoriales. Pueden existir producciones muy vinculadas a la dimensión medioambiental de un territorio así como alimentos donde esta relación no incida en su tipicidad. Llevando este planteo al extremo, puede apreciarse que no pueden existir producciones agroalimentarias con reputación territorial desligadas de los factores territoriales de orden humano, ya que todas ellas son el



resultado de la acción de sus habitantes<sup>2</sup>. Son las actividades humanas, a través de los conocimientos, los métodos de organización social, las prácticas y las representaciones, las que dan sentido a la relación entre las producciones agroalimentarias y el territorio. En apoyo a la existencia de una necesaria articulación con la dimensión humana, plantear que la reputación territorial es el resultado de la relación entre los distintos actores relacionados con el ciclo de vida del producto (productores, comerciantes, consumidores, comunicadores, restauradores, etc.), que le asignan no sólo propiedades, sino también valores.

El peso variable de la dimensión ambiental y humana en la construcción de la especificidad territorial de las producciones agroalimentarias con reputación territorial pone de manifiesto la necesidad de llevar a cabo análisis territoriales donde la profundidad en el tratamiento de cada una de dichas dimensiones ha de variar en función del caso concreto en cuestión. La interacción entre factores territoriales da lugar a las calidades específicas asociadas al territorio, cuestión analizada en el apartado 2.5 del capítulo 2.

En última instancia, es lícito preguntarse si, en el caso de las producciones agroalimentarias con reputación territorial, el territorio es sólo un marco donde se llevan a cabo una serie de actividades transformadoras o en realidad tiene un valor que va más allá del de servir de contexto de elaboración. Siendo consecuentes con nuestra perspectiva teórica hemos de posicionarnos en el sentido de concebir a estas producciones como una expresión del territorio, llegando a formar parte del entramado de factores que le otorgan singularidad. El territorio es también el ámbito que le da sentido a los saber-hacer relacionados no sólo con la elaboración, sino también con la circulación y el consumo alimentario.

Los alimentos en general se caracterizan por su fuerte carga simbólica, que en el caso de las producciones agroalimentarias con reputación territorial se traduce en imágenes en las que éstas aparecen como la expresión de diversos factores territoriales. Dicha carga simbólica es la que les permite ser frecuentemente asumidas como iconos de sus zonas de producción, constituyendo referentes territoriales que intervienen en los procesos de identificación colectiva.

El estudio de los procesos de localización de las producciones agroalimentarias exige un exhaustivo análisis de sus zonas de producción, ya que es justamente el

---

<sup>2</sup> El accionar de los habitantes de un territorio en lo atinente a las producciones agroalimentarias en general va más allá de la realización de procesos productivos que conllevan una transformación sustancial de las materias primas. Incluso las actividades netamente extractivas le otorgan una fuerte carga humana a las producciones agroalimentarias. Estas actividades extractivas pueden llegar a conferir una poderosa imagen de reputación territorial a los alimentos en cuestión; ejemplos muy claros en este sentido podrían ser los percebes de Galicia (crustáceos que se obtienen arrancándolos de rocas azotadas por fuertes oleajes) y las trufas blancas de Alba (hongos silvestres que crecen bajo tierra junto a las raíces de robles, castaños y nogales y que se localizan mediante la acción de perros o cerdos).

anclaje espacial y temporal es el que las llena de sentido al dotarlas de singularidad no sólo en el plano estrictamente alimentario (composición, características organolépticas, propiedades nutricionales, etc.), sino también en lo atinente a su carga simbólica, a su lugar al interior de los discursos de identificación local, a su rol como dinamizadores territoriales, a sus reflejos políticos, etc.

El análisis de la construcción de la reputación territorial que distingue a determinadas producciones agroalimentarias exige la adopción de una perspectiva diacrónica que sólo puede lograrse mediante el análisis histórico. El análisis histórico es imprescindible para echar luz sobre los procesos de construcción social de las producciones agroalimentarias con reputación territorial, ya que dicha reputación es el emergente de procesos de carácter histórico. En la medida en que uno de los aspectos definitorios de las producciones agroalimentarias con reputación territorial es su anclaje temporal, condición que refuerza su carácter de expresiones territoriales y que permite que tengan lugar los procesos de localización que las integran dentro de las culturas locales, queda de manifiesto la relevancia de abordarlas desde una perspectiva diacrónica<sup>3</sup>.

No se trata de desarrollar una cronología exhaustiva de cuanto haya acontecido localmente, sino de centrarse en los acontecimientos y procesos que contribuyeron a la construcción de la especificidad territorial de los alimentos analizados, a la de los procesos de territorialización de la producción centrados en Castilleja de la Cuesta e Isla Cristina, a la de los procesos de identificación colectiva en los que se ven involucrados sus habitantes y a la de las culturas del trabajo y los SECL de los distintos actores vinculados con los SIAL existentes en ambos territorios.

Partiendo del desigual peso de la dimensión medioambiental y humana en la construcción de la especificidad de las producciones agroalimentarias en las que se centra esta investigación se desarrollarán los análisis territoriales de Isla Cristina y Castilleja de la Cuesta. En cada uno se incidirá sobre aquellos factores que pudieran relacionarse con la especificidad territorial de sus producciones agroalimentarias emblemáticas. Sólo se adelantará que en Castilleja de la Cuesta los principales condicionantes de la especificidad territorial de sus tortas de aceite son de orden humano, mientras que en las conservas y salazones isleñas la especificidad territorial se asocia tanto a factores de índole humana como medioambiental.

---

<sup>3</sup> Nuestra propia concepción del territorio en términos de construcción social le otorga un carácter central a la dimensión histórica. Estudiosos de la relación entre economía y espacio como Porter (2000) y Courlet (2002) consideran que el territorio es un espacio vivo, resultado de una construcción social que se basa en un proceso cognitivo colectivo. Vale decir, que puede definirse al territorio como un espacio dinámico en el que sus actores interactúan. Desde esta perspectiva, el territorio debe ser entendido más como una trayectoria o una historia, que como algo estático (Sengerberger y Pyke, 1991; citado en Courlet, 2001).

Una de las cuestiones más interesantes respecto de la elección de los territorios sobre los que centra esta investigación radica en que el actual peso económico de la producción de tortas de aceite en Castilleja es casi nulo, mientras que en Isla Cristina el SIAL de los productos del mar pesca sigue teniendo gran relevancia a nivel local y regional. Distinta es la situación en lo que respecta a la carga simbólica de las producciones de tortas de aceite y de productos pesqueros, donde la reputación territorial puede seguirse considerando como verdaderamente potente.

## 2. ISLA CRISTINA

La relativamente reciente fundación del pueblo de Isla Cristina en 1756 facilita el análisis de su proceso de construcción territorial. Su nacimiento como asentamiento permanente de pescadores y salazoneros marcó en gran medida su dinámica social y económica e incluso la conformación de buena parte de sus paisajes, poniendo de manifiesto todo lo que puede poner en marcha el ser humano para procurar sus alimentos, aquello a lo que Muchnik (2004) se refiere como *la fuerza de la boca*.

El proceso de construcción territorial de Isla Cristina muestra la relevancia que pueden alcanzar los factores ambientales. Su principal núcleo de población fue fundado en una isla pantanosa sita en las inmediaciones de un productivo caladero por parte de un grupo de pescadores y salazoneros, que la eligieron para ejercer sus actividades económicas. El sustrato natural sobre el que se erige el pueblo fue profundamente antropizado para permitir la construcción de buena parte del casco urbano, habiendo requerido la desecación y relleno de importantes extensiones de marismas. Por otra parte, la dinámica sedimentaria de la ría, a cuyas márgenes funciona el puerto pesquero, exige constantes dragados para permitir el tráfico de embarcaciones. Asimismo, las marismas ubicadas fuera del pueblo fueron transformadas en buena parte de su superficie mediante la construcción de balsas, canales y compuertas para llevar a cabo actividades de obtención de sal.

La dimensión medioambiental ejerce un papel destacado en la dinámica económica isleña debido a la relevancia local del sector agrícola y pesquero, así como también del turismo. De hecho, los ritmos de mareas y los vientos (entre otros factores) marcan el desarrollo de las actividades pesqueras; las horas de sol, temperaturas y precipitaciones condicionan al sector agrícola y al turístico...

Las actividades humanas también juegan un papel central en la construcción territorial. En tal sentido, la pesca y el conjunto de sectores económicos, saberes y prácticas de la que ésta es centro han sido fuertemente determinantes.

## 2.1. SITUACIÓN, EXTENSIÓN Y LÍMITES

El Municipio de Isla Cristina se localiza en la costa suroccidental de la provincia de Huelva, en Andalucía, a unos 7 km de la frontera portuguesa. Cuenta con una superficie de 49,36 km<sup>2</sup>, formando parte de la región denominada Tierra Llana de Huelva. Administrativamente pertenece a la comarca de la Costa Occidental. Su principal núcleo urbano es la ciudad de Isla Cristina. Se sitúa a una altitud media de 3 msnm y está separada por una distancia de 44 km de la capital provincial.

El término municipal tiene forma trapezoidal, con el lado mayor apoyado sobre el Océano Atlántico. Su zona oeste limita con el municipio de Ayamonte, que la separa de Portugal. Por el este limita con el término municipal de Lepe y por el norte con el de Villablanca. Hacia el sur lo hace con el Océano Atlántico.

Mapa 1. Situación espacial de Isla Cristina



Fuente: Google Maps

Sus coordenadas son 37°12'N, 7°19'O. Su posición entre la costa y el Paraje Natural de las Marismas de Isla Cristina dificultan las comunicaciones por tierra así como su expansión urbana. Posee una extensión de 10 Km. de playa arenosa.

Es un espacio de topografía llana, rota por la presencia de varios *cabezos*<sup>4</sup>. El punto más alto se ubica junto al punto kilométrico 123.500 de la autovía A-49, a 66 msnm y el más bajo se localiza en la ría Carreras. Posee una intensa actividad

<sup>4</sup> Un cabezo es un pequeño monte en medio de un terreno llano.

neotectónica<sup>5</sup>, acompañada de una potente dinámica costera. En los tres últimos siglos la cartografía muestra acusadas variaciones costeras<sup>6</sup>.

## 2.2. EL TERRITORIO Y LA NATURALEZA

Tal como se ha planteado en el capítulo 2, las estructuras físico-naturales sobre las que se asienta un territorio son factores que inciden sobre los procesos de construcción territorial. Sin caer en determinismos, el medio condiciona buena parte de los procesos de desarrollo de las comunidades humanas, brindándoles unos recursos que es preciso conocer para poder asumir su gestión.

### 2.2.1. Evolución y estructura geológica

El territorio de Isla Cristina es geológicamente joven; su formación comenzó entre el Mioceno superior y Plioceno (hace unos 5 millones de años) y el Cuaternario (era geológica actual, iniciada 2,6 millones de años atrás)<sup>7</sup>. Las tierras más antiguas se encuentran en el norte municipal, ocupando una pequeña extensión en torno a La Redondela y al arroyo del Prado. El resto del término municipal es más tardío, siendo casi contemporáneo a la aparición del ser humano.

### 2.2.2. Climatología

El clima es un factor esencial para comprender dos actividades de gran peso en la economía local: la agricultura y el turismo. Efectivamente, el clima le otorga una marcada aptitud para la práctica de la "agricultura de primor". Por otra parte, las temperaturas suaves y el verano con precipitaciones casi nulas le otorgan un gran potencial para la puesta en marcha de emprendimientos turísticos.

Las precipitaciones son escasas, rondando los 557 mm anuales, cifra inferior al promedio nacional<sup>8</sup>, concentrándose en otoño, invierno y primavera, con una acusada sequía estival. Atendiendo a las lluvias y al régimen de precipitación, puede establecerse que se trata de un clima mediterráneo oceánico.

La temperatura media anual es de 17,3 °C, con diferencias mínimas entre las zonas litoral e interior. Una cuestión diferente, por su trascendencia en la agricultura, lo

<sup>5</sup> Isla Cristina descansa sobre una zona de moderada actividad sísmica, entre la placa africana y la euroasiática, subplaca ibérica.

<sup>6</sup> Para ampliar sobre esta cuestión se recomiendan el análisis de la evolución geomorfológica y el uso humano de la costa de Isla Cristina de Moreno et al (2010) y el de la dinámica de la Costa Occidental de Huelva realizado por Dabrio (1982).

<sup>7</sup> La idea de juventud del término la puede dar, por ejemplo, la comparación con los más de 280 millones de años que poseen los materiales del período Carbonífero en el Andévalo.

<sup>8</sup> En el periodo 2007-2011 el promedio anual de precipitaciones en España fue de 636 mm anuales. (Banco Mundial, 2011)

constituye el análisis de las temperaturas máximas y mínimas alcanzadas en este territorio. La temperatura media mínima anual es de 11,9 °C y únicamente en el mes de enero se presentan temperaturas inferiores a los 7 °C (límite inferior para algunos cultivos delicados y de primor). Por su parte, la temperatura media máxima anual es de 24,3 °C. De estos datos podemos suponer la benignidad para la agricultura de un clima que no impone paradas atendiendo al factor térmico.

Los inviernos poco rigurosos propician el turismo a largo de todo el año, rompiendo al menos parcialmente con la estacionalidad propia del turismo de sol y playa.

### **2.2.3. La red hidrográfica y la ría Carreras**

El análisis territorial de Isla Cristina exige una especial atención a su red hidrográfica y a la ría Carreras, ya que han ejercido una fuerte incidencia en los procesos de construcción territorial<sup>9</sup>. Al occidente del término municipal, un brazo de agua procedente del mar penetra entre los municipios de Isla Cristina y Ayamonte, conformando una línea divisoria entre ambos municipios y articulando la red hidrográfica. Dicho brazo de mar es conocido como ría Carreras. Su nombre proviene de un industrial local del siglo XIX con fábricas de salazones y conservas. Esta ría delimita al casco urbano por sus vertientes norte y oeste.

La ría Carreras tiene un recorrido en sentido oeste-este y se encaja en las marismas, entre el cordón dunar y el manto eólico al sur y las áreas pliocénicas al norte, divagando en amplios meandros que avenan y drenan la zona marismeña. Hacia su desembocadura conforma un estuario afectado por las corrientes de marea, que viabilizó el puerto de Isla Cristina. Debe mencionarse la dinámica litoral ya que los procesos de sedimentación y distribución de arenas condicionan el funcionamiento del puerto al exigir constantes trabajos de dragado.

La influencia de la ría Carreras ha dado lugar a la formación de una extensa zona de marismas<sup>10</sup> con una superficie total de 2.145 has., de las que un 35% corresponden al término municipal de Isla Cristina y el resto al de Ayamonte.

### **2.2.4. La vegetación y la fauna**

Isla Cristina posee una alta biodiversidad gracias a sus variadas unidades geomorfológicas-ambientales, en estrecho contacto en un espacio reducido.

<sup>9</sup> Sin ir más lejos, sobre la ría se construyó el puerto pesquero y la lonja. Asimismo, la ría ha conformado una extensa zona de marismas que a lo largo de toda la historia de esta localidad han sido objeto de explotación económica. Asimismo, una importante parte del casco urbano (la zona ubicada entre la barriada de la Punta del Caimán y el centro del pueblo) y el predio sobre el que se construyó el parque central están asentados sobre terrenos ganados a las marismas a través de su relleno.

<sup>10</sup> Las marismas son terrenos bajos y pantanosos que se inundan por las aguas del mar durante la marea alta, estando generalmente ubicadas en zonas de desembocadura fluvial. La dependencia mareal de estos ecosistemas les confiere una ausencia casi total de estacionalidad.

En lo que respecta a la flora, es posible diferenciar la vegetación de los ámbitos litorales, de la de la marisma y de la del interior.

En las proximidades de la marisma y sobre arenas totalmente fijas aparecen amplias poblaciones de pino piñonero (*Pinus pinea*), mezclado con jara (*Cistus ladanifer*), jaguarzos (*Halinium halinifolium*) y aulaga o tojo (*Ulex minor*).

La marisma es un ecosistema especial que impone a sus habitantes la adaptación a sus condiciones de alta salinidad. En función de la presencia de sal se distinguen tres subzonas: una *marisma de almajos* (marisma baja), otra de transición (marisma alta) y una tercera donde se mezclan el agua salada y el agua dulce (marisma de carrizos). En la marisma baja predominan las poblaciones de salicornias o zaperas (*Salicornia ramossisima* y *Salicornia perenne*), almajos (*Suaeda vera*) y espartinas (*Spartina maritima*). En la marisma alta se dan la lavanda de mar (*Limonium vulgare*), la saladina (*Limonium algarvensis*) y la sargadilla (*Suaeda splendens*). En la marisma de carrizos aparecen tajares (*Tamarix canariensis*), junco redondo (*Juncus acutus*), carrizos (*Phragmites communis*) y enneas (*Typha dominiguensis*). Buena parte de esta flora es susceptible de aprovechamiento económico, aunque hoy día no se exploran sus posibilidades<sup>11</sup>.

En la zona interior la vegetación natural de encinas (*Quercus ilex*), alcornoques (*Quercus suber*), romero (*Rosmarinus officinalis*), lavanda (*Lavandula Stoechas*), y lentisco (*Pistacea lentiscus*) sufrió una fuerte acción antrópica, siendo sustituida casi totalmente por repoblaciones de pinos y eucaliptos, taladas en la década de 1980 para dar paso a las plantaciones de fresas y naranjos. Actualmente el cultivo de cabezos para naranjos y la inhibición que ejerce el eucalipto sobre otras especies redujeron drásticamente las zonas y especies naturales.

En la zona de barrancos, a pesar del fuerte impacto ocasionado por la promoción turística de Islantilla, la pretensión de destacar sus valores "naturales y paisajísticos" ha permitido combinar un campo de golf con espacios donde se han preservado las poblaciones nativas de aulaga, jara y lavanda.

La fauna local presenta una amplia diversidad, gracias a las cadenas tróficas originadas en sus diferentes unidades ambientales. En los ámbitos litorales existen distintas especies de reptiles, destacando el camaleón (*Chamaeleo chamaeleo*). Se ha constatado la presencia de pequeños mamíferos como el conejo (*Oryctolagus cuniculus*), la liebre (*Lepus granatensis*) y el erizo (*Erinaceus europeaus*).

---

<sup>11</sup> Tales son los casos de la lavanda de mar, la salicornia o zapera y la enea. Ver Bela y Chifa (2000), Liebezeit et al. (1999), Garufi (2012)

La zona de marismas exhibe una gran riqueza ornitológica, conformada por comunidades estables y migratorias que utilizan este espacio como lugar de cría y nidificación. Algunos exponentes de esta fauna son el calamón (*Porphyrio porphyrio*), el flamenco rosa (*Phoenicopterus roseus*) y la gaviota sombría (*Larus fuscus*). Destacar la relevancia de su ictiofauna, incluyendo entre sus exponentes a la anguila (*Anguilla anguilla*), la baila (*Dicentrarchus puntatus*), el lenguado (*Solea senegaliensis*), la dorada (*Sparus aurata*) y la mojarra (*Diplodus vulgaris*).

### 2.3. UNIDADES AMBIENTALES DE ISLA CRISTINA

El concepto de unidad ambiental permite definir zonas homogéneas de ecosistemas naturales e identificar las posibilidades y problemas para el desarrollo de actividades humanas. Se delimitan en función de parámetros físicos (paquetes geológicos, humedad, temperatura, precipitaciones, suelos...), biológicos (flora y fauna) y sociales (acción ejercida por el ser humano). Este concepto se corresponde con nuestro marco teórico, ya que las unidades ambientales dan juego a diversas alternativas para la vida humana, al definir los marcos desde los que potenciar aquellas actividades más acordes con las distintas coyunturas históricas.

Antes de desglosar las unidades ambientales isleñas, indicar que la territorialización de la actividad pesquera, salazonera y conservera (unida a su predominancia en relación a otras actividades económicas) favoreció la marginalización de las unidades que no estaban asociadas al mundo de la mar. Por tal razón Márquez Domínguez (1998) plantea que gran parte del término local aparecía como un espacio con escasas posibilidades para el desarrollo humano: se consideraba a las zonas de marisma como lugares insalubres para la ocupación humana y prueba de ello es la tardía ocupación y manejo de grandes áreas de los espacios locales.

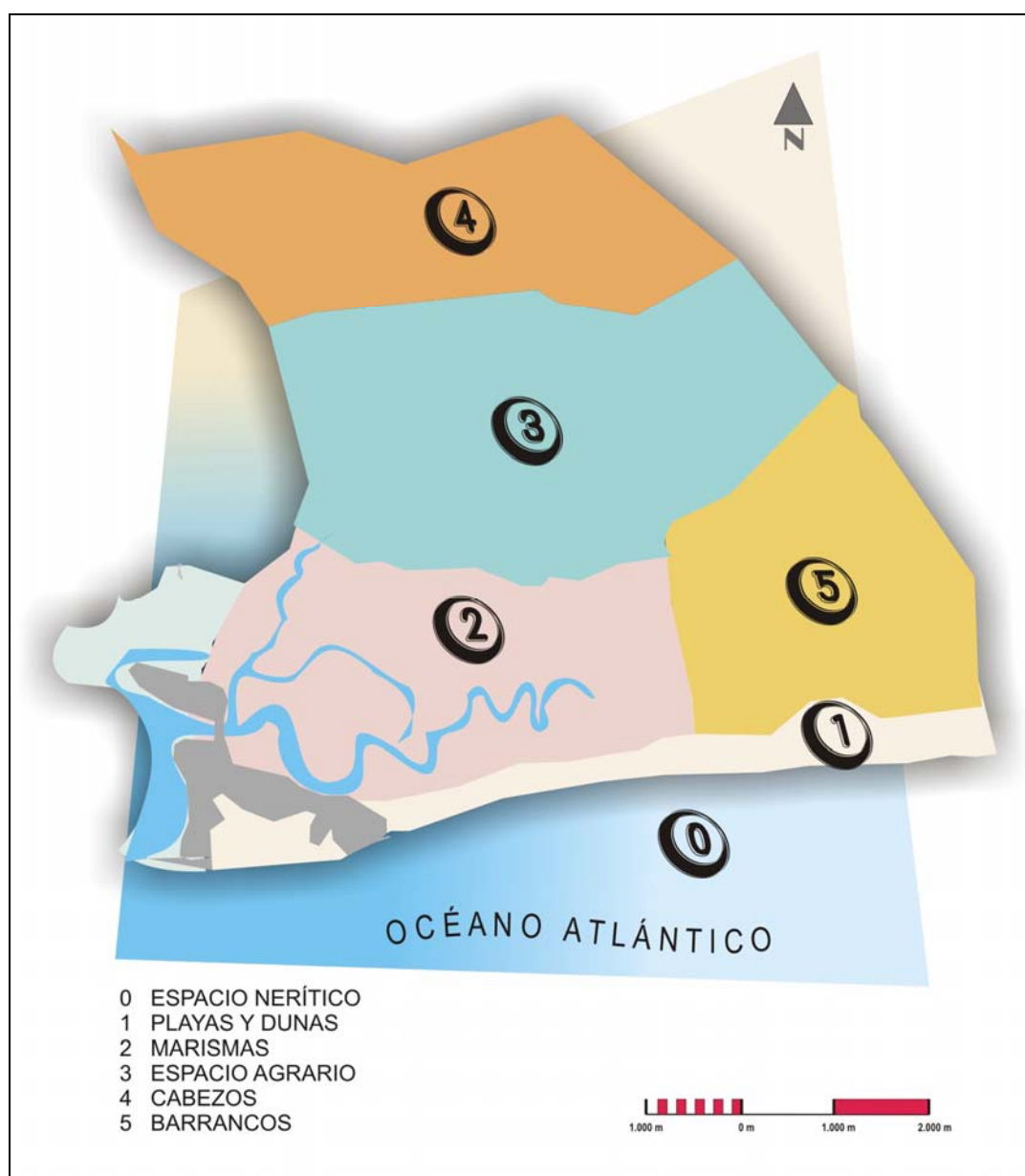
El desarrollo de nuevas tecnologías y la integración de Isla Cristina en dinámicas económicas y sociales a niveles que trascendían el ámbito local impulsaron cambios en el proceso de construcción territorial. La introducción de factores que actuaron como dinamizadores territoriales, entre los que se incluyen las nuevas tecnologías agrícolas, la mejora de la red viaria y de los medios de transporte y el desarrollo de los mercados agroalimentario e inmobiliario han cambiado la valoración de las distintas unidades ambientales isleñas "...potenciando aquellas actividades que se muestran más acordes con las coyunturas históricas: antes la agricultura, más tarde la pesca, luego el turismo, ahora la agricultura de primor." (Márquez Domínguez, 1998:87). La permanente reconfiguración de la realidad territorial pone de manifiesto la necesidad de indagar respecto de eventuales repercusiones de este dinamismo sobre los procesos de identificación colectiva.



Actualmente en el término municipal de Isla Cristina pueden distinguirse cinco unidades geomorfológico-ambientales, producto de la combinación de factores medioambientales y aprovechamientos humanos: a) la zona nerítica, b) las playas y dunas, 3) las marismas, 4) el espacio agrario y 5) los cabezos y los barrancos.

En el siguiente mapa puede apreciarse la distribución de las unidades ambientales de Isla Cristina:

Mapa 2. Unidades ambientales de Isla Cristina



Fuente: Márquez Domínguez (1998) y elaboración propia.

### 2.3.1. La zona nerítica

Abarca las áreas próximas a la costa cubiertas por el océano Atlántico, formando parte de la plataforma continental del Golfo de Cádiz. Está limitada por la isolínea

de 100 metros de profundidad. Presenta un relieve plano y una anchura máxima de 30 km en el área central y que se estrecha hasta los 17 km en Portugal y los 10 km en la zona del Estrecho de Gibraltar. Los materiales predominantes de sus fondos son el fango, la arena y la grava (Ramos et al., 1996). El área que va desde la línea de costa hasta unos 12 km mar adentro posee vital importancia por las dinámicas naturales y actividades humanas que alberga, que hacen de ella el escenario de una profunda tradición pesquera, pilar del SIAL local de los productos del mar.

El golfo de Cádiz es en buena parte de su superficie una zona de producción biológica pobre, exceptuando las masas de agua que forman parte de la plataforma continental. Entre dichas masas de agua destaca el sector comprendido entre la desembocadura de los ríos Guadalquivir y Guadiana, comparativamente más calido que el resto en verano y más frío en invierno, que forma parte de la eco-región del golfo de Cádiz que es conocida como *frente de Huelva*. Los procesos oceanográficos que afectan a estas regiones del golfo de Cádiz tienen un papel crucial en la existencia y dinámica de importantes caladeros de pesca, por lo que están fuertemente relacionados con las fluctuaciones en los recursos pesqueros de la región<sup>12</sup>.

La energía del sol y el viento disparan la fotosíntesis marina de la región. Esta fotosíntesis es capaz de capturar importantes cantidades de CO<sup>2</sup> atmosférico e incorporarlo en la cadena trófica, donde fluye hasta generar una importante riqueza de recursos vivos. Navarro y Ruiz (2005) analizaron la distribución espacial de plancton en el Golfo de Cádiz, y hallaron altas concentraciones de clorofila relacionadas con agua precedente de un afloramiento al este de cabo Santa María (accidente geográfico ubicado en el Algarve portugués, a la altura de la ciudad de Faro). Herrera Ximénez (2010:15) coincide con esta apreciación y sostiene que las costas comprendidas entre Cádiz y el cabo de Santa María están caracterizadas por una amplia plataforma con importantes concentraciones de ictioplancton, superpuestas con las zonas de mayor productividad pesquera del golfo de Cádiz.

Los cursos de agua dulce que desembocan en la zona (Guadiana, Piedras, Guadalquivir...), asociados a la fuerte dinámica marina y la localización en el paso Atlántico- Mediterráneo, provocan fenómenos de afloramiento que confieren una mayor riqueza a esta agua, dando lugar a lugares idóneos para la cría de alevines, que hacen que esta zona sea rica desde el punto de vista de los recursos pesqueros. Por otra parte, la proximidad al estrecho de Gibraltar, aumenta el

---

<sup>12</sup> Esta afirmación no pretende aminorar de ninguna manera la incidencia de las actividades humanas respecto de las fluctuaciones de los recursos pesqueros.

número de pesquerías susceptibles de ser capturadas, al ser paso de especies migratorias como el atún y el pez espada (Herrera Ximénez, 2010).

No puede dejar de mencionarse la existencia de importantes praderas de fanerógamas marinas, fuertemente relacionadas con la productividad biológica de este ambiente. Las fanerógamas marinas (en esta zona predomina *zostera noltii*) son plantas de vital importancia para las comunidades marinas, ya que proporcionan gran cantidad de biomasa y oxígeno. Las praderas de fanerógamas marinas dan lugar a diversos hábitats y propician una amplia biodiversidad, constituyendo un escenario de reproducción y cría de especies pesqueras.

Destacar que, a pesar de ser una zona muy productiva, la sobreexplotación y la gestión poco sostenible de los recursos pesqueros mermaron los caladeros locales, con las consiguientes repercusiones sobre el SIAL de los productos del mar.

### **2.3.2. Las playas y el ámbito dunar**

Jalonan el litoral isleño cuatro playas: Punta del Caimán, El Perdigón, El Hoyo y de La Redondela. Están conformadas por acumulaciones de arena, carentes de vegetación debido a las mareas, el viento y la acción antrópica que las utiliza como balneario. Su longitud es de 8,95 km y marcan la transición de la tierra al mar.

Las playas como elemento natural constituyen un valioso recurso para el aprovechamiento turístico. No obstante, destacar la necesidad de cuidado de estos entornos, ya que las playas del Hoyo, El Perdigón y La Redondela son regresivas (A.M.A. 1988), mientras que la de Punta del Caimán es progresiva<sup>13</sup>.

La subzona del ámbito dunar conforma un continuo paralelo a la línea de costa. Se trata de un cordón de montículos de arenas transportados por el viento desde las playas hacia el interior, a una distancia de 20-25 metros de las áreas de pleamar. No debe omitirse su relevancia como protección ante la acción del oleaje.

Aunque por la cercanía de la costa y la fácil alimentación de arena las dunas son móviles, la continuada acción antrópica ha alterado esta característica. De hecho, existen tramos de vegetación introducida como pitas y cañas y pinares en el sector de La Redondela, que han tenido como objetivo fijar la duna en su avance hacia el interior. Las arenas impulsadas por el viento que logran salvar el obstáculo de la duna conforman mantos eólicos sobre la marisma, prontamente estabilizados y colonizados por la vegetación. A menudo, las actuaciones humanas reducen el frágil ámbito dunar, sobre el que se han instalado algunas urbanizaciones.

---

<sup>13</sup> Se define como playas regresivas a aquellas que no cuentan con aportaciones de arena regulares que garanticen la estabilidad del frente litoral. Por el contrario, las playas progresivas son aquellas que reciben aportes de arena superiores a su tasa de erosión.

### **2.3.3. Las marismas**

Entre la carretera costera que une Urbasur con Isla Cristina y la que comunica a La Redondela con Pozo del Camino se localizan los espacios marismeños originados por las corrientes de marea y los desbordamientos de la ría Carreras.

Las marismas, espacio llano con poca o nula pendiente, recorrido por la ría Carreras y por varios caños y esteros, forman los humedales del término, área especialmente apta para aprovechamientos acuícolas y salineros. Presentan un alto grado de fertilidad y productividad, dando lugar a uno de los índices de productividad más altos de la Península Ibérica, lo cual ha impulsado en 1974 la declaración del estuario de la ría Carreras como *zona de interés marisquero*. Este paraje soporta una fuerte actividad marisquera, donde no siempre se respetan los tiempos de veda, hecho que afecta los actuales ecosistemas.

La marisma es una unidad ambiental que ha sido históricamente objeto de explotación económica. Las explotaciones marisqueras y salineras que alberga tienen una sólida tradición local y han contribuido a la antropización del paisaje. La construcción de salinas ha dado lugar a una intrincada red de canales, compuertas y balsas de evaporación. Estos nuevos espacios posibilitaron el incremento de la riqueza pesquera, ya que el sistema de canales y compuertas fue aprovechado para dejar entrar en los esteros a pequeños peces marinos, que se encerraban y dejaban crecer hasta proceder a su pesca. También deben consignarse la pesca y el marisqueo como actividades de subsistencia.

### **2.3.4. El espacio agrario**

Se trata de la unidad ambiental más amplia del término, abarca desde el ruedo de La Redondela hasta la carretera N-431, entre las marismas y los cabezos. Es de topografía llana, con un sustrato geológico constituido por limos arenosos y arenas grises-amarillentas. Sobre los suelos profundos y fértiles se asientan los principales aprovechamientos agrícolas. Hasta mediados de la década de 1970 fueron superficies desmembradas que sustentaban una agricultura tradicional de secano en régimen de extensivo con escasos rendimientos.

Las cuencas medias de los arroyos Cañada del Corcho y del Prado soportaban una pobre agricultura sobre arenas y gravas rojas, combinada con aprovechamientos forestales. A finales de la década de 1970, el inicio de la práctica de la agricultura de primor, basada en la producción de naranjas, fresas y frutales de hueso<sup>14</sup> hizo que este panorama cambiara radicalmente. No puede dejar de consignarse la

---

<sup>14</sup> Melocotones, nectarinas, ciruelas...

integración de España en la Unión Europea, dinamizador territorial, que permitió a los nuevos empresarios agrícolas acceder en condiciones ventajosas a un mercado ávido de producciones tempranas de fresas y naranjas<sup>15</sup>.

La nueva agricultura ha generado un fuerte impacto medioambiental, ya que se han llevado a cabo importantes transformaciones que afectan la morfología de los campos: relleno de marismas, aterrazamientos, nivelaciones... Por otra parte, la sobreexplotación del acuífero ha provocado intrusiones marinas que comprometen la calidad de las aguas subterráneas y el masivo empleo de agroquímicos plantea serias posibilidades de contaminación.

### **2.3.5. Los cabezos y barrancos**

Los cabezos, situados al norte de la carretera N-431 y del espacio agrario, constituyen la zona más elevada del municipio. Están compuestos de arenas, gravas, calizas y margas. Se trata de suelos pobres cuyo principal aprovechamiento económico fue de carácter forestal, sustituyéndose la dehesa autóctona con repoblaciones de pinos y eucaliptos. Actualmente la zona de cabezos sufre una creciente transformación agrícola, gracias al desarrollo de infraestructuras de regadío, que llevaron a reemplazar los pinares por plantaciones de naranjos.

Los barrancos se ubican al sureste del término, siendo su unidad ambiental más reducida. Forman parte de los paleoacantilados del Plioceno, con continuidad por toda la banda litoral de la comarca. Estos antiguos acantilados, alejados de la acción del mar por cambios en el nivel del mismo, proporcionaron una alimentación constante a las arenas de la playa. Los antiguos usos forestales y ganaderos se han transformado por la construcción del núcleo turístico de Islantilla, primando ahora su valor turístico, que no escapó a las promotoras inmobiliarias ni a los municipios de Lepe e Isla Cristina, que en 1991 crearon la Mancomunidad de Islantilla para aprovechar sus potencialidades. Se trata de espacios frágiles sobre los que pende la amenaza de los excesos urbanísticos, aunque aún se respeta el medio natural.

## **2.4. NÚCLEOS DE POBLACIÓN**

Existen en este territorio nueve núcleos de población, de los que destaca en primer término Isla Cristina (cabecera del municipio y el más poblado). Le siguen en relevancia La Redondela (cabecera del extinto municipio homónimo, absorbido por

---

<sup>15</sup> Destacar que el empleo de microtúneles e invernaderos en los cultivos de fresas, y más actualmente en los frutales de hueso, refuerza la capacidad de ofrecer cosechas tempranas (Huelva es la región europea que produce las fresas más tempranas), aunque la progresiva incorporación de Marruecos como productor, relativiza dicha ventaja.

Isla Cristina en 1887) y Pozo del Camino (que presenta la particularidad de estar dividido administrativamente entre Isla Cristina y Ayamonte).

A 7 km de la cabecera del municipio, siguiendo por la carretera A-5054, en sentido este, se encuentra el núcleo turístico de Islantilla, cuya localización está compartida por los municipios de Isla Cristina y Lepe. Se trata del resultado del trabajo coordinado de ambos ayuntamientos, que buscaban crear un destino apropiado para un turismo de nivel medio-alto, para lo que constituyeron en 1991 la Mancomunidad de Islantilla. Su sector isleño tiene 528 habitantes permanentes, población que se multiplica exponencialmente en la temporada de verano.

Existen otros dos núcleos costeros, Playa del Hoyo y Urbasur, ubicados entre Islantilla e Isla Cristina. Playa del Hoyo es el más pequeño, ya en 2009 contaba con 10 habitantes, encontrándose a 2,5 km de Isla Cristina, entre la Playa Central y Urbasur. Por su parte, Urbasur fue la primera urbanización construida fuera del núcleo urbano principal, datando de finales de la década de 1960; cuenta con una población estable de 196 habitantes y se encuentra a 6 km de Isla Cristina.

Finalmente, consignar los núcleos de Las Colinas, Las Palmeritas y Monterreina, todos ellos urbanizaciones forestales construidas entre las décadas de 1960 y 1970 y que entre las tres reunían en 2009 una población de 126 habitantes.

## **2.5. DINÁMICA HISTÓRICA DE ISLA CRISTINA**

Isla Cristina es uno de los núcleos de población más recientes de la provincia de Huelva, ya que su existencia data del año 1756. Su fundación está relacionada con la presencia de comerciantes catalanes y levantinos de salazones (que desde las primeras décadas del siglo XVIII desarrollaban su actividad en el entorno de la desembocadura del Guadiana) y con el terremoto de Lisboa de 1755.

Antes de proseguir con el análisis de lo acontecido a partir del siglo XVIII, consignar la existencia de los restos de una factoría salazonera romana, a la que se asocian un poblado y una necrópolis. Dicho conjunto está localizado en el paraje de La Viña, ubicado en las marismas de la ría Carreras, muy próximo a la línea de Costa, a la altura de La Redondela. La investigación arqueológica ha datado este conjunto en el período comprendido entre los siglos III y V d.C (Campos et al, 1999). Destacar también que en 2012 se hallaron restos de otro asentamiento en la zona de la desembocadura de la ría Carreras, aunque aún no se han estudiado<sup>16</sup>.

---

<sup>16</sup> En el capítulo IV se analizará con mayor detenimiento la actividad salazonera desarrollada durante el período romano.

Las primeras travesías de mercaderes catalanes a la costa occidental de Huelva en busca de bancos de sardina y atún se documentan en 1724, tras la Guerra de Sucesión Española. El objetivo de esta actividad era la elaboración de salazones que exportaban a los puertos de Cataluña y Valencia. Estos mercaderes de salados, conocidos como *fomentadores*, llegaban cada verano y compraban el pescado a los pobladores locales y a otros que concurrían desde Portugal y Andalucía Oriental, aplicándole su propio proceso de conservación en pequeños y precarios asentamientos costeros construidos a tal efecto. En noviembre regresaban a Cataluña con los cargamentos de la campaña pesquera, volviendo en la temporada siguiente. Se asentaban entre Monte Gordo (Portugal) y el espacio comprendido entre la barra de la Tuta y el caño de la Mojarra (zona de marismas que se ubicaba entre las actuales Isla Canela e Isla Cristina).

La llegada de fomentadores catalanes y levantinos se relaciona con el aumento de la demanda de pescado salado en Cataluña y Levante en las primeras décadas del siglo XVIII. Esta circunstancia impulsó la importación a gran escala de sardina salada desde Andalucía, inaugurando una corriente de tráfico<sup>17</sup> que se consolidó tras la ruptura de las relaciones comerciales con Inglaterra a consecuencia de la Guerra del Asiento, librada contra dicho país en el período comprendido entre los años 1739 y 1748. Hasta ese momento los ingleses abastecían a Cataluña y Levante de bacalao y abadejo salado del Mar del Norte. El hueco dejado por los británicos fue cubierto rápidamente por la flota mercante y los fomentadores catalanes (Martínez Shaw, 1988:337).

En cuanto a la relación entre el terremoto de Lisboa de 1755 y la fundación de Isla Cristina, explicar que dicho seísmo provocó un maremoto que afectó a todo el Golfo de Cádiz, arrasando las precarias y diseminadas instalaciones salazoneras. Dicha circunstancia impulsó a los fomentadores a erigir un emplazamiento estable, que fuera más seguro y ventajoso para el desarrollo de su actividad. El lugar lo encontraron en una isla baja y arenosa, a la izquierda del delta del Guadiana, que pasó a ser conocida como de la Higuerita, de la *Figuerilla* o de la *Higuereta* (Jou, 1995:18)<sup>18</sup>, denominación que mantuvo hasta 1834, cuando adoptó su nombre actual. La elección del emplazamiento estuvo relacionada con factores de índole

---

<sup>17</sup> Esquemáticamente, puede decirse que se había establecido una red multilateral de intercambios que funcionaba de la siguiente manera: desde Cataluña partían cargamentos compuestos por las producciones locales de vinos y aguardientes, que se desembaraban en el puerto de Cádiz (donde desde 1717 funcionaba la Casa de Contratación, institución que ejercía el monopolio del comercio con las Indias). Posteriormente, los navíos catalanes, con los toneles vacíos, proseguían su navegación hasta la desembocadura del Guadiana, donde se dedicaban a la pesca y salazón de sardinas, que almacenadas en dichos toneles, se exportaban a Cataluña y Levante.

<sup>18</sup> Los nombres con que se denominaba a la isla variaban en función de la castellanización o catalanización del mismo.

natural (la isla ofrecía las condiciones para establecer un puerto protegido de las tormentas y embates del mar) y política (al ser una isla, era jurisdicción de la Corona, eliminando la dependencia administrativa de los municipios vecinos y de sus cargas impositivas). Rápidamente La Higuera comenzó a incrementar su población con aportes de Cataluña, Valencia y de los vecinos Portugal y Andévalo.

El rápido crecimiento de este núcleo provocó conflictos con los ayuntamientos de La Redondela y Ayamonte, que pretendían dominar el próspero enclave. En 1788 su insularidad motivó la intervención de la Marina, que la incorporó a la jurisdicción Real, adoptando el nombre de *Real Isla de La Higuera*, aunque pasaron casi 15 años más hasta que la Corona comenzó a ejercer su derecho a la administración. Durante dicho período la isla dependió de la vecina La Redondela, que nombró alcaldes ordinarios hasta 1802. Desde entonces, y hasta 1833, oficiales enviados desde la Capitanía General de Cádiz, gobernaron la isla en lo civil y en lo militar.

El primer cuarto del siglo XIX fue un período de constante progreso, así lo dejan en claro acontecimientos como la obtención de un Afolí de Sal en 1818<sup>19</sup>, aunque con la condición de pagar el comercio y el arrendamiento de los almacenes<sup>20</sup>. A pesar de implicar una reducción de costes, la creación del Afolí de Sal era una medida vacía de contenido, ya que debían despachar los cargamentos de sal a la Aduana de Ayamonte para su fiscalización. Idéntico era el caso de las salazones, que también debían conducirse a Ayamonte o abonar cuantiosos derechos para que un oficial de aduanas se desplazara hasta La Higuera para realizar dicho control.

Un indicador del desarrollo económico de La Higuera lo constituye su contribución al erario a través del pago de impuestos. Así lo deja de manifiesto la reclamación a las Cortes realizada por los fomentadores en 1821, reclamando protección ante la presión fiscal de la Corona. Dicha reclamación obtuvo una respuesta positiva. En su fundamentación el Diputado Gregorio González Azaola afirma que la contribución de La Higuera al erario era superior al de algunas provincias enteras<sup>21</sup>:

***...la solicitud de esta colonia de catalanes era muy justa y digna de consideración de las Cortes pues, siendo un pueblo de 230 vecinos a lo más, producía a la Hacienda pública, solamente por el ramo de la sal, tanto como alguna provincia, particularmente desde 1815 acá... (Diario de las Cortes, N° 111, 18 de junio de 1821, pág. 2.334) [Citado en Jou, 1995:65]***

<sup>19</sup> Depósito o almacén de sal. Destacar que hasta el año 1869 la sal fue un producto estancado, es decir, que su producción y comercio estaban monopolizados por la Corona.

<sup>20</sup> Debido al monopolio ejercido por la Corona en las actividades de producción y comercio de sal, hubo que esperar a que la Corona abandonara este monopolio (hecho conocido como desestanco de la sal) en el año 1869 para que se pusieran en marcha las salinas isleñas. Según López Márquez (2006:122), no existen noticias ciertas de sobre la fecha de construcción de las salinas isleñas, considerando que posiblemente daten de finales del siglo XIX.

<sup>21</sup> Según Mora Ruiz (1992:24), para una fecha un poco posterior al otorgamiento del Afolí de Sal, el sector salazonero isleño consumía 50.000 fanegas anuales de sal, lo cual equivale a 2.775.000 litros.



El incremento de la población y del volumen de negocios, el peso de la burguesía armadora y salazonera y la desvinculación política de los ayuntamientos vecinos, posibilitaron que el 29 de octubre de 1833 la Real Isla de La Higuera alcanzara la independencia política y constituyera un Ayuntamiento civil. Un año después adoptó su nombre actual, como agradecimiento a la reina María Cristina por la ayuda prestada por la Corona durante la epidemia de cólera ocurrida entre los años 1833 y 1834.

Como ya se ha planteado, la historia isleña es inseparable de la del SIAL de los productos del mar, obvia consecuencia de constituir su actividad económica casi exclusiva hasta bien entrado el siglo XX. La relevancia del complejo pesquero-salazonero-conservero, que dio lugar a un complejo proceso de territorialización de la producción, también se haría manifiesta en la dimensión sociocultural y política, incidiendo sobre los procesos de identificación colectiva y la cultura alimentaria de sus habitantes.

La fundación de Isla Cristina no exigió en principio una delimitación territorial rigurosa (recordar su original situación insular), sin embargo, el afianzamiento demográfico y la acción de la dinámica de costas alteraron esta situación, haciendo perentorio vincular sus habitantes a un territorio sobre el que ejercer la jurisdicción municipal y que sirviera de soporte a los flujos económicos y comerciales<sup>22</sup>.

Un hecho relevante en la historia local es el cegamiento de la barra de la Tuta, intrusión marina que comunicaba con el mar a los esteros próximos a La Redondela. Su desaparición, producto de la dinámica costera, conllevó que en las primeras décadas del siglo XIX La Higuera dejara de ser una isla, convirtiéndose en península<sup>23</sup>. Este hecho muestra que los fenómenos naturales pueden tener correlatos sociales y políticos: no olvidar que su condición de isla incluyó a La Higuera en la jurisdicción de la Corona (dificultando la dominación política de los municipios vecinos y facilitando el desarrollo del sector pesquero y salazonero al ser menor la presión fiscal), situación que facilitó el logro del autogobierno.

En el siguiente mapa de 1811, depositado en la Cartoteca del Centro Geográfico del Ejército, y cuya autoría corresponde a Antonio Ramón del Valle, se aprecia la primitiva condición insular de La Higuera:

---

<sup>22</sup> No puede obviarse que, hasta la sanción de la Ley de Delimitación de Términos Municipales en el año 1889, los límites municipales eran muy laxos.

<sup>23</sup> En su estudio sobre la dinámica de las costas onubenses Dabrio (1982) explica que en la primera mitad del siglo XIX, en el sector comprendido entre las actuales poblaciones de El Portil y Ayamonte existía una serie de islas barreras. Entre las islas se abrían pasos o rompidos que comunicaban las marismas con el mar. Progresivamente, la mayor parte de dichos rompidos se fueron cegando, sobreviviendo en la actualidad solamente el rompido de Cartaya, que le da su nombre al actual núcleo de población homónimo (Dabrio, 1982).

Mapa 3. Croquis topográfico de Ayamonte (1811)



Fuente: Cartoteca del Centro Geográfico del Ejército - Biblioteca Virtual de Defensa

Desde que logró su autogobierno y hasta 1922, el término isleño tuvo tres ampliaciones. A ellas subyacen su original condición de isla rodeada de marismas, valorada como desfavorable para la ocupación humana y las comunicaciones con las poblaciones vecinas<sup>24</sup> y la necesidad de espacio físico para que el SIAL de los productos del mar desarrollara su actividad sin traspasar los límites municipales.

<sup>24</sup> Ilustran dicha postura los testimonios del sacerdote isleño José Miravent, autor de la *Memoria sobre la fundación y progresos de la Real Isla de la Higuera*, obra escrita entre 1824 y 1850, quien afirma que: "Es tan pantanoso y baxo todo el terreno de la Poblacion y sus inmediaciones hasta tierra firme, que las mareas de mayor flujo lo cubren, é inundan, y aun se entran por los extremos de las callejuelas, y tocan en las puertas de los Almacenes fronterizos. En mi niñez y juventud cuando estos Almacenes aun no tenian la altura y perfeccion con que los han mejorado despues; conocimos mareas que se internaron y elevaron hasta media vara dentro de dichos Almacenes y habitaciones de la orilla del rio..." (Miravent, 1824:17). Páginas más adelante, el autor enfatiza su valoración, planteando que "... la sola proporcion y conveniencia para la pesca y saladura pudo motivar la fundacion del pueblo en este lugar, rodeado de tantos peligros y sujeto á tantas privaciones. De otro modo ¿como podrian evitar los primeros fundadores la execrecacion universal, ó por lo menos la nota de su mal gusto, y falta de prevision, eligiendo un terreno del que jamas podrian separarse tantas nulidades como tiene para una comoda, constante y util subsistencia? (Miravent, 1824:20)".

El primer intento de ampliar la superficie del término de Isla Cristina data de 1834, cuando el Ayuntamiento peticiona a la Corona la parte de la ayamontina Isla Canela llamada de Las Marismas o Zapales, así como otros terrenos. El Ayuntamiento de Ayamonte se opuso a dicha cesión, aunque aceptó concederle el camino que facilitaría sus comunicaciones con el Condado de Niebla y el Andévalo (Rey, 1982:1-2). Finalmente, mediante Real Orden del 19 de agosto de 1837, Isla Cristina recibió los terrenos para construir el camino que rompió su aislamiento terrestre. Esta decisión se fundamentó planteando que el nuevo camino favorecería el comercio de salazones isleñas en el suroeste español:

*Toda la extensión que comprende la Isla de aquel nombre (Isla Cristina), desde el punto llamado hoy término de la Isla hasta la Barra de la Tuta; permitiéndole, además, al terreno necesario al Norte de la Población hasta la llamada Hoyada de los Perales, que media entre Ayamonte y La Redondela, para formar el camino que facilite la exportación de los productos marítimos de la Isla por los demás pueblos del Marquesado, Condado de Niebla y Sierra del Andévalo y Extremadura, pero quedando obligado el Ayuntamiento de Isla Cristina a contribuir a la hacienda Pública con todas las cargas, pechos y gravámenes que antes tenía La Redondela y Ayamonte... (BOE, 26/08/1837, Citado por Rey, 1982:2)*

Miravent (1824) plantea que la hiperespecialización en la pesca y transformación de las capturas de sardinas y atunes propiciaba ciclos de desempleo que coincidían con la finalización de las temporadas de estas especies. En tal sentido, Jou (1995) indica que la estacionalidad de la actividad pesquera propiciaba movimientos migratorios de los trabajadores, que en febrero salían a otras costas para dedicarse a diferentes actividades, regresando a La Higuera en el mes de junio.

En 1882 La Redondela solicitó la fusión con Isla Cristina al no poder afrontar las deudas de su ayuntamiento, la cual se concretó en 1887, siendo la segunda ampliación del término isleño. La absorción de La Redondela fue decisiva en la construcción del territorio isleño, al permitirle quintuplicar su superficie, incorporar unidades ambientales aptas para la agricultura, la mitad de las playas locales, el núcleo de la Redondela y el sector redondelero de Pozo del Camino. No existen datos exactos sobre el incremento de la superficie del término isleño luego de la absorción de La Redondela. Según una sentencia de 1988 de la Audiencia Territorial de Sevilla, antes de la incorporación a Isla Cristina su superficie era de 4.000 has, lo que equivale al 80% de la extensión actual del término municipal isleño<sup>25</sup>.

Durante la segunda mitad del siglo XIX, en la desembocadura de la ría Carreras, se erigió un asentamiento de pescadores separado del casco urbano por una zona de

<sup>25</sup> Dicha sentencia sostiene el derecho de la entidad menor de La Redondela a que su delimitación territorial sea la correspondiente al primitivo término municipal que tenía aquel Ayuntamiento antes de su fusión con el de Isla Cristina. Asimismo, explica que La Redondela ocupaba una extensión de 4.000 has. De hacerse efectiva tal sentencia, Isla Cristina pasaría a gestionar tan sólo 1.200 hectáreas de terreno (ABC, 18/12/1988). La sentencia fue recurrida por el ayuntamiento de Isla Cristina, logrando que en 1991 el Tribunal Supremo la anulara, fallando contra la segregación de La Redondela.

marisma, que durante el siglo XX se integró al pueblo gracias al relleno de la marisma. Es la actual barriada de la Punta del Caimán.

El lapso que va entre 1875 y 1925 coincide con otro período expansivo de la actividad pesquera: resurgieron los astilleros de las riberas, se introdujo el vapor en los barcos y se transformó la marisma, poniendo en explotación varias salinas y una fábrica de guano<sup>26</sup>. En 1892 el empresario isleño Juan Martín Cabet inauguró la primera conservera, iniciando una nueva etapa en la territorialización de la elaboración de productos del mar. El pueblo experimentaba su época de mayor crecimiento, que se prolongó hasta poco después de la Primera Guerra Mundial.

En 1922 se produjo la última ampliación del término, con la incorporación de la barriada de Puente Carreras (rebautizada como barriada de Román Pérez). Esta zona pertenecía a término de Ayamonte, estando separada de Isla Cristina por la ría Carreras<sup>27</sup>. Su incorporación permitió incluir los astilleros construidos frente al puerto pesquero. Allí también funcionaban salinas, almacenes de salazón de sardinas y la conservera de Martínez y Ródenas.

A partir de la década de 1960 cobra importancia el sector turístico<sup>28</sup>. Se trata de un turismo de sol y playa basado en la edificación de segundas residencias. El hito inicial fue la construcción de varias promociones turístico-urbanísticas, siendo pioneras la urbanización Vosa (ubicada en las cercanías de la playa Central) y la de Urbasur. En 1991 los ayuntamientos de Lepe e Isla Cristina constituyeron una mancomunidad para promover el desarrollo de la zona comprendida entre Urbasur y el pueblo lepero de La Antilla, así nació el conjunto urbano-turístico de Islantilla.

## 2.6. DINÁMICA DEMOGRÁFICA DE ISLA CRISTINA

Los municipios de la costa de Huelva muestran un notorio crecimiento poblacional desde principios del siglo XX, destacando Isla Cristina y Lepe, con incrementos superiores al 300 %. Isla Cristina ya registraba este ritmo de crecimiento desde buena parte del siglo XIX<sup>29</sup>. A continuación se expondrán los datos de la evolución de la población de Isla Cristina entre 1900 y 2010:

<sup>26</sup> En el habla local el término guano se refiere a las harinas hechas con los restos procedentes del aprovechamiento del pescado. Dichas harinas se emplean principalmente para la elaboración de abonos y de piensos para aves. (López Márquez, 2006: 305)

<sup>27</sup> Destacar que la barriada del Puente constituye un continuo con Isla Cristina, de la que sólo está separada por la ría Carreras, mientras que la distancia con el pueblo de Ayamonte es de 12 km.

<sup>28</sup> Hacemos referencia al creciente peso del sector turístico local porque el turismo suele propiciar la apertura de nuevos cauces para la patrimonialización de las distintas expresiones de la cultura alimentaria local. Esta cuestión ha sido tratada exhaustivamente por autores entre los que se incluyen Cantero y Ballesteros (2011), Clemente et al. (2008), Espeitx (2004) y Schlüter (2006).

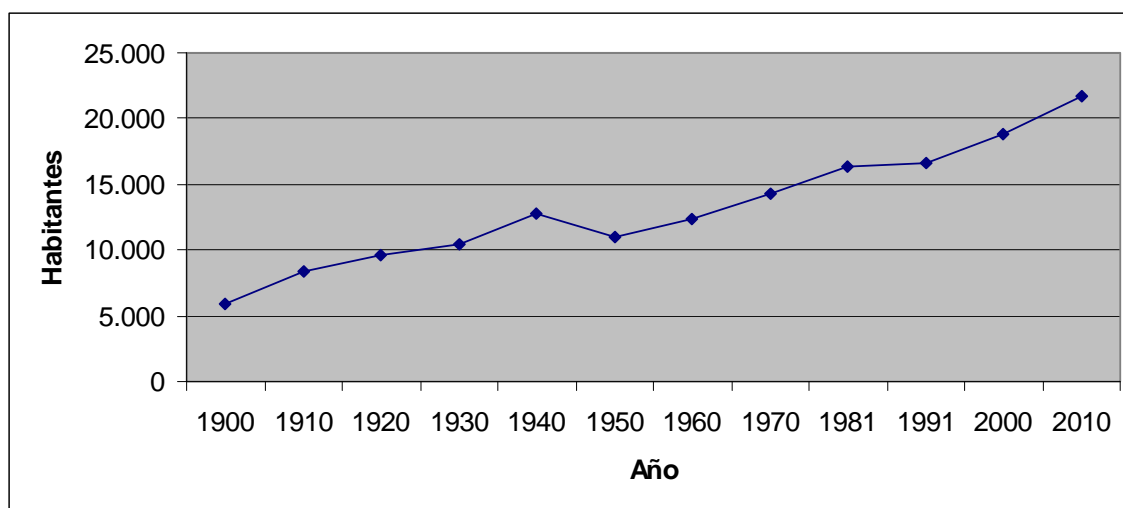
<sup>29</sup> Los datos aportados por el Diccionario Geográfico de Madoz (1845) consignan una población de 1.864 habitantes, que ascendió a 5.969 en 1900 (Gozálvez Escobar, 1988: 17)

Tabla 1. Población de Isla Cristina. 1900-2010

| Año  | Población |
|------|-----------|
| 1900 | 5.969     |
| 1910 | 8.312     |
| 1920 | 9.567     |
| 1930 | 10.499    |
| 1940 | 12.711    |
| 1950 | 10.969    |
| 1960 | 12.330    |
| 1970 | 14.271    |
| 1981 | 16.335    |
| 1991 | 16.575    |
| 2000 | 18.770    |
| 2010 | 21.719    |

Fuente: INE

Gráfico 1. Evolución demográfica de Isla Cristina (1900-2010)



Fuente: INE y elaboración propia

Tabla 2. Crecimiento de la población de Isla Cristina (1900-2010)

| Década    | Crecimiento real |         | Crecimiento vegetativo | Saldo migratorio |
|-----------|------------------|---------|------------------------|------------------|
| 1901-1910 | 2.343            | 39,3 %  | 965                    | +1.378           |
| 1911-1920 | 1.255            | 15,1 %  | 1.104                  | +151             |
| 1921-1930 | 932              | 9,7 %   | 1.597                  | -665             |
| 1931-1940 | 2.212            | 21,1 %  | 1.787                  | +425             |
| 1941-1950 | -1.742           | -13,7 % | 1.354                  | -3.096           |
| 1951-1960 | 1.361            | 12,4 %  | 2.144                  | -783             |
| 1961-1970 | 1.941            | 17,7 %  | 2.566                  | -625             |
| 1971-1980 | 2.076            | 14,5 %  | 484                    | +1.592           |
| 1981-1990 | 177              | 1,1 %   | 1.565                  | -1.388           |
| 1991-2000 | 2.246            | 13,6 %  | 953                    | +1.293           |
| 2001-2010 | 2.949            | 15,7 %  | 1.280                  | +1.699           |

Fuente: I.N.E., I.E.C.A., Juzgado de Paz de Isla Cristina y elaboración propia

La información muestra un fuerte incremento demográfico en las dos primeras décadas del siglo XX. Entre 1900 y 1910 la población local creció casi el 40%, del cual fue responsable en buena medida un saldo migratorio de 1.378 personas,

directamente relacionado con que el crecimiento exponencial de las exportaciones. Sin ir más lejos, en 1899 funcionaban aquí 3 conserveras, 25 salazoneras y 2 fábricas de guano (González Galán, 2004:98-99). De hecho, Huelva aparecía como uno de los principales centros de transformación de los productos de la pesca especializada en la elaboración de salazones y conservas de sardina y atún<sup>30</sup>

En la década de 1910 cayó fuertemente el ritmo de crecimiento demográfico, pasando del 39 al 15%. Esta caída se relaciona con la reducción del saldo migratorio asociada a la crisis del sector conservero durante la primera mitad de esta década (que repuntaría a partir de la Primera Guerra Mundial, atrayendo incluso a industriales gallegos que se establecieron aquí ante la crisis de las pesquerías de sardinas gallegas) y con la epidemia de gripe de 1918.

En los años 20 el ritmo de crecimiento poblacional siguió disminuyendo debido a un fuerte saldo migratorio negativo (-665 habitantes). Es una situación interesante, ya la primera mitad de la década de 1920 fue la de mayor auge del SIAL de los productos del mar de Isla Cristina<sup>31</sup>. El crecimiento económico cesaría a partir de 1926 debido a la disminución de las capturas pesqueras relacionada con la sobrepesca, obligando a muchos pescadores e industriales a emigrar a Galicia.

Entre 1931 y 1940 hubo un crecimiento demográfico que compensó en parte la desaceleración de las dos décadas anteriores. Este alza poblacional estuvo fundada en el crecimiento vegetativo, que constituyó una aportación del 80% respecto de los 2.212 habitantes en los que se había incrementado la población local. El tímido crecimiento del saldo migratorio está relacionado con la reactivación del complejo pesquero-salazonero-conservero, motivada por la necesidad de acceder a productos alimenticios de bajo coste destinados al ejército Nacional<sup>32</sup>.

Durante el período de posguerra, entre 1941 y 1950, Isla Cristina perdió el 13,7% de su población, hecho inédito en su historia. Detrás de esta situación se encuentra

---

<sup>30</sup> Según el Anuario de Pesca de 1908, las fábricas onubenses elaboraron cerca de 6 mil toneladas de conservas, destacando frente a otras regiones españolas, por la mayor dimensión productiva de sus establecimientos, muy por encima de la media nacional. De hecho, mientras que la producción media de las conserveras de la región cantábrica, Galicia, y Cádiz era de entre 100 y 220 toneladas anuales, en las factorías onubenses alcanzaba valores de 572 toneladas. (González Galán, 2004:99-100)

<sup>31</sup> En su conjunto, el sector industrial onubense, con un centenar de fábricas instaladas en su mayor parte en Isla Cristina y Ayamonte, produjo en los años veinte 28.000 toneladas de conservas y salazones de pescado, situándose en el primer puesto nacional. (González Galán, 2004:103)

<sup>32</sup> *De forma muy coloquial, pero a la vez expresiva, Veiga describe lo que ocurrió en el Golfo de Cádiz: "vino la Guerra Civil y el cotarro pesquero se fue animando progresivamente con pescas remuneradoras". En esta zona se perdieron muy pocos barcos y la flota creció en términos absolutos un 9% alentada por la fuerte demanda de productos alimenticios baratos durante la coyuntura bélica. En 1940 el número de marineros también había aumentado con relación a 1932 en un 54%; mientras que en la Andalucía oriental, mucho más castigada por las tensiones políticas y los propios efectos directos del conflicto, se redujo en un 41,4%. Así pues, no puede extrañarnos las estadísticas de 1940: la producción pesquera andaluza (120.025 toneladas, el 27% del conjunto del estado) era un 70% mayor que la de 1933, pero casi toda ella procedía de la vertiente atlántica. (Ríos Jiménez, 2006:148)*

un éxodo masivo, como lo demuestra el fuerte saldo migratorio de negativo (-3.096 personas), que involucró a casi la cuarta parte de la población local<sup>33</sup>.

En las dos décadas siguientes se retomó el crecimiento demográfico, aunque el saldo migratorio negativo se mantuvo. El repunte del crecimiento vegetativo, que alcanzó los mayores valores registrados en la historia de Isla Cristina, fue el responsable de la recuperación. Hubo que esperar hasta 1960 (12.330 habitantes) para alcanzar valores similares a los de 1940 (12.711 habitantes).

Durante el último tramo del franquismo, comprendido entre 1960 y 1975, que destaca por su carácter económicamente desarrollista y demográficamente pronatalista, se produjo el despegue demográfico de Isla Cristina. Desde ese momento, y hasta la actualidad, la tendencia nunca volvería a ser negativa.

La década de 1980 estuvo signada por el estancamiento demográfico. Diversos fenómenos confluyeron para generar esta situación; entre ellos se incluyen el estancamiento del crecimiento vegetativo (directa consecuencia de las bajas de las tasas de natalidad en toda España) y un fuerte saldo migratorio negativo (-1.388 habitantes) motivado por la caída de la actividad del SIAL de los productos del mar.

No puede dejar de mencionarse una circunstancia que distorsionaba las estadísticas poblacionales locales, sobre todo en el período 1960-1990, y que consiste en que al crecer el número de partos de mujeres radicadas en Isla Cristina llevados a cabo en hospitales de la ciudad de Huelva, estos nacimientos se inscribían en dicho término municipal. En 1991 se modificó la Ley de Registro Civil, permitiendo la inscripción de los recién nacidos en el Registro Civil correspondiente al domicilio de sus padres.

La década de 1990 marca un nuevo ciclo de incremento poblacional, relacionado con un saldo migratorio favorable. Es interesante analizar la radicación de inmigrantes extranjeros, ya que este grupo está adquiriendo una creciente importancia. Si se toma como punto de partida el año 1996 (año desde el cual existe información estadística disponible), se aprecia un crecimiento notorio, pasando de ser el 1,4% del total de la población a llegar en 2010 al 10,6%.

En los diez primeros años del siglo XXI el crecimiento real experimentó un incremento ligeramente superior al de los años noventa, gracias a la fuerte alza del crecimiento vegetativo y del mayor saldo migratorio en la historia local (+1.699). Durante este período la población extranjera en Isla Cristina creció cerca del 8%. Este fenómeno reproduce la tendencia a nivel nacional.

---

<sup>33</sup> La brutal emigración se produjo a pesar de la reactivación de la actividad conservera y salazonera, que hizo de las sardinas en salazón un alimento de gran importancia en la dieta de los españoles de posguerra debido a su bajo precio y alto contenido proteico, impulsando la aparición durante la primera mitad de la década de 1940 de nuevas fábricas en la provincia, sobre todo salazoneras, que junto a las ya existentes alcanzaron un máximo de 145 establecimientos en 1949.

## 2.7. DISTRIBUCIÓN DE LA FUERZA DE TRABAJO EN ISLA CRISTINA

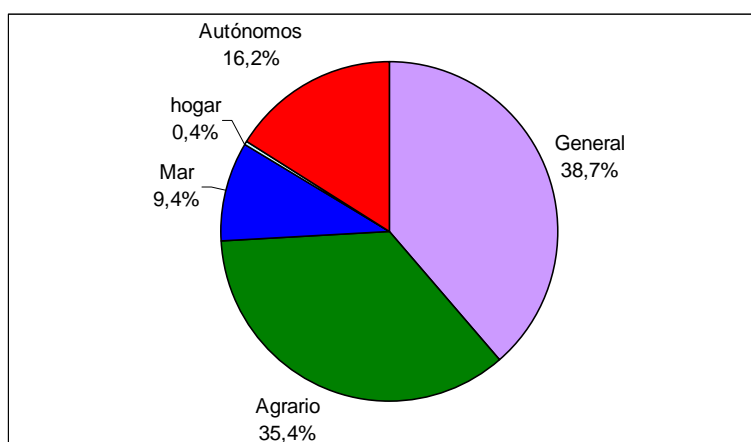
La distribución de la fuerza de trabajo local brinda una visión del modo en que se inserta la población en el entramado económico y de la representatividad de los sectores de actividad respecto del conjunto de los trabajadores. Esta cuestión es de gran importancia dada la centralidad que nuestro marco teórico le otorga a las dimensiones material y simbólica del trabajo en tanto productor de bienes y de valores y representaciones, es decir en tanto generador de cultura.

Como ya se ha planteado, la cultura del trabajo tiene un papel decisivo en los procesos de identificación colectiva y en el otorgamiento de sentido de las prácticas sociales, ya que su alcance supera la dimensión laboral, ejerciendo una influencia notoria sobre otros ámbitos de la vida cotidiana. En tal sentido Palenzuela (2005) plantea que cuando unas culturas del trabajo alcanzan cierta representatividad entre la población local, pueden resultar funcionales como marcadores de la identificación local. En estos casos, la identidad socio-profesional que comparte una buena parte de los individuos se extiende en los discursos de identificación al conjunto de la población, convirtiéndose en un referente de ciertas poblaciones.

El análisis estadístico del mercado de trabajo local plantea dificultades, dada la escasez de datos a nivel municipal. Una de las principales fuentes son los informes del Servicio Público de Empleo Estatal. Existen otras fuentes como las distintas áreas del gobierno regional, asociaciones sectoriales, ayuntamientos y la prensa, pero su carácter es fragmentario y la metodología de elaboración muy variada.

El siguiente gráfico muestra la distribución de los trabajadores empadronados en Isla Cristina según el régimen de la Seguridad Social en el que están inscritos:

**Gráfico 2. Distribución de la fuerza de trabajo en Isla Cristina según régimen de la Seguridad Social (2009)**



Fuente: SEPE (2010) y elaboración propia



Es notoria la relevancia del sector primario, que ocupa al 45% de los trabajadores locales dados de alta en la Seguridad Social. Este sector se desagrega, a su vez, entre el sector agrícola y el sector pesquero, que abarcan respectivamente al 35,4% y al 9,4% de la fuerza de trabajo local dada de alta. No puede obviarse que la información del SEPE no incluye a los trabajadores que desarrollan su actividad en condiciones de informalidad. A pesar de la desviación que eso supone, igualmente queda de manifiesto la relevancia del sector agrícola como demandante de mano de obra y la más modesta representación del sector pesquero.

En lo que respecta al papel del sector agrícola en el mercado de trabajo local, las estadísticas informan que 2.021 habitantes de Isla Cristina estaban inscritos en el Régimen Agrario durante 2009, lo que constituía un 35,4% del total de los cotizantes locales durante ese año (SEPE, 2010:72). Se trataba del segundo grupo más numeroso, siendo el primero el régimen general, con un 38,7%.

El siguiente grupo en importancia dentro del sector primario, analizado desde los datos de afiliación a la Seguridad Social, es el del Régimen del Mar, con un 9,4% del total de cotizantes. De todos modos, estos datos son insuficientes para estimar la fuerza de trabajo que conforma el SIAL, ya que no llega a reflejar la realidad del empleo directo<sup>34</sup>. A tal fin nos basaremos en el informe de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía de 2010 titulado *Análisis Socioeconómico de la Actividad Pesquera en Isla Cristina* según el cual, entre empleos directos e indirectos, el sector pesquero isleño emplea a unas 1.200 personas. Si se toma esta cifra y se la relaciona con el total de afiliados a la Seguridad Social para ese año (5.455 personas), este porcentaje asciende al 22%, proporción muy inferior a la de la fuerza de trabajo del sector agrícola.

Dicho informe desarrolla una desagregación del sector que coincide con nuestra perspectiva teórica, por lo que la emplearemos para analizar la composición del SIAL. Por tal motivo, consideramos relevante reproducirla a continuación:

*Los operadores que se han tenido en cuenta para contabilizar el empleo son, en cuanto al empleo directo: buques pesqueros, empresas acuícolas y mariscadores a pie. En cuanto al empleo indirecto, se incluyen los empleados en las actividades conexas a la pesca. Estas actividades incluyen:*

<sup>34</sup> La afiliación al Régimen del Mar da cuenta del personal empleado en las siguientes actividades: a) Marina Mercante; b) Pesca marítima en cualquiera de sus modalidades; c) Extracción de otros productos del mar; d) Tráfico interior de puertos y embarcaciones deportivas y de recreo y practica; e) Trabajos de carácter administrativo, técnico y subalterno de las empresas dedicadas a las actividades anteriores; f) Trabajo de estibadores portuarios; g) Servicio auxiliar sanitario y de fonda y cocina prestado a los emigrantes españoles a bordo de las embarcaciones que los transportan; h) Personal al servicio de las Cofradías de Pescadores y sus Federaciones, y de las Cooperativas del Mar e i) Cualquier otra actividad marítimo-pesquera cuya inclusión en este Régimen sea determinada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.

- *Industria Transformadora.- en este subgrupo se incluyen los trabajadores que realizan su labor en las industrias de transformación de pescados localizadas en las zonas de Estudio.*
- *Gestión y Administración.- aparecen recogidos los empleados de los Centros de Formación Pesquera, de las Casas del Mar, de las empresas responsables de la gestión y mantenimiento de los puertos pesqueros (ya sea la EPPA<sup>35</sup> o la Administración General del Estado), de las Asociaciones de Armadores, de las Cofradías de Pescadores y de las Organizaciones de Productores de Pesca.*
- *Suministros.- engloba a todos los trabajadores de las empresas abastecedoras cuya cifra de negocio depende en su mayoría de las actividades pesqueras, como son: los surtidores de combustible, las fábricas de hielo, las fábricas y distribuidoras de envases y los comercios de efectos navales.*
- *Reparación y Mantenimiento.- las actividades incluidas en este subgrupo son los astilleros y varaderos, talleres navales y electrónica naval.*
- *Alimentación y Restauración.- aquí se incluyen principalmente los empleados de los bares y kioscos cercanos a los puertos, cuya actividad tiene gran relación con el sector pesquero.*
- *Servicios Comerciales.- engloba las actividades relacionadas con las capturas desde que la pesca es desembarcada en el muelle hasta que llega al consumidor, así encontramos: Concesionario de Lonja, servicios comerciales de venta, los mayoristas, transporte y pescaderías o minoristas, además de otras actividades menos frecuentes que aportan empleados dependientes de la pesca, como son las depuradoras y centros de expedición de moluscos. (Consejería de Agricultura y Pesca, 2011:2)*

Al analizar el sector primario desde una perspectiva diacrónica, puede apreciarse que el sector de la mar ha ido perdiendo efectivos incesantemente desde, al menos, la década de 1970; mientras que la agricultura ha experimentado una significativa expansión. Esta situación ya fue constatada por Jurado Almonte en 1998:

*Podemos apreciar como rasgo significativo en la distribución por actividades económicas, el descenso de la población pesquera que en sólo una década ha perdido casi la mitad de su población ocupada. A pesar de su descenso, la todavía abundante población pesquera de Isla Cristina se convierte en un elemento que caracteriza económica y culturalmente a esta localidad frente a gran parte de la provincia onubense –un 3'7 por ciento- y Andalucía –un 0'8 por ciento-. Esta pérdida es captada en gran parte por una agricultura en expansión, un 24'1 por ciento de la población ocupada. (Jurado Almonte, 1998:126)*

Para dar más elocuencia al cuadro de expansión del sector agrario en Isla Cristina, destacar que en 1981 la agricultura empleaba al 2% de la población ocupada, mientras que en 1991 ya lo hacía con el 24%.

El análisis del sector secundario y terciario plantea el inconveniente de que la información más actual data de 2001. El sector secundario empleaba al 23% de los trabajadores dados de alta, destacando el sector de la construcción, con 1.027 personas, seguido por la industria manufacturera, con 344 personas. La mayor parte de la industria manufacturera corresponde a la transformación de las capturas pesqueras, ámbito que forma parte del SIAL.

<sup>35</sup> Empresa Pública de Puertos de Andalucía.

En 2001 el sector terciario fue el segundo generador de empleo local, ocupando al 43% de los trabajadores. El grupo más importante es el de los empleados de comercio y de los talleres de reparación. En cuanto a los talleres, buena parte de ellos le brindan servicios al sector pesquero y conservero. También adscriben a este sector el personal de la lonja y del puerto, artesanos como los rederos, etc.

## 2.8. EL SIAL DE LOS PRODUCTOS DEL MAR

Es preciso evaluar la relevancia material del SIAL de los productos del mar, ya que en la medida en que un territorio pueda definirse como zona productora, los aspectos relacionados con la construcción de la reputación territorial de sus producciones agroalimentarias podrán mantener su vitalidad. Si bien el anclaje temporal es consustancial a los procesos de construcción de la reputación territorial, éste exige mantener una cierta continuidad de la producción. De dicha continuidad dependen la de las culturas del trabajo, la del saber-hacer local y la del material simbólico del que se nutren los procesos de identificación colectiva. Por tal razón una ruptura de la continuidad de la producción transforma a ésta, y a todo aquello que la rodea, en meros restos del pasado, cada vez más desvinculados de las dinámicas culturales locales<sup>36</sup>. Si bien el peso de lo simbólico es fundamental en la construcción de la reputación territorial de las producciones agroalimentarias, nos encontramos ante procesos que requieren una alimentación permanente, ya que con el tiempo esta reputación podría debilitarse hasta desaparecer, dando lugar a procesos de deslocalización de la calidad específica asociada al territorio<sup>37</sup>.

Sólo por citar algunos indicadores de la relevancia del SIAL de los productos del mar, plantear que durante la primera mitad de la década de 1920 Isla Cristina llegó a ser el segundo puerto sardinero de España y las localidades de isla Cristina y Ayamonte contaban con unas 100 industrias, que producían 28.000 toneladas de conservas y salazones, situándose en el primer puesto nacional<sup>38</sup>. Entre 1930 y

<sup>36</sup> Los efectos de la ruptura de la continuidad histórica no sólo son evidentes en el campo de las producciones agroalimentarias locales, sino también en otros como el del mundo de la fiesta, tal como lo evidencia la reintroducción del carnaval en aquellos sitios donde esta celebración tradicional fue prohibida durante casi 40 años por parte de la dictadura franquista. Ya en la etapa democrática, el carnaval tuvo en muchos casos que ser "reinventado" por diversos colectivos e instituciones, especialmente los propios ayuntamientos.

<sup>37</sup> Un claro ejemplo de debilitamiento y extinción de la reputación territorial es el de aquellas producciones agroalimentarias a las que las transformaciones llevadas a cabo en las zonas productoras (o en las de consumo) los llevaron a la desaparición. Tal sería el caso de la elaboración de algunos de los vinos mencionados en la Biblia, como por ejemplo el vino del Líbano (Oseas, 14:8), al que hicimos alusión en el apartado 2 del capítulo 2. Si bien actualmente el Líbano alberga tímidos emprendimientos vinícolas, la reconstrucción de la reputación territorial de sus vinos es altamente improbable. Cabría preguntarse si este no es el caso de las salazones de sardinas isleñas, con una producción en continua caída desde la década de 1960 debido a los cambios en los hábitos de consumo. Una circunstancia similar afectó a las tortas de aceite en la década de 1980, llevando a la completa desaparición de las fábricas en Castilleja de la Cuesta durante un breve período.

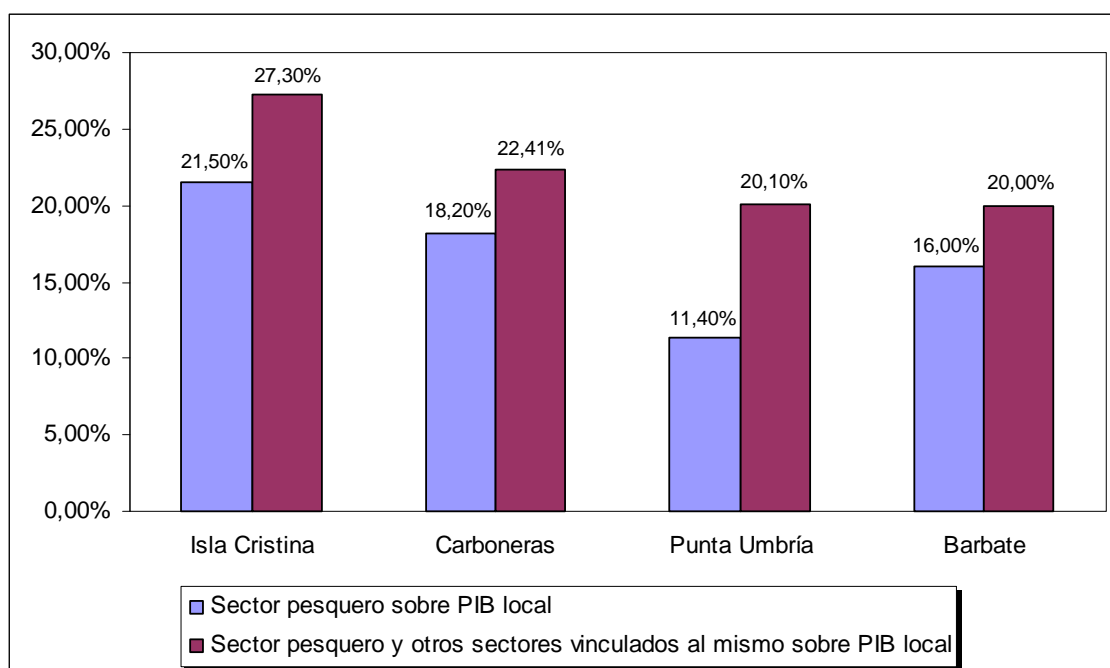
<sup>38</sup> Fourneau (1983:135)

1932 estas localidades alcanzaron el 85% de la producción andaluza y el 33% del total nacional de las conservas de atún. En la década de 1950 el sector onubense de la pesca y transformación de la sardina tuvo otro momento de auge, al producir la casi totalidad de las salazones y el 30% de las conservas elaboradas en España<sup>39</sup>. Desde 1985 Ayamonte e Isla Cristina elaboran el 50% de las conservas españolas de caballa.

La dispersión y lagunas de los datos estadísticos, así como el hecho de que la mayor parte de las fuentes estadísticas no desagregan la pesca respecto de la agricultura, dificulta la valoración de la importancia económica y laboral de la actividad pesquera a nivel local. Sólo en los últimos años se realizaron cálculos de la contribución del sector de la mar a las economías locales.

En el caso de Isla Cristina consignar que la actividad económica del SIAL de los productos del mar genera el 21,5% del PIB local, y si se le añaden las actividades indirectas trepa al 27,3% (Galisteo et al., 2010). Para sopesar la relevancia de estas cifras, consignar que sólo cuatro municipios andaluces poseen un Índice de Dependencia de la Pesca superior al 20%, como se aprecia en el siguiente gráfico:

Gráfico 3. Índice de dependencia de la pesca en Andalucía (2010)



Fuente: Galisteo et al. (2010)

Más allá de la relevancia local del sector pesquero no puede omitirse la situación de crisis estructural en la que está inmerso, tal como lo ponen de manifiesto

<sup>39</sup> González Galán (2004: 110)

indicadores que se mantienen a lo largo del tiempo entre los que sobresalen la reducción de la flota, la caída del empleo y el descenso en las capturas<sup>40</sup>.

Respecto a su composición, la flota isleña se ha reducido en el último quinquenio, en número de buques y en potencia, tal como se aprecia en la siguiente tabla:

**Tabla 3. Evolución de la flota pesquera de Isla Cristina (2006-2011)**

| VARIABLES                | 2006      | 2011      | Variación (%) |
|--------------------------|-----------|-----------|---------------|
| Nº de buques             | 171       | 158       | -7,60%        |
| Potencia registrada (CV) | 26.812,74 | 19.653,08 | -26,70%       |

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca

En cuanto a la relevancia de la fuerza de trabajo, la diversidad de fuentes dificulta un análisis riguroso, pero es evidente que se produjo una reducción notable. Según la Consejería de Agricultura y Pesca en 2010 el sector pesquero isleño empleaba a 1.324 personas. El Censo de Población de 1991 consigna que el segmento de la población de derecho activa de 16 años y más incluye 2.093 personas trabajando en el sector pesquero. En 1970, la Cofradía de Pescadores tenía más de 3.000 afiliados (Sosa Rodríguez, 1970:769), dato que no incluye el empleo en conserveras y salazoneras, estas últimas en declive desde fines de los 60<sup>41</sup>.

Otro indicador de la relevancia del SIAL de los productos del mar en Isla Cristina lo constituye el hecho de la lonja local es la más importante de Andalucía en cuanto al valor de las ventas realizadas. Durante 2010 facturó más de 21 millones de euros, lo cual equivale al 14,79 % del total comercializado por las 25 lonjas andaluzas. Si se analiza diacrónicamente esta situación puede apreciarse que entre 2005 y 2010 el volumen subastado disminuyó en casi 2000 toneladas (-26,74%), a pesar de lo cual el valor total alcanzado se mantuvo gracias al sustancial aumento del precio por kilogramo subastado, que ha pasado de 3,06 euros/ kilogramo a 4,16 euros/ kilogramo, lo que supone un crecimiento porcentual (36,01%) muy por encima del regional (18,67%), situación que se podría atribuir a una mayor proporción de especies comercializadas con mayor precio de mercado<sup>42</sup>.

<sup>40</sup> La caída en el volumen de capturas es una cuestión compleja, relacionada con la existencia de una capacidad extractiva superior a las posibilidades que permite el caladero. Este esfuerzo pesquero es alentado por el elevado consumo y cotización del pescado en "fresco".

<sup>41</sup> En la década de 1960 se cerraron en la provincia de Huelva más de 30 fábricas de salazones y la producción total cayó en un 40% (González Galán, 2004:112).

<sup>42</sup> De este modo, aunque baje el volumen de capturas, se compensa con la venta de productos con mayor precio. En 2009 la gamba blanca (que es una de las especies de mayor precio) supuso el 20,4% del total de las capturas comercializadas en la lonja de Isla Cristina, siendo seguida por la chirla, que representó el 17,3% de las capturas. Las siguientes especies en orden de volumen fueron la sardina (13,2%), la melva (5,6%), la merluza (5,1%) y el pulpo (4,8%). Las dos

**Tabla 4. Evolución de la producción en la lonja de Isla Cristina (2005-2010)**

| VARIABLES               | 2005        |            | 2010        |            | VARIACIÓN (%) |         |
|-------------------------|-------------|------------|-------------|------------|---------------|---------|
|                         | I. Cristina | Total      | I. Cristina | Total      | I. Cristina   | Total   |
| Producción (toneladas)  | 7.004,37    | 69.534,54  | 5.131,14    | 54.683,30  | -26,74%       | -21,21% |
| Producción (miles de €) | 21.423,52   | 155.181,49 | 21.347,85   | 144.306,22 | -0,35%        | -7,68%  |
| Precio (euros/ kg)      | 3,06        | 2,23       | 4,16        | 2,64       | 36,01%        | 18,67%  |

Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca

La información aportada en los párrafos anteriores ha puesto de manifiesto la actual relevancia material de este SIAL en la dinámica territorial local. De todos modos, no puede obviarse que su capacidad de generar empleo disminuyó en las últimas décadas. En los próximos capítulos se verá el correlato de los cambios en el mundo de la mar respecto de los SECL, así como el lugar que ocupa en los procesos de identificación colectiva. Asimismo, se profundizará sobre los demás sectores del SIAL: industria transformadora, servicios comerciales, gestión y administración, suministros, reparación y mantenimiento y alimentación y restauración.

## 2.9. LA NUEVA AGRICULTURA

Aunque durante la mayor parte de la historia local la agricultura no fue una actividad económicamente relevante, es preciso detenerse en ella, ya que en los últimos 30 años devino en un importante dinamizador territorial. Tradicionalmente se practicó el cultivo de secano mediterráneo (almendro, vid, olivo y cereal) y la actividad silvo-pastoril, al ser las más apropiadas ante el marcado déficit hídrico y la reducida aptitud agrícola de sus suelos.

A mediados de la década de 1970 comienza a registrarse un cambio trascendental en la economía provincial, del que Isla Cristina no estuvo al margen: la introducción de la denominada *nueva agricultura* o *agricultura de primor*. Esta actividad permitió que el cultivo de hortalizas, y posteriormente cítricos, se convirtieran en el centro de la actividad agraria provincial, desencadenando relevantes cambios en el mercado de trabajo, movimientos migratorios, modificaciones en el paisaje agrario, en la valorización y en la estructura de la propiedad rural, etc.

La antropóloga Cristina Cruces explica que la agricultura de primor comprende formas de producción agrícola con altos rendimientos por unidad de superficie, caracterizadas por su dedicación a cultivos extratempranos y por la elevada capitalización de las explotaciones, resultante del uso múltiples instalaciones fijas y

---

primeras lideraron también el aspecto económico, ya que las ventas de gamba blanca alcanzaron un valor de 6,47 millones de euros y la chirila de 3,94 millones de euros.

equipos móviles. Esta agricultura da lugar a un paisaje distintivo de sistemas de riego, invernaderos, microtúneles, acolchados y enarenados. El desarrollo de este fenómeno debe entenderse dentro del proceso de globalización característico de la actual fase de desarrollo del capitalismo, en que la producción se desplaza hacia zonas donde el coste de la mano de obra es menor y se impulsan o consolidan procesos de deslocalización de la producción (Cruces, 1994:15).

Otra característica definitoria de la nueva agricultura en Huelva es el uso intensivo de la mano de obra, relacionada con las fuertes intervenciones que lleva a cabo en las áreas de cultivo y con que las especies sobre las que se centra se cosechan manualmente. La fuerte demanda de trabajadores en una actividad económica ya definitivamente consolidada plantea la necesidad de evaluar sus eventuales repercusiones sobre el campo de los procesos de identificación colectiva.

La nueva agricultura se localiza en el Entorno de Doñana y la Costa Occidental y en menor medida en el Andévalo Occidental y el Condado de Huelva, dando lugar a un proceso de territorialización de la producción iniciado en la década de 1970, con la introducción de nuevos cultivos freseros<sup>43</sup>. A principios de los 80 cobró relevancia la citricultura. Dicha expansión se debe al aprovechamiento de ventajas comparativas como la existencia de agua vacante, un mercado de tierras asequible a capitales externos e internos e importantes bolsas de mano de obra vacante.

Tal importancia alcanzó la nueva agricultura que para 2006, las 24.000 hectáreas sembradas con hortalizas (grupo dentro del que estadísticamente se incluyen las fresas) y cítricos representaban el 86% del Valor Añadido Bruto de la agricultura provincial. Otro indicador relevante es el hecho de que la campaña provincial de recolección de la fresa involucra aproximadamente a 60.000 trabajadores.

El geógrafo José Manuel Jurado Almonte plantea elocuentemente los inicios de la nueva agricultura en Isla Cristina:

*La otrora marginal agricultura se ha transformado en los últimos 20 años. De nuevo, fueron empresarios agrícolas valencianos e, incluso, extranjeros, quienes se dieron cuenta de las enormes potencialidades de aquellas "malas y frías" tierras de arenas y gravas, ocupadas por pinares y pastadas por rebaños de cabras. Compraban enormes fincas a bajos precios que, con las necesarias inversiones y aprovechando los recursos del acuífero y las excelencias del clima, se transformaban en plantaciones de naranjos y fresas. Revalorizaron la tierra y mostraron a los agricultores locales las enormes posibilidades de obtener mayores beneficios, extendiendo el regadío e introduciendo nuevos cultivos y técnicas agrícolas. En suma, contribuyeron a cambiar la mentalidad del agricultor local insertándolo en una agricultura de mercado, especulativa y capitalista. (Jurado Almonte, 1995:728)*

<sup>43</sup> Aunque en este momento se trataba fundamentalmente de ensayos. Fue recién entre mediados y fines de la década de 1970 que comenzó la verdadera expansión de la nueva agricultura en la provincia de Huelva. En Isla Cristina los primeros cultivos freseros datan de 1977.

El estudio de la dinámica de la nueva agricultura en Isla Cristina plantea dificultades, ya que apenas existe información estadística a nivel municipal. Las primeras series de datos publicadas con regularidad datan de 1996, cuando los cultivos intensivos de fresas y cítricos ya estaban consolidados. Dado que el análisis perdería sentido si omitiera el período que va de 1980 (inicios de la producción fresera isleña) a 1996 (año de publicación de las primeras series de datos agrícolas a nivel municipal), se cubrirá esta laguna con un análisis provincial.

**Tabla 5. Evolución de la superficie agrícola en Isla Cristina (1996-2010)**

| AÑO  | Cultivos de secano (has) | Cultivos de regadío (has) | Total superficie agrícola (has) | % Evoluc. Sup. Cultivada |
|------|--------------------------|---------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| 1996 | 381                      | 2.139                     | 2.520                           |                          |
| 1997 | 412                      | 1.951                     | 2.363                           | -6,2                     |
| 1998 | 237                      | 1.958                     | 2.195                           | -7,1                     |
| 1999 | 127                      | 1.946                     | 2.073                           | -5,6                     |
| 2000 | 95                       | 1.482                     | 1.577                           | -23,9                    |
| 2001 | 40                       | 1.801                     | 1.841                           | 16,7                     |
| 2002 | 40                       | 1.771                     | 1.811                           | -1,6                     |
| 2003 | 33                       | 1.519                     | 1.552                           | -14,3                    |
| 2004 | 26                       | 1.529                     | 1.555                           | 0,2                      |
| 2005 | 37                       | 1.513                     | 1.550                           | -0,3                     |
| 2006 | 35                       | 1.550                     | 1.585                           | 2,3                      |
| 2007 | 20                       | 1.581                     | 1.601                           | 1,0                      |
| 2008 | 75                       | 1.494                     | 1.569                           | -2,0                     |
| 2009 | 71                       | 1.472                     | 1.543                           | -1,7                     |
| 2010 | 84                       | 1.525                     | 1.609                           | 4,3                      |

Fuente: IECA y elaboración propia

El cultivo de la fresa se expandió desde principios de los 80, concentrándose en la franja costera, al igual que la mayoría de las infraestructuras turísticas y la población provincial. En contrapartida, el dinamismo económico y demográfico de las zonas del interior provincial fue mucho menor (Voth, 2003:366).

El caso de la fresa es especialmente interesante, al tratarse de un proceso de territorialización de la producción centrado en un cultivo sin tradición previa ni en la producción ni en el consumo<sup>44</sup>. Huelva es hoy el centro de la mayor concentración fresera de Europa, acogiendo también los más altos rendimientos por hectárea. Se trata de una producción eminentemente destinada a su exportación a los países comunitarios, donde sólo en la última década el mercado nacional cobró relevancia.

La primera fase de expansión de la fresa comenzó a principios de la década de 1980, cuando las técnicas de cultivo y de transporte se perfeccionaron y la

<sup>44</sup> A tal punto el sector fresero carecía de anclaje territorial que las primeras variedades cultivadas en la provincia de Huelva procedían de California. La selección de las mismas obedeció sobre todo a su elevada productividad. No debe dejar de consignarse que en España existen territorios con una firme tradición en la producción fresera, entre los que destacan Aranjuez (Madrid) y Candamo (Asturias); en ambos casos se trata de variedades de tipo tardío y de escaso rendimiento, parámetros claramente opuestos a los objetivos de la nueva agricultura: aportación de cultivos extratemperanos con elevados rendimientos por hectárea. Esta cuestión ha sido abordada en los capítulos 1 y 2 de la presente investigación.



comercialización se consolidó. La demanda externa impulsó la producción e importantes cambios tecnológicos y socioeconómicos en el litoral onubense. Fueron años de un incesante crecimiento basado en el incremento de la superficie cultivada, que se llegó a triplicar. La comparación del volumen de producción respecto de las hectáreas cultivadas no pone de manifiesto aún un incremento en los rendimientos que denote una mayor intensificación en la producción.

En los años 90 la fresa de Huelva experimentó una segunda fase de expansión, así lo demuestran datos como que en 1998 la fresa supuso el 54% del valor total de la producción agraria provincial (Márquez, 2001:116) y que en 2001 constituía el 92% de la producción española. En 1999 el sector alcanzó su último máximo histórico en cuanto a extensión y volumen de producción, con 8.300 hectáreas cultivadas y una cosecha de 334.000 toneladas. El incremento de los rendimientos agrícolas (incrementados un 57%) y el más moderado aumento de la superficie cultivada evidencian la consolidación de este modelo de agricultura intensiva.

Finalmente, en la década 2000-2010 la evolución provincial de este cultivo experimentó tres etapas. La primera de ellas va de 2000 a 2003, caracterizándose por un moderado descenso de la superficie cultivada y del rendimiento por hectárea. Durante esta etapa cobra relevancia el mercado nacional (Voth, 2003:366), de la mano del abaratamiento del producto y de los cambios en los hábitos de consumo. La segunda etapa transcurre entre 2004 y 2008, distinguiéndose por su evolución favorable, siendo 2004 el año con el mayor volumen de producción (313.000 t) y mayor rendimiento por hectárea (48 t/ha) durante esa década. Ya a partir de 2009, tercera etapa del ciclo, no volvieron a lograrse rendimientos del orden de las 40 t/ha y el volumen de producción total retrocedió hasta alcanzar valores similares a los de la década anterior.

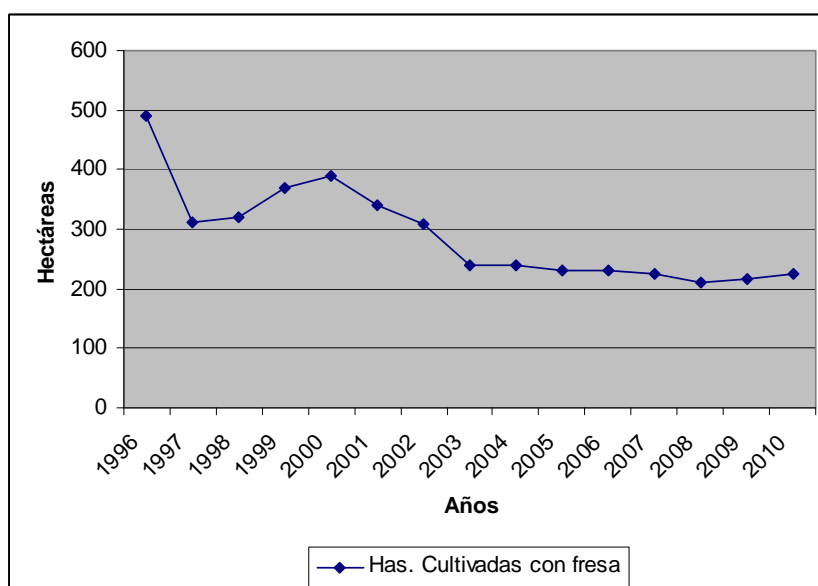
Un aspecto sobresaliente de la dinámica agrícola isleña es la reducción de la superficie total cultivada en los últimos 15 años, pasando de las 2.520 has en 1996 a las 1609 en 2010, lo que implica una disminución del 36%<sup>45</sup>. Por otra parte, la superficie destinada a los cultivos intensivos experimentó una reducción menor, siendo ésta del 13%<sup>46</sup>. Los datos muestran una reducción de la diversidad agrícola, concentrándose en los cultivos intensivos, que en 1996 abarcaban el 68% de la superficie cultivada total, mientras que en 2010 ascendían al 93%. El siguiente gráfico muestra con claridad la evolución de la superficie fresera:

---

<sup>45</sup> Más patente resulta aún esta reducción si se tiene en cuenta que en 1962 Isla Cristina contaba con una superficie agrícola de 5.049 has.

<sup>46</sup> Como ya se verá en los próximos párrafos, en muchos casos la reducción de la superficie cultivada en el caso de los cultivos intensivos, se ve compensada con aumento del rendimiento por hectárea. Desgraciadamente, no existe disponibilidad de datos de volumen de producción a nivel municipal.

Gráfico 4. Evolución de la superficie fresera en Isla Cristina (1996-2010)



Fuente: IECA y elaboración propia.

Es preciso relativizar la reducción de la superficie fresera, ya que coexiste con una creciente inversión empresarial: sustitución de los microtúneles por macrotúneles, empleo de redes para el control de los pájaros, inducción de la polinización con agentes biológicos, etc. Estas medidas para incrementar la productividad y mejorar la calidad de la cosecha, exigen mayor mano de obra, que compensa el efecto sobre el mercado de trabajo por la reducción de la superficie cultivada. En apoyo de esta observación Bernard (1992:139) plantea que los agricultores y exportadores onubenses se orientaban hasta 1988 hacia el incremento de las superficies y de los volúmenes de transacción; dedicándose luego a buscar aumentar el valor añadido, invirtiendo en maquinaria para reducir costes o en personal para mejorar la calidad.

Este cultivo es altamente intensivo en materia de mano de obra, movilizándolo en la provincia a unos 60.000 jornaleros en los meses de la recolección, que se inicia en invierno y se prolonga medio año. La evolución del mercado de trabajo agrícola en la Costa Occidental de Huelva es interesante. En un primer momento, movilizó básicamente mano de obra local. Con el desarrollo del turismo y de la construcción, en los años 90, muchos de estos trabajadores locales pasaron a dichos sectores, siendo reemplazados por inmigrantes de Europa del Este y del Magreb. El aumento del paro a partir de 2008, generó un considerable regreso de trabajadores locales al campo. Es interesante ver la evolución del discurso político y empresarial sobre el lugar de españoles y extranjeros en el mercado de trabajo agrícola<sup>47</sup>.

<sup>47</sup> Así planteaba esta situación en una entrevista de prensa realizada en 2008 un representante de la organización agraria COAG: «Tenemos mucho paro en España. Los tradicionales temporeros de la fresa, con el auge de la construcción del 2000, dejaron el trabajo del campo y se dedicaron al sector servicios».

Las ventajas comparativas de la provincia de Huelva en la producción de fresón temprano se basan en sus características climáticas, sus condiciones socio-económicas que se traducen en bajos salarios y una estructura de comercialización concentrada. De todos modos, la competitividad va disminuyendo debido al estancamiento de la demanda y a la aparición de Marruecos como nuevo competidor<sup>48</sup>.

El otro grupo de cultivos sobre el que se centró la nueva agricultura onubense es el de los cítricos. Su expansión se asocia al proceso de mecanización y capitalización de las explotaciones agrarias, junto a procesos de saturación y baja eficacia de minúsculas explotaciones en la comunidad valenciana, área dominante en la citricultura española (Márquez y Felicidades, 2010:120). Huelva posee una magnitud importante, acaparando en 2005 el 21% de la superficie andaluza; mientras que la mandarina ocupaba el primer lugar, con un 38% del total de la superficie de esta fruta.

La relevancia de la citricultura en Isla queda de manifiesto en que hegemoniza la superficie cultivada local. Así lo dejan de manifiesto con suma claridad los siguientes datos:

**Tabla 6. Evolución de la superficie cítrica en Isla Cristina (1996-2010)**

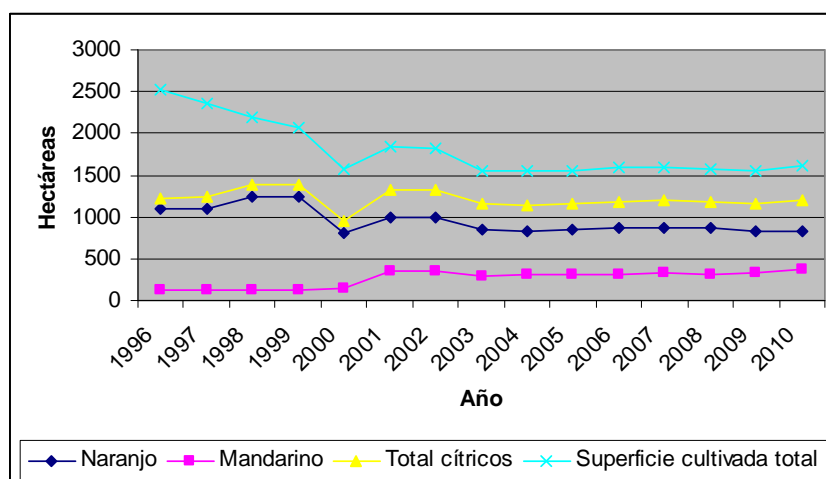
| AÑO  | Naranja | Mandarino | Total Cítricos | Superficie cultivada total | % Cítricos |
|------|---------|-----------|----------------|----------------------------|------------|
| 1996 | 1.088   | 131       | 1.219          | 2.520                      | 48,4       |
| 1997 | 1.101   | 131       | 1.232          | 2.363                      | 52,1       |
| 1998 | 1.247   | 134       | 1.381          | 2.195                      | 62,9       |
| 1999 | 1.247   | 134       | 1.381          | 2.073                      | 66,6       |
| 2000 | 805     | 147       | 952            | 1.577                      | 60,4       |
| 2001 | 986     | 343       | 1.329          | 1.841                      | 72,2       |
| 2002 | 986     | 343       | 1.329          | 1.811                      | 73,4       |
| 2003 | 850     | 300       | 1.150          | 1.552                      | 74,1       |
| 2004 | 830     | 313       | 1.143          | 1.555                      | 73,5       |
| 2005 | 850     | 313       | 1.163          | 1.550                      | 75,0       |
| 2006 | 870     | 313       | 1.183          | 1.585                      | 74,6       |
| 2007 | 870     | 327       | 1.197          | 1.601                      | 74,8       |
| 2008 | 870     | 308       | 1.178          | 1.569                      | 75,1       |
| 2009 | 824     | 337       | 1.161          | 1.543                      | 75,2       |
| 2010 | 824     | 380       | 1.204          | 1.609                      | 74,8       |

Fuente: IECA y elaboración propia.

*Y ahora están regresando*", apunta Eduardo Domínguez, responsable de migraciones de la Coordinadora de Organizaciones Agrarias y Ganaderas de Huelva. Este año habrá 45.000 españoles (y extranjeros con residencia en España) en la campaña de la fresa. El año pasado fueron 35.000. *"Vuelven los freseros de toda la vida"*, sintetiza Domínguez». (Jiménez, 2008).

<sup>48</sup> La competitividad de Marruecos descansa en factores similares a la onubense: bajos costes salariales y condiciones climáticas favorables. En cuanto a las condiciones salariales, el jornal asciende a los 38 euros en Huelva mientras que en Marruecos no alcanza los 5 euros. Las condiciones climáticas marroquíes permiten una precocidad en las cosechas mayor que la de Huelva. A fines de 2009 operaban 61 empresas andaluzas en Marruecos produciendo 80% de fresas en este país (FIDH, 2012:11).

Gráfico 5. Evolución de la superficie citrícola en Isla Cristina (1996-2010)



Fuente: IECA y elaboración propia.

La expansión citrícola comenzó en los años ochenta, con la inversión de capitales procedentes de la fresa, la industria, y de empresas citrícolas de otras regiones y del extranjero. Consecuencia de este proceso, la superficie citrícola onubense pasó de las casi 3.500 hectáreas de 1982 a las 20.210 de 2009. Al igual que el sector fresero, la mayor parte de la producción se destina a la exportación.

A diferencia de la fresa, el naranja cuenta con una arraigada tradición productiva a nivel regional, provincial y local, ya que fue introducido durante el período andalusí. En Isla Cristina su cultivo se llevaba a cabo en pequeños huertos, algunos de ellos ubicados en zonas que hoy integran el casco urbano. Se empleaban variedades locales popularmente conocidas como "naranjos del país"; que daban frutos de piel gruesa, pulpa dulce y jugosa, y muchas semillas<sup>49</sup>. La nueva agricultura sustituyó las variedades locales por otras de mayor rendimiento y adaptadas a las demandas de los mercados, provocando la extinción casi total de los cultivos de naranjos tradicionales (Márquez, 2010:122). A fin de lograr cosechas masivas se crearon grandes fincas tecnificadas, que asociadas a la expansión de las infraestructuras hídricas, hicieron avanzar la frontera agrícola por los espacios del monte. Se da entonces una situación en la que si bien se revitaliza un cultivo con firme anclaje territorial, experimenta una gran ruptura radical a nivel agronómico (variedades cultivadas y modos de producirlas) y de toda la racionalidad en torno al mismo.

El Instituto de Desarrollo Local de la Universidad de Huelva realizó en 1998 una encuesta para estimar las dimensiones de las explotaciones. Dicha información muestra un notable desequilibrio en el tamaño de las fincas citrícolas, ya que el

<sup>49</sup> Las variedades de naranjas de mesa que se cultivan en la actualidad se distinguen por su piel fina y la ausencia de semillas.

86% de ellas (las que cuentan con menos de 50 hectáreas), sólo ocupan el 13 % de la superficie, mientras que las de mayor tamaño (las que cuentan con superficies superiores a las 50 hectáreas), abarcan el 75% de la superficie citrícola, pero solo constituyen el 13% de las explotaciones. Estos datos, que reflejan una importante concentración de la propiedad agraria, brindan indicios de relevantes cambios en el mercado de trabajo, que apuntan a la creciente proletarización de la mano de obra.

No puede dejar de plantearse el hecho de que buena parte del conjunto de saberes sobre el que se basa la práctica de los cultivos intensivos son de base científico-técnica. Así, los saberes locales en relación al sector agrícola, no tienen incidencia sobre cuestiones como la elección de las variedades a cultivar, el control de plagas, los modos de trabajar la tierra, etc.

### 3. CASTILLEJA DE LA CUESTA

#### 3.1. EMPLAZAMIENTO DE CASTILLEJA DE LA CUESTA

El término municipal de Castilleja de la Cuesta está ubicado al oeste de la provincia de Sevilla, en la comarca del Aljarafe. Su nombre alude a su situación al final de la "Cuesta del Caracol", que es el acceso natural para llegar hasta allí desde la ciudad de Sevilla. Limita al norte con Castilleja de Guzmán, al este con Gines, al sur con Bormujos y Tomares y al oeste con Camas. Cuenta con una superficie de 2,14 km<sup>2</sup>, lo que lo convierte en uno de los términos municipales más pequeños de Andalucía.

Se trata del pueblo del Aljarafe más cercano a la ciudad de Sevilla, de que dista a 6,5 km, formando parte de su área metropolitana<sup>50</sup>. La proximidad con la capital provincial tuvo una importancia fundamental durante buena parte de su historia. La atraviesan la carretera N-431 y la autopista A-49, que garantizan una fluida comunicación con Sevilla y los pueblos de la comarca. Al ser un punto obligado en el camino hacia la provincia de Huelva, siempre fue un lugar de paso de viajeros.

La localidad ocupa una gran proporción del término municipal, formando un continuo urbano con las poblaciones vecinas de Gines, Bormujos y Tomares. De hecho, en 2005 el 98% del suelo municipal estaba urbanizado (Benavides, 2005).

Las circunstancias descritas en los párrafos anteriores se reflejan en este mapa:

<sup>50</sup> La ciudad de Sevilla es la cabecera de un área metropolitana formada por 46 municipios: Albaida del Aljarafe, Alcalá de Guadaíra, Alcalá del Río, La Algaba, Almensilla, Aznalcázar, Aznalcóllar, Benacazón, Bollullos de la Mitación, Bormujos, Brenes, Camas, Carmona, Carrión de los Céspedes, Castilleja de Guzmán, Castilleja de la Cuesta, Castilleja del Campo, Coria del Río, Dos Hermanas, Espartinas, Gelves, Gerena, Gines, Guillena, Huévar del Aljarafe, Isla Mayor, Mairena del Alcor, Mairena del Aljarafe, Olivares, Los Palacios y Villafranca, Palomares del Río, Pilas, La Puebla del Río, La Rinconada, Salteras, San Juan de Aznalfarache, Sanlúcar la Mayor, Santiponce, Sevilla, Tomares, Umbrete, Utrera, Valencina de la Concepción, Villamanrique de la Condesa, Villanueva del Ariscal y El Viso del Alcor.

Mapa 4. Situación espacial de Castilleja de la Cuesta



Fuente: Google Maps

En la década de 1970 se registraron dos situaciones decisivas en la configuración de su espacio urbano, que incidieron particularmente en su dinámica territorial: la construcción de la autopista A-49<sup>51</sup>, que atraviesa el término municipal de este a oeste por su tercio sur y la creación de nuevas barriadas desde mediados de la década de 1970 a raíz del proceso de desbordamiento de la ciudad de Sevilla hacia su periferia urbana, que hizo del Aljarafe una de las zonas de mayor crecimiento.

Es preciso detenerse en el proceso de desbordamiento de la ciudad de Sevilla, ya que al afectar la configuración del espacio urbano y los usos del suelo en Castilleja, incidió en su dinámica demográfica y económica. El trasvase de población de la ciudad de Sevilla al Aljarafe es un fenómeno de suburbanización; es decir de búsqueda de espacios descongestionados fuera del núcleo central, apropiados por su accesibilidad, cualidades ambientales y calidad panorámica. Este proceso se inició en 1956 y fue protagonizado por las clases medias sevillanas, siendo su primera expresión la inauguración de la barriada de Coca Piñera en Camas<sup>52</sup>.

<sup>51</sup> La construcción de la Autopista A-49 tuvo sus inicios en la década de los setenta, con la inauguración del primer tramo entre Sevilla y Sanlúcar la Mayor en 1973, evitando la Cuesta del Caracol y las travesías de los pueblos del Aljarafe. En 1991, con motivo de la conmemoración al año siguiente del V Centenario del Descubrimiento de América se concluyó la autopista entre Sevilla y Huelva

<sup>52</sup> Delgado Bujalance (2006) analiza el proceso de transformación de los paisajes metropolitanos del Aljarafe Sevillano. En tal sentido, menciona la existencia de tres etapas de desbordamiento de la ciudad de Sevilla hacia su periferia: un periodo inicial, que va de 1956 a 1978, el cual se inicia con la

La vecindad de Castilleja de la Cuesta respecto de la ciudad de Sevilla, así como la facilidad de las comunicaciones con la misma, incidieron decisivamente en los procesos de construcción territorial de Castilleja<sup>53</sup>, constituyendo también un factor fundamental en el proceso de localización de la elaboración de tortas de aceite. Destacar también que, con el paso de los años, la reducida extensión de este municipio terminaría siendo determinante en la deslocalización de la producción. Estas cuestiones serán analizadas detalladamente en los próximos apartados.

### 3.2. CONFIGURACIÓN ESPACIAL DE CASTILLEJA DE LA CUESTA

La configuración del espacio urbano de Castilleja es el resultado de factores entre los que destacan la configuración del relieve, la convergencia de caminos, las necesidades derivadas del desarrollo de un determinado tipo de actividad económica y la propia localización del municipio.

El casco histórico de Castilleja de la Cuesta se estructura en torno a la Plaza de Santiago y el eje de la calle Real, dando lugar a la formación de un pueblo con forma radial. Hasta principios del siglo XX su trazado se caracterizaba por unas calles estrechas y más o menos curvilíneas. Prieto Gordillo (2009) explica que:

*Motivado por los rasgos de su economía local –hasta la llegada del siglo XX, basada casi por entero en las actividades de campo-, esta generó una trama de grandes manzanas y extensas parcelas destinadas al servicio de las explotaciones agrícolas, conformando así, un tejido urbano muy esponjoso y con grandes vacíos en su interior que empiezan a llenarse ante la saturación poblacional. (Prieto Gordillo, 2009:11)*

A partir del casco histórico se produjo el crecimiento urbano, sobre todo por el aumento demográfico iniciado en los 50. Van surgiendo barrios adosados al tejido ya existente, sobre todo en dirección oeste, porque la proximidad del municipio de Camas impide la expansión hacia el este. El crecimiento comienza a espaldas de la Plaza de Santiago, donde surge el barrio obrero, y al final de la calle Real, con la

---

construcción de los primeros proyectos urbanísticos y se extiende hasta el advenimiento del período democrático. La segunda etapa va de 1979, con la celebración de las primeras elecciones municipales, extendiéndose hasta 1984. A partir de 1985, con el inicio de la dinámica expansiva producto de la elección de Sevilla como sede de la Exposición Universal de 1992, comenzó la tercera etapa, que se prolongó hasta el año 1993, con la finalización de la Expo y la configuración de un modelo metropolitano de hecho marcado por el negocio inmobiliario. A estas tres fases consignadas por Delgado Bujalance, podemos añadir una cuarta, la cual comenzó en 1994 con el nuevo repunte de los precios de la vivienda, luego de la baja que experimentaron con la crisis inmobiliaria de los años 92-93, abriéndose una tendencia alcista que llegó a alcanzar incrementos de hasta el 20% anual. El signo principal de esta etapa es el de la especulación inmobiliaria. Durante esta última fase los municipios más cercanos a la ciudad de Sevilla, entre los cuales se encuentra Castilleja de la Cuesta, llegan a la saturación. Finalmente, en 2008 estalla la burbuja inmobiliaria, con lo que se detiene la tendencia alcista en los precios (llegando a descender), así como el ritmo de construcción de viviendas e incluso disminuye la relevancia económica del sector de la construcción.

<sup>53</sup> El proceso de desbordamiento urbano de la ciudad de Sevilla no sólo generó repercusión en la dinámica territorial de Castilleja de la Cuesta, sino que también lo hizo en la totalidad del Aljarafe sevillano y en el resto de los municipios que la circundan, dando lugar al proceso de constitución del área metropolitana de la ciudad de Sevilla. Los alcances de dicho proceso no se reducen tan solo a la configuración espacial de esta área, sino que también incidió -entre otros- en el plano demográfico y en el económico.

barriada de la Concepción. Más tarde nace por el sur la barriada El Faro, separada del resto del pueblo por olivares, y tras ella, la urbanización Las Almenas y la barriada Nueva Sevilla, esta última en el extremo suroccidental del término.

Será durante el siglo XX y los primeros años del XXI cuando el trazado urbano de Castilleja forje su estructura actual en lo atinente a pavimentación, ensanches y elementos decorativos, además de su crecimiento en cuanto al número de calles.

Actualmente se distinguen en Castilleja de la Cuesta cuatro zonas diferenciadas: el casco antiguo, los barrios anexos al mismo, la barriada de Nueva Sevilla y las barriadas de nueva creación.

### **3.2.1. El casco antiguo**

El casco antiguo está organizado en torno a dos núcleos: el de la plaza de Santiago y el de la calle Real.

La plaza de Santiago funciona como centro de una serie de calles que parten de ella de forma radial; dos de éstas, Convento y Hernán Cortés, la comunican con la calle Real. Cuatro haciendas delimitaban esta zona: Santa Bárbara, San José, la "Pintá" y Sagrada Familia. Su estructura viaria está ejecutada sin esquema previo.

El núcleo de la calle Real (travesía de la carretera N-431) es un eje longitudinal, que vertebra la red viaria de este a oeste, acompañada por una serie de ejes perpendiculares que conectan los sectores del núcleo antiguo. Tal circunstancia permite decir que su planteamiento urbanístico es más simple que el anterior.

### **3.2.2. Barrios anexos al casco antiguo**

El crecimiento demográfico de Castilleja de la Cuesta experimentó una importante aceleración a mediados del siglo XX, impulsando la creación de una serie de barriadas que se adosaron al casco antiguo, rompiendo de ese modo sus límites. Se trata del barrio Obrero, el Faro, la Marivisca y la Inmaculada.

El barrio Obrero es producto de una intervención llevada a cabo tras la proclamación de la II República en 1931, cuando el ayuntamiento construyó una serie de viviendas en el margen izquierdo de la que hasta ese entonces era una explotación agrícola, siendo las primeras viviendas de protección oficial edificadas en la localidad. La barriada se inauguró en 1934, siendo conocida hasta la década de 1950 como "Sociedad de Casas Baratas"; cuando a partir del desarrollo urbanístico que experimentó el sitio, pasó a ser denominado "Barrio Obrero". Dicha barriada está edificada en torno a la actual calle Fray Antonio Vázquez de Espinosa.



Las características de las barriadas de el Faro y la Marivisca son semejantes: están compuestas por casas de tipo popular construidas por sus propietarios, de una sola planta y que, por un proceso de remonte, algunas pasaron a tener dos. A diferencia del barrio Obrero, estas barriadas presentan un trazado claramente cuadrículado.

La barriada de la Inmaculada se concibió como una urbanización de viviendas protegidas, aunque la mayor parte de ellas terminaron siendo adquiridas como segunda residencia por personas procedentes de Sevilla. Durante mucho tiempo ha sido una zona de veraneo, de lo que hoy todavía quedan algunos ejemplos.

### **3.2.3. Nueva Sevilla**

Se trata del barrio más alejado del casco antiguo, del lo separa la autovía A-49, estando conectado a la barriada el Faro por la avenida de la Unidad, construida en 1986<sup>54</sup>. Se inauguró en 1974, presentando la fisonomía propia del desarrollismo de la época, en la que las construcciones se organizaban en altura, dejando espacios entre las edificaciones destinados al esparcimiento de los habitantes del barrio.

Nueva Sevilla es la barriada con más particularidades respecto al resto del pueblo. El trazado de sus calles es irregular, organizándose en torno a una gran plaza: la plaza de España (antiguo campo de fútbol). Al lado de ésta se encuentran los edificios más importantes: la iglesia, construida en 1990, y el Centro Cívico, que se edificó entre 1990 y 1991. Es el barrio de Castilleja que presenta una mayor concentración de población, procedente en su mayor parte de otros pueblos.

Su separación del resto del pueblo por la autovía A-49, su relativamente reciente conformación y su poblamiento por personas de otros sitios han hecho que asuma características similares a las de un núcleo de población independiente.

### **3.2.4. Las nuevas barriadas**

Este apartado aglutina las barriadas construidas a raíz de la expansión inmobiliaria de Sevilla fuera de su propio término municipal desde mediados de la década de 1980. Algunas de estas nuevas barriadas fueron las de la Pintá, Pueblo Rocío y Nuevo Aljarafe. Responden a una estructura urbanística definida, siendo el emergente de un crecimiento dirigido por planes urbanísticos municipales ejecutados por grandes promotoras inmobiliarias con criterios comerciales.

La mayoría de los habitantes de estas barriadas proceden de la ciudad de Sevilla, manteniendo en ella sus empleos. Por tal razón, cabe preguntarse en que medida están integrados en la vida social de la "Castilleja Vieja".

<sup>54</sup> Prieto Gordillo explica que dicho nombre "...vino a simbolizar la unión entre la «Castilleja Vieja» y la «Castilleja Nueva», conocida desde sus inicios por Nueva Sevilla" (Prieto Gordillo, 2009: 135).

### 3.3. DINÁMICA HISTÓRICA DE CASTILLEJA DE LA CUESTA

Dada la naturaleza de la presente investigación, este apartado ha de centrarse en aquellos aspectos históricos que ayuden a comprender la dinámica del proceso de territorialización de la producción de tortas de aceite en Castilleja de la Cuesta.

Desde el siglo III a. C., con el inicio de la romanización de esta zona de la península ibérica, la principal actividad económica era la agricultura de secano mediterránea, centrada en el cultivo del olivo, vid y cereales. Esto permitió durante los siglos siguientes la progresiva conformación de un pujante sector agroindustrial, conformado por numerosas bodegas, destilerías de aguardiente y almazaras.

La llegada del siglo XIX marca el inicio de una fuerte ralentización demográfica y económica de Castilleja de la Cuesta, que propició un lento e inexorable proceso de desruralización. El primer acontecimiento en este sentido fue la epidemia de "fiebre americana" en el año 1800. Justo diez años después, el inicio de la ocupación francesa, que se extendió hasta 1812, minó fuertemente la economía local, siendo uno de los signos de esta devastación la desaparición de la mayor parte de las haciendas (Prieto, 2010:293). El panorama económico siguió empeorando a raíz del inicio de las guerras de independencia en las colonias americanas, que al conllevar el cierre de importantes mercados generó un derrumbe en la producción agraria.

El cierre de las haciendas generó un radical incremento del desempleo a nivel local, cuyas consecuencias se prolongarían durante décadas:

*Así, en Castilleja de la Cuesta, una vez clausurada la mayoría de sus haciendas, sus vecinos no encontraron las condiciones ni las posibilidades para su asentamiento y posterior crecimiento, viéndose algunos de éstos obligados a desplazarse hacia otras localidades del Aljarafe y hacia Sevilla, centros de mayor atractivo para subsistir. Todo ello propició la incapacidad de crecimiento de la sociedad castillejana durante la primera mitad del siglo... (Prieto, 2010:314)*

La persistente crisis económica proseguiría durante la mayor parte del siglo XIX. No puede dejar de plantearse que las recurrentes inundaciones y sequías (un claro ejemplo es la terrible sequía de 1869), empeoraron esta situación, dando lugar a que la mayor parte de la población viviera en una situación de extrema pobreza. La exigua superficie del término municipal, aunada a la concentración de la mayoría de las tierras cultivables por parte de grandes propietarios no hacía más que agravar este panorama de miseria.

Con la finalización del siglo XIX la agricultura terminaría de perder su posición dominante en el tejido económico local, siendo desplazada por una creciente actividad comercial centrada en los productos artesanales y hortofrutícolas, circunstancia generada por las nuevas necesidades de consumo y de fuentes de abastecimiento que experimentaba una ciudad de Sevilla que no dejaba de crecer.

La llegada de la década de 1910 marca un tímido despegue demográfico. No podemos dejar de mencionar que en esta década se pusieron en marcha los primeros emprendimientos locales para la producción de tortas. De todos modos, regla general, la economía castillejana seguía sumida en la parálisis.

Resulta ilustrativa una descripción de esta localidad publicada en 1912 en la "Guía Oficial del Comercio y la Industria de Sevilla y su Provincia", donde se informa que en el pueblo existían dos panaderías: las de Manuel Cansino Rosales y Miguel Ruiz Zambrano, personas que participaron de directa o indirectamente, en los inicios del proceso de territorialización de la producción de tortas de aceite que tuvo como centro a esta localidad. De hecho, las primeras hornadas de tortas elaboradas por las pioneras Inés Rosales y Concepción Cansino (esta última, hermana de Manuel Cansino Rosales) tendrían lugar en la tahona de Manuel Cansino, sita en la plaza de Santiago. Por su parte, Miguel Zambrano abriría obrador de tortas en 1933. Ambos panaderos fueron alcaldes del pueblo, Cansino Rosales entre 1914 y 1917 y Ruiz Zambrano entre 1920 y 1921.

El año 1930 marca la consolidación del proceso de territorialización de la producción de tortas en Castilleja, siendo su hito inicial el registro de los nombres de Inés Rosales y del nombre de Castilleja de la Cuesta como marca comercial, cuestión que analizaremos detalladamente en el apartado 2.4 del capítulo 4. A partir de los años 50 abrirían la mayor parte de las fábricas de tortas que llegaron a funcionar en esa localidad, constituyéndose en su principal actividad económica y dando definitivamente lugar a la construcción de discursos de identificación que asociarían a Castilleja con las tortas así como a unas culturas del trabajo singulares.

Fue a finales de los años 50 que comenzaría la construcción de nuevas barriadas, hecho que con el tiempo supondría un vuelco en la dinámica demográfica local.

La década de 1960 supondría para Castilleja e la Cuesta un verdadero avance social, económico y urbanístico. En historiador local Juan Prieto Gordillo se refiere a la esfera económica planteando que...

*...el gran desarrollo económico experimentado en la localidad a través de sus fábricas de tortas –Inés Rosales, Andrés Gaviño, Cansino, De los Reyes y Hernán Cortés-, empleando a muchos vecinos no solo de la localidad, sino de pueblos limítrofes, consiguiendo erradicar en gran medida la lacra del paro que durante más de un siglo se venía perpetuando. (Prieto Gordillo, 2010:412)*

Un signo de gran relevancia simbólica es que entre 1961 y 1965 el industrial tortero Francisco Adorna Rosales (hijo de Inés Rosales) fue el alcalde local. En esta misma década Andrés Gaviño ejercería la presidencia del Real Betis Balompié

En los años siguientes el crecimiento de la ciudad de Sevilla impulsó la urbanización de nuevos sectores del término municipal, dando por ejemplo lugar a la fundación

de la Barriada Nueva Sevilla, que se analizará en el apartado 3.2.3. La progresiva intensificación de la urbanización terminaría haciendo desaparecer entre los años 80 y 90 los escasos vestigios que quedaban del mundo rural.

Los años 80 marcan el inicio del declive del sector tortero castillejano, marcado en buena parte por el advenimiento de la novedosa bollería industrial, por la obsolescencia técnica de las fábricas y por el cierre de obradores pioneros como el de Cansino. Para esta época se produce la venta de la empresa Inés Rosales y comienza a gestarse su traslado a la localidad de Huévar del Aljarafe. Finalmente, en el año 1999 se produce el cierre de la segunda gran fábrica de tortas castillejana, la de Andrés Gaviño. Todos estos cierres impulsaron numerosas protestas obreras.

Fue justamente el cierre de estas fábricas lo que impulsó a otros empresarios locales a abrir las dos fábricas de tortas locales que siguen funcionando hasta la actualidad: Hermanos Prieto Gordillo y Upita de los Reyes.

### 3.4. DINÁMICA DEMOGRÁFICA DE CASTILLEJA DE LA CUESTA

En este apartado se analizará brevemente la dinámica demográfica de Castilleja de la Cuesta desde el inicio del siglo XX hasta la actualidad, ya que se trata de un aspecto al que debe atenderse para comprender la dinámica de los procesos de identificación colectiva y de los discursos de identificación local.

Comenzar diciendo que el aspecto más definitorio de la dinámica demográfica de Castilleja de la Cuesta es el constante incremento poblacional entre 1900 y 2010, el cual, como luego se verá, está relacionado con el proceso de expansión de la ciudad de Sevilla fuera de su propio término municipal. El cuadro y el gráfico que aparecen a continuación dan cuenta de la evolución demográfica de esta localidad:

**Tabla 7. Población total de Castilleja de la Cuesta (1900-2010)**

| Año  | Población |
|------|-----------|
| 1900 | 1.890     |
| 1910 | 2.065     |
| 1920 | 2.137     |
| 1930 | 2.964     |
| 1940 | 3.248     |
| 1950 | 3.374     |
| 1960 | 4.359     |
| 1970 | 4.994     |
| 1980 | 11.935    |
| 1990 | 15.205    |
| 2000 | 16.059    |
| 2010 | 17.282    |

Fuente: INE

Gráfico 6. Evolución de la población de Castilleja de la Cuesta (1900-2010)

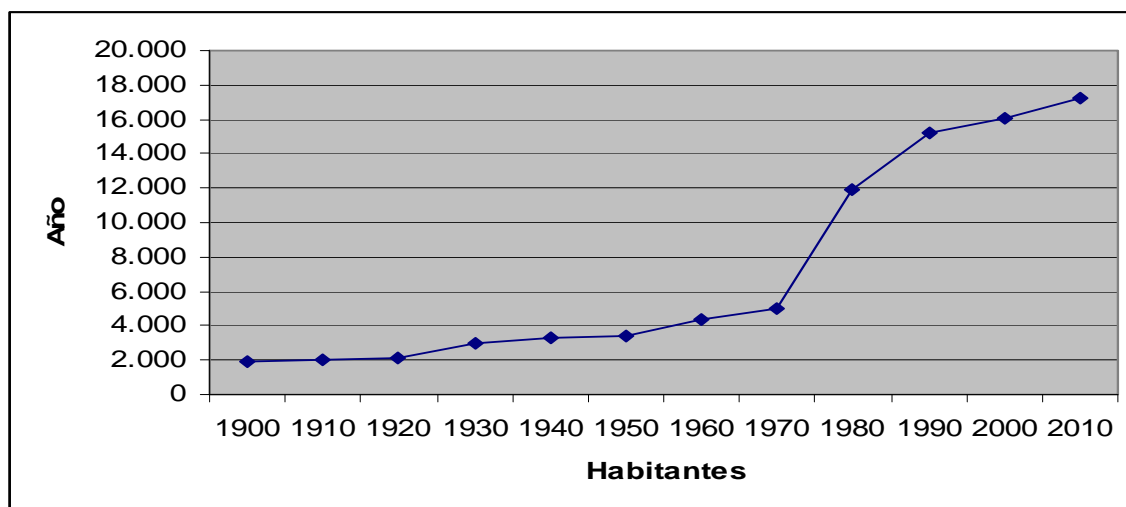


Tabla 8. Crecimiento real de la población de Castilleja de la Cuesta (1901-2010)

| Década    | Crecimiento real |        | Crecimiento vegetativo | Saldo migratorio |
|-----------|------------------|--------|------------------------|------------------|
| 1901-1910 | 175              | 9,3 %  | 270                    | -95              |
| 1911-1920 | 72               | 3,4 %  | 220                    | +148             |
| 1921-1930 | 827              | 38,6 % | 290                    | +537             |
| 1931-1940 | 284              | 9,6 %  | 540                    | -256             |
| 1941-1950 | 126              | 3,9 %  | 550                    | -425             |
| 1951-1960 | 985              | 29,2 % | 395                    | +590             |
| 1961-1970 | 635              | 14,5 % | 480                    | +155             |
| 1971-1980 | 4.563            | 91,3 % | 1.707                  | +2.856           |
| 1981-1990 | 3.273            | 27,4 % | 1.695                  | +1.578           |
| 1991-2000 | 854              | 5,6 %  | 962                    | -108             |
| 2001-2010 | 1.223            | 7,6 %  | 1.056                  | +167             |

Fuente: INE, IECA, Archivo Municipal de Castilleja de la Cuesta

Al analizar el crecimiento poblacional real entre 1901 y 2010, puede verse que la curva demográfica de Castilleja de la Cuesta experimentó su primer incremento de consideración en la década de 1920, cuando la población creció un 38,6% respecto de la década anterior. Las razones de este aumento fueron el crecimiento vegetativo registrado durante dicha década y el arribo de importantes contingentes migratorios, atraídos por el crecimiento del sector industrial y de la construcción en la ciudad de Sevilla, actividades que demandaban una creciente mano de obra, parte de la cual se afincó en Castilleja debido a la cercanía de la capital hispalense.

Entre los años 30 y 40 la dinámica demográfica de Castilleja vio bruscamente disminuido su ritmo debido a la inversión del saldo migratorio. Sus causas fueron la desaceleración económica entre 1931 y 1933 (producto de la crisis de 1929 y la falta de confianza política de la burguesía financiera en la Segunda República), el estallido de la guerra civil en 1936 y, ya instaurado el franquismo, durante la

década de 1940, la denominada "etapa de la autarquía"<sup>55</sup>, caracterizada por la depresión económica y la dramática escasez de todo tipo de bienes.

Fue recién en la década de 1950 que volvió a experimentar un saldo migratorio positivo que compensó la emigración de los últimos 20 años y la curva demográfica remontó significativamente (29,2%). Esto fue posible por el despegue económico de las áreas urbanas<sup>56</sup> y el inicio de un vasto movimiento de emigración campesina, que fue uno de los fenómenos demográficos más trascendentes de Andalucía<sup>57</sup>.

A mediados de la década de 1950 comenzaron a cobrar forma los primeros proyectos urbanísticos en el Aljarafe. Los requerimientos de mano de obra generados por esta dinámica repercutieron también sobre Castilleja, que fue elegida como lugar de residencia por buena parte de aquellos emigrantes de las áreas rurales que llegaron atraídos por tales proyectos. A partir de este momento Castilleja de la Cuesta comienza a vivir el período de auge de la torta, que se prolongaría hasta los primeros años de la década de 1980.

La década de 1960 marca el verdadero "despegue económico" del régimen franquista, luego de la sanción del Plan de estabilización y liberalización de 1959. Durante estos años la población de Castilleja de la Cuesta crece un 15%, respecto de la década anterior debido a un favorable crecimiento vegetativo y unos saldos migratorios positivos<sup>58</sup>. Tampoco puede soslayarse la declaración de Sevilla como polo de desarrollo en 1964, que propició un moderado desarrollo industrial, reduciendo el impacto de la sangría emigratoria que vivía Andalucía: en el período 1961-1970 la región perdió 800.000 habitantes (Santos Preciado, 2001).

Los años 70 fueron testigos de la casi duplicación de la población del municipio, impulsada por un saldo migratorio 18 veces mayor que el del período anterior y por el concomitante crecimiento vegetativo. Este fenómeno se relaciona con el rol de esta localidad en el proceso de expansión inmobiliaria de la ciudad de Sevilla en favor de su entorno metropolitano. Respecto del saldo migratorio, plantear que en la segunda mitad de la década de 1970, se registró un importante movimiento de retorno de emigrantes extraprovinciales<sup>59</sup>.

<sup>55</sup> Para un análisis de la economía durante el franquismo ver García Delgado, 1995:27-32

<sup>56</sup> Recién a principios de esta década el PIB alcanzó valores semejantes a los de 1935. Prados (1995) calcula que la caída llegó hasta el 12% y recién en 1951 se recuperó la cifra de 1935. Según Carreras (1989) la contracción se situó sobre el 29% y la recuperación llegó en 1952.

<sup>57</sup> Uno de los principales destinos elegidos por la emigración rural andaluza fue la ciudad de Sevilla; así lo demuestran el crecimiento demográfico cercano al 2% anual que experimentó la capital durante la década de 1950 y la construcción de 45.000 viviendas en el período 1950-1962.

<sup>58</sup> Durante la década de 1960 y hasta mediados de la de 1970 las áreas de influencia de Sevilla se encontraron entre las zonas con mayor crecimiento demográfico de Andalucía (Jordá Borrell, 1989:6)

<sup>59</sup> Santos Preciado (2001:173)

Durante la década de 1980 la población de Castilleja siguió creciendo fuertemente, incrementándose un 27% respecto de la década anterior. En este caso, con una mayor incidencia del crecimiento vegetativo respecto de la inmigración, que decayó casi un 50% respecto del período anterior. Hacia 1984 cobra impulso la expansión inmobiliaria de la ciudad de Sevilla, dando lugar a una configuración de urbanizaciones en chalets y casas adosadas. Esta situación se relaciona con la entrada de España en la CEE en 1986, junto a la aceleración económica de la segunda mitad de los 80 y la coyuntura expansiva de la Expo del 92.

Las cifras del crecimiento real de la población de Castilleja de la Cuesta entre 1991 y 2000 muestran una desaceleración manifiesta respecto de las décadas del 70 y del 80. Cabría preguntarse si esta reducción tan drástica no es un signo del agotamiento del municipio dentro del proceso general de expansión del mercado inmobiliario sevillano en el Aljarafe, circunstancia relacionada sobre todo con su exigua superficie de 2,2 Km<sup>260</sup>. También avala esta afirmación el hecho de que el incremento poblacional durante dicho período se fundó exclusivamente en el crecimiento vegetativo, como lo pone en evidencia el saldo migratorio negativo (situación que no se registraba desde la posguerra). Por otra parte, si bien a partir de 1995 se produjo en el área metropolitana de Sevilla un fuerte crecimiento de la construcción, el impacto de esta dinámica sobre Castilleja en términos de crecimiento poblacional fue mucho más reducido. De hecho, desde finales de los 80 hasta la actualidad no volvieron a registrarse valores como los de los años 70 y 80.

Durante el período 2000-2006, el crecimiento real de la población de Castilleja de la Cuesta ha alcanzado valores similares a los de toda la década anterior: 5,1%, mientras que en los años 90 fue del 5,6%, lo cual pone de manifiesto un incremento del ritmo de crecimiento demográfico. El crecimiento vegetativo experimentó un ritmo ligeramente superior al del período anterior, mientras que el saldo migratorio volvió a asumir valores positivos, aunque no tan espectaculares como los de los años 70 y 90. Esta situación, asociada a la reducida superficie del término municipal –2 km<sup>2</sup>- convirtió a Castilleja de la Cuesta en el municipio más densamente poblado del área metropolitana de Sevilla: 8.517 hab/km<sup>2</sup> en 2007.

Si se analiza el saldo migratorio en Castilleja de la Cuesta en el período 2000-2006 a la luz de las pautas espaciales de movilidad residencial de la ciudad de Sevilla, puede apreciarse que los municipios del área metropolitana de Sevilla que recibieron más población fueron Dos Hermanas, Mairena del Aljarafe, Tomares, Alcalá de Guadaira y Castilleja de la Cuesta. Por otro lado, en términos relativos, la

---

<sup>60</sup> Para ampliar información sobre la saturación de los municipios de la Primera Corona Metropolitana de Sevilla (donde se ubica Castilleja de la Cuesta), véase: Carmona et. al (2006:22); ADTA (2005:15)

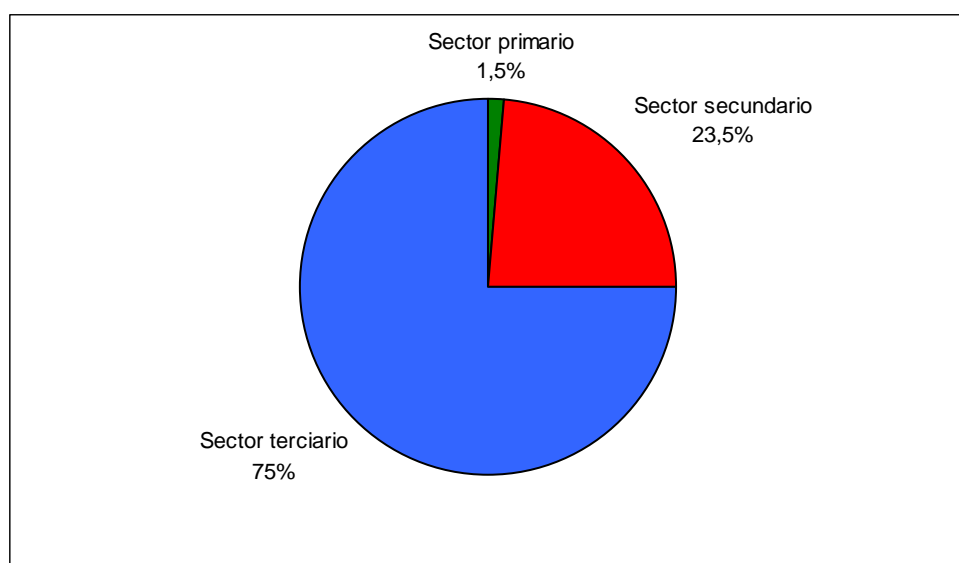
cornisa oriental del Aljarafe fue la zona del área metropolitana que recibió a más población proveniente del exterior y siendo la primera donde se pudieron observar movimientos de relocalización significativos, tanto en municipios relativamente saturados como San Juan de Aznalfarache, Camas y Castilleja de la Cuesta como en otros prácticamente contiguos como Mairena del Aljarafe, Bormujos, Tomares, Gines, Castilleja de Guzmán, Palomares y Valencina de la Concepción.

La crisis económica y la desaceleración del mercado inmobiliario desde 2008 repercutieron negativamente sobre la evolución del saldo migratorio de Castilleja, al punto que en el período 2000-2006 era de +225 y en 2010 acabó con +167. De hecho, en 2005 el 13% de la población ocupada en el área metropolitana de Sevilla pertenecía al sector de la construcción, lo que pone de manifiesto la dependencia respecto de esta actividad económica y el impacto negativo del parón del sector inmobiliario sobre el mercado laboral de Castilleja. Hasta tal punto Castilleja resultó afectada por la "crisis del ladrillo" que en 2007, sobre los 936 establecimientos con actividad económica que allí funcionaban, 206 se dedicaban a las actividades inmobiliarias y de alquiler y otros 82 adscribían al sector de la construcción<sup>61</sup>.

### 3.5. DISTRIBUCIÓN DE LA FUERZA DE TRABAJO EN CASTILLEJA DE LA CUESTA

En el mercado de trabajo en Castilleja de la Cuesta puede observarse que una clara preponderancia del sector servicios respecto de los sectores primario y secundario. Así lo refleja el siguiente gráfico elaborado con datos de 2001:

Gráfico 7. Distribución de la fuerza de trabajo ocupada en Castilleja de la Cuesta por sector económico (2001)



Fuente: IECA y elaboración propia

<sup>61</sup> Fuente: Instituto de Estadística de Andalucía. SIMA



Antes de proseguir con el análisis, sería apropiado dar un detalle de los trabajadores ocupados según el sector de la actividad económica al que adscriben. A tal efecto, véase la siguiente tabla:

**Tabla 9. Población ocupada en Castilleja de la Cuesta según actividad económica (año 2001)**

| SECTOR DE ACTIVIDAD  | TRABAJADORES | %            |
|--|--------------|--------------|
| Sección A: Agricultura, ganadería, caza y selvicultura   | 90           | 1,5          |
| Sección B: Pesca   | 0            | 0,0          |
| Sección C: Industrias extractivas  | 6            | 0,1          |
| Sección D: Industria manufacturera   | 709          | 11,7         |
| Sección E: Producción y distribución de energía eléctrica, gas y agua  | 43           | 0,7          |
| Sección F: Construcción  | 667          | 11,0         |
| Sección G: Comercio, reparación de vehículos de motor, motocicletas y ciclomotores y artículos personales y de uso doméstico | 1.249        | 20,6         |
| Sección H: Hostelería  | 453          | 7,5          |
| Sección I: Transporte, almacenamiento y comunicaciones   | 462          | 7,6          |
| Sección J: Intermediación financiera   | 165          | 2,7          |
| Sección K: Actividades inmobiliarias y de alquiler, servicios empresariales  | 393          | 6,5          |
| Sección L: Administración pública, defensa y seguridad social obligatoria  | 643          | 10,6         |
| Sección M: Educación   | 317          | 5,2          |
| Sección N: Actividades sanitarias y veterinarias, servicio social  | 354          | 5,8          |
| Sección O: Otras actividades sociales y de servicios prestados a la comunidad, servicios personales                          | 254          | 4,2          |
| Sección P: Hogares que emplean personal doméstico  | 263          | 4,3          |
| Sección Q: Organismos extraterritoriales   | 1            | 0,0          |
| <b>TOTAL</b>   | <b>6.069</b> | <b>100,0</b> |

- Sector primario
- Sector secundario
- Sector terciario

Fuente: IECA y elaboración propia

La baja contribución del sector primario a la generación de empleo obedece a que la casi total superficie del término municipal es de uso urbano. De hecho, en 2001 sólo contaba con 64 hectáreas afectadas a la agricultura, que en 2010 ascendían al testimonial número de 6. En lo que respecta a la fuerza de trabajo, en 2001 el sector agrícola ocupaba a 90 trabajadores, mientras que en 2009 sólo contaba con 77 afiliados al Régimen Agrario de la Seguridad Social. La reducción de la superficie agrícola se explica sobre todo por la presión ejercida por el sector inmobiliario. No se observa una reducción de la fuerza de trabajo proporcional a la disminución de la superficie, situación posiblemente relacionada con que una parte de esos trabajadores agrícolas ejerzan su actividad en otros municipios cercanos.

El sector secundario, compuesto por un importante número de pequeños establecimientos, daba empleo durante 2001 al 23,5% de la población ocupada de Castilleja de la Cuesta. En primer término destaca la industria manufacturera, responsable del 50% de la ocupación del sector y engloba a un heterogéneo grupo

de PYMES que ocupaban al 11% de la fuerza de trabajo que ejercía su actividad en Castilleja. Las industrias manufactureras castillejanas más relevantes son a partes iguales las del mueble, las de la confección textil y las agroalimentarias. Destacar que en todos los casos se trata de PYMES con un reducido número de empleados<sup>62</sup>.

Nos tendremos brevemente en las empresas locales del rubro agroalimentario ya que sobre ellas se centra la presente investigación. Actualmente su número asciende a los cuatro establecimientos, con una clara especialización hacia la elaboración de productos de panadería, pastelería y bollería, ya que se trata de un obrador de pastelería, dos panaderías y una confitería. De estas cuatro empresas, tres son las que continúan elaborando tortas de aceite: el obrador de pastelería, la confitería y una de las panaderías.

Durante buena parte del período 2000-2010 el otro empleador mayoritario dentro del sector secundario de Castilleja fue la construcción, que a principios del siglo XXI llegó a ocupar a un número de trabajadores levemente inferior al de la industria. La fuerte crisis que está experimentando la construcción en toda España desde el año 2008, de la que Castilleja de la Cuesta no se encuentra al margen, nos permite afirmar (aun a falta de información actualizada) que su participación en la economía local debe haber disminuido notoriamente.

Tal como se ha podido observar en el gráfico 7, en el año 2001 el 75% de la población ocupada en Castilleja de la Cuesta formaba parte del sector terciario. Dentro del mismo, el más relevante es el del subsector del comercio y los talleres de reparación, que empleaban al 20% de la fuerza de trabajo que ejercía su actividad laboral en esta localidad. Le seguía en importancia el la administración pública, con poco más del 10% de los ocupados en la localidad. La notoria orientación de la economía de Castilleja hacia el sector servicios se debe en parte a que su reducida extensión territorial dificulta las actividades del sector primario y secundario<sup>63</sup>. Por otra parte, su elevada densidad poblacional (se trata del municipio más densamente poblado de la provincia de Sevilla), da lugar a un mercado idóneo para el desarrollo del sector terciario.

### **3.6. EL SECTOR PRODUCTOR DE LAS TORTAS DE ACEITE**

Antes de describir el estado actual del sector productor de tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta, plantear que presenta una complejidad menor a la del SIAL

<sup>62</sup> En el año 2008 cerca del 90% de los establecimientos económicos locales contaban con menos de 5 empleados.

<sup>63</sup> De hecho, la casi totalidad del término se encuentra urbanizada, inhibiéndolo para el desarrollo de la agricultura. Por otra parte, la falta de terrenos vacantes dificulta la instalación de industrias, siendo también responsable del traslado de las industrias de la torta de aceite a otras localidades cercanas.

de los productos del mar de Isla Cristina. Esto se debe a que si bien Castilleja de la Cuesta ha sido a lo largo de más de 50 años el escenario de las actividades de elaboración del producto, nunca se localizaron allí ni la producción de materias primas ni el entramado de industrias auxiliares.

Actualmente sólo existen tres establecimientos que elaboran tortas de aceite en Castilleja de la Cuesta. Se trata de un obrador de pastelería, una panadería y una confitería, que se han iniciado en esta actividad en época relativamente reciente, ya que la empresa que lleva más tiempo comenzó en 1987. De estas tres empresas, sólo una de ellas (la panadería) funcionaba desde antes de haberse iniciado en la elaboración de tortas, habiendo comenzado a funcionar en el siglo XIX<sup>64</sup>. En cuanto a la confitería, su propietario había sido trabajador en una de las fábricas ya cerradas, mientras que en el obrador de pastelería sus propietarios pertenecen a una familia con antecedentes en el sector. Toda esta información se ampliará en el próximo capítulo, donde se realizará un análisis diacrónico detallado.

Las tres empresas en cuestión son de carácter familiar y cuentan con una media de personal de siete personas. Respecto de los asalariados, casi en su totalidad residen en Castilleja de la Cuesta y en la mayor parte de los casos han tenido experiencia previa en los antiguos obradores de tortas locales, sobre todo en las tareas de contenido manual (moldeado y liado de las tortas) y en la elaboración de las masas, que son los componentes más relevantes del proceso productivo en tanto fuente de especificidad.

Es preciso detenerse en la cuestión de la distribución, ya que la trascendencia de la producción del ámbito local contribuye a reforzar esa imagen positiva que se traduce en reputación territorial. En el caso específico de las tortas de aceite, el inicio de su producción comercial en la década de 1910 estuvo íntimamente relacionado con la cercanía de la ciudad de Sevilla, donde se comercializaba casi íntegramente la producción, estableciendo un circuito corto que viabilizó una actividad que en principio era más doméstica que empresaria. Tradicionalmente los establecimientos productores han contado con despachos de venta al público en el pueblo, que las empresas que siguen en activo han mantenido<sup>65</sup>.

Actualmente, la distribución es llevada a cabo por empresas especializadas que han suscripto acuerdos con las empresas productoras.- Asimismo, existen acuerdos con

---

<sup>64</sup> Esta panadería ya había llegado a elaborar tortas de aceite en el período que va de 1968 a 1971.

<sup>65</sup> La principal empresa elaboradora de tortas que funcionó en Castilleja de la Cuesta, trasladada a Huelva a principios de la década de 1990, ha construido un nuevo despacho de venta al público en la calle principal del pueblo, el cual abrirá inminentemente. Esta cuestión es sumamente interesante, ya que pone de manifiesto la voluntad de mantener la asociación entre el producto y el nombre de Castilleja de la Cuesta, alimentando de este modo su reputación territorial.

cadena de supermercados para suministrarles directamente y también para elaborar marcas blancas. Destacar que desde hace pocos años una pequeña cantidad de la producción se exporta, sobre todo a los Estados Unidos y a otros países comunitarios. Por su parte, la confitería, dada la naturaleza de su actividad, sólo comercializa las tortas en su propio establecimiento.

No puede dejar de indicarse que la producción de tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta ha experimentado un importante proceso de deslocalización. De hecho el mayor productor de tortas local (Inés Rosales), se trasladó en 1991 a la localidad sevillana de Huévar del Aljarafe. Otro de los elaboradores más importantes (La Primitiva), que dejó de funcionar en 1999, reabrió en 2007 en la localidad de Espartinas. Asimismo, otro de los obradores históricos (Cansino), luego de cerrar en 1985, vendió su marca a la empresa Inés Rosales, que reanudó su producción, aunque posteriormente volvió a vender la marca a otra empresa que no ha retomado su elaboración. Tanto en el caso de la empresa Inés Rosales como en el de la marca Cansino, siguió invocándose el nombre de Castilleja de la Cuesta, al igual que en otras marcas de tortas elaboradas en localizaciones ajenas al pueblo.

## **CAPÍTULO 4**

### **ALIMENTOS CON HISTORIA**

*...no hay hecho, por humilde que sea, que no implique la historia universal y su infinita concatenación de efectos y causas.*

JORGE LUIS BORGES  
El Aleph (1945)



# CAPÍTULO 4

## ALIMENTOS CON HISTORIA

### 1. LA PERTINENCIA DEL ANÁLISIS HISTÓRICO

A lo largo de los capítulos anteriores se ha planteado que los distintos fenómenos relacionados con la construcción del territorio y con la alimentación en las sociedades humanas están sujetos a fuertes determinaciones históricas. Concretamente, se ha destacado el papel de la historia en cuestiones como la construcción del territorio, los procesos de localización de la calidad específica y el lugar que pueden ocupar las producciones agroalimentarias localizadas y las imágenes relacionadas con las mismas en los procesos de identificación colectiva, en la conformación y dinámica de los sistemas agroalimentarios localizados y en los procesos de territorialización de la producción.

En lo que respecta al territorio, en tanto espacio humanizado resultado de un constante proceso de construcción impulsado por las sociedades que lo habitan, queda de manifiesto que la dimensión histórica tiene una importancia central. En tal sentido, Bustos Cara (2000) plantea que el territorio es portador de vectores simbólicos, culturales e históricos que le confieren un carácter específico. Palenzuela y Hernández (1995) apuntan en la misma dirección cuando afirman que los procesos históricos les permiten a las sociedades locales desarrollar íntimas relaciones con el espacio que ocupan, dando lugar a formas de adaptación al medio físico así como unas específicas valoraciones, percepciones y representaciones colectivas de la territorialidad.

Los procesos de localización de la calidad específica y de la reputación asociada al territorio son cuestiones centrales en la presente investigación. Es evidente que los lazos con lo local varían a lo largo del tiempo, dando lugar a esos procesos de localización, deslocalización y relocalización a los que ya se hizo referencia. Esta "movilidad" en el tiempo y en el espacio de las producciones agroalimentarias localizadas ha llevado a Muchnik a plantear que

*Podremos (...) comprender mejor, bajo una perspectiva histórica, las diversas modalidades de formación de las «competencias localizadas» y de las «tradiciones productivas» territoriales, y evaluar las estrategias que pueden desarrollar los productores para proteger la identidad de sus productos. (Muchnik, 2006b:93)*

El anclaje temporal es en buena medida responsable de que las producciones agroalimentarias localizadas sean asumidas como expresiones de sus zonas de producción y lleguen a formar parte de las dinámicas culturales locales, pudiendo entonces tener posibilidades de convertirse en marcadores de identificación local.

Esto es lo que en última instancia marca la verdadera incidencia de los factores humanos en los procesos de localización de la calidad específica de las producciones agroalimentarias, estableciendo la distinción entre un producto fabricado en el lugar respecto de otro producto profundamente relacionado con él<sup>1</sup>.

Existen diversas cuestiones relacionadas con la problemática a estudiar que sólo pueden llegar a comprenderse mediante la adopción de una visión diacrónica. Tal es el caso de los procesos de territorialización de la producción; que han hecho posible la construcción de una cultura del trabajo y de un corpus de representaciones sobre dichas producciones que terminan integrándose en los discursos de identificación local. Lo mismo sucede al pretender analizar la pervivencia de las representaciones sobre producciones que por diversas circunstancias ya se han deslocalizado.

Profundizando sobre la cuestión de las culturas del trabajo, que Palenzuela (1995) define como el conjunto de conocimientos teórico-prácticos, comportamientos, percepciones, actitudes y valores que los individuos adquieren y construyen a partir de su inserción en los procesos de trabajo, puede afirmarse que las mismas están en gran medida históricamente determinadas. De hecho, cuestiones consustanciales a la cultura del trabajo como las relaciones sociales de producción, la organización concreta de los procesos de trabajo y el factor tecnológico, sólo son abordables considerando la variable histórica.

También están firmemente vinculadas a la historia cuestiones como el modo de plantear de los procesos de producción, el desarrollo de la tecnología, la disponibilidad de materias primas, la relación con los mercados y los cambios en los comportamientos de los consumidores y de las culturas alimentarias. Es por estas razones que Bérard y Marchenay sostienen que:

***En lo que concierne a su elaboración, un producto local es con frecuencia el resultado de tanteos, ensayos, aproximaciones sucesivas, adaptaciones sin demasiado lustre, en función de la categoría que se le conceda o que se desee concederle. (Bérard y Marchenay, 1996:45)***

Finalmente, destacar el papel fundamental del anclaje temporal en tanto legitimador de productos, saberes, prácticas, discursos y representaciones asociados a las producciones localizadas.

En lo que respecta a los discursos de identificación local tienen un carácter dinámico, asumiendo una forma específica relacionada con el contexto histórico en

---

<sup>1</sup> Sin ir más lejos, en nuestro trabajo de campo no hemos podido constatar la existencia de discursos que vinculen a las producciones de tortas de aceite con la localidad sevillana de Huévar del Aljarafe, a pesar de que allí existe un establecimiento que produce el mayor volumen de producción de esta especialidad en toda España.



el cual tienen lugar. Asimismo, la historia local (ya sea real o mítica), es uno de los principales pilares de estos discursos, al introducir la idea de tradición, la cual contribuye de forma decisiva a su propia legitimación. También insistir en la relevancia de la tradición en lo que respecta a la construcción de la reputación territorial de las producciones agroalimentarias localizadas y en su papel para lograr su "anclaje cultural".

Dado que la relevancia del enfoque SIAL para el desarrollo de la presente Tesis Doctoral, es imprescindible destacar que éste le otorga a la dimensión histórica un papel capital. Los sistemas agroalimentarios localizados (SIAL) constituyen formas de organización cuya profundidad histórica se puede rastrear a través del tiempo. De hecho, ya en el mundo antiguo puede constatarse múltiples casos de especialización espacial en la elaboración de ciertos tipos de alimentos.

Los sistemas agroalimentarios localizados son el escenario de *"...un proceso histórico de producción, circulación y selección de los conocimientos"* (CIRAD-SAR, 1996:9). Aspectos tan definitorios de los mismos como los saberes empíricos colectivos localizados y las culturas del trabajo son realidades que, lejos de permanecer estáticas, están en constante movimiento. De hecho, tanto los saberes como los propios productos son el resultado de procesos de ensayo y error.

Queda entonces en evidencia que los SIAL son históricamente diversos, razón por la cual no puede omitirse su relevancia, la cual se hace patente en la propia metodología SIAL. Así lo deja de manifiesto José Muchnik cuando plantea que el análisis de un SIAL exige:

*(i) periodizar el proceso histórico, definir las características de dichos períodos, las grandes transformaciones ocurridas y las principales variables (técnicas, sociales, económicas ...) que han condicionado dichos cambios cualitativos (ii) caracterizar la situación actual profundizando el análisis de la diversidad de los sistemas que coexisten en un momento dado (...) (iii) precisar aquellos sistemas que pueden ser, hoy en día, considerados como localizados, es decir que los vínculos al territorio y las coordinaciones territoriales entre actores son determinantes para su funcionamiento y evolución. (Muchnik, 2006a:14)*

En última instancia, la existencia de un SIAL revela un proceso de territorialización de la producción, lo cual no deja de ser un proceso histórico.

El análisis histórico de las actividades de elaboración de tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta y de productos del mar de Isla Cristina se llevará a cabo estableciendo una periodización, cuyas etapas estarán delimitadas por acontecimientos concretos que han marcado cambios de tendencia. De este modo se pretenden registrar no sólo los momentos de cambio cualitativo y sus principales variables (técnicas, sociales, económicas...), sino también la continuidad y el carácter progresivo de las diferentes etapas que fueron atravesando estos sectores y que condicionaron dichos cambios cualitativos. Destacar que esta periodización no

busca desarrollar un estudio de carácter historicista, sino solamente llevar a cabo un análisis diacrónico de los sistemas agroalimentarios localizados sobre los cuales centra su atención la presente Tesis Doctoral, así como de los procesos de localización de la calidad específica asociada al territorio.

## **2. PERIODIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE LAS TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA**

Para comprender la trayectoria de la producción de tortas de aceite en Castilleja de la Cuesta se ha desarrollado una periodización compuesta por una serie de etapas, cada una de ellas con la suficiente entidad como para hacerla cualitativamente distinta a las demás. Se las ha delimitado a través de acontecimientos concretos que constituyen marcadores de los cambios de tendencia. Las distintas etapas buscan registrar no sólo cambios cualitativos puntuales, sino también la continuidad y a la vez el carácter progresivo de la historia del sector. Las etapas definidas para la periodización a desarrollar son las siguientes:

- Hasta 1909: génesis del sector
- 1910-1920: primeras elaboraciones comerciales
- 1921-1929: apertura de los primeros obradores
- 1930-1958: consolidación de la territorialización de la producción de tortas
- 1959-1981: auge local de la producción de tortas
- 1982-1999: ocaso de la producción local de tortas
- 2000-2010: el resurgimiento de la torta de aceite de Castilleja de la Cuesta

### **2.1. GÉNESIS DEL SECTOR (DE LA CASTILLEJA AGRARIA A LA CASTILLEJA DULCERA)**

Durante este primer período, que se extiende hasta 1909, se fue constituyendo el marco socioeconómico que hizo posible la puesta en funcionamiento la elaboración de tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta con destino al mercado.

El inicio de la elaboración comercial de tortas es uno de los hitos fundamentales del proceso de transformación de este pueblo de agrícola a industrial y comercial.

A partir del siglo XIII, con la expulsión de gran parte de la población musulmana, decayó la relevancia del olivar a expensas de la viticultura y de la actividad bodeguera, las cuales encontraron su momento culminante en los siglos XVI y XVII, estimuladas por la expansión del mercado interno y las exportaciones a América y ciudades concretas del norte de África.

El sobredimensionamiento del viñedo local en la segunda mitad del siglo XVII, y el posterior traslado de la Casa de Contratación a Cádiz en 1717 provocaron la regresión de este cultivo, registrándose un proceso de arranque de viñas, de expansión del olivar y de fundación de las primeras haciendas olivareras.

Hasta bien entrado el siglo XIX la actividad económica dominante era la agricultura centrada en el olivo, la vid y los cereales. La década de 1890 marca una inflexión en la dinámica territorial local, con el inicio de un lento proceso de desruralización. El abandono de las actividades agrarias tiene su raíz en el incremento poblacional iniciado a principios de dicha centuria, que redundó en la disminución de las tierras cultivables y en la reducción del tamaño de las explotaciones agrícolas; obvias consecuencias de su exigua superficie. Dicho proceso afectó a las propiedades de las familias de la aristocracia como a las pequeñas explotaciones familiares; éstas últimas, incapaces de dar trabajo a la creciente población local. Hasta ese entonces la actividad económica predominante seguía siendo la agricultura, complementada por un incipiente sector agroindustrial constituido por almazaras y bodegas<sup>2</sup>.

La supresión de los últimos señoríos en el siglo XIX permitió que nuevas extensiones de tierra de Castilleja de la Cuesta pasaran mediante compra a manos de propietarios particulares. Los lotes más extensos fueron adquiridos en su mayoría por una serie de familias nobles, como las de los Duques de Béjar y los de Montpensier, las de los Marqueses de la Reunión y del Loreto y la de los Condes de Romanones, mientras que los terrenos más pequeños quedaron en manos de algunos vecinos del pueblo. Así y todo, las propiedades continuaron siendo reducidas, cuestión relacionada con los exiguos 2 km<sup>2</sup> del término.

Directamente proporcional al declive de la actividad agrícola fue el desarrollo de las pequeñas agroindustrias y los comercios que ya funcionaban. Esta circunstancia fue impulsada por las nuevas necesidades de consumo y de fuentes de abastecimiento que experimentaba una ciudad de Sevilla cada vez más poblada<sup>3</sup>.

El proceso de desruralización de la economía de Castilleja tuvo un efecto generalizado. En el caso de los pequeños propietarios, pasaron a dedicarse a la comercialización de productos agrarios y ganaderos. Por su parte, los sectores que no poseían tierras comenzaron a combinar el trabajo en las menguadas explotaciones agrarias con el empleo en las incipientes industrias locales o en las

---

<sup>2</sup> Tan es así que Madoz (1847:184) contabiliza en Castilleja una fábrica de aguardiente y siete almazaras.

<sup>3</sup> Circunstancia aprovechada por Castilleja de la Cuesta, que contaba con la ventaja competitiva de ubicarse a tan sólo 6 km de este importante mercado.

fábricas de loza de La Cartuja<sup>4</sup> y San Juan de Aznalfarache o la venta en la capital de productos artesanales y hortofrutícolas. A fines del siglo XIX la agricultura ya había perdido su posición dominante en el tejido económico local, siendo desplazada por los sectores del comercio y la agroindustria alimentaria.

El fluido contacto entre Castilleja de la Cuesta y Sevilla (debido al tráfico comercial y a su posición como sitio de paso entre Sevilla y pueblos del Aljarafe entre los que se incluyen Gines, Bormujos y Tomares), así como su localización en la ruta Sevilla-Huelva, propiciaron la apertura de ventas a lo largo de la carretera, frecuentadas por pequeños comerciantes agrícolas, vendedores y otras personas que recorrían estos caminos. Dichos establecimientos, espacios privilegiados para el desarrollo de la sociabilidad y los intercambios, desempeñarían un papel relevante en la difusión de los dulces de Castilleja de la Cuesta. Manuel Carmona Rodríguez (2001:14) menciona dos de ellas para el período 1912-1913: la Venta de Guía, situada a la entrada del pueblo, al final de la Cuesta del Caracol, y la de "El Chiquitín", enclavada en el lado opuesto, lindando con Gines, que fue fundada en 1907.

Hasta estos momentos no existen constancias de que Castilleja de la Cuesta destacara por sus dulces respecto las localidades ubicadas en su entorno inmediato. Las primeras noticias sobre la elaboración de tortas en Castilleja de la Cuesta datan de la segunda mitad del siglo XIX, cuando en la panadería de la familia Cansino Rosales, ubicada en la Plaza de Santiago, se fabricaban tortas bizcochadas, aunque no cotidianamente, sino en los períodos festivos de Navidades y Semana Santa<sup>5</sup>.

El consumo de los dulces elaborados en Castilleja de la Cuesta era básicamente local, hasta que hacia 1890 Dolores Rosales Cabrera (madre de Concepción Cansino Rosales, cuyo hijo era propietario de una panadería en la Plaza de Santiago), comenzó a regalar dulces navideños a los carreros que subían de Sevilla al pueblo o iban de paso. Posiblemente este hecho haya contribuido a fomentar la difusión de la dulcería de Castilleja, abonando el terreno para el proceso de territorialización productiva que protagonizaría esta localidad. Es en este momento que nació la "*Castilleja de los Dulces*", que con el tiempo terminaría deviniendo en "*Castilleja de las Tortas*". De todos modos, habrá que esperar hasta la década de 1910 para que comenzaran a venderse las tortas de Castilleja.

---

<sup>4</sup> Como se verá más adelante, Alfonso Adorna, quien fuera marido de Inés Rosales, una de las pioneras del sector de la torta en Castilleja de la Cuesta, se desempeñaba como operario de fábrica de loza de La Cartuja.

<sup>5</sup> Actualmente estas dos fiestas siguen marcando los dos períodos de mayor trabajo en el sector elaborador de productos de bollería y pastelería en toda España. De hecho, las denominadas campañas de Navidad y de Semana Santa, llevan a las empresas a incrementar su producción, a contratar más personal y a prolongar las jornadas laborales.

## 2.2. 1910-1920: PRIMERAS ELABORACIONES COMERCIALES (DE DULCERAS A EMPRESARIAS)

No existen constancias documentales que permitan datar las primeras elaboraciones de tortas de aceite en Castilleja, aunque existe un consenso de que esto ocurrió a principios de la década de 1910, con el inicio de esta actividad por parte de Inés Rosales Cabello y su prima Concepción Cansino Rosales.

Ambas mujeres ejercieron su actividad de forma separada, sin poderse determinar con certeza cuál de ellas fue la primera en hacerlo. Destacar la existencia de una serie de coincidencias en el modo de encarar la elaboración y comercialización de tortas. En ambos casos el ámbito de producción era su domicilio, donde se llevaba a cabo el amasado y labrado de la masa. Posteriormente, las dos horneaban sus tortas en el horno de la panadería de la Plaza de Santiago nº 2, propiedad de Manuel Cansino Rosales<sup>6</sup>, que era hermano de Concepción. Incluso la fórmula de comercialización y el ámbito de distribución coincidían a grandes rasgos, ya que ambas mujeres recurrieron a la figura de las *canasteras*: mujeres del pueblo, generalmente viudas, que transportaban las tortas en canastos, bajando a pie la Cuesta del Caracol para terminar vendiéndolas en Camas y en la estación de Córdoba de la ciudad de Sevilla. En el caso de Inés Rosales, sus primeras tortas también se vendían en Alcalá de Guadaíra, donde vivía una hermana de su padre.

Las figuras de Inés Rosales Cabello y Concepción Cansino Rosales trascendieron su condición objetiva de emprendedoras para devenir en personajes mitificados (sobre todo en el caso de Inés Rosales) y por ende en íconos del sector. Si bien la construcción de personajes míticos posee la suficiente entidad como para ser analizada en un apartado específico, en tanto que estos pueden tener vital importancia en la construcción de los discursos de identificación local y en la de la legitimación histórica del producto (Bérard y Marchenay, 1996:46), no se puede proseguir sin apuntar que la imagen de estas emprendedoras tiene un lugar relevante en la construcción de los discursos de identificación local de Castilleja de la Cuesta y de los discursos empresarios encaminados a la promoción de las tortas.

***Inés Rosales era una señora que en su casa hacía la masa y después se iba a la panadería a cocer las tortas. Usted sabe que antes, en las panaderías de pueblo, hacía la gente dulces y los llevaban allí. Esta señora se iba allí a hacer las tortas y después se iba a Sevilla a venderlas, ella, con los canastos. También iba a venderlas a Alcalá. Entonces ya, como iba cada vez más, pues ya se puso la mujer mejor y entonces hizo en su casa un horno y las hacía allí en su casa. La casa era pequeña, pero yo no me acuerdo porque era una cría.***

<sup>6</sup> La figura de Manuel Cansino Rosales es sumamente sugerente debido por una parte a su condición de panadero. La historia del sector de las tortas estaría signada por una fuerte vinculación entre la producción de tortas y el mundo de la panadería. Por otra parte, tampoco se puede omitir el dato de que, justamente en este período inicial, llegó a ser alcalde del pueblo, lo cual viene a hablar de la extracción social de Concepción Cansino. Finalmente, en el año 1956 esta panadería terminaría deviniendo en una de las más importantes fábricas de tortas del pueblo, la de Andrés Gaviño Gordillo.

***Ella murió en el '34, el 24 de septiembre, el día de las Mercedes, murió ella. Y ya le digo a usted que hace por lo menos 70 años y yo tenía 4 años cuando ella se murió. Yo le digo a usted que si la gente conoce a Castilleja de la Cuesta es por lo que hizo esta mujer. (Ex trabajadora, 74 años)***

En este testimonio puede apreciarse una visión idealizada de la figura de Inés Rosales en su faceta de empresaria, al no consignarse la figura de sus propios familiares que colaboraron con ella desde los primeros años en que se inició en la actividad ni la de las canasteras, que tuvieron un papel crucial en la distribución del producto (contribuyendo a que trascendiera el nombre de Castilleja).

Otra imprecisión en relación al inicio de la producción de las tortas de aceite en Castilleja radica en el origen de su receta, situación usual en las especialidades de la cocina popular. No existen constancias objetivas que permitan afirmar rotundamente que la torta de aceite es una especialidad oriunda de este sitio. A pesar de ello, se ha llevado a cabo un proceso de apropiación a través del cual ha devenido en un referente en los discursos de identificación relacionados con el pueblo. En última instancia, más que el origen de la torta, lo más relevante es el modo en que es asumida local y extralocalmente y, en este sentido, se puede afirmar que la torta es percibida como una especialidad de Castilleja de la Cuesta...

***Justo al sur de Camas y pegadito, muy pegadito al pueblo del Faraón, de Capi y de Sergio Ramos. Castilleja de la Cuesta es, con 20.000 habitantes, uno de los principales núcleos urbanos de esa ladera superpoblada que va camino de Huelva, el Aljarafe sevillano. Una ciudad antigua con bodegas de mosto en las esquinas, donde murió desolado el gran descubridor Hernán Cortés en 1547. Y una ciudad nueva, también, para el montón de urbanizaciones dormitorio que da cobijo a clases medias y altas de la capital. Hace ya dos siglos que Castilleja inventó el dulce imposible de mojar en café, las célebres tortas de aceite. (El As, 14/03/2007)***

Posiblemente, el autor del artículo de prensa haya escrito según sus propias representaciones, de allí la afirmación sobre su origen geográfico y su profundidad temporal. La alusión respecto a la antigüedad de esta especialidad tampoco es comprobable, ya que no hemos encontrado menciones a la torta de aceite de Castilleja formuladas con carácter previo al inicio de su elaboración comercial.

Fue cuestión de tiempo que se construyera una imagen en la que se identificaran a las tortas de aceite con Castilleja de la Cuesta. De todos modos, en este período inicial, si bien se estaban sentando las bases para la especialización productiva de Castilleja en relación a las tortas de aceite, en 1914 ya funcionaban en la vecina Sevilla obradores de tortas con el suficiente peso como para contar con representaciones en las distantes ciudades de Madrid y San Sebastián. Tal es el caso del obrador Hijos de Antonio Ochoa, que elaboraba las tortas de aceite *La Puerta de Triana*. Con el tiempo se vería que los primeros obradores de tortas capaces de sostener en el tiempo su presencia en el ámbito supralocal fueron los castillejanos. Dicha permanencia fue también crucial para garantizar la continuidad

del sector, con el concomitante desarrollo de una cultura del trabajo específica y la transformación de ésta y de la propia torta de aceite en referentes que formarían parte de los discursos de identificación local de Castilleja de la Cuesta.

Un punto en común de los emprendimientos de producción de tortas en este período, claramente definitorio de su organización, es que se trataba de industrias familiares. En el caso de Inés Rosales, ella trabajaba con su hermano Esteban, su hermana Carmen y posteriormente el hijo de ésta, Esteban Lissén Rosales.

*Su hermana Carmen se casa con Miguel Lissén López, nacido en San Juan de Aznalfarache, donde su padre tenía una panificadora, por lo tanto era panadero y conocía todos los ingredientes necesarios para un obrador de tortas. Ella conocía la fórmula que viene de Pilas (Sevilla), que le fue facilitada por una prima hermana que se llamaba Gabriela, y su cuñado conocía lo fundamental, que era el tratamiento de la levadura por lo que mejoraron la mercancía. (Lissén Rosales, 2002)*

En este momento inicial en el proceso de especialización de Castilleja de la Cuesta en la producción de tortas puede apreciarse algo que será una constante en esta actividad: la íntima relación entre el mundo de los obradores de tortas y el de las panaderías. De hecho, buena parte de los obradores que abrieron más adelante, surgieron desde la base de las panaderías preexistentes, o bien desarrollaron ambas actividades en paralelo. Esta firme vinculación con el mundo del pan ya era evidente en el caso de Inés Rosales y Concepción Cansino, quienes comenzaron cocinando sus primeras tortas en el horno de la tahona que funcionaba en la Plaza de Santiago nº 2 (que devino en obrador de tortas en 1956), propiedad de Manuel Cansino Rosales, hermano de Concepción Cansino. También fue a partir de una panadería, de cuya existencia se tiene constancia a partir de 1919, que Miguel Ruiz Zambrano puso en marcha la confitería Giralda en la calle Real, que sería incluso obrador de tortas entre 1933 y 1939. Un caso similar es el de la panadería de Antonio Prieto, ubicada en la Plaza de Santiago, que es la más antigua del pueblo<sup>7</sup> y que en 1968 comenzó a funcionar formalmente como obrador de tortas (aunque ya se elaboraban con anterioridad).

A continuación reproducimos el testimonio de uno de nuestros informantes que rescata la figura de buena parte de las panaderías que devinieron en fábricas y obradores de tortas de aceite:

*...había muchas fábricas de tortas. Mire usted, aquí en Castilleja había por lo menos 6 fábricas de tortas. Mire usted, estaba Inés Rosales, estaba Gaviño, estaba Cansino, estaba Ruperto de los Reyes, estaba también el Chiquitín, que también hacía tortas, era un panadero, pero hacía en su horno también tortas y las vendía. Estaba también el Rancho, el Rancho le decían, Diego de los Reyes. Diego de los Reyes, un tío de una amiga mía de toda la vida de Dios. (...) La de Gordillo, claro, como es panadero y tiene los hornos, la ha puesto. Pero ese señor llevará unos 5 o 6 años como más, no me*

<sup>7</sup> Existen constancias de la existencia de esta tahona desde el siglo XV, aunque su propiedad por parte de la familia Prieto data de entre finales del siglo XIX y principios del XX (Juan Prieto Gordillo, comunicación personal).

*acuerdo yo ahora mismo de cuando se puso, pero vamos, que no lleva muchos años.  
(Ex trabajadora, 64 años)*

Los principales rasgos definitorios de estos emprendimientos centrados en la producción de tortas consistían en que la mayor parte de la mano de obra empleada en la producción era familiar, que casi todo el proceso se desarrollaba en el ámbito doméstico (exceptuando el horneado, realizado en hornos panaderos) y que su nivel tecnológico era bajo. Todo esto muestra un modo de trabajo similar al de las dulceras, aunque con una clara diferencia: el modo de comercialización de la producción. Mientras que las dulceras elaboran su producción por encargo o con un horizonte de distribución local, las elaboraciones iniciales de tortas se dirigieron desde un primer momento a los mercados urbanos. Es aquí donde aparece la figura de las canasteras, que muestra una clara división del trabajo, separando a los agentes dedicados a la producción de los que asumían su comercialización<sup>8</sup>.

Esta modalidad de comercialización, enfocada al ámbito supralocal, es la clave de la primera expansión del sector. El progresivo incremento de la demanda, posible gracias a la creciente reputación del producto en un mercado lo suficientemente amplio sentó las condiciones para adoptar fórmulas orientadas a aumentar la producción, que se plasmaron en un nuevo tipo de espacio: el obrador.

La apertura de los obradores (en tanto primeros espacios creados específicamente para la elaboración de tortas) y la adopción de fórmulas de comercialización que posibilitaron una distribución que trascendía el ámbito de lo local fue la que posibilitó que las primeras emprendedoras devinieran de dulceras en empresarias.

### **2.3. 1921-1929: APERTURA DE LOS PRIMEROS OBRADORES (DE LA TORTA CASERA A LA TORTA EN SERIE)**

A principios de la década de 1920 la demanda de las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta impulsó a Inés Rosales y a Concepción Cansino a abrir los primeros obradores dedicados exclusivamente a la elaboración de tortas, integrando definitivamente su actividad en el tejido económico local.

La apertura de los obradores es una respuesta ante la necesidad de incrementar la producción, desafío que no se podía acometer sin introducir nuevos criterios de organización del proceso y una mayor base tecnológica. Puede decirse que éste no es sólo un signo de la relevancia alcanzada por esta actividad, sino también de la especialización de Castilleja de la Cuesta en la producción de tortas.

---

<sup>8</sup> En tal sentido, no puede olvidarse que propiedades del producto como su prolongada conservación y su facilidad de transporte hicieron posible la adopción de este esquema.

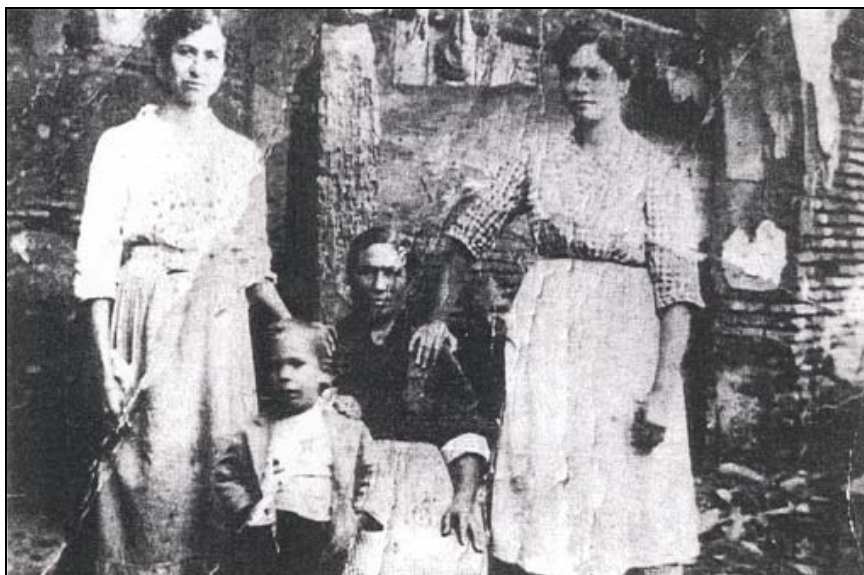


La puesta en marcha de los obradores produjo cambios notorios en Castilleja de la Cuesta, destacando las esferas del mercado de trabajo (por su repercusión en el campo del empleo, sobre todo femenino) y en la estructura social (por la aparición de los grupos de los empresarios y de los trabajadores de la torta).

Por otra parte, la apertura de los primeros obradores puso de manifiesto otra cuestión central en el proceso de territorialización de la producción de las tortas: la buena acogida de este producto entre los habitantes de la vecina ciudad de Sevilla y sus poblaciones vecinas. En la medida en que su aceptación se consolidase, se retroalimentaba el proceso del cual deviene su reputación territorial<sup>9</sup>, sentándose las bases para el desarrollo de unas determinadas identificaciones externas relacionadas con este producto. No se trata de la mera difusión de un producto alimenticio, sino también de la carga de valores que conlleva.

El crecimiento de la producción impulsó a Inés Rosales a inaugurar su primer obrador a principios años de la década de 1920, iniciativa posible gracias al préstamo de 13.000 reales que le hizo su tía, María Cabello Hernández, con el que adquirió un inmueble en la calle García Junco, conocido como la *casa chica*, en el que se levantó un horno de leña y un salón para amasar, labrar, liar y empaquetar.

Foto 1. Inés Rosales (1920)



De izquierda a derecha: Inés Rosales Cabello, Esteban Rosales Cabrera, Juana Cabello Hernández y Carmen Rosales Cabello (1920)

Fuente: Lissén Rosales (2002)

<sup>9</sup> De todos modos, no se pretende asociar la torta solamente a Castilleja de la Cuesta, sobre todo en este período, ya que en 1914 también existían obradores que la elaboraban en ISevilla. Esto no quita que sólo en Castilleja la producción de las tortas de aceite alcanzó una dimensión que permite hablar de la constitución de un SIAL, de la construcción de una sólida reputación territorial que logró sobrevivir incluso a los obradores y de la construcción de saberes, prácticas y representaciones específicas.

Probablemente durante sus primeros años los obradores siguieran adscribiendo a la economía informal, aunque nunca más allá del 1930, cuando Inés Rosales registró la dirección de su establecimiento, su propio nombre, e incluso el de Castilleja de la Cuesta como marca comercial. Por otra parte, a partir de 1933 existen constancias del pago de impuestos municipales en concepto de contribución industrial.

No hay evidencias de la apertura de otro obrador hasta 1929, cuando Concepción Cansino Rosales puso en marcha el suyo en la calle Gral. Venenc n° 1 (actual calle Convento), manteniendo allí su localización hasta el cierre de la empresa en 1985. Fue también en 1929 que Inés Rosales trasladó su obrador a la calle Real, que con el tiempo sería el mayor establecimiento productor de tortas de Castilleja de la Cuesta, manteniendo su ubicación hasta su traslado a Huévar del Aljarafe en el año 1991.

La apertura de los obradores conllevó una mayor tecnologización (con la introducción de hornos propios y posteriormente amasadoras) así como la introducción de unas nuevas relaciones sociales de producción, con el advenimiento de un nuevo actor: los trabajadores asalariados. Todo esto, repercutió sobre la organización del proceso productivo, comenzando a cobrar relevancia el trabajo en serie, los mecanismos de control sobre la fuerza de trabajo, etc. Se abrió para el sector de la torta el desafío de mantener una imagen de producto artesano, cuando el proceso productivo se iba progresivamente apropiando de elementos procedentes de la industria. En poco tiempo la gente comenzaría a hablar de las *fábricas de tortas*.

#### **2.4. 1930-1958: CONSOLIDACIÓN DE LA TERRITORIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE TORTAS (DE LA CASTILLEJA CON TORTAS A LA CASTILLEJA DE LAS TORTAS)**

Durante el período 1930-1958 se consolidó definitivamente la actividad de elaboración de tortas, constituyendo el principal sector productivo de la localidad. A partir de este momento las tortas de Castilleja comenzarían a adquirir una proyección relevante a nivel supralocal, generándose las condiciones para el surgimiento de un colectivo de trabajadores numéricamente relevante como para desarrollar una cultura del trabajo con posibilidades de incidir respecto de los discursos de identificación local. Por otra parte, sólo en la medida en que las tortas alcanzaran una reputación territorial lo suficientemente extendida<sup>10</sup>, era posible que se construyeran las identificaciones externas a través de las que "los otros" pudieran asociar a este pueblo con esta producción.

---

<sup>10</sup> Y por añadidura los valores y connotaciones a ellas asociadas.

Se ha seleccionado como hito inicial de esta etapa el registro de los nombres de Inés Rosales y también del nombre de Castilleja de la Cuesta como marca comercial, ya que esta acción pone de manifiesto la consolidación definitiva del sector y la existencia de unas perspectivas de futuro positivas. Asimismo, este es el primer indicio de incorporación de un establecimiento productor dentro de la economía formal.

Según su sobrino, Manuel Lissén Rosales, Inés Rosales tuvo la idea de que el envoltorio de las tortas tuviera los colores azul y blanco, los distintivos de la Inmaculada Concepción, que son los de su Hermandad (la de la Calle Real), siendo luego adoptados por los demás obradores. En un artículo dedicado a Inés Rosales afirmaba que...

*...su nombre da la vuelta al mundo en las famosas tortas de aceite que llevan su denominación. Llevó a gala ser de la Calle Real, y por amor a nuestra Hermandad, escogió el color celeste y blanco de la Inmaculada Concepción, para los envoltorios de sus afamadas tortas. (Lissén Rosales, 2002:32)*

Si bien es imposible constatar esta afirmación, hasta el momento no encontramos envoltorios de tortas de aceite de otras marcas con un color distinto, salvo en el caso de variantes como las de almendra, integrales, etc.). El recurso a los colores celeste y blanco en los envoltorios de las tortas, de ser una idea originaria de Castilleja, sería otro caso de instrumentalización de los referentes que forman los discursos de identificación local.

No puede tampoco obviarse que en los primeros años de la década de 1930, en la ciudad de Sevilla funcionaban obradores donde se producían tortas de aceite, destacando el caso de la marca Ochoa. La recensión de la prensa que hemos llevado a cabo con motivo de esta investigación muestra una continuidad en este sentido a partir de mediados de la década de 1910. De todos modos, con los años se vería que estos obradores no fueron capaces de desarrollar ni mantener en el tiempo una oferta capaz de trascender el plano de lo estrictamente local, siendo esta una de las mayores diferencias respecto de los establecimientos que funcionaron en Castilleja de la Cuesta.

A partir de 1933 existen constancias en el archivo municipal acerca del funcionamiento de un nuevo obrador de tortas, el de Miguel Ruiz Zambrano, quien era propietario de una panadería en la calle Real nº 29. No es posible afirmar de modo rotundo ni el año de apertura del obrador ni el de la tahona, aunque no puede descartarse un inicio anterior de carácter informal. Dicho obrador permaneció abierto hasta poco después de finalizar la guerra civil, cerrando debido al fallecimiento de su propietario.

En 1934 fallece repentinamente Inés Rosales, asumiendo la titularidad de la empresa su esposo Alfonso Adorna, aunque en los hechos la dirección pasa a ser ejercida por su hermano Esteban Rosales Cabello, hasta que su hijo Francisco Adorna Rosales alcanzó la mayoría de edad. Una antigua trabajadora de esta empresa explica que al momento de la muerte de su fundadora, la aportación de la mano de obra familiar era todavía fundamental:

*...ella, para navidad, se iba a operar de las cosas de las mujeres, de matriz y esas cosas y se quedó... en la operación y murió con 30 años. Ya entonces estaba allí toda la familia trabajando. Ahí estaba trabajando toda la familia, los hermanos, los sobrinos... toda la familia de ella estaba allí trabajando. (Ex trabajadora, 77 años)*

Hasta su venta en 1983 esta empresa siguió teniendo un carácter familiar, rasgo distintivo del resto de las empresas del sector. De hecho, de las empresas elaboradoras de tortas Castilleja, sólo nos consta la venta de una de ellas, que es justamente ésta y que, a su vez, volvió a transformarse en 2004 una empresa familiar, cuando su actual propietario adquirió las acciones de sus socios.

En 1935 la prensa sevillana menciona la existencia de un nuevo obrador de tortas en Castilleja de la Cuesta, acerca del cual no tenemos ninguna otra constancia:

**UN REGALO PARA LOS NIÑOS DEL ASILO**

*Ayer visitó al alcalde el industrial de Castilleja de la Cuesta D. Manuel Matero, para ofrecerle, con destino a los acogidos en el Asilo Municipal de San Fernando, un espléndido donativo de tortas de su fabrica Rocío. (ABC de Sevilla, 17/05/1935)*

Independientemente de que hubo que esperar otros 20 años para tener constancias de un obrador con ese nombre en Castilleja<sup>11</sup>, es destacable que la prensa hiciera referencia a este empresario como industrial y al establecimiento productor como fábrica. Si bien cabe preguntarse en qué medida son apropiados los calificativos de "industrial" y de "fábrica", es interesante destacar su uso, ya que más adelante se emplearán para hacer referencia a estos establecimientos y los que a su vez se incorporarán en los discursos de identificación local. La connotación de estos términos, en el contexto temporal en el que se enmarcan, es claramente positiva.

Con el inicio de la guerra civil en el año 1936 el sector de la torta de aceite de Castilleja de la Cuesta entra en una etapa de muy severa retracción, que no debe confundirse de ningún modo con inactividad, ya que la prensa informa acerca de la existencia de donaciones realizadas en dinero y especie al bando nacional por parte de la empresa Inés Rosales. En este caso es posible entrever motivaciones que no deben reducirse a la asunción de un posicionamiento a favor de uno de los contendientes, sino que parecen estar relacionadas con el esfuerzo realizado por mostrar una identificación con el bando franquista (no debe olvidarse que al

<sup>11</sup> Nos referimos al obrador que elaboraba las tortas marca "Rocío de los Reyes", propiedad de Diego de los Reyes Goncet.

momento de la realización de estas donaciones Sevilla era zona nacional) de cara a garantizar la supervivencia de la actividad empresarial. A continuación se aporta el detalle de las donaciones llevadas a cabo por esta empresa:

| FECHA      | DONATIVO                           |
|------------|------------------------------------|
| 06/10/1936 | 20 cajas de tortas con 600 docenas |
| 31/10/1936 | 1.000 ptas.                        |
| 29/12/1938 | 1.085 docenas de tortas            |
| 05/02/1939 | 1.000 ptas.                        |

Con el advenimiento del franquismo el sector entró en una nueva etapa, signada en los primeros años por la dificultad de los obradores para acceder a las materias primas debido al racionamiento, lo cual incluso llevó a los productores a adquirirlas en el mercado negro. La situación del personal asalariado en las fábricas también resultaba angustiosa. Así lo deja de manifiesto el siguiente testimonio:

*...pasaron tantas necesidades, que las mujeres se traían trozos de masa metida en los pechos y la hacían... había hambre... Y a falta de pan, buenas son tortas. Eso lo recuerdo de una prima hermana de mi padre que lo hacía. Esto dicho por ella y, vamos, que a ella no le daba vergüenza. "Yo me traía porque en mi casa había hambre y nos hacía falta". No todos los días, no, pero cuando podía se traía un trocito. Fíjate tú, lo que era una bolita de masa. (Ex trabajadora, 45 años)*

Durante la década de 1940 no abrieron nuevos obradores de tortas en Castilleja, pero siendo que el período de posguerra fue el más adverso de la economía española del siglo XX, el hecho de que Inés Rosales y Cansino no cerraran es un dato que indirectamente habla de la consolidación del sector.

En el período de posguerra termina de consolidarse la imagen de la torta como referente gastronómico: el bajo coste la tornaba en uno de los pocos productos dulces asequibles, razón por la cual formó parte de buena parte de las mesas sevillanas, no sólo en los desayunos y meriendas, sino también en las fiestas:

*Yo me acuerdo que en mi comunión mi madre no la celebró, porque antiguamente no se celebraba en sitios de bares y eso como ahora, sino en mi casa. Entonces dio un desayuno y ella trajo una caja grande con tortas de todas clases y después fue un almuerzo. Me acuerdo yo la mar de bien de las tortas... (Ex trabajadora, 70 años)*

Esta asociación de las tortas con los tiempos del hambre también forma parte de la imagen que transmite sobre ellas la propia prensa...

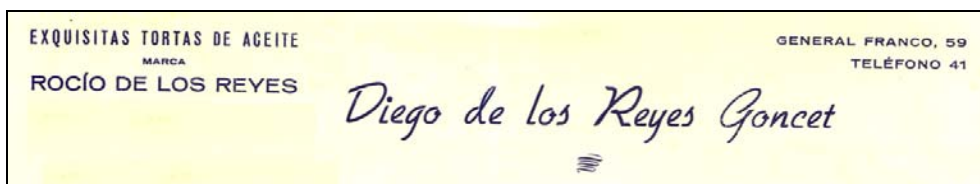
*Esas con las que todo el mundo identifica algún momento de su vida: un producto con mucho que aportar, con muy poco, en la época del hambre, un acercamiento a la despensa de casa para desliar una torta de Inés Rosales para la merienda, o incluso ahora un momento en las Antípodas disfrutando del aroma y la sensación en el paladar de una mezcla de aceite de oliva, harina, azúcar y ajonjolí. Porque no tiene mucho más. (Baca Páez, 2009)*

El crecimiento de la demanda impulsó la contratación de trabajadores asalariados, sector que va cobrando cada vez mayor peso específico:

- ¿Y qué hizo su padre en la fábrica el tiempo que estuvo?

- **Estaba de encargado de las mujeres. Porque antes había una encargada que era una mujer y un hombre que era un encargado. Y ya le digo que ahí nada más que había familia. Y en esta época ya entra todo el pueblo. (Ex trabajadora, 80 años)**

Desde 1952 existen noticias del obrador de Diego de los Reyes Goncet, que comercializaba la marca *Rocío de los Reyes*. Al igual que buena parte de los obradores castillejanos, esta empresa surgió de una panadería, de la que existen constancias desde 1919. Destacar que en 1933 esta empresa aparece registrada en el ayuntamiento local como *taller de confitería con horno y obrador*, razón que lleva a presumir que ya se dedicaba a la elaboración de tortas.



*Fragmento papel con membrete del obrador de Diego de los Reyes Goncet (año 1952)*

Hubo que esperar hasta 1955 para que se produjera la apertura de un nuevo establecimiento productor de tortas, que recibió el nombre de *La Primitiva*, siendo su propietario Andrés Gaviño. Al poco tiempo de funcionar esta empresa ya era la segunda en importancia de Castilleja de la Cuesta, después de Inés Rosales, tanto en personal empleado como a volumen de producción. Se encontraba en la Plaza de Santiago nº 2, ubicación en la que existía una panadería propiedad de la familia de su esposa, Mercedes Cansino Vélez; se trata de la antigua panadería de Manuel Cansino Rosales, su padre, quien era a su vez hermano de Concepción Cansino Rosales, donde Inés Rosales y Concepción Cansino cocieron sus primeras tortas. Fue por su ubicación que la empresa recibió el nombre de *La Primitiva*.

**Foto 2. Fábrica de tortas La Primitiva, de Andrés Gaviño. Año 1999**



La figura de Andrés Gaviño Gordillo, fundador de *La Primitiva* es una de las más relevantes del sector empresarial de la torta de Castilleja, junto con Francisco

Adorna Rosales (Inés Rosales) y Juan Moreno Tocino (actual propietario de Inés Rosales). En el marco de esta investigación, merece un breve análisis porque él mismo supo apropiarse e instrumentalizar distintos referentes constitutivos de los discursos de identificación local.

Andrés Gaviño Gordillo nació en 1910; provenía de una familia de pequeños propietarios agrícolas del pueblo aljarafeño de Espartinas. Médico pediatra, su trayectoria profesional estuvo eminentemente orientada hacia el mundo de la empresa, aunque nunca abandonó el ejercicio de la medicina, actividad que ejerció de forma gratuita en Castilleja y otros pueblos vecinos; logrando reconocimientos como la Encomienda de la Orden Civil de la Sanidad en 1946. En 1952 recibió otra distinción, esta vez por parte del Ayuntamiento de Castilleja por su...

*...admirable labor profesional y benéfico-social que el Sr. Gaviño realiza desinteresadamente, tanto como médico puericultor particular como al frente de la dirección del centro de alimentación infantil que funciona en esta Villa. (Libro de Actas Capitulares del Ayuntamiento de Castilleja de la Cuesta, 06/06/1952)*

El nombre de Andrés Gaviño, al igual que el de Inés Rosales, terminó siendo utilizado como marca comercial cuando sus hijos lo eligieron para bautizar la fábrica que abrieron en Espartinas en 2007 y que marca otro hito en la desterritorialización del sector. Esta situación no hace más que repetir algo que ya sucedía en vida de este empresario: el hecho de que sus productos fueran identificados con su nombre más que con la marca comercial de su empresa.

En un artículo de prensa de corte costumbrista publicado en vida de Andrés Gaviño, queda claro como su figura y la de Inés Rosales eran directamente identificadas con las tortas que se elaboraban en sus respectivas empresas...

- *...pues vaya sazón, fue lo que dijo el viajero a don Juan Nepomuceno, mientras se iba comiendo con detenida unción y sagrado recogimiento la torta de don Andrés Gaviño que le acababa de vender en su honesto negocio de pan y tortas de la calle San Luis, por donde pasan meneando el bullarengue las muchachas que acaban de dejar el tranvía en la Resolana, lugar bravío y de gente fajada.*
- *¿Está buena la torta, usted?*
- *Buena y blanca, como culo de novicia...*
- *Ya le decía yo que este don Andrés Gaviño no me iba a dejar por embustero...*
- *Es que yo le tengo una cierta devoción a Inés Rosales, y uno es muy suyo...*
- *Nada, nada, usted a lo suyo, cómase tranquilamente la torta. Y si usted quiere, hasta le mando a por café, que convida la casa, me ha caído usted bien...*
- *Que sea con leche y en vaso grande, para mojar... (Burgos, 21/10/1981)*

En 1935 Gaviño comienza su andadura en el mundo de la empresa, abriendo un molino de aceite en Espartinas y continuando con el negocio familiar de entamado de aceitunas. Con el paso de los años se profundiza su participación en la vida pública de Sevilla, tal como lo dejan de manifiesto las visitas que realiza al gobernador civil de Sevilla en 1947 y 1948 y la donación realizada para la campaña

de navidad de 1953. Finalmente, en 1955 inaugura su obrador, en las instalaciones del horno de su suegro, que era el hermano de Concepción Cansino Rosales.

Indudablemente se trató de uno de los empresarios de la torta con mayor nivel de exposición pública, participando activamente en las actividades del Ateneo de Sevilla y en la junta directiva del Real Betis Balompié.

En 1957 se produce la apertura del obrador *Hernán Cortés*, propiedad de Antonio Luque Reyes y de Carmen Luque Cabrera. Funcionaba en la calle Real nº 13, teniendo noticias de su actividad hasta 1975.

Un año después, en 1958, el torero retirado Ruperto de los Reyes puso en marcha un nuevo establecimiento. Se trató del obrador *De los Reyes*, que funcionó en la calle Real nº 41. Al igual que en otras empresas del sector, las instalaciones productivas se montaron en el sitio donde había funcionado una panadería propiedad de su familia al menos desde 1919.

La apertura del obrador de Ruperto de los Reyes marca el final de este período, en el que se produjo la apertura de la mayor parte de los obradores locales.

En el tramo final del período puede afirmarse que, luego de 50 años de actividad productiva, la torta y su mundo eran una parte consustancial en los discursos de identificación local de Castilleja de la Cuesta. Este referente se apoyaba en elementos como la existencia de una serie de pujantes establecimientos productores y en el reconocimiento generalizado de esta especialidad por parte del público en el ámbito supralocal. La existencia de un sector que ya llevaba funcionando no menos de 40 años fue propiciando que de forma generalizada se lo considerara como tradicional, atributo fundamental para introducir a la torta y a todo aquello que conlleva en los discursos de identificación local:

*Eso ha sido aquí de toda la vida, porque yo he sido una chiquilla y las fábricas de tortas han estado aquí en Castilleja. Yo he conocido toda mi vida y mi madre igualmente. Y mi madre hablaba... (Ex trabajadora, 70 años)*

## **2.5. 1959-1981: AUJE LOCAL DE LA PRODUCCIÓN DE TORTAS (DEL MONOPOLIO EN LA MESA A LA COMPETENCIA CON LA BOLLERÍA INDUSTRIAL)**

Castilleja de la Cuesta entra en este período de auge con cinco obradores funcionando simultáneamente: los de Inés Rosales, Andrés Gaviño, Concepción Cansino, Ruperto de los Reyes y Antonio Luque Reyes. Habiendo transcurrido 50 años desde el inicio de esta actividad, puede hablarse de una total consolidación del proceso de territorialización de la producción de tortas de aceite.

La figura de los empresarios tenía una creciente relevancia. Claros indicadores de su ascenso social son la elección de Francisco Adorna Rosales como Hermano Mayor



de la Hermandad del Rocío de Triana y su designación como Alcalde de Castilleja de la Cuesta, ambos hechos ocurridos en 1960. En cuanto a Andrés Gaviño Gordillo, mencionar su elección como presidente del Real Betis Balompié en 1965.

A mediados de la década de 1960 los establecimientos dedicados a la producción de tortas en Castilleja de la Cuesta eran pequeñas y medianas empresas familiares<sup>12</sup>, que contaban en conjunto con unos 300 trabajadores asalariados, cifra relevante si se considera que en 1960 la población local ascendía a 4.359 habitantes.

El sector de las empresas era sumamente heterogéneo, existiendo diferencias significativas entre una fábrica y otra, tanto en materia de dimensión, como de tecnología y de personal empleado. Así, aparecen casos como el de Inés Rosales, cuyo establecimiento empleaba en 1965 a unas 125 personas y estaba equipado con ocho hornos, una nave para cada una las distintas etapas del proceso productivo, almacenes, carpintería e incluso un servicio médico.

*Dispone la industria de un servicio médico autónomo, montado con los elementos más necesarios, entre los que cabe reseñar: Aparato de Rayos X; camilla de reconocimiento; aparato óptico; diverso material para curas. Este servicio está atendido por un médico y una enfermera<sup>13</sup>.*

En el otro extremo pueden mencionarse pequeños obradores como el de Ruperto de los Reyes, cuya infraestructura era mucho más reducida, estando equipado con dos hornos, una amasadora y una batidora. En lo que respecta a la dotación de personal, ésta estaba compuesta por un total de 10 trabajadores<sup>14</sup>, en buena parte de los casos perteneciente a la familia propietaria de la empresa.

Más allá de la diferencia entre las distintas empresas, todas ellas contaban con unas instalaciones y con un equipamiento que denotaban una organización del trabajo de tipo industrial, orientada hacia la estandarización del proceso productivo y la maximización de la producción a través de la mecanización y del trabajo en serie. De todos modos, las operaciones de labrado y liado, que son las responsables del carácter distintivo de este producto se seguían realizando de manera manual.

Es preciso evitar la idealización respecto de las instalaciones de las fábricas, ya que la mayoría de los informantes entrevistados realizaron críticas respecto de las

---

<sup>12</sup> Tàpies (2005:18) define como empresa familiar a aquella en la que una familia posee una participación accionarial suficiente para ejercer el control y/o tiene suficiente representación en los órganos de gobierno para influir en las decisiones de gobierno corporativo, pudiendo o no intervenir en la gestión del día a día. Además de todo lo anterior, la familia debe haber dado pruebas explícitas de que piensa traspasar la propiedad y sus valores empresariales a la siguiente generación.

<sup>13</sup> Fuente: Expediente de licencia de apertura de establecimiento y ejercicio de actividades instado por D. Francisco Adorna Rosales. Ayuntamiento de Castilleja de la Cuesta. 1965.

<sup>14</sup> Fuente: Expediente de licencia de apertura de establecimiento y ejercicio de actividades instado por D. Ruperto de los Reyes de los Reyes. Ayuntamiento de Castilleja de la Cuesta. 1973.

condiciones y medio ambiente de trabajo. Si bien se ahondará sobre esta cuestión en los próximos capítulos, véanse estos testimonios ilustrativos:

*Tú ibas a trabajar, no ibas a trabajar tú cómoda. La silla que teníamos, mira (muestra una foto con una silla de mimbre desvencijada). Esa no tiene cartón ahí porque era una silla nueva, pero mira, arregada con... (muestra que está arreglada con una tablilla de madera). La silla era de las carabelas. Y esta era una de las sillas más nuevas; era una silla de las liadoras, que se estropeaban menos. Ahora, cartones abajo, cartones atrás, para apoyarte la espalda, porque es que esto de atrás estaba hueco y tú estás incómodo.*

*(Nosotras) le pedíamos sillas. Cuando dejan aquellas las sillas... porque de las liadoras pasaban algunas al despacho, pues las coges tú, pero mientras que ellas estaban en el despacho. Cuando ellas volvían, tenías que coger tu silla vieja. (Ex trabajadora, 45 años)*

*...nosotros pasábamos tela de frío en invierno, en verano nos asfixiábamos, porque los hornos estaban allí abajo y nosotros estábamos aquí atrás. Y ahora en medio había ¿Cómo te digo yo? Más grande que este salón, ahí había abierto como para que se fueran los gases y tó. Por arriba estaba techado, pero por ahí estaba abierto. En invierno le ponían los cristales arriba para que no cayera el agua para abajo. Pero el costado estaba abierto. Y después, las puertas, la del horno, que era al patio, una puerta grande y estaba abierta todo el día. El obrador abierto, ahí no había puertas; ni había puertas para entrar al obrador ni había puertas para la fábrica. Eso era todo uno. Y tan grande aquello que allí hacía un frío que te pelaba ¡Vamos! Dos y tres pares de calcetines ¿Qué te digo yo lo que nos llevábamos? (Ex trabajadora, 64 años)*

El cierre del obrador de Antonio Prieto Sánchez marca el inicio del declive de la actividad de producción de tortas, provocado por la competencia que empieza a sufrir la torta con la llegada al mercado de la bollería industrial. La introducción de estos nuevos productos de bollería y pastelería supuso un relevante cambio en los hábitos de consumo alimentario de la población española, sobre todo entre los niños y los jóvenes<sup>15</sup>.

A continuación se reproducen algunas imágenes construidas por la propia empresa y por el sector comercial, donde la torta aparece como un producto industrial:



Membrete de papelería de Inés Rosales

El logotipo que aparece en la imagen es muy significativo, ya que muestra un decidido intento de la empresa por asociarse con la imagen de industria, símbolo de progreso y modernidad en la Andalucía de principios de la década de 1950.

<sup>15</sup> Como ya se verá con detalle, ya casi a finales del siglo XX el deterioro de la imagen de los alimentos asociados con la industria, sumado a un fuerte esfuerzo realizado por las empresas por asociar a las tortas con el trabajo artesano, con las especialidades locales y tradicionales y con la salud, harían posible la revitalización del sector.

Casi treinta años más tarde, la publicidad de un hipermercado vuelve a mostrar a la torta como un producto industrial:

| ULTRAMARINOS  | CHARCUTERIA   | PASTELERIA INDUSTRIAL                   |
|---|---|---|
| Chocolate «VIRGEN DE LOS REYES», lote 3 unidades, 150 grs. .... | 45  | UNA DOCENA DE TORTAS DE LOS REYES ..... |
| COLA CAO, 500 grs. .... 12€                                     | 115   | (y regalamos media docena)              |
|   | COMPRANDO UN JAMON SERRANO, REGALAMOS UNA CAJA DE VINO «ROMPILLO» | 65                                      |

Publicidad hipermercado Carrefour. ABC de Sevilla, 01/04/1979

En 1963, en la localidad sevillana de Écija, se funda la empresa San Martín de Porres, dedicada a la elaboración de productos de bollería, siendo una de sus principales referencias la torta de aceite. Dicha industria llegó a ser la principal competidora de las tortas de Castilleja de la Cuesta y su inauguración marca un hito en la deslocalización productiva de esta especialidad. Veinte años después un ex consultor de dicha firma formó parte del grupo que adquirió la mayor empresa del sector, Inés Rosales, que acabó trasladándose a Huévar del Aljarafe.

Retomando la cronología del sector, en 1973 se inaugura el obrador *Pepe Rosales*, hecho significativo ya que no volvería a abrir en Castilleja ningún otro establecimiento productor de tortas hasta 1999. Dicha empresa, propiedad de José Rosales Cabrera, sobrino de Inés Rosales, estuvo en funcionamiento hasta 1992, año en que cerró luego de un incendio<sup>16</sup>. Estaba ubicada en la calle Real, N° 121.

En 1975 cierra el obrador Hernán Cortés, propiedad de la familia Luque. Luego, hasta 1981, se registran pocos cambios en el sector. Es en este momento en que Inés Rosales modifica su estructura, por lo que Casa Inés Rosales se transforma en Inés Rosales S.A. Así, por primera vez en la historia del sector, una fábrica de tortas dejaba de ser formalmente una empresa familiar.

<sup>16</sup> En realidad, el incendio sólo aceleró un cierre que era inminente, ya que para este momento la empresa estaba inmersa en un proceso de reducción de su plantilla.

El cambio de la estructura de Inés Rosales muestra un esfuerzo por parte del sector empresario para adaptarse a las nuevas circunstancias del mercado, aunque ello implicara abandonar el modelo de empresa familiar que distinguía al sector desde sus inicios. Esta circunstancia tiene el peso necesario como para considerarla como el hito que cerraría un período marcado por un sector empresario menguado, tecnológicamente obsoleto y con una imagen de sus productos que no les permitiría competir con la bollería industrial ni afrontar los cambios de los hábitos de consumo de la población. El tiempo terminaría demostrando que no por estas razones la torta abandonaría su posición como referente de Castilleja de la Cuesta.

## **2.6. 1982-1999: OCASO DE LA PRODUCCIÓN LOCAL DE TORTAS (DE LA CRISIS HASTA LA EXTINCIÓN)**

Este período estuvo signado por los reajustes y por una serie de cambios de fondo en la producción local de tortas, finalizando con la desaparición de la totalidad de las fábricas de tortas de Castilleja de la Cuesta.

El cambio estructural sufrido por Inés Rosales no fue suficiente para superar la crisis en la que estaba inmersa, razón por la que en 1983 Francisco Adorna vende la empresa a un grupo de inversores de Sevilla. Fue la única vez en la historia del sector que se llevó a cabo la venta de una empresa productora.

Dos años después de la venta de Inés Rosales, el grupo que la había adquirido no fue capaz de remontar la crisis en la que se encontraba inmersa, razón por la cual la vendió a una nueva sociedad, donde uno de sus miembros provenía de una empresa de tortas que funcionaba en la población sevillana de Écija. A partir de 1985, la empresa entra en una etapa, signada por la readecuación tecnológica, el fortalecimiento de la red de comercialización y el trabajo sobre la imagen del producto. Así recuerda sus inicios el actual propietario de la empresa:

*Lo primero que hice fue recuperar la imagen tradicional del producto. Nosotros entendimos que lo que el mercado seguía y sigue queriendo es el modo tradicional del que tenían constancia de épocas anteriores, justamente lo que modificaron los penúltimos propietarios de la compañía. Por el hecho de darle un aspecto mucho más moderno al producto originaron el rechazo del público. (Empresario, 65 años)*

Fue también en 1985 que cerró sus puertas uno de los obradores más antiguos de Castilleja de la Cuesta, el de Concepción Cansino, que era gestionado por sus hijas. En este caso el cierre se produjo sobre todo por razones de edad de sus propietarias. El cierre de una de las fábricas más antiguas de Castilleja trajo aparejado otro cambio en la dinámica del sector: la compra de su marca por parte de otra empresa, que varios años después volvió a ponerla en el mercado.

*Cansino fue la primera o la segunda que cerró en el pueblo, porque las dueñas eran muy mayores y no tenían nadie que continuara. Tampoco dieron opción a los trabajadores para que siguieran con esa fábrica. También lo pasaron mal los*

***trabajadores cuando dijeron a cerrar, cerrar, cerrar. También les podrían haber dejado, aunque no fuera el terreno, las maquinarias. Pero no les dejaron ni las maquinarias ni el nombre de la casa. Este nombre está patentado... (Trabajador, 53 años)***

En los años siguientes el sector de la torta se vio inmerso en una serie de conflictos gremiales, llevándose a cabo las primeras huelgas de las que tenemos noticias, la primera en 1985 y la segunda en 1988. Así lo refiere una antigua trabajadora...

- ***...tuvimos también dos huelgas porque no nos querían subir los jornales. La primera vez estuvimos una semana sin trabajar toda la fábrica. La primera recuerdo yo que estábamos Cansino, Inés Rosales y Andrés Gaviño. Ya en la segunda Cansino había cerrado; nada más que estábamos Inés Rosales y nosotros. Todo eso también nos perjudicó en un año en las pagas y en todo.***
- ***Claro, porque perdieron la semana.***
- ***La segunda huelga duro 4 días. Esta huelga fue también por los jornales.***
- ***¿Nunca hicieron una huelga por otro motivo?***
- ***No, por el trabajo nunca. Por el dinero que no subía. (Ex trabajadora, 64 años)***

En los siguientes años Inés Rosales entró en una fase de crecimiento, esta razón, sumada a su localización en el centro de Castilleja de la Cuesta, espacio donde resultaba imposible toda ampliación y donde cada vez se dificultaba más el ejercicio de la actividad productiva y logística, la llevó a plantearse el traslado de sus instalaciones. En este momento vuelve a ponerse de manifiesto una problemática distintiva de Castilleja: la falta de suelo para desarrollar actividades productivas.

El traslado de Inés Rosales a Huevar en 1991 evidenció la relevancia del proceso de territorialización de la producción de las tortas de aceite en Castilleja y su lugar en los discursos de identificación local. De hecho, a pesar del traslado, la empresa se preocupó por mantener una imagen de su producción asociada con este territorio. Incluso, durante dos años después del traslado, mantuvo su presencia en el pueblo conservando allí su despacho. Este hecho no es menor si se considera que se trata de la dependencia de la empresa que actúa más de cara al consumidor<sup>17</sup>.

El traslado tuvo una directa repercusión sobre Castilleja, tanto en el orden material como en el simbólico. En el material porque el cambio de localización repercutió directamente sobre el mercado de trabajo local, ya que buena parte del personal de Castilleja de la Cuesta, Gines y Tomares se desvinculó de la empresa ante la imposibilidad de trasladarse hasta la nueva ubicación, ya que la actual fábrica está ubicada en un polígono industrial al que no llega el transporte público.

La repercusión en el plano simbólico fue también significativa para los habitantes del pueblo. Casi todos sus testimonios coinciden en valorar negativamente el traslado de Inés Rosales a Castilleja de la Cuesta:

<sup>17</sup> Como se verá más adelante, en 2011 la empresa Inés Rosales proyectó abrir un nuevo despacho en Castilleja de la Cuesta. Actualmente el local ya cuenta incluso con la cartelería instalada, aunque aún no ha comenzado a funcionar.

*...cuando la quitaron (la fábrica de Inés Rosales), me dio lástima porque era algo por lo que se conocía el pueblo, por las tortas (...) Cuando la Prieto abrió en la Plaza (de Santiago) me sentí bien porque otra vez volvíamos a tener lo que antes no teníamos. Se fueron las tortas, las quitaron... cuando abrieron me puse contenta, porque otra vez estaban las tortas aquí en el pueblo. Además son muy ricas, muy buenas... (Ex trabajadora de obrador de pastelería, 45 años)*

A pesar de llevar más de dos décadas en su actual emplazamiento, Inés Rosales sigue siendo considerada un referente de Castilleja. Cabe preguntarse si la radicación de Inés Rosales en Huévar podría deslegitimar la territorialidad de Castilleja como centro reconocido en relación a la producción de tortas<sup>18</sup>. Los actos de celebración del centenario de la empresa y el uso de la imagen de Castilleja de la Cuesta como cuna de las tortas indicarían que no. Durante toda su existencia Inés Rosales hizo de la identificación con el nombre de Castilleja de la Cuesta una pieza central en la gestión de su imagen y en la promoción de sus tortas.

En 1993 el sector elaborador de tortas volvió a reducirse con el cierre de la fábrica de tortas de Ruperto de los Reyes. Se trataba del establecimiento más pequeño de los que aún funcionaban en Castilleja de la Cuesta. Según sus ex propietarios el cierre estuvo motivado por la imposibilidad de afrontar las imposiciones de las grandes cadenas de distribución y al encarecimiento de la mano de obra.

Poco quedaba del otrora importante sector de las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta, sólo la empresa de Andrés Gaviño, que cerró sus puertas en marzo de 1999, dos meses más tarde del fallecimiento de su fundador. Este hecho estuvo enmarcado por movilizaciones y protestas obreras, motivadas por los impagos a sus trabajadores en los 14 meses previos al cierre.

**Foto 3. Manifestación de trabajadores de la fábrica de tortas de Andrés Gaviño. Año 1999**



<sup>18</sup> Territorialidad entendida como el ejercicio de acciones de expresión, marcación, instauración y consolidación, protección y defensa, que dan sentido al territorio.

Al momento del cierre la empresa se encontraba en decadencia, así lo demuestra la radical reducción de su plantilla, que pasó de contar con 45 trabajadores en 1980 a sólo 14. Así recuerda uno de nuestros informantes las circunstancias del cierre:

*Por el despido teníamos derecho a un mes de sueldo, pero los hijos del dueño no nos querían pagar porque decían que no tenían dinero, que sólo iban a poder hacerlo si los dejábamos entrar a liquidar la empresa. Es por eso que fuimos todos y nos quedamos en la puerta de la fábrica ¿Qué iba a pasar si se llevaban las máquinas? Nunca me voy a olvidar de la tarde en la que llegó uno de los hijos y nos empezó a gritar ¡Que pelea, Dios mío!*

*¿Sabe lo qué pasaba? Ellos querían volver a abrir una nueva fábrica y empezar desde cero en un nuevo lugar (Ex trabajadora, 45 años)*

Finalmente, los trabajadores cobraron los salarios e indemnizaciones pendientes gracias a las reclamaciones judiciales. La reapertura de la empresa no se produjo hasta 2007, llevándose a cabo en el municipio aljarafeño de Espartinas.

Antes de pasar al próximo período destacar que en el obrador de Andrés Gaviño, al igual que en el de Inés Rosales, se terminó produciendo una deslocalización. Si bien la cuestión estuvo motivada por circunstancias diferentes, no puede obviarse que se trataba de los dos establecimientos productores más importantes de Castilleja, representando no sólo unas marcas prestigiosas, sino siendo ellos mismos referentes de peso que formaban parte de los discursos de identificación local.

Este período se cerró con la extinción del sector elaborador de tortas en Castilleja de la Cuesta; desaparición que se revertiría poco después con la apertura de tres nuevos obradores. Las circunstancias habían cambiado, pero la torta no había dejado de ser un referente de peso en los discursos de identificación local.

Así reflexiona sobre la retracción sufrida por el sector de la torta una de nuestras entrevistadas, destacando no sólo la dimensión económica del fenómeno, sino también el hecho de que se trata de uno de los más importantes referentes de los habitantes de Castilleja de la Cuesta:

- *No comprendo que cómo el ayuntamiento ha dejado ir este patrimonio de las manos. Es que la fama de Castilleja han sido las tortas siempre y ahora fíjese que no hay ni una fábrica siquiera. (...)*
- *¿Y qué es para usted lo que el ayuntamiento hubiera podido hacer?*
- *Lo que podía hacer es no haber dejado a las tortas irse de Castilleja. Darle terreno, haberla apoyado, haberla ayudado, que es un modo de vida para el pueblo (...) Dicen que Castilleja no tiene terreno, pero yo no sé... Lo mismo que yo piensa mucha gente del pueblo. (Ex trabajadora, 64 años)*

## **2.7. 2000-2010: EL RESURGIMIENTO DE LA TORTA DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA (DE LA TORTA COMO DELICATESSEN)**

El cierre de la fábrica de Andrés Gaviño marcó un punto de inflexión en el sector de la torta, ya que con su desaparición Castilleja de la Cuesta perdió el último establecimiento que se dedicaba a esta labor. Se trató de una circunstancia adversa, más allá de la dimensión estrictamente económica, si se considera que en

este pueblo, a lo largo de 80 años, se había desarrollado un proceso de especialización productiva centrado en dicha especialidad.

Siete meses después del cierre de la fábrica de Andrés Gaviño, a pocos metros del lugar donde funcionaba dicha empresa, se produjo la reapertura del establecimiento productor de tortas de la familia Prieto. Tal como en el período anterior, lo hizo en la sede de la panadería familiar, contratando a parte de la plantilla que había estado trabajando en la extinta fábrica.

**Foto 4. Fábrica de tortas Hermanos Prieto Gordillo (2014)**



Para estos años se había producido un cambio fundamental respecto de los inicios de la década de 1980, cuando el sector se vio sumergido en una fuerte crisis que lo llevó a la desaparición. A partir de la década de 1990 el mercado alimentario venía experimentando un cambio de gran relevancia en lo que respecta a las preferencias de los consumidores, que de manera creciente demanda de alimentos con reputación territorial, producidos en un contexto de respeto al medio ambiente y elaboración artesana. Se trata de aquellas producciones usualmente definidas como *auténticas* o con *alma*, atributo de diferenciación a través del cual se contraponen a los productos industriales y que ponen de manifiesto la participación de los fenómenos alimentarios en la construcción de las identificaciones colectivas. Producto de este proceso es el fuerte impulso que cobraron las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas, los productos de agricultura ecológica y los alimentos con una imagen artesana.

Consecuencia de la dinámica descrita es el cambio de contexto que propiciaría el resurgimiento de la producción de tortas en Castilleja. No en vano, el empresariado ha buscado constantemente dar una imagen de la torta como producto artesano, local, tradicional y sano. A lo largo del trabajo se ejemplificará el modo en que las empresas ponen de relieve los valores del trabajo artesano, de la vinculación con el



territorio y la raigambre histórica. Es este período se incorporaría en el discurso empresario la construcción de la imagen de la torta como producto sano:

*Tenemos un valor permanente que es la salubridad de los componentes con los que se elabora el producto. Siempre hemos contado con esa ventaja cuando aún no se había inventado el concepto de funcionalidad en el sector alimentario. Funcional significa que un producto está fabricado con ingredientes totalmente naturales y que tiene un valor por sí mismo reconocido por su idoneidad para la conservación de la salud. Por ejemplo el uso del aceite de oliva virgen extra que en nuestro caso nos ha acompañado desde hace cien años en la elaboración de las tortas de aceite. Eso hace que estemos posicionados en la parcela de la alimentación menos criticada. Siempre hemos sido sanos a pesar de vender dulces. Hemos tenido un producto funcional que ha estado continuamente en la línea de la mejora de la salud de nuestros consumidores y se han ido explotando esos valores porque el mercado ha ido sacando ese mensaje como si fuera algo nuevo. (Empresario, 65 años)*

Al presentar sus productos en su página web, Upita de los Reyes apela de una manera clara a los atributos de diferenciación de sus productos:

*Nuestros productos están hechos de forma artesanal, el secreto está en la calidad de sus materias primas: aceite de oliva de Jaén, miel de la campiña de Córdoba, vino del condado de Huelva, especies naturales... y en las recetas artesanas, que requieren más tiempo de elaboración que las industriales.*

*Ofrecemos productos típicos de la zona como: Torta de Aceite, Torta de Almendra, Torta de Polvorón, Torta de Chocolate, Cortadillo de cidra, Bizcochada, Pestiños, Empanadillas, Roscos fritos, Roscos de Manta, Magdalenas con y sin chocolate, Bizcochos, Pastas Sevillanas y Pastas de te.*

*(...)*

*Siempre nos hemos caracterizado por la calidad de nuestros productos, sin aditivos ni conservantes. Son dulces sanos y beneficiosos para la salud. Además la elaboración de muchos de ellos como: la Torta de Aceite y la Bizcochada es hecha a mano. No podemos olvidar el pestiño, ya que somos los únicos en el sector que conservamos esta peculiaridad. También son envueltos a mano, la torta de aceite y el cortadillo de cidra.*

*Disponemos de un servicio de venta al público directamente de fábrica en el despacho de calle Real. Próximamente también tendremos venta en fábrica. Nuestros productos están elaborados con personal autóctono de Castilleja siguiendo las recetas ancestrales y con manos de mujer.*

<http://upitadelosreyes.com/es-upita-de-los-reyes--s-l-nuestros-productos.html>

Otra de las características distintivas del actual período es la búsqueda de nuevos mercados, con especial énfasis en el exportador. Tan es así que actualmente los dos obradores de tortas de Castilleja de la Cuesta exportan sus productos con regularidad y están inmersas constante búsqueda de nuevos mercados. De hecho, en el caso de Prieto Gordillo, exporta parte de su producción desde 2004. Poco después comenzaría a hacerlo Upita de los Reyes.

Un año después de la apertura del obrador de Hermanos Prieto Gordillo, en el año 2000, se produjo la apertura de la confitería La Giralda en la calle Convento nº 13. En este caso su fundador es bisnieto de uno de los primeros empresarios del sector, Miguel Ruiz Zambrano. Una de las especialidades que se producen allí son las tortas de aceite, que el propietario de la confitería aprendió a elaborar durante su paso como trabajador en la fábrica de tortas de Pepe Rosales<sup>19</sup>.

<sup>19</sup> Tampoco se puede omitir que el padre del propietario de la confitería fue maestro de masas y encargado en el obrador de Andrés Gaviño.

Foto 5. Confitería La Giralda (2014)



Para esta época la fábrica Upita de los Reyes comienza a ejercer su actividad de manera formal. Sus propietarios son familiares de Ruperto de los Reyes de los Reyes (antiguo propietario del obrador de los Reyes), habiendo recibido su asesoramiento. Uno de los principales aspectos a destacar de la historia de esta empresa es que en 2005 trasladó las instalaciones productivas de su antigua ubicación en la calle Real (que pertenece a la denominada "Castilleja Vieja") a la calle Federico García Lorca (situada en la "Castilleja Nueva"). Esto quiebra un tipo de distribución espacial vigente desde el inicio del sector, en la que los establecimientos se ubicaban en el eje calle (Real) y en el eje Plaza (de Santiago).

El período se cierra con una imagen de la torta basada en una serie de atributos de diferenciación que son los que actualmente demanda buena parte del público consumidor, al que a su vez se asocia el poder de evocación de esta especialidad.

De todo este proceso ha emergido una imagen de la torta como delicatessen más que como producto presente en todas las mesas. Esta imagen resulta funcional para el actualmente menguado sector elaborador de tortas de Castilleja de la Cuesta, ya que refuerza la idea de especialidad artesana hecha con un esmero, calificativo que no se le atribuye a las producciones industriales.

### **3. PERIODIZACIÓN DEL SIAL DE LOS PRODUCTOS DEL MAR DE ISLA CRISTINA**

Tal como se ha planteado en el capítulo 3 el SIAL de los productos del mar es consustancial al proceso de construcción territorial de Isla Cristina. No podía ser de otro modo cuando la existencia de unas condiciones medioambientales, sociales y

económicas propicias que favorecieron el desarrollo de las actividades de pesca, marisqueo y acuicultura, que a su vez impulsó la creación del asentamiento permanente de pescadores y salazoneros que dio lugar a esta población.

El SIAL de los productos del mar es y ha sido no sólo uno de los principales responsables del PIB isleño, sino también un destacado generador de empleo. También resulta sumamente relevante su incidencia en el terreno de los procesos de identificación colectiva, de la constitución de una cultura gastronómica y de un amplio conjunto de saberes empíricos colectivos localizados.

La necesidad de analizar su incidencia del SIAL en los procesos de localización de la calidad específica asociada al territorio de los productos del mar de Isla Cristina hace indispensable la realización de un análisis histórico.

Existe una amplia bibliografía centrada en el sector pesquero, no sólo de Andalucía, sino también de la costa occidental de Huelva y de Isla Cristina, que aborda la cuestión desde vertientes entre las que destacan las de la antropología, la geografía y la economía. La diversidad de fuentes documentales y de estudios existentes permitirá realizar un análisis diacrónico basado en estas fuentes.

Los períodos en los que se divide la cronología propuesta son los siguientes:

- 500 a.C – 1720 d.C.: Antecedentes previos a la construcción del SIAL
- 1720-1799: Los primeros pasos del SIAL
- 1800-1869: Inicio de una gestión local
- 1870-1899: Modernización de la flota, intensificación del esfuerzo pesquero y diversificación del sector transformador
- 1900-1925: Los años de oro del SIAL
- 1926-1935: Los años del estancamiento
- 1936-1959: Un crecimiento extensivo sobre bases tecnológicas muy frágiles
- 1960-1977: Cambio del modelo pesquero y transformador
- 1978-1996: Cierre de los caladeros exteriores y avance hacia las especies de mesa
- 1997-2010. Impulso al protagonismo de los actores del SIAL y a la diversificación productiva

### 3.1. 500 A.C – 1720 D.C.: ANTECEDENTES PREVIOS AL SIAL (EL MUNDO DE LA MAR ENTRE LA ANTIGÜEDAD Y LA EDAD MODERNA)

En este primer período de la cronología propuesta se dará cuenta de la trayectoria de la costa occidental onubense en lo que respecta a las actividades pesqueras y de transformación de sus capturas desde mucho antes de la fundación de Isla Cristina. De este modo se pretende desmitificar las posturas que sostienen que la pesca de la sardina era casi desconocida hasta la llegada en las primeras décadas del siglo XVIII de los pescadores y mercaderes de salados catalanes<sup>20</sup>. Claro ejemplo de dicha idealización es la siguiente afirmación de Jou Andreu:

*En general la presencia de los pescadores catalanes en las costas de la Baja Andalucía y el Sur de Portugal fue bien acogida, ya que su zona de influencia –la pesca de la sardina- hasta que ellos llegaron, era prácticamente desconocida o había sido abandonada. Su ejemplo fue rápidamente imitado por los naturales de aquellas costas, proporcionando trabajo y ocupación a un buen número de personas. (Jou Andreu, 1995:13)<sup>21</sup>*

Cáceres Feria manifiesta su desacuerdo con las posturas que les asignan a los pescadores catalanes y levantinos el papel de introductores de la pesca y transformación de la sardina en las costas andaluzas en el siglo XVIII:

*No son ciertas las teorías de algunos historiadores catalanes que afirman que fueron los pescadores levantinos los que introdujeron las técnicas para la pesca de la sardina en las costas andaluzas. Aquí, las sardinias se pescaban y salaban desde tiempos inmemoriales. Lo que sí es verdad es que la llegada de estos pescadores dio un vuelco radical a esta actividad, al introducir nuevos artes de pesca y, sobre todo, al ampliar los mercados de estos productos a toda la costa mediterránea española." (Cáceres Feria, 2002:59)*

La prolongada extensión de esta primera fase ha llevado a subdividirla en tres etapas, que se corresponden con el mundo antiguo, el período andalusí y la edad moderna.

#### 3.1.1. La industria salazonera en el mundo antiguo (Siglos IV a.C – V d.C.)

Si bien la fundación de Isla Cristina está asociada a la llegada de pescadores y comerciantes de salazones procedentes de Cataluña y Valencia en el siglo XVIII, no debe omitirse que ya en el siglo IV a.C. el golfo de Cádiz fue el escenario de un importante SIAL de los productos del mar, basado en la pesca y en la producción de salazones, salsas saladas y, en menor medida, tintes.

<sup>20</sup> Tradicionalmente se ha atribuido a los pescadores catalanes y valencianos la introducción en el litoral onubense de nuevos modelos de gestión económica de la pesca, caracterizados por una mayor capitalización y por la utilización de artes más rentables. La historiografía apenas ha contemplado la probabilidad de una evolución local hacia formas económicas modernas; sólo parecía posible el cambio por la irrupción de las ideas, materiales y capitales llegados desde el Levante español.

<sup>21</sup> Ante la vastedad de las fuentes que ponen de manifiesto el desarrollo de la actividad pesquera y de transformación de sus productos en la costa occidental de Huelva a lo largo de toda su historia, sólo podemos suponer que esta afirmación de Jou Andreu tiene un claro fondo ideológico.

Las evidencias arqueológicas más antiguas relacionadas con la instalación de establecimientos especializados en la transformación de las capturas pesqueras en el litoral onubense datan del siglo IV a.C., según atestiguan los restos de las factorías salazoneras de La Tiñosa (Lepe) y Aljaraque (Fernández y Deamos, 1978; Campos et al., 1999; García Vargas y Ferrer Albelda, 2001). La introducción de este sector económico en momentos prerromanos ha sido una de las grandes aportaciones de la influencia púnico-cartaginesa en el Mediterráneo.

Los datos aportados por los trabajos de prospección de los yacimientos arqueológicos del litoral onubense permiten afirmar que durante el período romano hubo un relanzamiento de las factorías pesqueras desde mediados del siglo III d.C., perdurando en la mayoría de los casos hasta el siglo V d.C.<sup>22</sup>

La propuesta de catalogación de los yacimientos atribuibles a factorías de salazón en la costa meridional de la península ibérica y septentrional de Marruecos publicada por Darío Bernal en 2006<sup>23</sup> muestra la territorialización de esta actividad. Dicho estudio contabiliza 75 establecimientos repartidos del siguiente modo: 22 en el Algarve, 16 en la costa onubense, 12 en la provincia de Cádiz, 11 en la costa de Málaga, 2 en la de Granada, 4 en la de Almería y 8 en *Tingitana*<sup>24</sup>.

Los trabajos arqueológicos desarrollados por Campos, Macías y Vidal en los años 90 han permitido profundizar en el conocimiento de las factorías ubicadas en las costas de Huelva. Dichas instalaciones productivas deben contextualizarse en relación al marco espacial del golfo de Cádiz y el Algarve, donde la concentración era notable, poniendo de manifiesto la unidad económica y el proceso de territorialización de la producción que tuvo como escenario esta área. Dicha cuestión está relacionada con el potencial de la zona para el desarrollo de las actividades pesqueras y salazoneras y con la relevancia del consumo de salazones de pescado en la antigüedad, hábito alimentario vigente en Europa hasta entrado el siglo XX.

Durante el período de auge del sector salazonero en época romana se erigió una factoría salazonera en La Viña (Isla Cristina). Este paraje se encuentra en las marismas de la ría Carreras, muy próximo a la línea de Costa, a la altura de La Redondela. La confirmación de la actividad de este núcleo la brindan su situación en el litoral, la abundante aparición de material anfórico y los restos de piletas. La

---

<sup>22</sup> Ya en época romana se señala la existencia de establecimientos salazoneros en las costas francesas, en la península itálica y en la ribera mediterránea africana. De todos modos, Campos et al. (1999:203) afirman que los mismos eran poco numerosos en comparación con los detectados en relación con el Círculo del Estrecho.

<sup>23</sup> Citada en García y Bernal (2009:151)

<sup>24</sup> La Península Tingitana (de Tingis, nombre romano de Tánger) se encuentra en el Norte del actual Marruecos, está bañada por el Atlántico al Oeste, el Mediterráneo al Este y el Estrecho de Gibraltar al Norte, formando así la avanzadilla más septentrional del continente africano en dirección a Europa.

datación de la cerámica allí hallada permite establecer una cronología que iría desde fines del siglo III d.C., a mediados del siglo V d.C., coincidiendo con la época de apogeo de estos establecimientos costeros.

En los términos vecinos al de Isla Cristina también se han hallado enclaves en los que funcionaron factorías salazoneras romanas. Tal es el caso de los sitios descubiertos en la punta del Moral (Ayamonte) y El Terrón (Lepe).

Las factorías (*cetariae*) del litoral onubense se especializaron en la elaboración de salazones sólidas de pescado (*salsamenta*), salsas saladas de pescado y púrpura.

La arqueoictiología amplió el conocimiento de las materias primas, añadiendo numerosas de especies a los escómbridos mencionados en los textos clásicos: atún rojo (*Thunnus thynnus*), bonito (*Sarda sarda*) y caballa (*Scomber scombrus*). Los restos asociados a las factorías indican una especialización en los moluscos y pescados de pequeño tamaño, aunque ocasionalmente pudieron salarse pescados de tamaño mayor. El empleo de pescados de alto precio poco apropiados para la salazón por su escaso contenido de grasas, llevan a plantear la existencia de *"...planteamientos culturales que, entonces como hoy, asociaban lo lejano y exótico con el refinamiento gastronómico (Fernández-Armesto, 2004, 179), lo que, por cierto, acababa afectando a tipos de pescado de carne blanca como la corvina o el pargo del Atlántico cuya salazón fue también demandada (García y Ferrer, 2006)."* (García y Bernal, 2009:135). En cuanto a los moluscos, los análisis arqueológicos indican el aprovechamiento de múrices (*Murex brandaris*)<sup>25</sup>, navajas (*Solen marginatus*) y almendras de mar (*Glycymeris glycymeris*).

Una vez conseguida la materia prima, el pescado se limpiaba y cortaba, siendo fundamental en esta operación el agua dulce. La salazón se elaboraba despojando al pescado de la cabeza, aletas, sangre y vísceras. Los trozos de carne se introducían después en piletas con capas alternas de sal, y al cabo de unos veinte días estaban listos para ser almacenados en ánforas y comercializados.

El importante volumen de sal que requería la actividad salazonera se obtenía localmente. La excavación realizada en 1997 en la factoría ubicada en El Terrón (Lepe) confirma que estas instalaciones se complementaban con salinas.

Tal como se ha indicado, las factorías litorales también se dedicaban a la producción de salsas saladas de pescado, aderezos muy apreciados en la época, empleando escómbridos (caballas) mezclados con vísceras, pequeños peces completos, moluscos, sal y diversos condimentos. Estas salsas saladas,

<sup>25</sup> Los múrices son conocidos localmente como cañadillas. Se han hallado abundantes restos de ejemplares de múrices enteros, sin la fractura que indica su empleo por parte de la industria tintorera.

enumeradas en orden descendente en función de su calidad, eran, el *garum*, *gáros* o *gáron*, el *liquamen*, el *[h]allec* y la *muria* (García y Bernal, 2009:136)

Una vez elaboradas, las salazones sólidas de pescado y las salsas se envasaban en ánforas, que se rotulaban indicando las variedades de pescado utilizadas, su origen geográfico y la calidad y solera del producto<sup>26</sup>. Interesa detenerse en esta cuestión porque muestra la atención que se le prestaba a la calidad específica asociada al territorio y a su connotación gastronómica. Sirve de ejemplo el *titulus* descubierto en un cuello de ánfora procedente del Pecio Gandolfo (Almería), datado entre finales del siglo I y principios del siglo II d.C., donde figura la siguiente inscripción:

*Co(r)dula Port(uensis) Lix(itana) vet(us)/ Excel(lens)/ Summ(arum?)/ Annorum trium*  
 –según B. Liou y E. Rodríguez Almeida–, restituible como: “atunes jóvenes del puerto de Lixus, envejecidos, de gran calidad y tres años de solera” (Arévalo, Bernal y Torremocha, 2004, 250-251). [En García y Bernal, 2009:137]

El tercer producto explotado en algunas factorías salazoneras onubenses fue la púrpura, que era uno de los colorantes más estimados en la Antigüedad. La púrpura se obtenía de moluscos marinos, pertenecientes a la familia del murex y la púrpura, siendo un artículo de lujo de gran valor económico y simbólico empleado para teñir prendas de uso reservado a la aristocracia<sup>27</sup>. Su elaboración la atestiguan los depósitos de múrices (cañadillas) encontrados en El Eucaliptal (Punta Umbría)<sup>28</sup>.

La exportación de los productos de las factorías se realizaba a través del puerto de *Onoba*, a donde llegarían en pequeños barcos. Una vez en puerto las mercancías eran pesadas y certificadas por los *ponderatores*, siendo luego almacenadas en depósitos a la espera de su embarque. Otra parte de la producción se destinaría a la zona minera del interior.

Recientes estudios basados en el análisis de restos de salazones, indican la existencia de redes comerciales que llegaban incluso al norte de Europa:

*El estornino es la segunda especie en importancia dentro de la familia de los escómbridos. Además de los hallazgos citados en ánforas de procedencia submarina, los restos de esta caballa de aguas templadas (llamada también verdel o caballa del sur), aparecen por distintas zonas de Europa noroccidental (Van Neer y Ervynck, 2004).*

<sup>26</sup> En lo que respecta a la solera del producto plantear que, gastronómicamente hablando, se considera que las conservas de pescados azules evolucionan y se afinan con el paso de los años. Por tal razón actualmente se realizan catas verticales (de añada) de conservas. En Francia y España existen conserveras que datan el año de elaboración de sus productos, al igual que lo hace el sector vinícola.

<sup>27</sup> Pilar Fernández Uriel (2010), autora de un excelente trabajo sobre el púrpura, explica que la púrpura por su elevado coste y sus atractivos y variadas tonalidades cromáticas llegó a ser un símbolo de poder, un signo externo de riqueza que gradualmente se identificó con los poderosos y, en el caso de Roma con el poder imperial. Prohibido para los plebeyos permaneció, siempre, al servicio de las clases pudientes, príncipes terrenales o espirituales, quienes lo utilizaron a su favor, como agente propagandístico de su rango. El simbolismo del púrpura está presente incluso en la iglesia católica, como lo ponen de manifiesto el empleo de sotanas de dicho color por parte de los obispos y arzobispos y la denominación de purpurados a la figura de los cardenales.

<sup>28</sup> En este yacimiento se hallaron importantes cantidades de múrices partidos, lo que demuestra que se empleaban para la elaboración de tintes, ya que cuando su uso era alimentario las conchas no se fracturaban, sino que se dejaban enteras.

*Así, en conexión bien con recipientes locales bien con ánforas cuyo tipo aún desconocemos (vid. infra), sabemos de hallazgos en Nijmegen y Velsen (Holanda), así como en Winchester Palace (Reino Unido) –Locker, inédito– además de los restos que refiere Ehmig (2003). Idéntica argumentación se aplica a los más de 23 registros de estorninos en Europa no asociados con ánforas o contenedores –dos alemanes, dos británicos, tres holandeses, cuatro belgas y doce suizos lo que de alguna manera indica intensidad del comercio romano en diferentes regiones– (Van Neer y Ervynck, 2004). Todos estos hallazgos se reparten entre finales del siglo I d.C. y el siglo II d.C. La dispersión y la variedad de contextos en los que se documentan indican que se trataba de elementos alimentarios relativamente asequibles, al menos durante el lapso temporal considerado. (García y Bernal, 2009:142)*

Puede afirmarse que el complejo pesquero-salazonero que funcionó en la antigüedad fue un claro ejemplo de SIAL. Así lo demostrarían el desarrollo de redes de establecimientos productores basados en un conjunto de saberes empíricos controlado socialmente y acumulado históricamente, la existencia de sinergias con otros sectores (fabricación de ánforas para el almacenamiento y el transporte, construcción de piletas de salazón y otras infraestructuras específicas, puesta en marcha de explotaciones salineras), el desarrollo de redes comerciales, etc.

La caída de Roma y la llegada de los pueblos germanos, caracterizados por su bajo nivel de consumo de pescado, supuso un enfriamiento de las actividades pesqueras y salazoneras. A lo largo de esos años la pesca se mantuvo en las comunidades costeras, reducida a una actividad de subsistencia.

### **3.1.2. La pesca y las salazones en Al-Andalus (S VIII-S XIII)**

La llegada de los árabes a la península supuso una nueva etapa de prosperidad en la pesca marítima andaluza, siendo muchas las referencias escritas "...sobre la riqueza pesquera de esta costa (onubense) y la exportación de sus productos, una vez salados, hacia Córdoba y Sevilla" (García del Hoyo, 1995).

Las pesquerías más importantes durante el período andalusí fueron la del atún con almadraba (técnica preexistente perfeccionada durante esta época) y la de la sardina con jábega<sup>29</sup>. Prueba de la importancia de estas actividades es el hecho de que las dos palabras que definen estas artes de pesca son de origen árabe: *madraba* (lugar donde se golpea) y *sabaka* (red).

### **3.1.3. Actividad pesquera y transformación de las capturas durante la Edad Moderna (S XIII- XVIII)**

La expulsión de los árabes le permitió a la corona de Castilla acceder al litoral suratlántico y a sus recursos. No se trataba de una cuestión menor cuando el consumo de salazones de pescado seguía ocupando una posición fundamental en la dieta de las clases populares. Es en este contexto que a fines del siglo XIII la

<sup>29</sup> La jábega era un arte playero, formado por una gran red en forma de copo que se calaba dejando un extremo en tierra, dando un cerco y jalando luego los dos extremos desde la playa



corona Castellana cedió por motivos estratégicos las villas de la ría de Huelva y otros puntos de la costa de la provincia a varias casas nobiliarias, que impulsaron la recuperación de las actividades marítimas y las exportaciones pesqueras.

Uno de los acontecimientos más relevantes del período fue el privilegio de pescar atunes desde Tarifa hasta Ayamonte que el rey Sancho IV (el Bravo) le habría otorgado en 1294 a Alonso Pérez de Guzmán (el Bueno)<sup>30</sup> y a sus descendientes, la Casa Ducal de Medina Sidonia; que monopolizó la captura de los atunes con almadraba hasta comienzos del siglo XIX. Ello supuso la primacía del litoral gaditano frente al onubense, debido a la preferencia del ducado por instalar las almadrabas en Conil, Zahara y otros puntos entre Cádiz y el estrecho de Gibraltar.

En estos años, la prosperidad del litoral onubense vendría de la mano de la pesca de bajura, en concreto de la pesca y salazón de sardina. Su captura continuó realizándose con jábegas y prueba de su importancia era la existencia de impuestos específicos como los del *millar de la sardina*, *lavar de la sardina* y *los humeros* (Ladero, 1992:114).

A fines del siglo XV la relevancia de la actividad pesquera también era notoria en otros puntos de la costa onubense. Así lo ejemplifican los datos de la tasación del señorío de Ayamonte efectuada en 1498, donde puede constatarse que la renta del pescado superaba a los de las otras rentas de la localidad (Carriazo Rubio, 2001:45-46).

Antes de finalizar la primera mitad del siglo XVI el auge de la pesca motivó el crecimiento hacia el sur del puerto de Ayamonte y la conformación del barrio de la Ribera, donde se alzaron los astilleros. También se desarrollaban actividades de transformación, tal como lo recogen las Ordenanzas de la Ribera de Ayamonte del año 1552, donde se grava el ahumado de las sardinas (Carriazo Rubio, 2011:59).

Aunque no exista información detallada de los volúmenes de sardinas capturadas, puede inferirse su importancia, ya que además de abastecer la demanda local permitían exportar excedentes a través de una vía terrestre hacia el interior de la provincia<sup>31</sup> y de otra marítima. Durante los siglos XVI y XVII, antes de la presencia

---

<sup>30</sup> Florido del Corral explica que no existen constancias documentales que confirmen dicha fecha, por lo que la califica como una "tradición memorialística" ya que "... la casa Ducal de Medina Sidonia, que sabiamente había mantenido sin soporte documental durante siglos, que en 1294 el rey de Castilla D. Sancho IV (El Bravo) otorgó el privilegio a D. Alonso I Pérez de Guzmán, y a sus descendientes, de pescar atunes "desde Odiana, fasta toda la costa del Regno de Granada"" Florido del Corral (2006:195). De hecho, la primera referencia de renovación del privilegio data de 1444.

<sup>31</sup> En cuanto al comercio, plantear que "...parte de la pesca obtenida por los barcos onubenses se transportaba y se vendía en el interior. Las villas de Niebla y Trigueros eran clientes habituales, así como Beas y Rociana. Sanlúcar de Barrameda compraba las sardinas en Huelva y aunque no tenemos documentos al respecto, Sevilla debía ser uno de los puntos de venta más importantes" (Navarro Sainz, 1988:331).

masiva de catalanes y valencianos, la sardina ahumada ya se exportaba hacia el litoral mediterráneo andaluz, murciano, valenciano, catalán y cantábrico, llegando incluso al archipiélago canario y Portugal.

La relevancia de la flota pesquera, la transformación de las capturas de sardinas, la creciente actividad de los astilleros locales entre los siglos XVI y XVIII, la existencia de explotaciones salineras y de redes comerciales, así como el vasto conjunto de saberes de base empírica y carácter colectivo necesarios para su desarrollo, realidades a las que se añade la presencia de un abanico de cargos públicos relacionados con el control del sector pesquero<sup>32</sup>, ponen de manifiesto la existencia de un complejo sistema de producción, transformación y comercio alimentario, donde las complementariedades horizontales eran evidentes. Todo esto pone de manifiesto la relevancia del sector pesquero en esta zona, permitiendo plantear la existencia de un SIAL centrado en la pesca y transformación de las capturas locales de sardina y atún que se fue conformando desde principios de la Edad Moderna.

### **3.2. 1720-1799: LOS PRIMEROS PASOS DEL SIAL (DE LA INSTALACIÓN DE LOS PESCADORES Y FOMENTADORES CATALANES EN UNA ISLA DESIERTA A LA FUNDACIÓN DE UNA POBLACIÓN MARINERA)**

La instalación a esta zona de las compañías catalanas y valencianas para explotar los recursos pesqueros locales marca el inicio propiamente dicho del SIAL de los productos del mar de Isla Cristina, en tanto que, salvo durante el período romano, la zona de la costa que actualmente corresponde al término isleño no había albergado poblaciones humanas permanentes ni actividades de transformación de las capturas pesqueras.

La actividad pesquera y de transformación de sus capturas en las costas del litoral onubense y algarvijo experimentó un salto cualitativo y cuantitativo en el siglo XVIII, con la llegada de pescadores, productores de salazones y mercaderes catalanes y valencianos. La llegada de este grupo marcaría el origen de la población de Isla Cristina en 1756, cuestión que ya fue planteada en el capítulo 3.

El inicio de las travesías regulares de los pescadores, salazoneros y mercaderes de salados catalanes y valencianos a las costas de Huelva y del Algarve data de principios de la década de 1720. Esta situación debe contextualizarse dentro del proceso de expansión del sector pesquero catalán iniciado en el siglo XVIII, que

<sup>32</sup> A partir del siglo XVI se puede constatar en el Ayuntamiento de Ayamonte la existencia de toda una serie de cargos públicos vinculados al sector pesquero. Sobresale el del *alcalde de la mar*, cargo municipal del que se tienen constancias entre los años 1549 y 1694, y que tenía competencias en todos los asuntos referidos a las pesquerías, embarcaciones y navegación en general del puerto de Ayamonte. También deben mencionarse a quienes se encargaban de fiscalizar el pago de rentas, de contabilizar el pescado descargado y vendido en el puerto local y de controlar el lavado y acondicionamiento de los pescados en serones de esparto (González Díaz, 2011: 70-74)

encuentra sus raíces en el incremento de la demanda de pescado en salazón en Valencia y Cataluña, circunstancia potenciada por la ruptura de relaciones comerciales con Inglaterra<sup>33</sup>, que había sido hasta ese entonces la principal proveedora de este alimento básico. El vacío dejado por los ingleses fue rápidamente cubierto por los pescadores y mercaderes de salados catalanes, que se expandieron en primer término hacia las costas atlánticas del Algarve y de Andalucía y posteriormente a las de Galicia.

Uno de los principales rasgos distintivos de la expansión catalana radica en que no fue protagonizada solamente por el sector pesquero, sino también por el de los salazoneros y el de los comerciantes. Todos ellos fueron responsables de importantes innovaciones que favorecieron un notorio aumento de la productividad, la integración de las producciones de salazón en circuitos comerciales más amplios y la reorganización de las relaciones sociales de producción.

En el caso de los pescadores catalanes, destaca su papel como introductores del arte de arrastre conocido como *bou*. El *bou* consistía en una red de malla fina y profundamente calada que era arrastrada desde cada uno de sus extremos por una pareja de las embarcaciones conocidas como *laúdes*<sup>34</sup>. Este arte fue objeto de críticas y prohibiciones en los distintos sitios donde se llegó a utilizar<sup>35</sup>. Las férreas limitaciones de la administración al ejercicio de esta práctica en Cataluña van de la mano con la expansión del sector pesquero catalán a lo largo de las costas españolas, mediterráneas y atlánticas<sup>36</sup>. Tampoco se puede plantear que el *bou* hegemonizara el sector pesquero de los sitios donde faenaba la flota catalana, ya que coexistió con otros artes más tradicionales como la *jábega*.

López Márquez (2006) sostiene que las críticas y denuncias de los actores locales respecto del empleo del *bou* se basaban en la defensa de intereses sectoriales. Este autor plantea que si se compara la presión extractiva del *bou* en aquellos años sería

---

<sup>33</sup> España e Inglaterra rompieron relaciones comerciales a consecuencia de la Guerra del Asiento, conflicto bélico que duró de 1739 a 1748, en el que se enfrentaron España e Inglaterra, siendo su principal escenario el área del Caribe. Destacar que previamente, tras la firma del tratado de Utrecht en el 1713 Inglaterra se consolidó como potencia dominante en el comercio del bacalao y otros pescados en salazón. Una de las consecuencias directas de estos tratados de paz fue la crisis de las tradicionales pesquerías vascas de bacalao y ballena ante la pérdida de caladeros en Terranova. Desde aquel entonces el bacalao pasó a ser un artículo de importación.

<sup>34</sup> El *laúd* era una embarcación pesquera pequeña, larga y angosta típica del Mediterráneo, de un palo con vela latina, botolón con un foque y una mesana a popa.

<sup>35</sup> El empleo del *bou* movilizó una ola de denuncias del sector pesquero local, de diversos intelectuales y de los propios ayuntamientos. Sólo por mencionar algunos ejemplos, citar la célebre "*Memoria sobre la decadencia de la pesca en las costas de Andalucía, y modo de repararla*", discurso presentado por el onubense Manuel Martínez de Mora en la Real Sociedad Patriótica de Sevilla en 1779, donde culpa al *bou* no sólo de acabar con la sardinas y otras especies en las aguas locales, sino también de alterar sus hábitats. A finales del siglo XVIII los marineros ayamontinos realizaron diversas protestas por el empleo en sus aguas de dicho arte de pesca. Las denuncias siguieron en la primera mitad del siglo XIX.

<sup>36</sup> Martínez Shaw (1988:325)

insignificante respecto de la ejercida por la pesca de arrastre en el siglo XX, lo cual pondría en tela de juicio las imágenes de devastación planteadas en las denuncias:

*Para interpretar las exageradas conclusiones de Barcia y Miravent (respecto del impacto generado por el empleo del bou) convendría tener presente la competencia que, según ellos, supondrían las artes de arrastre frente a la industria de salazón, siendo Isla Cristina un enclave exclusivamente dedicado a esta actividad. Es muy probable que consideraran que se reduciría el consumo de salazones al estar los mercados mejor abastecidos de pescado fresco. (López Márquez, 2006:104)*

El bou constituye el hito inicial en la introducción de la pesca de arrastre en la zona, modalidad que en el siglo XX pasaría a tener una importancia crucial.

Un sistema orientado a la producción y comercialización de pescado en salazón a gran escala requería el empleo de métodos de transformación sumamente productivos que favorecieran la maximización de las ganancias. Los fomentadores catalanes perfeccionaron el antiguo procedimiento de salazón conocido como *salpresado*, esencial para la expansión de las pesquerías catalanas, que es descrito detalladamente por el geógrafo y naturalista gallego José Cornide:

*Preparan los catalanes su sardina, colocándola en montones, luego que llegan al almacén; y echando sobre quatro millares como una fanega y cuarto de sal, las revuelven violentamente para que se mezcle e incorpore; y poniéndola sin orden en las barricas (a donde la mantienen por espacio de quinze días) destila buena cantidad de salmuera que suelen vender a los gallegos. Sacandola al cabo de este tiempo, y ensartándola por las cabezas en unas varitas delgadas, la lavan en agua del mar y la pasan a las barricas en que debe transportarse, estirándola cuidadosamente. Hecho lo cual la ponen en la prensa (llamada el muerto) compuesta de una serie de palancas, que apoyadas y fixas en tierra por una punta y cargadas por la otra, hacen con cada barricada el mismo oficio que una viga de lagar, prensándola, y estrujándola de tal suerte que la dejan seca, y sin substancia como si no hubiera otro objeto que el extraerle la grasa. (Cornide, 1774:146-147<sup>37</sup>. Citado en Martínez Shaw, 1988:326).*

El salpresado permitía elaborar un alimento con mayor vida útil y obtener un subproducto de elevado valor económico: la grasa residual, que podía alcanzar un precio de alrededor de la mitad del de la propia sardina. Si bien el salpresado no fue un método creado por los catalanes<sup>38</sup>, puede afirmarse que ellos lo introdujeron en este territorio, ya que según la documentación disponible, la mayor parte de los embarques de sardinas que se exportaban desde Huelva y Ayamonte hasta aquel entonces se procesaban a través del ahumado. A finales del siglo XVIII el salpresado se perfeccionó al añadirsele el *escochado* (eliminación de la cabeza y vísceras de los peces), reduciendo el empleo de sal.

La demanda de salazones de Cataluña y Valencia era superior a la capacidad de la flota pesquera catalana que faenaba en las aguas de la costa occidental de Huelva,

<sup>37</sup> Cornide de Saavedra, José: Memoria sobre la pesca de la sardina en las costas de Galicia (1774)

<sup>38</sup> Destacar que los romanos ya habían aplicado este método de salazón a distintos productos. Ya en tiempos más modernos el salpresado también se aplicó a la sardina en Cantabria. La descripción del mismo realizada por Ortega Valcárcel (1996:128), coincide casi absolutamente con la que formula Cornide (1774), lo cual pone de manifiesto que el salpresado no fue utilizado con exclusividad por los fomentadores catalanes.

lo cual impulsó a los fomentadores a hegemonizar la compra del pescado fresco e incluso a contratar a pescadores locales, a los que les suministraban barcas, redes y otros aparejos. Este hecho produjo un cambio sustancial en la organización y en las relaciones laborales al interior del sector pesquero local.

Al principio la actividad de los pescadores y fomentadores catalanes fue estacional, coincidiendo con la temporada de la sardina en los meses de verano y extendiéndose hasta noviembre, cuando regresaban a Cataluña transportando sus cargamentos de sardinas saladas. Ejercían su actividad en pequeños establecimientos precarios levantados a pie de playa, emplazados entre Monte Gordo (Portugal) y el espacio comprendido entre el caño de la Mojarra y la barra de la Tuta (zona de marismas ubicada entre las actuales Isla Canela e Isla Cristina).

Tal como ya se planteó en el capítulo 3, el comercio de las salazones elaboradas por los fomentadores catalanes dio lugar a una compleja red de intercambios a través de la cual la flota mercante catalana transportaba los principales artículos de exportación de dicha zona a Cádiz (desde donde se expedían a América), para luego continuar hasta las costas de Huelva y el Algarve, donde producían salazones de pescado cuyo destino final eran los puertos valencianos y catalanes.

La expansión del sector pesquero catalán generó una red de producción y comercio que comprendía la pesca de arrastre, la salazón de las capturas y su exportación a Valencia y Cataluña (Martínez Shaw, 1988:337). Martínez Shaw (1988) afirma que la presencia catalana fuera de sus límites regionales alteró la organización tradicional de la pesca, originando un proceso de transformaciones que se desarrolló en un clima conflictivo. La llegada de los pescadores y fomentadores catalanes fue un poderoso revulsivo por su introducción de nuevas artes pesqueras y métodos de salazón y por los cambios que impulsaron a nivel local<sup>39</sup>.

El 1 de noviembre de 1755, a raíz del terremoto de Lisboa, las costas del golfo de Cádiz fueron arrasadas por un maremoto que produjo incontables víctimas y que destruyó las precarias instalaciones de los pescadores y fomentadores catalanes. Dicha circunstancia motivó que en la siguiente temporada pesquera fundaran un asentamiento permanente en una isla baja y arenosa ubicada a la izquierda del delta del Guadiana, que al poco tiempo pasó a ser conocido como La Higuera<sup>40</sup>.

---

<sup>39</sup> Un claro ejemplo de los cambios generados en el sector pesquero ante la competencia de los catalanes y valencianos fue la creación de la *Compañía Sardinera de Ayamonte* en 1751 (González Díaz, 2011:147) y el enorme incremento de la marinería en buena parte de pueblos como Lepe, Cartaya y Ayamonte (González Escobar, 1988:44).

<sup>40</sup> El primitivo nombre de este sitio era de *Vaciatalegas* o *Vacia Talegas*; posiblemente el desconocimiento de dicho topónimo por parte de los recién llegados catalanes fue el que los llevó a rebautizar a la isla como La Higuera. Para más referencias sobre este nombre ver Sánchez Reguart (1791:67) y Mira Toscano y Villegas Martín (2003 y 2009)

Todo indica que dos fueron las motivaciones para seleccionar este emplazamiento: por un lado la necesidad de contar con un sitio protegido para fondear las embarcaciones y que estuviera próximo a puntos de interés comercial como Ayamonte y La Redondela. Por el otro, era conveniente dar con un lugar donde las compañías catalanas no se vieran sometidas a presiones señoriales o municipales (la condición de isla de este paraje la colocaba bajo la jurisdicción de la Corona)<sup>41</sup>.

Un documento que provee de invaluable información respecto del sector de la mar en La Higuera poco después de su fundación es el discurso pronunciado en 1776 por Juan Manuel de Oyarvide en la Real Sociedad Patriótica de Sevilla, conocido como *Discurso de las Pesquerías*. Oyarvide traza un cuadro de los trabajadores de la mar que ejercían su actividad en La Higuera, dando una idea de la magnitud del naciente SIAL<sup>42</sup>. Dicha fuente informa que 1.248 marineros tripulaban los 34 barcos pesqueros<sup>43</sup> que abastecían a las salazoneras locales, donde trabajaban 808 personas, entre trabajadores, socios y patrones. Finalmente, indicar la existencia de otros 481 marineros, que tripulaban los javeques que distribuían la producción.

**Tabla 10. Trabajadores del sector de la mar en la higuera (1776)**

| CATEGORÍA PROFESIONAL                 | NÚMERO       | SECTOR         |
|---------------------------------------|--------------|----------------|
| Marineros de barcas pesqueras         | 1.248        | Pesca          |
| Trabajadores de factorías salazoneras | 507          | Transformación |
| Socios de factorías salazoneras       | 226          | Transformación |
| Patrones de factorías salazoneras     | 75           | Transformación |
| Marineros de javeques grandes         | 331          | Distribución   |
| Marineros de javeques menores         | 150          | Distribución   |
| <b>TOTAL DE TRABAJADORES</b>          | <b>2.537</b> |                |

Fuente: Oyarvide (1776)

En fechas tan tempranas de la historia isleña como los últimos años de la década de 1780 ya existían instituciones locales que agrupaban a los pescadores para proteger sus intereses<sup>44</sup>. Se trata del Gremio de Mareantes, organización en la que recaía la acción social sobre el sector pesquero. Su creación muestra el arraigo local alcanzado por la actividad pesquera y el debilitamiento de los lazos con Cataluña y Levante. La vida de esta organización se prolongó durante casi un siglo.

<sup>41</sup> Más allá de lo que dispusiera la normativa de la época, el primer siglo de vida de Isla Cristina fue pródigo en conflictos no sólo con los Ayuntamientos vecinos de Lepe y La Redondela, sino también con el Marquesado de Astorga (Gozálvez Escobar, 1988:12)

<sup>42</sup> El Discurso de las Pesquerías brinda una aproximación parcial de la dimensión del SIAL, al no incluir a los trabajadores que se dedicaban al mantenimiento de las barcas, rederos, toneleros, carreteros y otros sectores consustanciales al ejercicio de las actividades de pesca, transformación y comercialización de sus capturas.

<sup>43</sup> Tal era la demanda de pescado que, además de barcos de la propia Higuera, también faenaban aquí otros procedentes de La Redondela, Lepe, Málaga y Portugal.

<sup>44</sup> Es pertinente dar cuenta de esta situación porque estas formas de asociacionismo tienen una estrecha relación con la gestión del terroir. Previamente a la constitución de Gremio de Mareantes local, el sector pesquero con base en La Higuera adscribía a los gremios de mareantes de Mataró, Torredembarra y Canet de Mar. Destacar que en la vecina Ayamonte ya existía una organización de este tipo. (López Márquez, 2006:209).

Con la finalización del siglo XVIII y la entrada del XIX se abría un período signado por una drástica disminución de las capturas sardineras, que contribuyó al retiro de buena parte de las compañías catalanas y valencianas instaladas en esta zona. De aquí en adelante el SIAL pasaría a responder a los intereses de los actores locales.

### 3.3. 1800-1869: INICIO DE UNA GESTIÓN LOCAL (DE LA MARCHA DE LAS COMPAÑÍAS CATALANAS A LA LLEGADA DE LA PESCA INDUSTRIAL)

Durante la mayor parte del primer tercio del siglo XIX bajaron fuertemente capturas<sup>45</sup>, por lo que la flota sardinera se redujo drásticamente. De hecho, las 24-26 jábegas que se dedicaban a esta pesca en la provincia de Huelva (de las que unas 18 o 20 correspondían a Isla Cristina) evidencian una enorme reducción respecto de las aproximadamente 70 que lo hacían a finales del siglo XVIII (Miravent (1824:80)). Este desplome marca el severo impacto que plantean las cíclicas disminuciones de las capturas y la marcha de las compañías catalanas que venían faenando en la zona desde las primeras décadas del siglo XVIII<sup>46</sup>.

La marcha de las compañías catalanas marca un antes y un después en la historia del SIAL, ya que implica un profundo cambio en la gestión de los recursos pesqueros y en el destino de los beneficios económicos. Resulta revelador el siguiente testimonio de Miravent, quien plantea la relevancia de la gestión local, la complejidad y alcances del SIAL y su efecto dinamizador:

*...estas veinte barcas estables con que hoy se cuenta solamente, producen mas ventajas y utilidades á la Poblacion en años reglares de pesca, que antiguamente producian las setenta, siendo de propietarios forasteros, y tripuladas con marina de otros pueblos. La razon es bien clara; porque entonces los propietarios, patrones, sotarrais, caladores, remeros, javegotes, acostados, y demas personas que se ocupan y mantienen de estos artes (que son incalculables) eran forasteros, y concluida la pesca se iban á sus pueblos y hogares, llevandose consigo las utilidades que habian reportado de su pesca, y en el pueblo no se refundia mas que lo ganado en los trabajos de salazon y espicha. Pero en el dia los propietarios son vecinos ó naturales de esta Ysla: los patrones, sotarrais, caladores, y muchos remeros y javegotes son de aqui: se emplea un numero considerable de barcos menores, botes y embiadas con las tripulaciones correspondientes, y todos viven con estos ejercicios. Las panaderas que abastecen estas barcas y tripulaciones, amasan aqui, y reportan su utilidad. Los carpinteros de rivera se exercitan asimismo en la construccion de barcas, faluchos, botes, carenas, y composturas; y para concluir todos los trabajos y manufacturas indispensables á esta pesca, á excepcion de las redes, todas se hacen aqui, y sus utilidades se refunden en estos habitantes. (Miravent, 1824:80-81)*

<sup>45</sup> Posiblemente esta reducción en las capturas esté relacionada tanto con el efecto ocasionado por el uso del bou durante las décadas anteriores y también por la propia irregularidad de las migraciones de las poblaciones de sardineras (Ríos Jiménez, 2002:47).

<sup>46</sup> Ver Gozávez Escobar (1988:53). González Galán (2004:174) plantea que uno de los rasgos de las poblaciones de pelágicos menores es la enorme fluctuación anual de su densidad. Tal como ya se planteó en el capítulo 3, estas variaciones están relacionadas con factores como la temperatura del agua, el nivel de plancton, etc. Resulta interesante destacar que la relación entre la temperatura y las capturas de pelágicos menores ha formado parte del acervo de las poblaciones pesqueras, tal como recogió Rodríguez Santamaría (1923) en su *Diccionario de artes de pesca de España y sus posesiones*, al indicar que muchos pescadores de Isla Cristina solían decir que "el año seco y cliente era precursor de sardina para el año siguiente".

Casi desde los inicios del SIAL el trabajo femenino ocupa un lugar relevante y hasta la actualidad las mujeres han venido llevando a cabo en la industria salazonera y conservera operaciones que exigen habilidad manual y motricidad fina<sup>47</sup>. Tan es así que en su obra *Memoria sobre las pescas que se cultivan en las costas meridionales de España, desde el Cabo de San Vicente hasta el Estrecho de Gibraltar*, Miravent (1835) informa que "...*pasan de 1.000 y otras tantas mugeres en la Isla Cristina para la salazón, espicha*<sup>48</sup>, prensa y demás maniobras de estos artes".

En la década de 1820 comenzaron a funcionar los astilleros isleños, especializados en la construcción de pesqueros, crecieron progresivamente hasta ocupar a finales del siglo XIX la segunda posición provincial<sup>49</sup>.

En cuanto a la pesca del atún, en 1817 se abolió el monopolio almadrabeto de la casa ducal de Medina Sidonia, lo que conllevó una reorganización de esta pesquería en 1828 a través de concesiones realizadas en subasta pública, que permitió que volvieran a calarse almadrabas en el litoral onubense, las cuales llegaron a ascender a cuatro durante dicha centuria: El Terrón, La Tuta, La Mojarra y El Portil.

La década de 1850 marca el inicio de la recuperación del sector pesquero y del salazonero gracias al aumento de las capturas. La importancia de este período de recuperación es fundamental en la historia del SIAL, ya que permitió la acumulación de capital que permitió la introducción de nuevas artes de pesca y, posteriormente, la implantación de la industria conservera, temas que se tratarán en los próximos párrafos. A tal respecto, González Galán (2004) plantea que

***Conviene indicar que, según estimaciones bretonas contemporáneas, el coste de un establecimiento de conservas se evaluaba como tres veces, por término medio, más elevado que el de uno de salazón; de ahí que la acumulación de capitales por parte de los industriales onubenses desde mediados del XIX fuese clave para poder afrontar las inversiones necesarias. (González Galán, 2004:98).***

Cáceres Feria (2002:65) coincide con esta apreciación de la relevancia que tuvo la prosperidad del sector salazonero en la acumulación de capital que permitió el posterior despegue de la industria conservera.

A mediados del siglo XIX Madoz (1850), consigna la existencia en Isla de "...3 almadrabas de atún, cuyos aprestos consisten en unas 200 anclas de hierro de varios tamaños, multitud de cables de esparto y cáñamo y piezas de red de las mismas materias, que se prolongan algunas más de ¼ de leg.; en cada una de estas almadrabas se ocupan sobre 125 hombres." (Madoz, 1850:460). Tal como se

<sup>47</sup> Idéntico es el caso de las mujeres que se desempeñan en el SIAL de las tortas de aceite.

<sup>48</sup> La espicha consistía en ensartar por la agalla unas 25 sardinas en una varilla de jara para facilitar su conteo y la estiba en los envases.

<sup>49</sup> Los astilleros de la provincia de Huelva en el siglo XIX estaban ubicados en las localidades de Huelva, Ayamonte, Isla Cristina y Cartaya.



ha planteado, la pesca con almadraba en la zona es mucho más antigua. Además de su importancia económica, destacar su complejidad en lo que respecta al aspecto tecnológico y organizacional, que contribuyó a generar una rica cultura del trabajo con gran relevancia en la construcción de los procesos de identificación colectiva de Isla Cristina. Y ese es un aspecto sobre los que profundizará esta investigación: el que a pesar de que la provincia de Huelva carece de almadrabas desde los años 80, el atún mantiene gran relevancia en relación al sector transformador y comercializador, las culturas del trabajo, los saberes empíricos colectivos localizados, las culturas alimentarias y las identificaciones colectivas.

Luego de plantear la situación de las almadrabas, Madoz destaca la importancia de la pesca de la sardina y de la actividad salazonera asociada a la misma:

*Otra de la pesca de más consideración es la de la sardina, que se hace con varias barcas, jabegas, con sus competentes redes de cáñamo y cuerdas. La mayor parte del pescado que se saca, se sala y elabora en más de 30 fábricas que hay al efecto y después conservadas, prensadas y embotadas, se embarcan para diversos puntos del Mediterráneo en buques de 50, 60 o más toneladas..." (Madoz, 1850:460).*

Tampoco puede dejar de mencionarse el impacto que durante la primera mitad del siglo XIX sufrió el sector salazonero debido al elevado gravamen de la sal, producto cuyo comercio monopolizaba la Corona. Para dar una idea de la carga fiscal que soportaba, indicar que el precio de la sal estancada ascendía a 10 reales la fanega, mientras que las almadrabas de la casa de Medina Sidonia adquirían sal libre de derechos a 3 reales la fanega. Ante este cuadro no es de extrañar que fuera frecuente el contrabando de sal desde las salinas portuguesas de Castro Marim.

Madoz (1850) indica que en Isla Cristina existían más de 30 fábricas dedicadas a la salazón de la sardina, cuya producción iba dirigida mayormente a los principales puertos del Mediterráneo. En aquel entonces el conjunto de la pesca y salazón de la sardina daba empleo a 300 hombres y más de 1.000 mujeres<sup>50</sup>. En esta nueva etapa fueron los industriales locales los que reemprendieron la actividad industrial.

### **3.4. 1870-1899: MODERNIZACIÓN DE LA FLOTA, INTENSIFICACIÓN DEL ESFUERZO PESQUERO Y DIVERSIFICACIÓN DEL SECTOR TRANSFORMADOR (DE LA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA A LOS PRODUCTOS INNOVADORES)**

La recuperación iniciada en 1850 terminó de consolidarse en la década de 1870, gracias a la llegada desde Galicia de la embarcación conocida como *galeón*<sup>51</sup>, equipada con el arte denominado *cerco real* en 1867 y al desestanco de la sal en

<sup>50</sup> Miravent (1850), citado por González Galán (2004:96).

<sup>51</sup> El galeón es una de las embarcaciones gallegas que tienen más raigambre en el recuerdo de las embarcaciones tradicionales. Posee una eslora de entre 13 y 20 metros y están propulsados a velas y remos. Fueron empleados en labores de pesca, cabotaje, transporte de mercancías, etc.

1869. El galeón fue sustituyendo a las jábegas, lo cual constituyó una innovación fundamental al permitir practicar una pesca más intensiva. La cuantiosa inversión que requería este tándem hizo que el mismo fuera impulsado por los industriales salazoneros locales<sup>52</sup>. La disponibilidad de embarcaciones que podían faenar en sitios más lejanos conllevó una importante movilización de la flota isleña al litoral del Algarve, ocasionando fuertes conflictos con Portugal por el uso de sus aguas<sup>53</sup>.

La década de 1880 se inicia con otra innovación: el empleo de un nuevo arte pesquero procedente de los EE.UU., la *tarrafa*, que marca un nuevo salto tecnológico en el SIAL local. Al igual que había sucedido con los galeones en la década anterior, su incorporación a la flota local también fue impulsada por el industrial salazonero isleño Juan Martín Cabet. La *tarrafa*, término portugués empleado para denominar al arte conocido como *cercos americanos*, se empleó para la pesca de la sardina y permitía faenar en aguas más profundas que los artes usados hasta ese momento. Esto permitió pescar en los caladeros del Algarve sin invadir la zona económica exclusiva portuguesa<sup>54</sup>. La introducción de las *tarrafas* esta motivada en la necesidad de aumentar la capacidad extractiva de la flota para satisfacer la demanda de las nuevas conserveras instaladas en Ayamonte y en Vila Real de Santo Antonio.

Hasta esta época el sector de la pesca y de la transformación del atún apenas registró cambios, ya que las capturas se destinaban a la salazón y la producción superaba a la demanda, con la consiguiente caída de los precios de la materia prima. La instalación en 1884 de las primeras conserveras del atlántico suroeste de la península ibérica en la localidad portuguesa de Vila Real de Santo Antonio y poco después en Cádiz, Ayamonte e Isla Cristina propiciaron el relanzamiento de la actividad almadrabera en el Algarve y en el golfo de Cádiz.

Detrás de la apertura de las primeras conserveras, además de la coyuntura de la abundancia de las capturas y de las facilidades otorgadas a los empresarios para la

---

<sup>52</sup> No resulta menor el hecho de que el primer galeón que llegó a Isla lo trajo el industrial salazonero local Sebastián Romeu Cassañes, lo cual muestra una estrategia de integración productiva

<sup>53</sup> Ríos Jiménez (2002:50) amplía sobre esta cuestión diciendo que la creciente concurrencia de galeones onubenses en las aguas del Algarve fue la causa por la que Portugal se negó a continuar en el Tratado de Comercio de 1883, aplicado en 1885, con la reciprocidad de aguas que venían fijando tanto los usos tradicionales de ambos países como el Convenio de Pesca del 14 de julio de 1878. A través del Tratado de 1883 Portugal impuso importantes limitaciones a los barcos españoles, condicionando y limitando, de este modo, un sector en expansión y cada vez más dependiente de las aguas portuguesas. La aplicación del Tratado de 1883, por ejemplo, hizo descender de forma apreciable el número de galeones de Ayamonte e Isla Cristina y repercutió muy negativamente en la industria salazonera.

<sup>54</sup> Cuyo límite estaba fijado para aquel entonces en las tres millas. En el Tratado de Comercio de 1893 España permitió a Portugal subir dicho límite a las seis millas a cambio de importantes concesiones en el comercio de ganados, acabando así con la expansión de la flota española y cerrando sus aguas.

apertura de nuevas almadrabas<sup>55</sup>, se encuentra una importante demanda desde Italia. De hecho, los primeros empresarios conserveros en la provincia de Cádiz fueron italianos llegados a la zona a finales de la década de 1870<sup>56</sup>

Fueron los italianos los primeros que variaron el tradicional método de conservación del atún en salmuera por el de la conserva en aceite. Con este innovador tratamiento, puesto en marcha poco antes de 1850, se consiguió una mayor aceptación del producto en todos los mercados. Bajo estas circunstancias y, ante la imposibilidad de atender la creciente demanda, el empresario genovés Ángelo Parodi instaló la primera conservera en el litoral suratlántico peninsular, entre 1884 y 1886, en la localidad portuguesa de Vila Real de Santo Antonio.

Una década después de su llegada los empresarios conserveros italianos comenzaron dejar sus negocios en manos de los industriales ayamontinos e isleños. Su marcha está relacionada con el alza en los precios del atún fresco, con los excelentes resultados de las almadrabas italianas y con el aumento de un 300% de los aranceles a las conservas en aceite establecido por ese país.

El alza de los precios de las materias primas y de los aranceles impulsó la integración del sector extractivo (almadraba) y el transformador (fábrica), ya que era el único modo de poder seguir teniendo presencia en Italia y viabilizar la continuidad de esta actividad. El proceso de traspaso de las conserveras a manos españolas fue sumamente rápido, al punto que en 1894 existían 11 conserveras en el litoral del golfo de Cádiz, gestionadas por los "*activos fomentadores de la costa occidental de Huelva*"<sup>57</sup>. Destacar la importancia de la venta de conservas de atún a Italia, que constituía el 10% del total de las exportaciones españolas a dicho país.

Una coyuntura tan favorable impulsó la apertura del primer establecimiento conservero isleño en 1892, bautizado como *La Primera*, el cual fue fundado por Juan Martín Cabet, el industrial que en la década anterior introdujo las primeras tarrafas. Esta empresa se especializó en el procesamiento del atún. Menos de diez años después, ya funcionaban en Isla las firmas de Sobrinos de Tomás López y Serafín Romeu Portas (López Márquez, 2006:83). Asimismo, para esta época

---

<sup>55</sup> A finales del siglo XIX los empresarios conserveros de Ayamonte e Isla Cristina se beneficiaron de una legislación almadradera que permitía, según Milá I Pinell (1902), la calazón de almadrabas con carácter experimental por un plazo de cinco años y bajo un canon anual que dicho autor califica de "económico" (Ríos Jiménez, 2002:52)

<sup>56</sup> Vicente López Márquez (2006:83) considera altamente probable que los empresarios conserveros italianos que se instalaron en las cotas gaditanas lo hicieron inducidos por el empresario almadradero isleño Serafín Romeu Portas.

<sup>57</sup> Las fábricas se repartían del siguiente modo: cuatro en Ayamonte, dos en Isla Cristina y cinco en la provincia de Cádiz ["Los tratados de comercio y la industria pesquera", Revista de Pesca Marítima, 30 de abril de 1894 (citada por Ríos Jiménez, 2005:60)]

existían en Isla Cristina 25 establecimientos salazoneros y dos fábricas de guano (González Galán, 2004:99).

La especialización en la elaboración de conservas de atún por la industria local se mantuvo hasta la década de 1920. Reiterar que los industriales isleños y ayamontinos controlaban la mayoría de las almadrabas gaditanas y algunas de las de Marruecos (Ríos Jiménez, 2002:52), integrando al sector extractivo con el transformador. En torno a la actividad conservera se había constituido un entramado integrado por cosecheros y trabajadores de la sal, fomentadores de pesca, jornaleros de almadrabas, industriales y operarios de conservas de pescado, armadores y tripulantes de las embarcaciones de cabotaje, etc.

Para aquel entonces la pesca de la sardina era objeto de una creciente dirección y control por parte de empresarios conserveros, lo cual se tradujo en una creciente intensificación del esfuerzo pesquero. Cabe destacar que Ayamonte e Isla Cristina adoptaron actitudes totalmente divergentes para solventar el acceso a las ingentes cantidades de sardina demandadas por uno sector transformador en pleno auge: Isla Cristina intensificaría el esfuerzo pesquero, mientras que Ayamonte abastecería a su industria mediante la importación. Así explica esta situación Ríos Jiménez:

*La fuerte mentalidad marinera de Isla contrasta con la actitud, mucho más acomodaticia, de Ayamonte. Más tenaz, Isla se aferraba a su enorme tradición pesquera, incurriendo incluso en frecuentes violaciones de las aguas portuguesas, que acabarían por suscitar duras sanciones de las autoridades españolas, temerosas de que un exceso de pasividad creara un conflicto internacional con el país vecino. En efecto, la reiterada invasión de las aguas jurisdiccionales portuguesas por las artes de Isla Cristina (tan sólo entre marzo y agosto de 1908 fueron apresados 160 galeones por los guardacostas lusos<sup>58</sup>) provocó un endurecimiento de la legislación española y de la actitud del gobierno español en 1907, el cual reconocerá sin ambages la necesidad de castigar las infracciones para, de este modo, disminuir "notablemente, si es que no llegan a suprimirse, las infracciones en aguas portuguesas". (Ríos Jiménez, 2002:54)*

El carácter exportador de la naciente industria conservera andaluza<sup>59</sup> impidió en un principio la construcción de una imagen de reputación territorial, ya que estaba sujeta a las condiciones impuestas por los países compradores, que...

*... exigían e imponían su propio etiquetado, o bien, compraban la producción española en grandes latones de 5 y 10 kilogramos sin marca alguna que, posteriormente, transformaban en latas de menor tamaño. Durante el período de formación, los conserveros andaluces carecieron de presencia e infraestructura comercial en unos mercados internacionales que absorbían fácilmente nuestras producciones y las de otros países como Noruega o Portugal... (Ríos Jiménez, 2005:68)*

A tal punto se minó la posibilidad de generar especificidad territorial que en sus primeros años las conserveras importaban de Italia y Francia el aceite que empleaban, por juzgar que los aceites andaluces no tenían la calidad necesaria.

<sup>58</sup> Archivo Histórico Municipal de Isla Cristina. Correspondencia Municipal de 1908.

<sup>59</sup> El mercado nacional apenas absorbía el 10% de la producción conservera. Las conservas de atún se exportaban casi exclusivamente a Italia, mientras que las de sardina se destinaban a Francia, que constituían prácticamente los únicos mercados.

Luego, los aceites importados fueron reemplazados por aceites levantinos (Ríos Jiménez, 2005:78).

En 1887 se sancionó la Ley de Asociaciones, que hizo posible que a principios del siglo XX se constituyeran en Isla Cristina las primeras organizaciones sindicales de obreros y obreras de los distintos sectores del SIAL, así como también las primeras asociaciones de armadores y el *Gremio Tarrafero*, que englobaba a los propietarios de buques y artes de tarrafa. Dichas entidades deben ser consideradas a la hora de analizar la dinámica del SIAL y la gestión del sector extractivo y del transformador.

El último tercio del siglo XIX marca el nacimiento de la flota arrastrera isleña, que según López Márquez (2006) debió surgir como una forma de rentabilizar a la flota auxiliar sardinera, que quedaba ociosa al terminar la temporada sardinera.

La relevancia que fue cobrando la pesca de arrastre queda de manifiesto en la petición formulada en 1898 por el Ayuntamiento isleño al Ministerio de Marina, que solicitaba la rebaja de las multas establecidas por el reglamento de la pesca de arrastre<sup>60</sup>. De este modo, las autoridades locales pasaron a apoyar la pesca de arrastre, rompiendo con su postura históricamente contraria a la misma.

Entre fines del siglo XIX y principios del XX se consolidó la flota arrastrera isleña, lo cual marcó un hito en la historia del SIAL, al dar lugar a un subsector desligado del sector transformador que hasta ese momento condicionaba fuertemente actividad pesquera local. Así, el sector extractivo inició un camino de diversificación, que pasó a enfocarse también hacia las denominadas *especies de mesa*.

Así describe el incipiente sector arrastrero y a la dinámica generada en torno al mismo el historiador isleño Vicente López Márquez

*Acudían por aquellos tiempos gran cantidad de faluchos y canoas aparejadas para el arrastre, pequeñas y humildes embarcaciones palangreras, trasmalleras, otras provistas de nasas, tal vez se emplearan ya los rastros remolcados para la extracción de mechillón (chirla) y la almeja; eran las embarcaciones de los armadores más humildes. Los exportadores de pescado a otros pueblos eran llamados arrieros, puesto que el transporte se hacía a lomos de caballerías y en algunos casos con carretas, situación que comenzaría a cambiar a partir de 1921 en que se estrenó el servicio de camión a los enlaces ferroviarios de Gibrleón y Huelva. (López Márquez, [http://www.lonjadeisla.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=3&Itemid=4](http://www.lonjadeisla.com/index.php?option=com_content&view=article&id=3&Itemid=4))*

En 1922 ya funcionaba un servicio de exportación de pesca fresca hasta el pueblo andevaldeño de Villanueva de los Castillejos y otros ubicados en su entorno.

<sup>60</sup> Resulta ilustrativo el texto de la nota de respuesta de la comandancia de Marina de Huelva: "No fijando el Reglamento último de la pesca del Bou la cantidad que trata de imponerse como multas a los infractores, teniendo en cuenta la situación precaria porque atraviesan los pueblos pescadores de esta provincia, y accediendo a instancia promovida por el Ayuntamiento de esa Ysla he dispuesto que la máxima multa que se aplique en lo sucesivo como primera infracción sea la de 25 pesetas, en vez de las 125 que venían aplicándose." [AMIC, leg. 93. Carta de la comandancia de Marina y capitania de puerto de Huelva al Sr. Ayudante de Marina de Ysla Cristina de 17 de febrero de 1899.] (Citado en López Márquez, 2006:105)

La crisis sardinera que se prolongó entre 1926 y 1935 impulsó más aún la pesca de arrastre y el marisqueo, propiciando la puesta en marcha de una importante flota de camiones para la exportación de pescado y marisco. Asimismo, fue creciendo el sector comercializador, por aquel entonces denominados *remitentes de pescado y marisco*, hoy conocidos como *exportadores*.

### **3.5. 1900-1925: LOS AÑOS DE ORO DEL SIAL (DEL SALTO DEL MERCADO NACIONAL A LOS MERCADOS INTERNACIONALES)**

Durante los primeros años del siglo XX el sector pesquero isleño mantuvo su histórica orientación hacia la satisfacción de las demandas de las industrias conserveras y salazoneras. Dicha relación fue un fuerte condicionante para el desarrollo de ambos. De hecho, los armadores, junto con los empresarios conserveros y salazoneros de Isla Cristina y Ayamonte controlaban la gestión de la producción almadrabera de todo el golfo de Cádiz y habían estado detrás de las distintas innovaciones adoptadas por la flota sardinera.

El puerto local estaba fuertemente especializado en la pesca de sardina. En tal sentido, se diferenciaba de Ayamonte, donde el 80% de la sardina transformada en sus establecimientos conserveros y salazoneros se importaba de Portugal, circunstancia posible gracias al Tratado Hispano-Portugués de 1893, que permitía la entrada de sardina con aranceles muy reducidos, pero impedía el ejercicio de la pesca a las tarrafas onubenses a menos de seis millas de la costa portuguesa.

El retraso tecnológico durante este período fue notorio, al punto que la tracción mecánica en las embarcaciones era inexistente. Isla Cristina contó con su primer vapor en 1909, que fue introducido por Juan Martín Cabet. Durante los siguientes quince años, la introducción del vapor fue incesante.

En los primeros años del siglo XX el SIAL ya estaba plenamente consolidado, siendo Isla Cristina uno de los principales centros pesqueros-conserveros de España. Los factores que contribuyeron a este auge fueron el aumento de las capturas, el crecimiento de la demanda del mercado italiano y la caída de los rendimientos de las almadrabas italianas. El sector transformador isleño había desarrollado una fuerte especialización en la exportación, existiendo constancias del envío de embarques no sólo a los consabidos mercados francés e italiano, sino también a Holanda, Estados Unidos, Cuba y Reino Unido. López Márquez (2006) considera que el volumen de exportaciones debió de ser muy elevado y aunque no existan cifras al respecto, así lo demostrarían las capturas, que oscilaban entre las 5.000 y 10.000 toneladas por año de sardina y las mismas de atún.

La década de 1910 se caracteriza por el significativo aumento de las capturas, que impulsó el crecimiento y tecnologización de la flota sardinera. El principal signo de esta readecuación tecnológica fue el impulso de la introducción de la tracción mecánica en los galeones. Desde los inicios de este proceso Isla Cristina ocupó una posición protagónica, coincidente con su hegemonía pesquera, así lo demuestra el hecho que de las 23 tarrafas a vapor existentes en 1914 en la provincia de Huelva, 17 pertenecían a este pueblo<sup>61</sup>. Detrás de estas circunstancias se encuentra también la primera gran crisis sardinera de Galicia iniciada en 1909, que atrajo a un buen número de salazoneros y conserveros gallegos y abrió la puerta del mercado francés a la conserva de sardina onubense.

El esfuerzo modernizador también llegó a las almadrabas, tal como lo atestigua la creación de las primeras sociedades anónimas a fin de aportar el capital necesario para afrontar sus elevados costes de producción. De todos modos, el fuerte descenso en el nivel de capturas provocó el cierre de 11 almadrabas en el golfo de Cádiz entre 1904 y 1923, dos de las cuales se hallaban en la provincia de Huelva.

El incremento de la demanda de pescado por parte de la industria transformadora, que veía dificultada la posibilidad de acceder a la sardina portuguesa, ya sea a través de su pesca por parte de la flota española como de la importación, motivó la intensificación del esfuerzo pesquero en la costa onubense. Este cambio en está asociado a la finalización del período de vigencia del tratado pesquero Hispano-Portugués en 1913, que prohibió a la flota española de faenar en aguas lusas e impuso fuertes aranceles a la importación de la sardina portuguesa.

El estallido de la Primera Guerra Mundial tuvo impactos distintos en la producción y comercialización de las conservas, según se tratara de las de sardina o de las de atún. En el caso de las de sardina, durante el primer año del conflicto se produjo un fuerte aumento de los precios y de las ventas, que luego se ralentizó. El sector de las conservas de atún atravesó una situación completamente diferente, ya que Italia redujo los aranceles de importación en un 50%, coyuntura a la que debe sumarse el repunte de las capturas, que permitieron aprovechar plenamente el incremento de la demanda italiana.

La modernización del sector pesquero no se correspondió con un movimiento análogo en el sector transformador. De hecho, en sus inicios la industria conservera fue intensiva en el empleo de mano de obra no cualificada. Según Ríos Jiménez

---

<sup>61</sup> Anuario Estadístico de Pesca, 1914; citado en Ríos Jiménez (2002:56). Cinco años más tarde la flota sardinera isleña siguió incrementándose, llegando a contar con 22 vapores-tarrafa, que sustituyeron a la totalidad de los galeones de remo (López Márquez, 2006:66).

esta situación tendría su raíz en la disponibilidad de importantes bolsas de mano de obra vacante constituidas sobre todo por mujeres y portugueses

*...llamada a golpe de sirena y sin ningún contrato laboral, pues los fomentadores tan sólo admitían la total y entera libertad para contratar a destajo o a jornal. Este sistema, junto a unos salarios que no experimentaron sensibles aumentos hasta finales de la primera década del siglo XX, no era, precisamente, un sistema que incentivase la incorporación de adelantos técnicos. Por otro lado, entre 1910 y 1913 hubo en Ayamonte e Isla una importante presencia sindical que ofreció una fuerte resistencia a todo proceso de modernización y a la incorporación de máquinas sertidoras "reinerts"<sup>62</sup>. (Ríos Jiménez, 2005:67-68)*

Entre 1919 y 1925 el SIAL vivió su período de mayor actividad económica, convirtiéndose Isla Cristina el segundo puerto sardinero de España, situación que coincidió con una segunda gran crisis sardinera en Galicia, que motiva la llegada de arrastreros e industriales del sector. Tal relevancia alcanzó el SIAL que en 1920 empleaba a 2.640 marineros y a 1.500 trabajadores en sus 47 conserveras y salazoneras (Ríos Jiménez, 2002:61). No puede obviarse el atraso en infraestructuras y tecnología, al punto que los astilleros locales seguían limitándose a la producción y reparación de barcos de casco de madera, importándose desde Galicia y otros puntos del norte peninsular las embarcaciones a vapor y sus artes.

### **3.6. 1926-1935: LOS AÑOS DEL ESTANCAMIENTO (DE LA CRISIS DEL RECURSO A LA CRISIS DEL MERCADO)**

En 1926 se abre un período de crisis en el sector pesquero y almadrabero, que comienza con una brusca caída de las capturas que dura hasta 1935, provocado una fuerte descapitalización y un efímero renacer de los barcos a vela y a remo.

La Gran Depresión agudiza la crisis, al punto que en 1933 el sector transformador se reducen a 4 conserveras, 17 salazoneras, y 2 escabecheras, que empleaban a 1.459 personas<sup>63</sup>. El impacto de la crisis en el sector pesquero fue también severo, al punto que en diez años la flota tarrafera se redujo en un 80%. Resulta sumamente ilustrativa esta nota del ayuntamiento:

*...desde el año 1928 a la fecha, la crisis, en pronunciado plano descendente, se ha agudizado más y más, hasta el punto de que los buques de pesca se han reducido de 33 a 8 y las fábricas de conservas de 14 a 3. Cada año desaparecen fatal e ineludiblemente industrias y negocios (...) La temporada actual de pesca de atunes y sardinas es un rotundo fracaso, por lo que el éxodo de industriales a los puertos gallegos para montar allí sus industrias es constante. [AHMI, Correspondencia Municipal del año 1934. (Citado en Ríos Jiménez, 2005:73) ]*

Por otra parte, la devaluada moneda portuguesa permitió a los conserveros portugueses ofertar sus productos a precios sumamente competitivos. Por tal razón, la mayor parte de la sardina onubense fue destinada a los establecimientos

<sup>62</sup> Las maquinas sertidoras se utilizaban para cerrar las latas de conserva.

<sup>63</sup> Fuente: Estadística de Pesca de la Subsecretaría de la Marina Civil [datos citados por González Galán (2004:105)].



de salazón, que orientaban su producción al mercado nacional; esta dinámica terminó generando un marcado descenso en el precio.

De este modo se cerró una etapa en la industria conservera, que se había caracterizado por su vacación exportadora. Las ventas de conservas a los mercados externos no volverían a tener relevancia hasta bien entrada la década de los noventa, aunque sin alcanzar las cifras de la década de 1920<sup>64</sup>.

Como contrapartida a la crisis del sector transformador y del sector extractivo, a partir de 1928 puede constatarse un notorio desarrollo de la flota arrastrera, un número cada vez mayor de camiones destinados a la exportación y una fábrica de hielo no lograba abastecer a los barcos.

El sector almadrabetario sufrió un cambio trascendental en 1928, con la creación del Consorcio Nacional Almadrabetario, dando lugar a la mayor empresa pesquera de España y en la cual se tuvieron que integrar todos los concesionarios de almadrabas. El Consorcio pasaría a monopolizar este sector durante los próximos 45 años. Con su creación, el Estado trataba de racionalizar la industria almadrabetaria y garantizar una mejor explotación de unos recursos cada vez más escasos.

Detrás de esta crisis no sólo se encuentra el descenso en las capturas, sino también la irrupción en el mercado conservero de nuevos competidores<sup>65</sup>, el escaso desarrollo de las infraestructuras de transportes que permitieran una mayor penetración en el mercado nacional y una fuerte alza en los costes de producción. A esto se suma el persistente retraso tecnológico del sector.

Con un mercado exterior fuertemente afectado por la Gran Depresión, con la irrupción de nuevos competidores y con un mercado interior poco dinámico, la situación de crisis del SIAL se prolongó hasta 1936, cuando el incremento de la demanda a raíz del inicio de la Guerra Civil contribuyó a sacarlo del estancamiento.

### **3.7. 1936-1959: UN CRECIMIENTO EXTENSIVO SOBRE BASES TECNOLÓGICAS MUY FRÁGILES (DE LA CLÁSICA SALAZÓN A LOS PRODUCTOS REFRIGERADOS)**

El estallido de la Guerra Civil en 1936 fue un acontecimiento dinamizador para el SIAL, al impulsar la demanda de alimentos destinados a abastecer a las tropas. De

---

<sup>64</sup> Según estima González Galán (2004:106), las exportaciones conserveras onubenses de la década de 1990 no llegaron a alcanzar ni el 15% de las exportaciones realizadas a mediados de los años veinte.

<sup>65</sup> Tal es el caso de Noruega, que era uno de los principales países productores. A principios de la década de 1930 la Asociación de Conserveros Noruegos, preocupada por la calidad de sus productos, inicia un programa de investigación sobre las materias primas presentes en esta industria. Es un ambicioso proyecto en el que se contempla el estudio tanto de los productos que intervienen en el proceso de conservación del pescado, como los métodos de envasado, embalaje o presentación del producto acabado (Hernández Armenteros, 1999).

hecho, la flota del golfo de Cádiz creció un 9% y para 1940 la marinería se incrementó en un 54%.respecto a 1932

A partir de la década de 1940 se registra un aumento de las capturas en el litoral andaluz<sup>66</sup>, el cual se ve correspondido con la apertura de nuevos establecimientos transformadores, sobre todo salazoneras, al punto que en 1949 entre éstas últimas y las conserveras llegaron a sumar 145 fábricas en la provincia. Sin embargo el sector almadrabero siguió la tendencia negativa de la década anterior.

Las limitaciones económicas y el aislamiento internacional que caracterizaron al período de la posguerra española, sumada al bajo coste de la mano de obra (que permitió hacer un uso intensivo de la misma) se sintieron en el sector pesquero y transformador, ralentizando todo tipo de innovación tecnológica.

El año 1943 marca otro hito en el asociacionismo del mundo de la mar, con la inauguración de la Cofradía de Pescadores, que centraba su actividad en los ámbitos social, económico y asistencial. Esta organización también llevaba a cabo actividades de distribución de gasóleo, lubricantes, agua y carbón, imputs centrales en la estructura de costes del sector. Asimismo, gestionaba la lonja y distribución de la pesca, llegando a construir y gestionar la Escuela Elemental de Pesca.

La flota y las empresas que adscribían a la Cofradía brindan una imagen de la composición del SIAL en aquellos años:

*La flota adscrita a la cofradía se componía de un centenar de embarcaciones a motor y vapor, incluidas tarrafas y barcos de arrastre. El listado de industrias del mar afectas a la misma cofradía la componían 6 de fabricantes de conservas y salazones, 7 de salazones, 8 de salazones y exportadores de pesca fresca, 16 remitentes de pescado fresco, 4 astilleros, 3 industrias de subproductos (harina de pescado, aceite y pinturas), una fábrica de hielo, así como dos cordonerías y dos establecimientos de efectos navales; en total la cifra alcanzaba 49 empresas. Si no contabilizamos a las pequeñas embarcaciones de artes menores propulsadas a vela, que seguramente no estaban controladas por la Cofradía, el resto de la actividad pesquera estaba asociada a la entidad gremial. (López Márquez, 2006:212)*

A finales de la década de 1940, más concretamente en 1948, se constata una fuerte reducción en el empleo del arte de cerco conocido como tarrafa, al punto de que sólo quedaban operativas cinco de ellas en Isla Cristina. Es así que la flota sardinera queda compuesta por dos *traíñas*<sup>67</sup> y numerosos *sardinales*<sup>68</sup>.

A partir de 1949, gracias a la mejora que supuso la incorporación de nuevos barcos con mayor autonomía, Isla Cristina puso en funcionamiento la flota sardinera denominada *de Agadir*, cuyo fin era faenar en ese caladero africano. Rápidamente

<sup>66</sup> Al punto que la producción pesquera era en 1940 un 70% superior a la de 1933, procediendo la mayor parte de ella de la vertiente atlántica Ríos Jiménez (2006:148)

<sup>67</sup> La traíña es un arte de cerco similar a la tarrafa, aunque de mucha menor longitud.

<sup>68</sup> El sardinal es un arte de enmalle que se había importado desde Almería.

las embarcaciones afectadas a la misma fueron creciendo en número y tonelaje. Ya a finales de la década de 1960, el tamaño de los buques dificultaba el empleo del puerto isleño, por lo que la flota se desvió a los puertos de Algeciras y Barbate.

La relevancia de la flota de Agadir redundó en el aumento de los desembarcos y en la instalación de nuevos establecimientos especializados en la elaboración de salazones de sardina, que constituyeron el 80% del sector transformador provincial y el 74 por ciento de la producción en el decenio 1948-1958. A partir de la segunda mitad de la década de 1950 ese SIAL basado en la pesca y en la transformación de la sardina en salazón comienza a cambiar de orientación, debido a la disminución de las capturas y a los cambios en los hábitos alimentarios de los españoles, que llevaron al descenso del consumo de las salazones de pescado.

También a partir de este momento comienza a cobrar relevancia la pesquería de la chirla. Esta circunstancia no puede obviarse, ya que con el correr del tiempo este molusco constituiría la segunda especie en importancia comercializada por la lonja local, tanto en cuanto a peso como a valor económico. Si bien existen referencias de capturas relevantes de chirla anteriores a 1956, a partir de este año éstas comienzan a crecer exponencialmente, al punto que en 1957 el golfo de Cádiz pasó a concentrar la casi totalidad de la producción chirlera española (García Ordaz, 1999:17).

### **3.8. 1960-1977: CAMBIO DEL MODELO PESQUERO Y TRANSFORMADOR (DEL OCASO DE LA FLOTA SARDINERA A LA CONCENTRACIÓN DE LAS FÁBRICAS)**

La llegada de la década de 1960 está marcada por mantener el elevado nivel de capturas de los años anteriores y por el reinicio de la innovación tecnológica interrumpida treinta años atrás. Asimismo, se produce una fuerte expansión de la pesquería de la chirla, con la incorporación de numerosas embarcaciones equipadas con el arte conocido como de *rastro remolcado*<sup>69</sup>. Muchos de los barcos que pasaron a dedicarse a la chirla procedían de la flota arrastrera, que resultó afectada por la estricta regulación de la pesquería del langostino y la acedía a partir de 1964<sup>70</sup>.

Las innovaciones tecnológicas llegaron también a la flota arrastrera de bajura, que ya constituía la mayor parte del sector pesquero isleño. Una de las principales fue

---

<sup>69</sup> El *rastro remolcado* es un arte de marisqueo constituido por un copo de red o una estructura de varillas paralelas en el que quedan retenidas las capturas, montados en un armazón rígido de forma semicircular en cuya base se insertan púas o dientes cuya longitud varía en función de las especies a las que esté destinado, y cuya acción se produce mediante el remolcado del arte desde una embarcación.

<sup>70</sup> Orden Ministerial de 11 de marzo de 1953 y Reglamento de la pesca con arte de arrastre remolcados por embarcaciones aprobado por Orden Ministerial de 7 de julio de 1962 (BOE nº 169) [Citado en García Ordaz, 1999:18].

la incorporación del halador automático, que permitió aumentar los rendimientos y reducir los requerimientos de mano de obra. Poco después llegarían otros avances como el radar, la ecosonda, la telefonía, etc.

A partir de la década de 1960 se produce otro hito en la historia del SIAL, el ocaso de la industria salazonera debido a la generalización de los sistemas de refrigeración (que iba relegando de la dieta el consumo de los productos de salazón), y por tanto también de la flota sardinera. De hecho, durante los años sesenta cerraron en la provincia de Huelva más de 30 fábricas de salazones y la producción se redujo en más de un 40%. La crisis del sector sardinero impulsó definitivamente a la flota arrastrera, que pocos años después se convertiría en el actor más relevante del sector pesquero local.

La respuesta empresarial ante la crisis del sector salazonero fue la concentración. Una de las empresas surgidas a raíz de dicho proceso fue la *Unión Salazonera Isleña S.A. (USISA)*, resultado de la unión de 24 pequeñas salazoneras, que actualmente constituye la mayor firma del sector en toda la provincia, tanto en materia de dotación de personal como de producción. En los años ochenta USISA se introdujo en el sector conservero al absorber la empresa isleña de Cabot. Progresivamente, los asociados fueron vendiendo sus participaciones y actualmente USISA constituye una empresa familiar.

En 1973 se produce la liquidación del Consorcio Nacional Almadrabeto, que trajo aparejado el cierre de las almadrabas de la provincia de Huelva y Almería.

La crisis del SIAL desde principios de la década de 1970 también puede apreciarse en la reducción del número de conserveras que funcionaban en la provincia, que alcanzó el 50% en el período que va de 1972 a 1978. Asimismo, dicho sector pasó a especializarse en las conservas de melva y caballa, hecho destacable, ya que esta actividad alcanzaría relevancia a nivel nacional. De hecho, en 1970 Huelva producía el 13% de las conservas de esta clase, participación que subió al 20% en 1980 y llegó a situarse en 1985 en el 50%. La especialización en la caballa está relacionada en parte con el crecimiento de los desembarcos de caballa, sector hacia el que se había volcado una parte de la flota de la chirla ante la crisis que atravesó en 1972. Asimismo, otras embarcaciones chirleras pasaron a refugiarse en otras modalidades de pesca, como el *trasmallo*<sup>71</sup> y el *cajirón*<sup>72</sup>.

---

<sup>71</sup> Un *trasmallo* es un arte de pesca constituida por tres paños de red colocados superpuestos, de manera que mientras los dos exteriores tienen la misma luz de malla, el central es más tupido y de mayores dimensiones, de manera que al montarse los tres conjuntamente se forman bolsas en el paño central, en las que al sentirse atrapado el pez trata de escapar enredándose más entre las mallas (se "enmalla"). Tanto en España como entre otras grandes pesquerías internacionales es el arte de mayor uso entre las artes costeras artesanales.

### **3.9. 1978-1996: CIERRE DE LOS CALADEROS EXTERIORES Y AVANCE HACIA LAS ESPECIES DE MESA (DE LA HUÍDA AL CALADERO NACIONAL A LA RECONVERSIÓN DE LA FLOTA)**

A partir de la década de 1970 se quiebra el tradicional principio de libertad de explotación que regía la actividad de las flotas pesqueras. Hasta la Tercera Conferencia del Mar de la ONU (1973-1982) los países ribereños ejercían el control directo y exclusivo de una estrecha franja de mar que oscilaba entre las 6 y las 12 millas. Esto se tradujo en la ampliación de las zonas económicas exclusivas hasta alcanzar las 200 millas, endureciendo las condiciones para faenar en aguas extranjeras. Este cambio repercutiría fuertemente sobre la flota andaluza, que para estos años obtenía el 75% de sus capturas en caladeros extranjeros. Evidentemente, el sector pesquero isleño tampoco saldría indemne.

En respuesta a esta situación los sucesivos gobiernos españoles fueron concertando acuerdos pesqueros con países entre los que se incluyen Portugal, Marruecos, Ghana y Mozambique. Las renovaciones de los distintos acuerdos muestran un progresivo endurecimiento de las condiciones para la flota española.

El cúmulo de limitaciones para faenar en los caladeros extranjeros provocó que en pocos años la flota andaluza pasara a constituir un sector sobredimensionado, problema que se afrontó a través del desguace de las unidades más antiguas, de su venta a otros países o de cambios de bandera (para pasar a operar en empresas mixtas). Así, una parte de la flota de altura se ha trasladó a países extranjeros con los que España mantiene convenios, situación muy distinta a la de la flota de baja, cuya reubicación o desguace no se ha afrontado del mismo modo.

Isla Cristina empieza a sentir las consecuencias de este proceso en 1978, cuando España suscribió un acuerdo pesquero con Portugal que redujo drásticamente las posibilidades de actuación de los arrastreros, que en aquel entonces se dedicaban sobre todo a la captura de crustáceos, marcando el inicio de una tensa relación en materia pesquera, que conllevó el cierre casi definitivo de las aguas portuguesas<sup>73</sup>.

En el caso del caladero marroquí los cambios comenzaron en 1973, cuando el país magrebí amplió a 70 millas el límite de sus aguas jurisdiccionales, pasando a extenderlo hasta las 200 en 1981; asimismo el acuerdo pesquero firmado con España en 1979 supuso serias limitaciones para la actuación en sus aguas de la flota arrastrera española que se dedicaba sobre todo a la pesca de la gamba. Puede decirse que el endurecimiento de las condiciones para faenar en Marruecos

---

<sup>72</sup> El cajirón, también conocido como alcatruz, es un recipiente de barro en forma de cántaro que se emplea para la pesca del pulpo.

<sup>73</sup> Fue justamente en ese año que el país luso amplió el límite de sus aguas jurisdiccionales a 200 millas

marcaría el principio del fin de la flota de altura con base en isla Cristina, que desaparecería a finales de la década de 1990.

Sumado al problema del endurecimiento de las condiciones para faenar en los caladeros extranjeros, a partir de 1979 se inicia una larga tendencia decreciente en los niveles de capturas, coyuntura que coincide con el incremento de los costes salariales y, sobre todo, energéticos<sup>74</sup>. Estos factores socavaron el protagonismo del SIAL en lo que respecta a su aportación al PIB local a manos del emergente sector de la nueva agricultura<sup>75</sup>. De este modo, se iba agudizando el problema de la destrucción del empleo pesquero, que ya venía registrándose desde los años 70.

Durante la década de 1980 el sector conservero provincial consolidó su especialización en la elaboración de conservas de caballa, convirtiéndose diez años más tarde en el mayor exportador español de conservas de caballa<sup>76</sup>. En estos años se inició una estrategia de explotación de la reputación territorial a través de la creación del distintivo *Caballa del Sur*. Dicha etiqueta no llegó a tener efectividad, ya que los empresarios no tuvieron la precaución de registrar el nombre, lo cual permitía un uso desleal por parte de otras empresas, desvirtuando el producto que se pretendía proteger. Habría que esperar hasta 1997 para que se iniciaran nuevas iniciativas de diferenciación de la calidad basadas en la promoción de la calidad específica asociada al territorio, de ellas se dará cuenta en los próximos párrafos.

Aunque resulte contradictorio cuando se habla de estrategias de diferenciación de la calidad en el caso de las producciones localizadas, no puede dejar de consignarse que desde principios de la década de 1980 las conserveras importan una relevante parte del pescado que procesan. Tan es así que González Galán plantea que:

*...si bien en 1975, toda la pesca consumida procedía de los caladeros andaluces; en 1980 estos proveían el 66,7% del total de pescado consumido y en 1990 bajó al 59,71%. Este efecto se ha ido pronunciando cada vez más y, desde comienzos de los 90, ha ido aumentando el pescado importado por la industria conservera, desligándose en gran medida del sector extractivo. Así, en 1995, tan sólo el 28,2% procedía de los puertos andaluces; un 43,8% procedía del resto de España; un 6,1% de la Unión Europea y el 21,9% restante del resto del mundo. (González Galán, 2004:279)*

Tal como se ha comentado en los capítulos precedentes, el caso del atún procesado por el sector transformador local resulta aún más elocuente, ya que las importaciones ascienden al 100% del total, puesto que desde mediados de los años ochenta no existen almadrabas en la provincia. Asimismo, el atún rojo capturado en

<sup>74</sup> Al punto que entre 1979 y 1982 el precio del gasóleo pesquero sufrió un incremento del 600% (Ríos Jiménez, 2006:149)

<sup>75</sup> De todos modos, como se ha planteado en el capítulo 3, no debe obviarse que el índice de dependencia de la pesca en Isla Cristina para 2010 el año 2010 alcanzaba valores cercanos al 30%. Por otra parte, su relevancia en aspectos socioculturales tales como las identificaciones colectivas y la cultura alimentaria sigue siendo fundamental.

<sup>76</sup> Ver González Galán (2004:119).

las almadrabas gaditanas, así como el engordado en jaulas ubicadas en el Mediterráneo se destina al consumo en fresco, exportándose en su casi totalidad<sup>77</sup>.

En 1984 se produjo otro hito importante en la historia del SIAL, con la puesta en marcha de la empresa piscícola local *Cultivos Marinos del Sur*, que se dedica al cultivo y crianza de lubina, dorada, lenguado común y almeja japonesa.

Los últimos años de la década de 1980 muestran una agudización de la tendencia de la caída de los rendimientos. La dificultad para acceder a los caladeros exteriores ha ocasionado que la flota andaluza no sea capaz de abastecer la demanda de su propio mercado. Una de las consecuencias evidentes de esta caída de los rendimientos es la contribución cada vez menor de la pesca al PIB regional y el descenso del nivel de empleos directos, que pasaron de los 22.602 en 1985 a 12.413 en 1999. Es indispensable matizar estos comentarios con la relevancia del SIAL a nivel local, cuestión que ya se ha tratado en el apartado 2.8. del capítulo 3.

Los años 90 traen una importante renovación de la flota pesquera, ya que a través de fondos comunitarios, autonómicos y del Estado, así como de capital privado, se construyen 28 buques, se modernizan 31 y otros 6 se retiran<sup>78</sup>. En 1991 se incorpora el primer arrastrero con casco de fibra de poliéster. Este proceso se prolongaría hasta principios del siglo XXI, dando lugar a la sustitución de los barcos de madera e incorporando modernos instrumentos de navegación y maquinaria para la manipulación de las artes (López Márquez, 2006: 107).

En 1991 comienzan a introducirse las primeras dragas hidráulicas. Este arte, procedente de Italia, se emplea para la captura de la chirla y su importación obedeció a la búsqueda de desarrollarla en condiciones similares a las de dicho país, que desde finales de la década de 1960 era un fuerte competidor de la del golfo de Cádiz. La implantación de este arte provocó la sustitución de las unidades de rastro remolcado y la especialización en el marisco de una relevante porción de la flota<sup>79</sup>. La incorporación de esta modalidad de pesca conllevó un importante incremento del esfuerzo pesquero sobre esta especie, que desencadenó a mediados

---

<sup>77</sup> En los próximos capítulos se analizará la relación entre la procedencia del pescado y la especificidad territorial de las conservas y salazones isleñas.

<sup>78</sup> Se trata de los proyectos aprobados en el marco del IFOP (Instrumento Financiero de Orientación de la Pesca) (Martín Martín, 2005: 494). El IFOP fue creado por el Tratado de Maastricht en 1993 y puesto en marcha en 1995. Su objetivo consiste en modernizar la flota, otorgar ayudas destinadas a la reducción definitiva de la flota que queda obsoleta por la antigüedad y el retraso tecnológico mediante el desguace de buques; también se encarga de mejorar las infraestructuras portuarias, las estructuras de comercialización y transformación, la promoción del sector de la acuicultura y financiar la investigación en técnicas de pesca más compatibles con el medio ambiente.

<sup>79</sup> En el año 2011, poco más del 20% de la flota con base en el puerto de Isla Cristina estaba compuesto por embarcaciones equipadas con draga hidráulica.

de la década de 1990 una crisis que volvió a comprometer la continuidad de la pesquería (García Ordaz, 1999:20).

Entre 1995 y 1998 el sector pesquero isleño sufrió una considerable retracción, tanto en materia de tripulantes como de embarcaciones, agudizando más aún el proceso de destrucción del empleo pesquero iniciado unos treinta años antes.

**Tabla 11. Distribución de tripulantes y embarcaciones en Isla Cristina (1995 y 1998)**

| Año 1995       |                  | Año 1998       |                  |
|----------------|------------------|----------------|------------------|
| Nº Tripulantes | Nº Embarcaciones | Nº Tripulantes | Nº Embarcaciones |
| 1.201          | 253              | 965            | 194              |

Fuente: Martín Martín (2005:502)

### **3.10. 1997-2010: IMPULSO AL PROTAGONISMO DE LOS ACTORES DEL SIAL Y A LA DIVERSIFICACIÓN PRODUCTIVA (DE LA REINTERPRETACIÓN DEL MUNDO DE LA MAR)**

Desde finales de la década de 1990 puede apreciarse una reinterpretación del mundo de la mar por parte de los distintos actores que componen el SIAL y de las administraciones. Va cobrando fuerza la búsqueda de alternativas para mantener la actividad y la rentabilidad de un sector que no puede seguir basándose en la sola intensificación del esfuerzo pesquero, dado el palpable declive de las capturas que ya lleva décadas, la dificultad para faenar en caladeros exteriores, la constante subida de los costes de producción, la evolución de las formas de comercialización, los cambios en los hábitos alimentarios etc.

En 1997 se produjo un nuevo intento del sector empresario para diferenciar las conservas locales a través de la constitución de la *Asociación de Fabricantes de Conservas Andaluces Artesanos de la Mar*, iniciativa apoyada por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía en el marco del plan de modernización del sector pesquero andaluz<sup>80</sup>. Dicha asociación inició los trámites para el reconocimiento de las Indicaciones Geográficas Protegidas *Melva de Andalucía* y *Caballa de Andalucía*, que fueron provisionalmente reconocidas a nivel andaluz en 2003, permitiéndosele a esta Asociación comenzar a actuar como Consejo Regulador. En 2009 estos distintivos fueron aprobados por el Registro Comunitario.

Desde finales de la década de 1990 las organizaciones pesqueras han ido consiguiendo una mayor capacidad de decisión y operatividad en su campo de actuación. En buena medida estos logros responden a la apuesta de las instituciones públicas en pos de que los intereses pesqueros locales y su

<sup>80</sup> El objetivo de este plan es aumentar la competitividad de las empresas del sector pesquero y transformador mediante la diferenciación de sus productos.



administración sean gestionados desde el propio colectivo<sup>81</sup>. Prueba de lo dicho es la fundación por parte de Cofradía de Pescadores y de la Asociación de Armadores de Isla Cristina de la empresa *Lonja de Isla S.L.*, en 1999. Dicha empresa, además de comercializar las capturas de los barcos que desean hacerlo en sus instalaciones, brinda servicios de suministro de hielo y gasóleo. Asimismo, la empresa gestiona tres marcas de calidad: *Pescados y Mariscos de Isla Cristina*, *Chirla del Golfo de Cádiz* y *Gamba de Isla Cristina*.

La fórmula de la autogestión del sector pesquero toma como unidades de gestión los puertos, alrededor de los que se han desplegado los siguientes mecanismos:

- i) Prestación de servicios para atender a las necesidades de la flota minimizando sus costes de producción (combustible, red de frío-hielo, financiación, etc.)
- ii) Obtención de un producto de mayor valor cuidando la presentación, la higiene, su identificación, llegando incluso a ajustarse a una demanda segmentada.

La búsqueda de nuevas fórmulas de rentabilidad que no estén basadas en el incremento de las capturas ha llevado a una nueva concepción de los recursos pesqueros, basada en un análisis de coste y beneficios que permita maximizar la ganancia. Destacan los esfuerzos por integrar de la producción y la comercialización de las capturas, desarrollando estrategias de acortamiento de la cadena de intermediación, de puesta en valor de la calidad específica asociada al territorio y de incorporación del mayor valor añadido posible:

*Lo que tenemos claro aquí, que no es cuestión de coger más, y cuanto más mejor, nosotros tenemos una teoría y es la siguiente: cuanto menos pesca cojamos es más calidad, es más precio y más recursos pesquero, si cogemos mucha cantidad es menos precio, menos calidad y menos recursos, eso lo tenemos bastante claro...Tenemos unos retos que es poner un centro de comercialización de la chirla, poder exportar la chirla, y lógicamente tener unas cámaras para cuando los productos tengan un precio flojo, tener unas cámaras y mantenerlo hasta cuando su comercialización sea más aceptable... Ahora mismo se está luchando más que antes y ya no depende sólo de luchar si no de hacerlo ordenadamente, y fijarse unos objetivos a corto, medio y largo plazo, ya tenemos un objetivo que era a largo plazo que era renovar la flota y se está cumpliendo, ahora tenemos que buscar la comercialización de los productos para buscarle el valor añadido y estamos ahí en la comercialización a segunda venta, a primera la tenemos, poder acceder nosotros a los mercados y todo eso y obtener algunos beneficios de ahí, el tema de envase queremos un envase que sea reciclable, con un punto de lavado, con lo que crearíamos puestos de trabajo y abarataríamos costes, otro de los temas era la comercialización de la chirla, tener un punto y nosotros poder aquí empaquetar y lleva un sello de denominación de origen, en paquete de un kilo, dos kilos, para que lo pueda comprar la ama de casa, el que tenga un restaurante, que llegue el producto con un sello de calidad que hasta ahora no lo estamos teniendo, porque está el exportador que lo compra en la lonja que llega el producto sin arena de draga hidráulica, pero después vienen los furtivos que te lo venden por ahí... (Asociación de Armadores. Isla Cristina) [Citado en Martín Martín, 2005:507]*

Durante los primeros años del siglo XXI la flota isleña de dragas hidráulicas siguió creciendo, hasta alcanzar en 2002 las 36 unidades, casi un 60% del total de las

<sup>81</sup> No puede dejar de manifestarse que la autogestión en el sector pesquero es, en cierta medida, algo especial, dadas las particularidades del espacio donde se lleva a cabo la actividad productiva, el mar.

embarcaciones de este tipo censadas en el golfo de Cádiz. En 2011 bajarían a 32, reducción proporcionalmente menor que la del resto de la flota pesquera local.

En 2002 se produjo la mudanza de USISA, principal empresa transformadora local, desde sus instalaciones ubicadas de modo disperso en la zona frontal de los muelles del puerto pesquero a un terreno ubicado en La Redondela. Este hecho marca un cambio decisivo en los patrones de localización de las empresas del SIAL, hasta aquel entonces ubicadas en la zona portuaria. La principal razón de dicha mudanza fue la necesidad de la empresa de construir unas instalaciones capaces de unificar toda su cadena de producción<sup>82</sup>. Destacar la similitud de este caso con el de la empresa Inés Rosales, principal referente en el sector de las tortas de aceite.

A partir de 2004 fueron implantándose las marcas colectivas y distintivos de calidad que amparan a los productos isleños del sector extractivo y del transformador: *Melva de Andalucía*, *Caballa de Andalucía*, *Mojama del Sur*, *Pescados y mariscos de Isla Cristina*, *Chirla del Golfo de Cádiz*, *Gamba de Isla Cristina* y *Mojama de Isla Cristina*. La creación de dichos distintivos se analizará en los próximos capítulos, aunque interesa destacar que en el proceso de creación de cada uno de ellos intervino activamente la Consejería de Agricultura y Pesca y que además ponen de manifiesto la existencia de un claro proceso de territorialización de la calidad específica de dichos productos.

En 2008 la flota pesquera de Isla Cristina desembarcó 7.693 toneladas de pescados y mariscos, con un valor de primera venta de 21 millones de euros. Por el volumen de capturas y su valor destacan los desembarcos de la flota de cerco, con la mitad de las capturas y el 16% del valor comercializado; y de arrastre, con el 29% del volumen y el 65% del valor. Por otro lado, el desembarco de chirla supuso el 15% del volumen de capturas y el 11% del valor comercializado. En 2009, se vendieron en la lonja capturas de pescado fresco desembarcado (se excluyen los productos de piscifactoría y granjas marinas) por más de 26 millones de euros, un 16,35% más que el año anterior. En enero de 2010 entraron en la lonja 472.911 kilos de pesca por un valor de 1,8 millones de euros, lo que suponía casi dos veces y medio el peso respecto del mismo periodo del año anterior y cerca de dos veces su valor<sup>83</sup>.

Puede apreciarse la definitiva consolidación de un nuevo perfil del puerto local, que de especializarse en sus años iniciales en la pesca orientada al sector conservero y salazonero, pasó a hacerlo en las especies de mesa.

<sup>82</sup> Recordar en tal sentido que USISA fue el resultado de la unión de 24 pequeñas salazoneras en el año 1973.

<sup>83</sup> Fuente: Producción pesquera andaluza 2009 y 2010. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Desde principios del siglo XXI el pequeño sector acuícola local se vio fortalecido con la puesta en marcha de una serie de emprendimientos de cultivo de almeja japonesa en los caños del Tamujar y del Puntal, en la ría Carreras. Ya en 2009 entró en funcionamiento un conjunto de 30 bateas para la cría de mejillones, los cuales comenzaron a comercializarse en 2011.

Aunque es difícil realizar una adscripción a un período determinado, no puede dejar de considerarse entre los actores del SIAL de los productos de la mar de Isla Cristina a los sectores de la pesca y el marisqueo artesanal. Se trata de actividades que se han venido realizando a lo largo de toda la historia local. Si bien no existe una definición unánime del concepto de *pesca artesanal*<sup>84</sup>, hemos de englobar bajo este rótulo a *"...la pesca que se lleva a cabo con pequeñas embarcaciones y artes tradicionales, en la desembocadura de los ríos y a escasa distancia de la costa con pequeñas embarcaciones, un número reducido de tripulantes, artes tradicionales y que posee un carácter eminentemente familiar."* (Cáceres Feria, 1998:49).

Este tipo de pesca dista de ser una práctica precapitalista en vías de extinción, ya que aunque muchos de los procedimientos que históricamente la han distinguido han desaparecido o están en vías de hacerlo<sup>85</sup>, también existen técnicas que no sólo tienen plena vigencia, sino que incluso viven un período de expansión. Tanto la pesca como el marisqueo artesanal han sido históricamente actividades que han servido como válvula de escape ante situaciones de crisis económica o desempleo.

Desde la década de 1990 se aprecia una fuerte recuperación de estas actividades, situación relacionada con la posibilidad de ejercerla en régimen de autoempleo, del incremento de la demanda de pescados y mariscos<sup>86</sup> por parte del sector turístico (de hecho, una parte importante de las capturas de los pescadores y mariscadores artesanales son adquiridas por establecimientos hosteleros locales) y de la siempre activa demanda de la población local, cuya cultura gastronómica destaca por el elevado consumo de productos del mar. La crisis económica vigente desde 2008 ha impulsado con más fuerza esta actividad, por lo que junto con aquellos pescadores y mariscadores que la ejercen en condiciones de legalidad<sup>87</sup> existe un importante grupo difícilmente mensurable que la practica de manera informal.

---

<sup>84</sup> Ver en tal sentido la interesante reflexión planteada por García del Hoyo et al. (2005:776-778).

<sup>85</sup> Debido a la falta de rentabilidad, al agotamiento de algunas especies o a las prohibiciones de las autoridades pesqueras.

<sup>86</sup> En tal sentido, no puede omitirse que la comercialización directa de las capturas permite maximizar el beneficio económico, lo cual le ha conferido un mayor atractivo.

<sup>87</sup> El ejercicio legal de la pesca y el marisqueo artesanal exige disponer de permisos y del pago de la Seguridad Social.



## CAPÍTULO 5

### UNA VISIÓN DE CONJUNTO

*Fábricas y «fabriquines» de conserva, fábricas de salazón en lugar de las «chaucas» viejas, movilizan un ejército de hombres y mujeres, trayendo la pesca de fuera cuando las escuadrillas de Isla Cristina no pueden dar abasto. (...) Un pueblo entero necesita cada una de estas organizaciones, desde el maestro director hasta la operaria que cierra la tapa de la lata. Esto es el mundo que nos interesa más que la industria en sí, como explotación de un negocio: los trabajadores, los padres de los chicos; el porvenir de los propios chicos de la escuela. Son los del bichero, los que entran el atún; los pescadores, que manejan la báscula; los descabezadores; los «ronqueadores» o descuartizadores del atún; los «peteros» que los despellejan; los de la tabla, que lo cortan; los estibadores, que lo llevan a la «chauca»; los «picadores», tivaleros, caldereros, fogoneros, cocedores.*

LUIS BELLO  
Viaje por las escuelas de Andalucía (1928)



## CAPÍTULO 5

# UNA VISIÓN DE CONJUNTO

### 1. MUCHO MÁS QUE COMIDA...

El análisis de los procesos de localización de la calidad y de las dinámicas sociales en las que están involucradas las producciones agroalimentarias con reputación territorial requiere un tratamiento en relación a los entramados sociales y económicos que generan en determinados casos y de los que a su vez son parte. Sólo de este modo es posible rescatar la amplitud del hecho alimentario y de los propios alimentos, que lejos de limitarse a satisfacer necesidades nutricionales, son también motores de sociabilidad, símbolos y expresiones de los territorios.

El estudio de los conglomerados generados en torno a ciertas producciones agroalimentarias con reputación territorial permite dar cuenta de su relevancia local, de como pueden devenir en un elemento relevante en los procesos de identificación colectiva, en articulador de culturas del trabajo y en elementos sobresalientes de los discursos de identificación local<sup>1</sup>.

Los entramados que generan ciertas actividades de producción, distribución y consumo de las producciones agroalimentarias locales pueden contribuir a retroalimentar su reputación territorial, a la puesta en marcha de procesos de patrimonialización y a propiciar la participación de los productos agroalimentarios en cuestión en procesos de dinamización territorial.

Las actividades de producción pueden ser objeto de una lectura política, ya que a todo sistema productivo se corresponden unas determinadas formas de organización social y unas relaciones complementarias/contradictorias de dominación/dependencia entre grupos sociales; razón por la que puede afirmarse que los cambios tecnológicos generan cambios en dichas relaciones. Marx y Engels plantean que los cambios en la organización del trabajo afectan y modifican las relaciones de producción y son cruciales para comprender las formas que asume la lucha de clases: *"La burguesía no puede existir sino a condición de revolucionar constantemente los instrumentos de producción y, por consiguiente, las relaciones de producción, y con ello todas las relaciones sociales"* (Marx y Engels, 1848:56)<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Ya se ha tratado esta cuestión en los capítulos 1 y 2, explicando de qué manera motivó el desarrollo de diversos enfoques que toman como punto de partida el concepto de sistema alimentario por parte de la economía, la geografía y la antropología.

<sup>2</sup> Véase también Thomas (2009), Katz (1999), Muchnik (2012).

Es preciso analizar en profundidad las relaciones entre territorio y alimentación, destacando la complejidad del hecho alimentario. Desde finales de la década de 1940 la economía agraria comienza a incluir en sus investigaciones variantes de índole extramercantil<sup>3</sup>, desarrollando una visión crecientemente abarcativa para analizar los grandes cambios en las estructuras y funcionamiento del sector agroalimentario producidos luego de la Segunda Guerra Mundial debido a las radicales transformaciones de la sociedad urbana e industrial<sup>4</sup>.

Desde finales de la década del sesenta la economía agroalimentaria francesa analiza las relaciones entre la agricultura y la agroindustria desde una óptica más amplia, que le asigna un lugar central a los factores históricos. Louis Malassis (1973) planteó que en las sociedades complejas industrializadas el sector agroalimentario comprende cuatro subsectores: 1) El de las empresas que abastecen a la agricultura de servicios y medios de producción (crédito, asistencia técnica, fertilizantes, semillas, plantas, fitosanitarios, alimentos para el ganado, maquinaria agrícola, etc.); 2) El subsector agropecuario propiamente dicho; 3) El subsector de las industrias agrícolas de transformación; 4) El subsector de distribución de alimentos. El conjunto de estos cuatro subsectores y sus interrelaciones conformarían lo que él denominó *sistema agroalimentario* (Malassis, 1973:132).

Avanzando en el análisis de la dimensión histórica en los procesos de construcción de los sistemas agroalimentarios Malassis y Ghersi (1979) afirman que la adquisición de sus rasgos específicos está supeditada al devenir histórico de la formación económico-social de la que forman parte<sup>5</sup>.

<sup>3</sup> Resultan relevantes los aportes del economista italiano Arrigo Serpieri (1946), quien al analizar la elección de la combinación productiva por parte del empresario agrícola, afirmaba que estaba condicionada por factores objetivos como el territorio, el mercado, las posibilidades técnicas y los vínculos jurídicos y morales pero también factores subjetivos de elección, consistentes en los distintos móviles e intereses que guían la conducta del empresario. Tampoco se puede dejar de mencionar la contribución de los estadounidenses Ray Goldberg y John Davis (1957), que acuñaron el término de *agronegocio* (agribusiness), que remite al conjunto de negocios y actividades que se suceden desde la producción primaria hasta el consumidor final y que fue una importante contribución al estudio integrado de la producción, transformación y comercio agroalimentario.

<sup>4</sup> Entre dichos cambios sobresalen la intensificación y industrialización de la agricultura así como su integración a otros sectores de la economía; la importancia adquirida por las urbes en términos de la estructura geográfica de la población y las innovaciones incorporadas en la agroindustria y otras industrias complementarias a raíz de los avances científicos y tecnológicos. Otros agentes de cambio a mencionar son los cambios en los procesos de organización del trabajo doméstico, la modificación de horarios laborales, la importancia adquirida por el sector de la restauración y el desarrollo de nuevas tecnologías culinarias. Para ampliar sobre este tema ver Molina (1995).

<sup>5</sup> En sus escritos de 1973 Malassis consideraba la relevancia de la variable histórica para comprender y explicar las causas que influyen en la organización y en los resultados de la producción, transformación, distribución y consumo alimentario. Una década antes Bandini planteaba que las acciones económicas de los agricultores no se desenvuelven en el vacío, sino en un ámbito histórico que no se puede ignorar. Bandini insiste en la necesidad de considerar en forma adecuada los fenómenos e instituciones de naturaleza jurídica, política, sociológica, en cuanto éstos constituyen las condiciones básicas sobre las cuales el agricultor construye la realidad económica (Bandini, 1964).



El estudio de la articulación de los actores que conforman los espacios agroalimentarios permitió el desarrollo del concepto de *sistema alimentario*:

***...la organización de las sociedades para producir y para consumir los alimentos. Incluye el estudio del sector Agrario, de las Industrias Alimentarias (IA) y de la Distribución (DA), de la Restauración, de las operaciones Importación-Exportación, de las industrias y servicios a los que está ligado; así como del consumo alimentario. (Langreo y Germán, 2010:2)***

El concepto de sistema alimentario ha sido objeto de apropiación por parte de la sociología y la antropología<sup>6</sup>, resignificándolo al asignarle un lugar central a la esfera cultural en la definición de las actividades de producción, transformación y consumo alimentario. Véase como ejemplo de estas aportaciones la reflexión del antropólogo Jesús Contreras, quien propone darle mayor relieve a las relaciones de productores y consumidores con los mercados, así como a la cocina:

***...para comprender las características de un sistema alimentario es necesario considerar otras cuestiones, además de las condiciones ecológicas, como, por ejemplo, los diferentes tipos y grados de accesibilidad al mercado, así como las influencias del mercado sobre la cocina y de la cocina sobre el mercado y sobre la agricultura y, por tanto, sobre el paisaje mismo. En efecto, por ejemplo, las fronteras de los cultivos no son debidas estrictamente a las condiciones ecológicas o climáticas. Razones económicas, sociales, políticas e ideológicas han forzado esas fronteras a lo largo de la historia. (Contreras, 1999:690)***

A fin de analizar el potencial de las producciones agroalimentarias localizadas como dinamizadores territoriales el Muchnik (2004) propone el concepto de *Sistema Agroalimentario Localizado* (Sial), ya explicado en el apartado 6 del capítulo 2.

Todo análisis o actuación sobre los sistemas agroalimentarios exige considerar su dinámica, ya que el interjuego entre los actores y la interacción entre diversos sistemas posibilitan su construcción permanente. Dicha interacción pone de manifiesto la concurrencia de fuerzas e intereses contradictorios y a su vez complementarios.

La conceptualización de los sistemas agroalimentarios y de los territorios en general como espacios dinámicos permite analizar fenómenos entre los que se incluyen la cultura alimentaria, los procesos de territorialización y desterritorialización de la producción, los cambios en las pautas de consumo, etc.

El presente capítulo analizará la posible existencia de entramados locales generados en torno a los productos del mar en Isla Cristina y de las tortas de aceite en

---

<sup>6</sup> El concepto de "apropiación" es el más adecuado para comprender el modo en que la antropología y la sociología incorporaron a su discurso el concepto de sistema alimentario. Bernardo Subercaseaux explica que el término de apropiación, "...más que a una idea de dependencia y de dominación exógena apunta a una fertilidad, a un proceso creativo a través del cual se convierten en 'propios' o 'apropiados' elementos ajenos. 'Apropiarse' significa hacer propios, y lo 'propio' es lo que pertenece a uno en propiedad, y que por lo tanto se contrapone a lo postizo o a lo epidérmico. A los conceptos unívocos de 'influencia', 'circulación' o 'instalación' (de ideas, tendencias o estilos) y al supuesto de una recepción pasiva e inerte, se opone, entonces, el concepto de 'apropiación', que implica adaptación, transformación o recepción activa en base a un código distinto y propio". (Subercaseaux, 1989:3)

Castilleja de la Cuesta. Entendemos que éste es el único modo de dar cuenta de manera objetiva de la relevancia fáctica de estos sectores, con todo lo que esto implica para apreciar la vigencia de las culturas del trabajo, el modo en que estas actividades inciden actualmente en los procesos de construcción de los discursos de identificación local y en los procesos de identificación colectiva.

## **2. EL SECTOR DE LA MAR EN ISLA CRISTINA**

El desarrollo de la pesca y de la transformación de sus capturas en Isla Cristina a lo largo de más de 250 años ha dado lugar a la conformación de un complejo que incluye no sólo a los sectores directamente involucrados en estas actividades, sino también a los denominados sectores conexos o auxiliares. La interdependencia de todos estos actores permite plantear que conforman un sistema, cuya existencia es el resultado del proceso de territorialización de la producción que tiene lugar aquí.

La comprensión del sector de la mar isleño en términos de sistema permite explicar no sólo la relevancia económica de los sectores pesquero y transformador, sino también la participación de los productos de la mar y de las actividades articuladas en torno a estos en las dinámicas sociales y culturales locales<sup>7</sup>.

Para definir qué actores integran este sistema se propone un esquema de tres niveles. En el primero de ellos se agrupan los actores que adscriben al sector primario, que es que se centra en la pesca y marisqueo extractivo y en la acuicultura. El segundo nivel engloba a empresas y trabajadores del sector secundario, es decir las industrias transformadoras de los productos de la pesca, las actividades de reparación y mantenimiento y los establecimientos hosteleros. Finalmente, el nivel correspondiente al sector terciario, que comprende a las empresas y trabajadores que se dedican a la comercialización de los productos pesqueros, a la venta de suministros y a las tareas de gestión y administración.

### **2.1. SECTOR PRIMARIO**

#### ***2.1.1. Pesca extractiva***

Tal como ya se ha planteado en los capítulos anteriores la pesca extractiva y la transformación de sus capturas son las actividades productivas con mayor arraigo temporal en Isla Cristina. Algunos indicadores cuantitativos de su relevancia los constituyen la envergadura de la flota pesquera con base en el puerto local, que en

---

<sup>7</sup> En el capítulo 3 y se ha planteado que el sector de la mar es responsable de la generación del 27,3% del PIB local (Galisteo et al., 2010) y aproximadamente el 19% del empleo de Isla Cristina. A esta última cifra se llega considerando que en el año 2011 habían cuantificados 496 trabajadores en el sector extractivo y considerando que para ésta época por cada empleo directo en la provincia de Huelva se correspondía otro empleo indirecto (Consejería de Agricultura y Pesca, 2012:106).

2011 era de 158 unidades, siendo la más numerosa de Andalucía. Otros indicadores como el arqueo<sup>8</sup> y la potencia la colocan en tercer lugar, sólo por detrás de los puertos de Huelva y Cádiz, tal como puede apreciarse en la siguiente tabla:

**Tabla 12. Estructura y características de la flota pesquera andaluza (2011)**

| PUERTO                               | Nº DE BUQUES | ARQUEO (GT)      | POTENCIA REGISTRADA (CV) |
|--------------------------------------|--------------|------------------|--------------------------|
| Huelva Capital                       | 53           | 9.747,75         | 23.788,08                |
| Cádiz Capital                        | 24           | 8.402,67         | 20.094,62                |
| <b>Isla Cristina</b>                 | <b>158</b>   | <b>3.311,90</b>  | <b>19.653,08</b>         |
| Bonanza                              | 118          | 1.727,86         | 12.267,91                |
| Barbate                              | 61           | 2.710,95         | 12.203,66                |
| Punta Umbría                         | 108          | 1.836,41         | 11.100,57                |
| Almería Capital                      | 83           | 2.457,40         | 9.754,30                 |
| Carboneras                           | 65           | 3.167,80         | 9.624,80                 |
| Lepe - El Terrón                     | 86           | 1.566,91         | 8.359,00                 |
| Vélez Málaga                         | 88           | 1.511,96         | 7.718,16                 |
| Algeciras                            | 48           | 2.457,12         | 7.627,08                 |
| Ayamonte                             | 69           | 1.428,99         | 7.170,90                 |
| Motril                               | 38           | 1.832,32         | 6.030,00                 |
| Garrucha                             | 37           | 1.280,00         | 4.918,00                 |
| Adra                                 | 42           | 656,95           | 3.961,00                 |
| Tarifa                               | 65           | 350,20           | 3.813,10                 |
| El Puerto de S <sup>ra</sup> . María | 18           | 964,60           | 3.607,00                 |
| Estepona                             | 58           | 677,30           | 3.173,45                 |
| Fuengirola                           | 56           | 489,76           | 2.970,55                 |
| La Línea                             | 80           | 191,50           | 2.712,60                 |
| Málaga Capital                       | 38           | 342,83           | 2.524,13                 |
| Marbella                             | 32           | 367,89           | 2.386,64                 |
| Conil                                | 63           | 265,90           | 2.335,60                 |
| Chipiona                             | 57           | 237,87           | 2.290,82                 |
| Roquetas de Mar                      | 24           | 192,00           | 1.820,50                 |
| Rota                                 | 34           | 262,40           | 1.067,60                 |
| <b>TOTAL</b>                         | <b>1.603</b> | <b>48.439,24</b> | <b>192.973,15</b>        |

Fuente: Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente.

Los dos puertos que anteceden al de Isla Cristina en materia de arqueo y potencia albergan relevantes flotas industriales. De hecho, el puerto de Huelva concentra la totalidad de la flota andaluza de arrastreros congeladores<sup>9</sup>, mientras que en el de Cádiz aproximadamente el 75% de la potencia y del arqueo corresponden a grandes arrastreros y buques atuneros que faenan en aguas internacionales<sup>10</sup>. En el caso de la flota isleña, todas sus embarcaciones se dedican a la pesca de litoral o

<sup>8</sup> El arqueo es un número que expresa la capacidad o volumen interior del casco y superestructuras del buque, exceptuando cocinas, aseos y puente de gobierno situados encima de la cubierta superior. Este dato se utiliza para determinar los derechos reglamentarios que debe cumplir.

<sup>9</sup> La flota congeladora con base en el puerto de Huelva está compuesta por 34 buques, con un arqueo total de 9.161,65 GT (lo que constituye un 94% del arqueo de la flota de este puerto) y una potencia total de 21.737 CV (que representa un 91.4% de la potencia del conjunto de las embarcaciones con base en dicho puerto).

<sup>10</sup> Para el año 2011 en el puerto de Cádiz había censados 2 atuneros congeladores y 5 grandes arrastreros que operaban en aguas internacionales (especializados en la captura de la merluza en aguas de Senegal).

bajura o a la pesca artesanal, siendo su potencia y arqueo promedio de 20,96 GT y 1234,39 CV respectivamente.

Si se clasifican los buques según su arqueo, puede establecerse una clara distinción respecto de las características especiales de las embarcaciones pesqueras:

- *Flota de altura y gran altura*: está compuesta por buques que faenan en caladeros exteriores alejados del puerto base, con un tonelaje superior a las 100 TRB y 250 TRB<sup>11</sup> respectivamente. Desarrollan una actividad industrial signada por la mecanización, tanto en lo que respecta a la propia pesca como a la preparación de los productos. Esta flota presenta un marcado carácter empresarial y tecnológico: los armadores gestionan la empresa y no trabajan a bordo, los tripulantes (que suelen ser más de 10) están especializados en tareas concretas, el trabajo está jerarquizado, la estancia en la mar oscila entre los 15 y 60 días y trabajan de 80 a 110 horas semanales.
- *Flota de litoral o bajura*, está formada por buques que faenan en las aguas jurisdiccionales o en caladeros próximos al puerto base, con un tonelaje entre 20 y 100 TRB. Desarrollan una actividad pre-industrial, al igual que la flota de pesca artesanal.
- *Flota de pesca artesanal*, está integrada por embarcaciones pequeñas, cuyo tonelaje es menor a las 20 TRB, las cuales salen a faenar diariamente<sup>12</sup>.

La flota de litoral y la flota artesanal tienen características similares: el armador generalmente trabaja a bordo como un tripulante más, por lo que la empresa suele tener un carácter marcadamente familiar, y los tripulantes no suelen sobrepasar el número de 10, el pescador es un artesano que domina el arte de la pesca en su totalidad, no hay una clara jerarquización, el tiempo de estancia en la mar es de uno a siete días, trabajando de 60 a 80 horas a la semana, y la tecnología y la productividad son bajas<sup>13</sup>. Destacar que la flota artesanal es en general la más obsoleta y, salvo la motorización, incorpora escasas innovaciones tecnológicas.

<sup>11</sup> Las unidades de arqueo TRB (Toneladas de Registro Bruto) y GT (Gross Tonnage) son equivalentes (Zamora Terrés, 2003:12).

<sup>12</sup> Existe una fuerte controversia entre la administración andaluza y la comunitaria respecto de la definición de la pesca artesanal, que se ha desarrollado dentro del proceso de definición de la Política Pesquera Común. Dentro de este contexto, las autoridades comunitarias definen como pesca artesanal aquella que es llevada a cabo mediante embarcaciones con una eslora máxima de 12 m, mientras que para las andaluzas es preciso desarrollar una definición que incluya criterios como el arqueo, la frescura de sus productos, la cercanía de los caladeros, el número de tripulantes de la embarcación, los conocimientos manejados por los tripulantes, la presencia o no de los armadores dentro de la tripulación, los artes de pesca empleados, el papel de los medios tecnológicos, los índices de productividad o la dependencia socioeconómica de los municipios donde se ubican los puertos pesqueros. Para ampliar información sobre estas cuestiones ver Consejería de Agricultura y Pesca (2012) y <http://www.teleprensa.es/andalucia/andalucia-lleva-a-bruselas-una-definicion-de-la-pesca-artesanal-para-incluirla-en-la-reforma-de-la-ppc.html>.

<sup>13</sup> Montero Llerandi (1989)

El análisis de la dinámica del sector de la pesca extractiva isleña exige establecer un cuadro de la flota local y el análisis de parámetros entre los que se incluyen las capturas y las modalidades de pesca y el empleo generado.

En lo atinente a la composición de la flota pesquera, véase la siguiente tabla:

**Tabla 13. Estructura y características de la flota con puerto base en Isla Cristina (2011)**

| MODALIDAD DE PESCA | Nº DE BUQUES | ARQUEO (GT)     | ARQUEO MEDIO | POTENCIA REGISTRADA (CV) | POTENCIA MEDIA |
|--------------------|--------------|-----------------|--------------|--------------------------|----------------|
| Arrastre de Fondo  | 47           | 2.373,57        | 50,50        | 11.698,00                | 248,89         |
| Dragas hidráulicas | 32           | 410,62          | 12,83        | 3.398,00                 | 106,19         |
| Cerco              | 15           | 322,8           | 21,52        | 2.460,99                 | 164,07         |
| Artes Menores      | 50           | 174,68          | 3,49         | 1.676,40                 | 33,53          |
| Rastros remolcados | 14           | 30,23           | 2,16         | 419,69                   | 29,98          |
| <b>Total</b>       | <b>158</b>   | <b>3.311,90</b> | <b>20,96</b> | <b>19.653,08</b>         | <b>124,39</b>  |

Fuente: Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente.

A fin de facilitar la comprensión del análisis de este sector es preciso plantear las características distintivas de las modalidades de pesca practicadas por la flota de Isla Cristina. Dicha descripción puede consultarse en Anexo I.

Puede apreciarse una clara predominancia del conjunto constituido por los arrastreros, las dragas hidráulicas y los cerqueros, embarcaciones que casi monopolizan el total del arqueo (93,8%) y de la potencia (89,3%) de la flota local.

En lo que respecta a la localización de los caladeros donde ejerce su actividad la flota isleña, destacar que en su casi absoluta totalidad desarrolla sus labores en aguas del golfo de Cádiz, salvo un pequeño grupo integrado por seis embarcaciones que faenan en aguas portuguesas bajo el amparo del Acuerdo Fronterizo del Río Guadiana<sup>14</sup>. Esta cuestión tiene una gran relevancia, ya que vuelve a poner de manifiesto que la problemática de las zonas de producción en relación al sector pesquero es claramente distinta al de las demás actividades de producción agroalimentaria, cuestión sobre la que ya se ha incidido en el capítulo 2.

La relevancia regional del sector extractivo también puede ser analizada en función del tonelaje y del valor comercial de las capturas localmente subastadas. En relación a dichos aspectos la lonja de Isla Cristina ocupa la primera posición a nivel andaluz, seguida por las de Cádiz y Punta Umbría. Tal como se planteó en los párrafos anteriores, durante el año 2011 la lonja de Isla Cristina realizó ventas por 26,6 millones de euros. Puede verse la información detallada correspondiente a la producción comercializada en las lonjas andaluzas en la siguiente tabla:

<sup>14</sup> [http://www.magrama.gob.es/en/ministerio/servicios/publicaciones/ii.j.\\_pesca\\_mar%C3%ADtima\\_tcm11-213212.pdf](http://www.magrama.gob.es/en/ministerio/servicios/publicaciones/ii.j._pesca_mar%C3%ADtima_tcm11-213212.pdf).

**Tabla 14. Producción pesquera extractiva comercializada en lonjas andaluzas (2011)**

| LONJA                            | KILOS             | % KILOS       | EUROS                 | % EUROS       | PRECIO Euros/kg |
|----------------------------------|-------------------|---------------|-----------------------|---------------|-----------------|
| Isla Cristina                    | 9.701.314         | 16,2%         | 26.570.226,71         | 17,3%         | 2,74            |
| Cádiz                            | 8.703.575         | 14,6%         | 13.159.518,98         | 8,6%          | 1,51            |
| Punta Umbría                     | 6.375.530         | 10,7%         | 11.325.336,59         | 7,4%          | 1,78            |
| Almería                          | 4.431.400         | 7,4%          | 9.886.835,17          | 6,4%          | 2,23            |
| Bonanza                          | 1.756.483         | 2,9%          | 9.564.284,07          | 6,2%          | 5,45            |
| Caleta                           | 4.240.069         | 7,1%          | 9.391.440,21          | 6,1%          | 2,21            |
| El Puerto de Sta. M <sup>a</sup> | 3.740.985         | 6,3%          | 7.944.360,83          | 5,2%          | 2,12            |
| Ayamonte                         | 1.178.034         | 2,0%          | 7.899.611,36          | 5,1%          | 6,71            |
| Barbate                          | 3.378.813         | 5,7%          | 6.718.756,11          | 4,4%          | 1,99            |
| Motril                           | 2.718.441         | 4,5%          | 5.960.643,79          | 3,9%          | 2,19            |
| Estepona                         | 2.747.332         | 4,6%          | 5.328.889,86          | 3,5%          | 1,94            |
| Fuengirola                       | 1.468.296         | 2,5%          | 4.015.505,21          | 2,6%          | 2,73            |
| Conil                            | 555.976           | 0,9%          | 3.977.444,04          | 2,6%          | 7,15            |
| Tarifa                           | 369.266           | 0,6%          | 3.881.532,31          | 2,5%          | 10,51           |
| Adra                             | 1.638.260         | 2,7%          | 3.640.612,70          | 2,4%          | 2,22            |
| Huelva                           | 615.914           | 1,0%          | 3.325.295,56          | 2,2%          | 5,40            |
| Carboneras                       | 736.380           | 1,2%          | 3.276.245,25          | 2,1%          | 4,45            |
| Garrucha                         | 439.273           | 0,7%          | 3.237.701,79          | 2,1%          | 7,37            |
| Marbella                         | 1.209.870         | 2,0%          | 3.219.286,55          | 2,1%          | 2,66            |
| Algeciras                        | 909.033           | 1,5%          | 2.970.400,24          | 1,9%          | 3,27            |
| Roquetas de Mar                  | 444.462           | 0,7%          | 2.433.516,37          | 1,6%          | 5,48            |
| Málaga                           | 766.145           | 1,3%          | 1.755.557,87          | 1,1%          | 2,29            |
| Chipiona                         | 286.088           | 0,5%          | 1.703.009,82          | 1,1%          | 5,95            |
| La Atunara                       | 1.142.838         | 1,9%          | 1.482.409,65          | 1,0%          | 1,30            |
| Rota                             | 195.885           | 0,3%          | 823.448,67            | 0,5%          | 4,20            |
| <b>Total Andalucía</b>           | <b>59.749.663</b> | <b>100,0%</b> | <b>153.491.869,70</b> | <b>100,0%</b> | <b>2,57</b>     |

Fuente: Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente

En primer lugar, plantear que el tonelaje subastado y el valor de la facturación ponen a la lonja isleña en primera posición a nivel andaluz, al concentrar el 16% del peso total de las capturas comercializadas y el 17% de la cifra de negocio.

Los datos de la tabla anterior muestran significativas diferencias en los precios promedio en las distintas lonjas, lo cual habla de sectores extractivos con diferentes características y capacidades comerciales. No en vano el importe final de la facturación de cada lonja está relacionado no sólo con los kilogramos subastados, sino también con el valor de las capturas. Sólo de este modo es posible comprender situaciones como la sustancial diferencia en los importes facturados por las lonjas de Isla Cristina y Cádiz: cuando esta última subastó tan solo un 10,3% de kilos menos, su facturación fue inferior a la isleña en un 50%. En el caso de Isla, el 57% del importe facturado correspondió a capturas de la flota arrastrera (con un valor promedio de 3,83 €/kg), mientras que en Cádiz el 60% de la cifra total de ventas provenía del sector del cerco (con un valor promedio de 1,39 €/kg)<sup>15</sup>.

<sup>15</sup> En Isla Cristina el 24% del importe total facturado por su lonja correspondió a subastas de gamba blanca, con un valor promedio de 6,7 €/kg, mientras que en Cádiz la primera especie subastada fue el boquerón, con un valor promedio de 1,9 €/kg.

A tal punto el análisis de las capturas según peso y valor puede plantear caracterizaciones sectoriales diferentes que si se toma como primer criterio el tonelaje de las capturas subastadas, Isla Cristina podría ser considerada como un puerto sardinero, ya que el este cupleido representa la tercera parte del tonelaje comercializado en 2011. Sin embargo, si el análisis se realiza desde el valor económico, entonces podría caracterizarse como un puerto gambero, ya que dicho crustáceo representa casi la cuarta parte del total facturado.

El análisis de los volúmenes y precios alcanzados por las capturas comercializadas en la lonja isleña, así como su relación respecto de los totales a nivel andaluz ponen de manifiesto la importancia regional de Isla Cristina en la producción y el comercio de la pesca extractiva, tal como se puede apreciar a través del análisis de la información que se presenta en la siguiente tabla:

**Tabla 15. Estructura de la producción comercializada en la lonja de Isla Cristina (2011)**

| TIPO DE PESCA           | BUQUES     | TONELADAS ISLA CRISTINA | % TONELADAS ISLA CRISTINA | % TONELADAS ANDALUCÍA | MILES DE EUROS ISLA CRISTINA | % EUROS ISLA CRISTINA | % EUROS ANDALUCÍA |
|-------------------------|------------|-------------------------|---------------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------------|-------------------|
| Cerco                   | 33         | 4.559,17                | 47,00%                    | 13,63%                | 6.734,83                     | 25,35%                | 15,88%            |
| Arrastre de fondo       | 95         | 3.959,87                | 40,82%                    | 21,83%                | 15.153,89                    | 57,03%                | 20,50%            |
| Artes menores           | 138        | 567,74                  | 5,85%                     | 10,77%                | 2.744,66                     | 10,33%                | 10,36%            |
| Draga hidráulica        | 46         | 500,00                  | 5,15%                     | 43,57%                | 1.540,17                     | 5,80%                 | 44,23%            |
| Marisqueo por inmersión | 28         | 85,09                   | 0,88%                     | 96,80%                | 299,98                       | 1,13%                 | 96,41%            |
| Rastro remolcado        | 18         | 29,45                   | 0,30%                     | 6,99%                 | 96,69                        | 0,36%                 | 10,56%            |
| <b>Total</b>            | <b>358</b> | <b>9.701,31</b>         | <b>100,00%</b>            | <b>16,57%</b>         | <b>26.570,23</b>             | <b>100,00%</b>        | <b>18,01%</b>     |

Fuente: Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente y elaboración propia.

Puede apreciarse que Isla sigue siendo el centro de un proceso de territorialización de la producción y comercio de productos pesqueros. Si se examina el total de buques que vendieron sus capturas en la lonja local, puede apreciarse que ascendieron a 358, cifra muy superior a los 158 que constituyen la flota isleña. Esto corrobora la capacidad de atracción de este mercado, fenómeno que se trató en los capítulos 3 y 4 y que ya había sido constatado por Martín Martín (2005).

Plantear otras cuestiones, como la relevancia local de la comercialización de la chirla, ya que en Isla se venden cerca del 45% de las capturas y del total de la facturación andaluza correspondiente a este bivalvo. Tampoco se puede obviar la relevancia de la venta de las especies capturadas con artes menores, tercer grupo en importancia en la facturación de la lonja local, con un 10,3%. Muy de lejos le siguen el marisqueo por inmersión, que si bien está casi monopolizado por Isla (cerca del 97% del tonelaje y del importe comercializado en Andalucía), apenas supera el 1% de la cifra de negocio. En cuanto al rastro remolcado, con un 0,36%

de la facturación, es una modalidad con mínima expresión local, situación que se explica ante la relevancia del sector de las dragas hidráulicas.

Una vez cuantificada la producción pesquera local y caracterizada su producción a nivel de especies, es posible segmentar el sector pesquero según modalidad de pesca, de modo de determinar la importancia relativa de cada una de ellas.

En cuanto a las toneladas comercializadas, el cerco y el arrastre hegemonizan las modalidades pesqueras, abarcando el 88% de las capturas totales. La primera posición la ocupa el cerco, con un 47% del tonelaje, seguida por la pesca de arrastre, con cerca del 41%. Destacar que las capturas de los arrastreros comercializadas en la lonja local representaron el 21,8% del tonelaje subastado en Andalucía. Distinto es el caso en lo que respecta a la composición del total facturado, ya que de los poco más de 26 millones de euros facturados por la Lonja de Isla, el 57% corresponde a las capturas de los arrastreros, cifra seguida muy a la distancia por las capturas de los cerqueros, con poco más de un 25%.

En tercer lugar se encuentra la pesca con artes menores, cuyas casi 568 toneladas subastadas representaron el 6% del peso subastado en la lonja local. Le sigue en importancia la pesquería realizada con draga hidráulica, que si bien aportó apenas un 5,1% del total de toneladas subastadas localmente, representó un 44% de la producción chirlera del golfo de Cádiz. Cierran la lista el marisqueo por inmersión, modalidad monopolizada por esta zona y especializada en el longuerón, con una representatividad en lo que a tonelaje respecta del 0,9% y el rastro remolcado, con una exigua contribución del 0,3% del total en fresco desembarcado en Isla Cristina.

En lo que respecta a las capturas comercializadas puede realizarse una segmentación según las principales especies, aunque ésta presentará diferencias en función de que se consideren su peso o su valor económico.

**Tabla 16. Principales especies subastadas en la lonja de Isla Cristina según peso. Año 2011**

| ESPECIE                             | PESO             |               | PRECIO<br>(Euros)    |
|-------------------------------------|------------------|---------------|----------------------|
|                                     | kilos            | % s/total     |                      |
| Sardina                             | 3.152.559        | 32,5%         | 4.014.462,62         |
| Boquerón                            | 1.279.354        | 13,2%         | 2.517.568,77         |
| Caballa del sur                     | 1.231.948        | 12,7%         | 356.706,56           |
| Gamba blanca                        | 953.997          | 9,8%          | 6.410.553,85         |
| Chirla                              | 518.190          | 5,3%          | 1.601.629,10         |
| Merluza                             | 314.151          | 3,2%          | 1.043.326,86         |
| Bacaladilla                         | 207.464          | 2,1%          | 222.785,15           |
| Choco                               | 182.681          | 1,9%          | 956.822,66           |
| Peces varios                        | 140.245          | 1,4%          | 321.897,52           |
| Corvina                             | 125.009          | 1,3%          | 525.993,50           |
| Resto de especies                   | 1.595.716        | 16,60%        | 8.598.480,12         |
| <b>Total lonja de Isla Cristina</b> | <b>9.701.314</b> | <b>100,0%</b> | <b>26.570.226,71</b> |

Fuente: Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente y elaboración propia



Las tres especies más importantes en cuanto a peso se refiere, y que engloban el 58,4% de la producción comercializada en Isla Cristina, son la sardina, el boquerón y la caballa del sur, con un total de 5.663.861 kg durante 2011. El cuarto lugar en esta discriminación por peso lo ocupa la gamba blanca, que con sus casi 994 toneladas representa el 42% del total comercializado en Andalucía, siendo éste un claro indicador de la territorialización de esta producción concreta<sup>16</sup>.

**Tabla 17. Principales especies subastadas en la lonja de Isla Cristina según precio (2011)**

| ESPECIE                             | PESO             | PRECIO               |               |
|-------------------------------------|------------------|----------------------|---------------|
|                                     | kilos            | euros                | % s/ total    |
| Gamba blanca                        | 953.997          | 6.410.553,85         | 24,1%         |
| Sardina                             | 3.152.559        | 4.014.462,62         | 15,1%         |
| Boqueron                            | 1.279.354        | 2.517.568,77         | 9,5%          |
| Chirla                              | 518.190          | 1.601.629,10         | 6,0%          |
| Cigala                              | 84.235           | 1.085.531,98         | 4,1%          |
| Merluza                             | 314.151          | 1.043.326,86         | 3,9%          |
| Choco                               | 182.681          | 956.822,66           | 3,6%          |
| Calamar                             | 66.285           | 757.521,50           | 2,9%          |
| Langostino                          | 33.894           | 689.275,50           | 2,6%          |
| Cañaila                             | 46.989           | 577.324,18           | 2,2%          |
| Otras especies                      | 3.068.979        | 6.916.209,69         | 26,0%         |
| <b>Total lonja de Isla Cristina</b> | <b>9.701.314</b> | <b>26.570.226,71</b> | <b>100,0%</b> |

Fuente: Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente y elaboración propia

La segmentación de las especies según precio indica que Isla Cristina se especializa en la comercialización en origen de la gamba blanca, la sardina, el boquerón y la chirla, que con un peso de 5.900 toneladas y un valor de 14,5 millones de euros representaron el 55% de las ventas totales. Estas cifras presentan una fuerte variabilidad interanual, cuestión relacionada no sólo con el estado de las poblaciones de las especies objetivo, sino también de los cambios en las normas definidas por la Administración para regular las capturas<sup>17</sup>, lo cual vuelve a traer la cuestión de la peculiar situación de las actividades extractivas en relación con otras también pertenecientes al sector primario como la agricultura y la ganadería. Por otra parte, no puede dejar de indicarse que en el largo y mediano plazo también existen condicionamientos relacionados con los cambios en los hábitos de consumo.

Finalmente, plantear la relevancia local del sector de la pesca extractiva en lo que respecta a la generación de empleo. Durante 2011 un total de 653 personas ejercieron su actividad laboral como tripulantes de embarcaciones pesqueras con

<sup>16</sup> No puede obviarse que el valor promedio del kg de la gamba blanca comercializada en Isla Cristina, que ascendió en 2011 a 6,72 €, es claramente inferior al promedio andaluz, de 7,98 €, situación relacionada con la importante oferta existente en dicho mercado.

<sup>17</sup> Sólo por citar algunos ejemplos, plantear que en 2010 las capturas de gamba blanca cayeron un 50% respecto del año anterior, situación provocada por un cambio de mallaje en las redes de arrastre, que conllevó una disminución del tonelaje capturado, pero también un aumento del calibre de las gambas y una revalorización del 84%. En el caso de la chirla, la disminución de las capturas por el deterioro del caladero del golfo de Cádiz impulsaron a la Consejería de Agricultura y Pesca a cerrar el caladero durante siete meses y a manifestar la necesidad de realizar un plan de ajuste del sector.

base en Isla Cristina, lo cual significa que uno de cada diez marineros de los pesqueros andaluces ejercía su actividad en este puerto.

**Tabla 18. Tripulantes según modalidad de pesca en buques con base en el puerto de Isla Cristina (2011)**

| MODALIDAD DE PESCA | Nº DE TRIPULANTES | Nº DE BUQUES | TRIPULANTES / BUQUE |
|--------------------|-------------------|--------------|---------------------|
| Arrastre de Fondo  | 200               | 47           | 4,3                 |
| Artes Menores      | 189               | 50           | 3,8                 |
| Cerco              | 162               | 15           | 10,8                |
| Dragas hidráulicas | 84                | 32           | 2,6                 |
| Rastros remolcados | 18                | 14           | 1,3                 |
| <b>Total</b>       | <b>653</b>        | <b>158</b>   | <b>4,1</b>          |

Fuente: Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente y elaboración propia

Puede verse que la modalidad de pesca que más empleos genera es el arrastre de fondo, que involucra a 200 tripulantes. A esta le sigue de cerca la pesca realizada con artes menores, con 189 marineros. El cerco, pesca intensiva en el empleo de mano de obra, da trabajo a 162 personas en tan solo 15 barcos. Al final de la lista se encuentran las dragas hidráulicas y los rastros remolcados, las primeras cuentan con una dotación promedio de 2,6 trabajadores, mientras que los barcos que se dedican al rastro remolcado en casi todos los casos cuentan con un único tripulante.

El análisis del sector no puede omitir la pesca ilegal, actividad por su naturaleza no está incluida en las estadísticas. Se entiende por pesca ilegal a aquella que se realiza al margen de la normativa, recurriendo a embarcaciones no registradas en el Censo de la Flota Pesquera Operativa (Feria y González, 2000), con trabajadores no dados de alta en la Seguridad Social y donde la comercialización de las capturas se realiza mediante canales informales. En el caso de Isla Cristina está centrada en la pesca con artes menores y, en menor medida, en el marisqueo por inmersión.

La pesca ilegal en Isla Cristina es un fenómeno profundamente arraigado, que surge ante la falta de alternativas viables por parte de un sector pesquero signado por una fuerte destrucción de puestos de trabajo que es incapaz de reabsorber.

*La opción del autoempleo dentro de la pesca no es fácil ya que, para dar de alta una nueva embarcación, es necesario que se dé de baja otra con las mismas características. Además, la mayor parte de los trabajadores del mar no han conocido otra actividad laboral que la de pescar y si a esto unimos el bajo nivel educativo que poseen, la dificultad es aún mayor a la hora de encontrar un nuevo empleo fuera de la actividad extractiva. En esta situación, no es difícil entender el porqué de la existencia de una significativa economía sumergida dentro del sector pesquero. (Feria y González, 2000)*

La pesca furtiva en Isla Cristina está centrada en las modalidades de los artes menores (palangre, trasmallo y alcatruz) y en el marisqueo por inmersión. Tal como se ha consignado, las capturas se comercializan informalmente, sobre todo a través de la venta directa a establecimientos hosteleros locales.

### 2.1.2. Marisqueo a pie

El marisqueo a pie consiste en la recolección de ejemplares de cualquier especie de crustáceos y moluscos del medio donde se desarrollan sus fases biológicas, siempre que no sea un establecimiento marisquero o de cultivos marinos, y quedaría definido por la no utilización de embarcación (Cáceres Feria, 2003). Su condición de actividad de recolección le otorga una especificidad que lo distingue de las demás actividades del sector primario que forman parte del sistema agroalimentario que se está analizando. En tal sentido, el antropólogo Rafael Cáceres Feria afirma que:

*Aunque el marisqueo se suele incluir dentro de la actividad pesquera, habría que señalar que las diferencias entre pesca en un sentido estricto y marisqueo son considerables, no sólo en cuanto a las características de los procesos de trabajo sino, también, con relación a las personas dedicadas a estas labores y percepciones que de las mismas tienen sus actores. Estas diferencias no existen únicamente entre pesca y marisqueo, sino que las encontramos dentro de la propia actividad mariscadora. (Cáceres Feria, 2003:165)*

Esta actividad cuenta con un profundo anclaje espacial y temporal en Isla Cristina. Su anclaje espacial está relacionado con la existencia de unas condiciones medioambientales locales idóneas para la existencia de importantes bancos naturales de diversas especies de moluscos en zonas accesibles a pie durante la bajamar, localizados tanto en las zonas de marismas y en la playa.

El marisqueo a pie siempre ha sido una actividad económica ligada a los sectores sociales con una situación socioeconómica más precaria<sup>18</sup>. Su dureza, poca rentabilidad y su asociación a la idea de pobreza, hace que tenga un carácter marginal que no presentan otras modalidades de pesca.

El ejercicio del marisqueo a pie es desarrollado tanto de manera reglada (bajo el amparo del carné de mariscador que otorga la Junta de Andalucía) como furtiva. La tarea de cuantificar a los mariscadores que desarrollan su actividad en Isla Cristina es compleja, dada la dificultad para estimar el número de ilegales. En 2011 existían 14 personas con carnet de mariscador cuyo domicilio estaba registrado en esta localidad<sup>19</sup>. Cruz Beltrán et al. (2005) consignan que entre legales e ilegales en Isla mariscaban 80 personas, cifra que corrobora la relevancia de los furtivos.

La observación directa indica que desde finales de la década de 2000 el marisqueo ilegal ha crecido significativamente, situación sobre todo atribuible a la constante alza del desempleo desde 2008. Los mariscadores y representantes de la Administración entrevistados coinciden en afirmar que el número de mariscadores furtivos supera ampliamente al de los que ejercen su actividad legalmente. No en

<sup>18</sup> Para profundizar en las características del colectivo de los mariscadores de la provincia de Huelva, ver Cruz Beltrán (1993), Cruz Beltrán et al. (2005) y Observatorio Local de Empleo (2001).

<sup>19</sup> Datos aportados por la Delegación Provincial en Huelva de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente.

vano, puede plantearse que el marisqueo es una válvula de escape, un sector donde han convergido excedentes de mano de obra no solo de la pesca, sino de otros sectores en crisis<sup>20</sup>. Véase la siguiente reflexión hecha por Cruz Beltrán:

*Los caladeros de marisco son un recurso "inevitable" que ha condicionado decisivamente el devenir social del colectivo. Para ser mariscador no es "necesario" emigrar, ni formarse profesionalmente, ni invertir, ni tan siquiera planificar la actividad. Se es mariscador simplemente por el hecho de nacer donde se ha nacido, de encontrarse casi de bruces con un río accesible y rico, permanentemente pródigo, donde no hay que sembrar para recoger y donde con rudimentarias artes y ausencia de métodos en unas cuantas horas se obtiene lo suficiente para vivir hoy. Mañana, es lo mismo, se repite el proceso. (Cruz Beltrán, 1993:223)*

El desarrollo de estudios posteriores le ha permitido a Cruz Beltrán analizar diacrónicamente el marisqueo a pie en la provincia, observando una disminución de la correlación entre residencia y lugar de marisqueo, que haría perder peso su observación de que "se es mariscador simplemente por el hecho de nacer donde se ha nacido" (Cruz Beltrán, 2005:848). Finalmente, destacar que el esquilmamiento de la marisma y el endurecimiento de la legislación medioambiental han contribuido a invertir la importancia de las zonas de marisqueo, otorgándole una creciente relevancia a la costa respecto de la marisma; así, en 2005 el 62,7% de los mariscadores a pie de la provincia de Huelva ejercían su actividad en la costa (Cruz Beltrán, 2005:848-849).

Las principales especies objetivo de los marisqueo a pie en Isla son la coquina (*Donax trunculus*), el longuerón (*Solen marginatus*), la almeja fina (*Ruditapes decussatus*), el berberecho (*Cerastoderma edule*) y el ostión (*Crassostrea gigas*).

La tecnología empleada es sencilla, realizándose mediante artes u otras herramientas como el rastro<sup>21</sup>, el taladro<sup>22</sup>, el rastrillo y la azada.

La comercialización de los productos del marisqueo a pie se realiza de acuerdo a dos modalidades: la formada por el canal comercial formal (mariscador /mayorista de origen o exportador / mayorista en destino / minoristas) y la que está conformada por los canales informales (mariscador / consumidores finales o minoristas), siendo esta última modalidad especialmente relevante en bivalvos como la almeja fina, longuerón, berberecho y coquina. Según los informantes consultados, la mayor parte de las ventas de los mariscadores a pie tienen lugar a través de canales informales, situación que confirman Cruz Beltrán et al., quienes

<sup>20</sup> En su análisis del año 1993 Cruz Beltrán plantea que el colectivo de los mariscadores onubenses está compuesto por un 55,6% de personas que manifiestan haber tenido siempre como actividad principal el marisqueo, un 24,4% que proviene del sector pesquero y un 20% que procede de otros sectores o eran parados sin empleo (Cruz Beltrán, 1993:267). Doce años más tarde esta situación se modificó sustancialmente, ya que sólo un 12,2% de los mariscadores afirman haber ejercido siempre esta actividad, mientras que el 16,6% procede del sector pesquero y un 28,4% proceden de otros sectores de actividad (Cruz Beltrán, 2005:863).

<sup>21</sup> Ver descripción de este arte en Anexo I.

<sup>22</sup> Ver descripción de este arte en Anexo I.

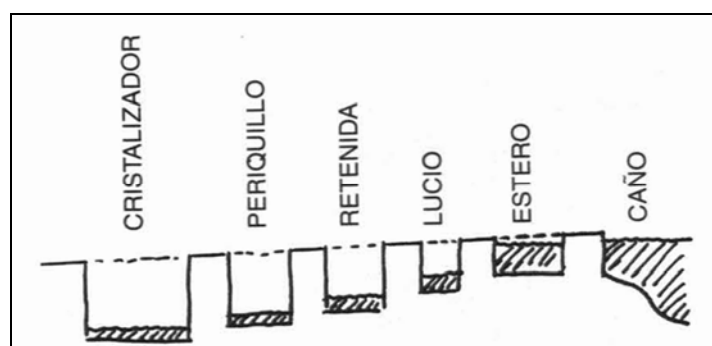
afirman que la venta clandestina es la opción preferida por los miembros del sector, ya sea en bares, restaurantes, casas y comercios o, en mayor medida, directamente a los intermediarios (Cruz Beltrán et al., 2005:898).

Actualmente toda la producción del marisqueo a pie de Isla Cristina se comercializa en fresco, distribuyéndose casi íntegramente a nivel local. De hecho, el 30% de las capturas del marisqueo a pie onubense se comercializa de forma ambulante y un 37,2% es vendido directamente a establecimientos hosteleros locales (Cruz Beltrán et al., 2005:866).

### 2.1.3. Acuicultura marina

Los primeros antecedentes de práctica de la acuicultura en Isla Cristina están relacionados con la pesca en los esteros que forman parte de las salinas. Dichas salinas son un aprovechamiento humano de las marismas mediante la construcción de un sistema de compartimientos en desnivel que se emplean para extraer la sal del agua de mar. Esta estructura puede verse claramente en el siguiente gráfico:

Figura 1. Perfil de una salina



Fuente: Carreras Egaña y Caballero García (1995)

Gracias al desnivel que existe entre el caño<sup>23</sup> y el estero el agua penetra por gravedad, pudiéndose regular su entrada mediante el uso de compuertas. El agua del caño pasa a un primer compartimento que hace la función de almacén y que se llama estero. Del estero se conduce el agua a compartimentos cada vez menos profundos, donde la evaporación incrementa progresivamente la salinidad del agua, hasta finalizar en unas pequeñas balsas rectangulares denominadas cristalizadores.

El estero, al ser el compartimento de la salina con mayor profundidad, estar en contacto directo con el caño de alimentación y poseer suficiente superficie para

<sup>23</sup> Un caño es un canal angosto que se produce como consecuencia de la progresiva profundización ocasionada en los surcos de mareas por los que bajan y suben las mareas en las marismas. Cuando el terreno va ganando altura, el flujo y reflujo del agua forma un surco mucho más profundo, que pasa a llamarse "caño" o "estero", según su importancia. Los caños y esteros pueden llegar a ser muy grandes, como verdaderos ríos de corto recorrido y que, a su vez, desembocan en el río principal de la marisma.

favorecer el cambio de oxígeno entre el agua y el aire, se convirtió en un ámbito aprovechado para la cría de peces. Su poblamiento con diversas especies marinas tiene lugar en los primeros meses del año, con la entrada natural de alevines a través de las compuertas que los comunican con los caños. Allí se desarrollan alimentándose de las almejas, gusanas, moluscos, algas y otras especies que allí proliferan. Al llegar la primavera se cierra el estero (ya que los cambios de salinidad impulsan a los peces a regresar a mar abierto) y una vez que alcanzan la talla apropiada, se procede a su despesque. Esta modalidad de cría de peces se denomina *cría en estero tradicional* (de La Rosa Lucas, 2010:1)<sup>24</sup>.

El sistema de cría y pesca en estero tradicional ha sufrido tal declive, que de los 35 pesqueros existentes en Isla en los años veinte (López Márquez, 2007:112), hoy día quedan tan sólo dos, debido al aumento de la población de cormoranes, la aparición de enfermedades, los robos y las alteraciones en la calidad del agua.

La acuicultura marina en la provincia de Huelva comienza a intensificarse en 1974, cuando en el río Piedras se llevaron a cabo una serie de actuaciones de cultivo de bivalvos bajo la organización de cooperativas, que fracasaron poco después debido a la desconfianza, a la falta de semillas y al expolio por parte de los mariscadores furtivos (Jurado Almonte, 1992:227). Por otra parte, la sanción en ese mismo año del Plan de Explotación Marisquera y de Cultivos Marinos de la Región Suratlántica (Pemares) declaró como *zonas de interés marisquero* los esteros, caños afluentes y marismas de la ría Carreras, así como de la zona salinera de Isla Cristina<sup>25</sup>.

A mediados de los años 80 la acuicultura marina onubense cobra impulso con la constitución de distintas empresas privadas y cooperativas, que imprimieron un primer salto cualitativo a esta actividad con la introducción del *cultivo extensivo mejorado*. Dicho sistema consiste en repoblar los esteros con alevines producidos de modo controlado, que son engordados del mismo modo que los alevines salvajes. Es para este momento que se inaugura la primera piscifactoría isleña, la empresa Cultivos Marinos del Sur (Culmasur), que funciona hasta la actualidad.

Entre las décadas de 1990 y 2000 Isla Cristina fue el escenario escogido para la puesta en marcha de una serie de pequeños emprendimientos de cría de almejas localizados en la ría Carreras, para los cuales la Junta de Andalucía adjudicó una serie de parcelas en concesión, conformando un *parque intermareal de moluscos*<sup>26</sup>.

---

<sup>24</sup> Para profundizar en los detalles de la cría y de la pesca tradicional en estero se recomienda la lectura de Carreras y Caballero (1995), Cáceres Feria (1998), López Márquez (2006) y Prado Aragonés (1992).

<sup>25</sup> Ver Decreto 2595/1974 de 9 de agosto, publicado en BOE N° 222, de 16/09/1974.

<sup>26</sup> En el ámbito del cultivo por parcelas, la concesión arbitraria de terrenos y el interés exclusivo por las subvenciones hicieron fracasar los intentos precedentes de ordenar la actividad, mediante la explotación acuícola. En la ría Carreras se concedieron 156 parcelas, y del mismo modo se afirmó la escasa relación

La mayoría de estos emprendimientos no llegaron a prosperar y los pocos que han subsistido funcionan dentro de la economía sumergida.

De las 120 empresas acuícolas autorizadas situadas en Andalucía en 2011, 29 se localizan en Isla Cristina, lo cual representa el 24% del total regional. Estas cifras deben relativizarse, ya que en dicho período sólo la mitad de las empresas acuícolas acreditadas en Andalucía ejercieron actividad productiva (Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, 2012:64), mientras que en Isla sólo funcionaron 11, indicador que demuestra la crisis sectorial.

La mayor parte de la producción acuícola isleña es de carácter extensivo y aprovecha las salinas y zonas de marismas para la cría y preengorde de doradas y lubinas. Existe también un incipiente sistema de bateas flotantes instaladas en mar abierto, destinado a la producción de mejillón.

Actualmente existen once emprendimientos acuícolas isleños, de las cuales nueve son microempresas. De las otras dos restantes, la más antigua funciona desde 1985 y se dedica a la cría y preengorde de doradas y lubinas<sup>27</sup>. La otra empresa, especializada en el engorde del mejillón en mar abierto, fue fundada en 2009.

Actualmente la producción acuícola isleña se caracteriza por su especialización casi absoluta en la cría y preengorde de la dorada, que es la actividad desarrollada por una sola firma que concentra la casi totalidad de la actividad acuícola local.

**Tabla 19. Producción y comercialización de la acuicultura marina en Isla Cristina (2011)**

| ESPECIE               | PESO (KG)         | VALOR (EUROS)       | VALOR MEDIO (€/KG) |
|-----------------------|-------------------|---------------------|--------------------|
| Dorada                | 403.736,00        | 2.657.110,19        | 6,58               |
| Lenguado senegalés    | 398,00            | 4.293,30            | 10,79              |
| Lisas                 | 5.802,00          | 14.003,40           | 2,41               |
| Lubina                | 749,00            | 4.263,80            | 5,69               |
| <b>TOTAL PECES</b>    | <b>410.685,00</b> | <b>2.679.670,69</b> | <b>6,52</b>        |
| Almeja fina           | 50,00             | 400,00              | 8,00               |
| Mejillón              | 240,00            | 240,00              | 1,00               |
| <b>TOTAL MOLUSCOS</b> | <b>290,00</b>     | <b>640,00</b>       | <b>2,21</b>        |
| <b>TOTAL</b>          | <b>410.975,00</b> | <b>2.680.310,69</b> | <b>6,52</b>        |

Fuente: Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente. Elaboración propia

Los datos de la tabla anterior ponen de manifiesto la especialización de la acuicultura marina isleña en la producción de peces, más específicamente de

---

de la propiedad de las mismas con la dedicación exclusiva a la actividad marisquera por parte de los concesionarios (en este caso, tan sólo 20 eran mariscadores profesionales). (Cruz Beltrán et al., 2005:876)

<sup>27</sup> La crianza o engorde hasta alcanzar la talla comercial se desarrolla en las instalaciones de otra firma que forma parte del mismo grupo empresarial, localizada en Cartaya, en las Marismas del río Piedras, siendo su producción anual de 400.000 kg.

doradas, modalidad seguida muy por detrás por la de moluscos. No se avanzará en la comparación a nivel provincial y regional de estos datos de producción y comercialización porque la dominante producción local de dorada es de cría y pre- engorde, situación que contrasta con las del resto de los establecimientos provinciales, que se dedican solamente al engorde.

Las cifras y valores en la producción de moluscos durante 2011 podrían haber sido mayores, ya que la producción del mejillón sufrió un brusco descenso respecto de 2010, año en el que alcanzó las 43 toneladas. Durante 2011 la empresa mejillonera de Isla Cristina (que es la única de este tipo en la provincia) ha preferido no recolectar el mejillón alegando falta de rentabilidad. Por tal razón el mejillón ha permanecido en las bateas, de manera que casi la totalidad de la producción se perdió al desprenderse por su propio peso durante los meses de verano.

En lo que respecta al personal que moviliza este sector, el conjunto del sistema genera 183 empleos directos en el ámbito provincial, lo cual constituye poco menos de la tercera parte del total regional. La representación de Isla Cristina en este total es modesta, ya que las empresas locales emplean a un total de 29 personas, de los cuales 8 lo hacen en la empresa de cría de doradas, mientras que el resto se distribuye entre las 10 empresas restantes. Un aspecto a destacar de la fuerza de trabajo que se desempeña en las empresas acuícolas de Isla Cristina es que su casi totalidad reside en esta misma localidad y que cerca de la mitad de la misma procede del sector de la pesca extractiva.

## **2.2. SECTOR SECUNDARIO**

### ***2.2.1. Industrias transformadoras de los productos de la pesca***

Tal como ya se ha planteado en los capítulos precedentes, Isla Cristina alberga una poderosa industria transformadora de los productos de la pesca que es tan antigua como el propio pueblo, que estuvo centrado en la elaboración de salazones hasta finales del siglo XIX, cuando comenzaron a funcionar las primeras conserveras. Tal es su relevancia que ya a partir de los primeros años de vida de esta población ha venido siendo uno de los más destacados generadores de empleo a nivel local.

Isla Cristina acoge tres establecimientos transformadores de productos pesqueros, dos de los cuales elaboran salazones, mientras que el tercero produce conservas y salazones. Este número puede resultar exiguo, tanto en relación al total regional de 45 empresas como respecto de la cantidad de industrias de transformación que llegaron a funcionar aquí. Tal situación está relacionada con el cierre de fábricas y el desarrollo de procesos de concentración y de deslocalización empresarial.



Tal como se planteó en los capítulos 3 y 4, el cambio en las pautas de consumo alimentario registrado desde la década de 1960 llevó al cierre de un importante número de establecimientos salazoneros, ya que las preferencias de los consumidores se fueron orientando progresivamente al consumo de productos refrigerados y a las conservas. Asimismo, la incorporación de España a la CEE conllevó un endurecimiento de la normativa sanitaria, que forzó a otras industrias isleñas a cerrar sus puertas al no poder afrontar su readecuación tecnológica (González Galán, 2004:119-120).

En 1973 tuvo lugar un proceso de concentración empresaria, cuando 24 salazoneras locales se unieron para constituir Usisa (Unión Salazonera Isleña SA), que es actualmente la segunda empresa transformadora de productos de la pesca en Andalucía, a nivel de facturación y de volumen de producción<sup>28</sup>. Por otra parte, en los últimos años, la escasez de suelo industrial en el término isleño favoreció el traslado a Ayamonte de las empresas Ipressa (Isleña de Pesca y Salazón SA) y La Higuera<sup>29</sup>, situaciones que constituyen claros indicadores de desterritorialización (y por lo tanto también de reterritorialización).

Las tres industrias transformadoras que actualmente funcionan en Isla Cristina son Pescatún Isleña, Martín Dorado y Usisa. Todas ellas constituyen empresas de carácter familiar, las dos primeras pueden ser calificadas como pequeñas o medianas, mientras que la tercera tiene un perfil de gran empresa<sup>30</sup>.

Pescatún Isleña es una empresa familiar especializada en la elaboración de salazones de atún, especialmente mojama, siendo a su vez la mayor comercializadora de atún a nivel local. Esta firma es propiedad de la familia Columé, que está vinculada al mundo de la mar desde el siglo XVIII, con miembros que han sido marineros, almadraberos e industriales salazoneros (Bogarín Díaz, 2007:182). Fue constituida formalmente en 1992, aunque en realidad sus orígenes son más antiguos, remontándose a un establecimiento salazonero, que fue

---

<sup>28</sup> En términos de facturación el sector transformador de productos del mar andaluz muestra una importante concentración empresarial. En este sentido, cuatro industrias -Ubago Group Mare S.A., Vensy España S.A., Unión Salazonera Isleña S.A. (USISA), Productos Congelados del Sur (PROCOSUR) S.A.U.- concentran más del 25% de la cifra de negocio del sector. (Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, 2012:70).

<sup>29</sup> Una situación análoga a la del traslado de las empresas transformadoras isleñas a Ayamonte se registra en Castilleja de la Cuesta, con el traslado de la empresa Inés Rosales a la localidad de Huévar del Aljarafe, también debido a la escasez de suelo industrial.

<sup>30</sup> El criterio seguido para clasificar a las empresas según su tamaño es el establecido por la recomendación 2003/361/CE de la Comisión, de 6 de mayo de 2003, sobre la definición de microempresas, pequeñas y medianas empresas [Diario Oficial de la Unión Europea L 124 de 20/5/2003], que establece que se agruparán a las industrias en dos grandes grupos: por un lado las "micro y pequeñas empresas" con menos de 50 trabajadores y por otro las "medianas y grandes" con 50 o más trabajadores. Ver también, Inegi (2011).

absorbido por la empresa USISA en 1973. Años después Fidel Columé García vendió su participación en el negocio y creó esta empresa.

Actualmente Pescatún Isleña es el principal procesador local de atún, adquiriendo aproximadamente 1.100 tn anuales, dedicándose a su transformación en salazones y a su comercialización mayorista y minorista en fresco. La casi totalidad de los atunes que procesa llegan congelados desde Vigo (Galicia), son de la variedad Rabil, habiendo sido capturados mayoritariamente en los caladeros del Atlántico<sup>31</sup>.

Martín Dorado es una pequeña empresa familiar fundada en 1971 en Las Palmas de Gran Canaria por el emigrante isleño Miguel Jesús Martín Dorado, quien instaló una filial en Isla Cristina en 1986. Esta firma se dedica principalmente a la comercialización minorista de conservas, salazones y de pescados y mariscos frescos y congelados; aunque también elabora salazones de atún (mojama y atún salado). Cuenta con un centro de producción ubicado en la zona portuaria de Isla Cristina, donde se reciben y procesan los atunes que adquiere la empresa y se almacenan el pescado congelado y las conservas y salazones. Adjunto a dicho establecimiento funcionan una pequeña pescadería y una tienda de venta de congelados, conservas y salazones. Posee también tiendas y pescaderías en la plaza de abastos local y en los vecinos pueblos de Lepe y Ayamonte.

La empresa cuenta con una plantilla de 18 empleados, que se incrementa en 4 o 5 personas durante momentos puntuales del año en los que se registran picos de demanda (semana santa, navidades y los meses de verano).

La casi totalidad de la producción de salazones de la empresa se comercializa a través de las tiendas propias, aunque también suministra a grandes superficies y cuenta con un comercial en la provincia de Jaén.

Usisa es la industria transformadora más importante de Isla Cristina, tanto en lo que respecta a volúmenes de producción y facturación como de personal contratado<sup>32</sup>. Sus instalaciones se encuentran ubicadas en La Redondela, sitio al que se trasladó en 2002, dejando las dispersas instalaciones productivas con las que contaba en la zona portuaria. Si bien produce fundamentalmente conservas, también se dedica a la elaboración de salazones. Cuenta con una plantilla de personal que oscila entre las 250 y 400 personas, en función de las campañas de

---

<sup>31</sup> Como ya se verá en el capítulo 6, la elección del atún rabil procedente de los caladeros del Atlántico está relacionada con el hecho de que su carne es la que tiene el color más apropiado para la elaboración de salazones.

<sup>32</sup> Durante 2011 Usisa facturó 22,5 millones de euros por la comercialización de 2.800 toneladas de conservas y salazones, esto constituye a nivel regional cerca de un 10% del total de la cifra de negocio y un 8% del tonelaje.

elaboración de conservas<sup>33</sup>, de las que cerca del 85% son mujeres. Dentro de sus líneas de producción, la más relevante es la de las conservas, que constituyen más del 90% del total de la producción. En lo que respecta a la comercialización de sus productos, el 90% de la misma se destina al mercado nacional (de la que a su vez el 50% se distribuye en la propia comunidad andaluza), mientras que el 10% restante se exporta a países europeos y americanos.

En el año 2011 aproximadamente el 40% del total facturado por Usisa estaba constituido por conservas de caballa, seguido por un 25% de melva y otro 25% en túnidos. El 10% restante está constituido por salazones de atún (mojama y en menor medida atún salado) y sardinas y de conservas de sardinillas y boquerones. Esto la pone como un claro exponente de la especialización en el procesamiento de la caballa por parte de la industria conservera andaluza.

Usisa, Pescatún Isleña y Martín Dorado elaboran productos amparados por Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP). Usisa concentra casi el 50% del empleo y el 70% de la facturación de las empresas que elaboran productos amparados por las IGP *Caballa de Andalucía* y *Melva de Andalucía*; asimismo, su mojama adscribe al distintivo *Mojama del Sur*, al igual que las de Pescatún y Martín Dorado.

Finalmente, destacar que un punto en común a las tres empresas transformadoras isleñas consiste en que todas ellas se dedican a la comercialización del atún en fresco. Esto se debe a que adquieren los atunes congelados enteros, que llegan desde centros de distribución ubicados en Galicia, para las salazones se aprovechan fundamentalmente las mojamás<sup>34</sup>, por lo que las demás partes se comercializan en fresco, tanto a nivel local como de otras localidades de la provincia y de Portugal.

### **2.2.2. Construcción, reparación y mantenimiento naval**

Isla Cristina cuenta con un diversificado sector de construcción, reparación y mantenimiento naval, que se desarrolló progresivamente a fin de satisfacer las necesidades de la flota pesquera local y que posteriormente expandió su radio de acción a los puertos vecinos de la provincia de Huelva y del Algarve.

Este sector está integrado por astilleros, talleres de mecánica, electricidad y electrónica y de carpintería metálica y de madera. Se trata de pequeñas empresas, generalmente de carácter familiar.

---

<sup>33</sup> La campaña de elaboración de conservas está comprendida entre los meses de mayo y octubre, período en el que hay una mayor abundancia en las capturas de caballas.

<sup>34</sup> Las empresas transformadoras isleñas adquieren atunes de la variedad rabil, procedentes generalmente del caladero atlántico, ya que su carne es la que tiene el color más adecuado para la elaboración de mojama. Cada atún pesa en promedio 60-70 kg y posee 4 mojamás, que en total pesan aproximadamente 14 kg.

Existe una marcada localización geográfica en función de los subsectores. Las actividades de construcción y reparación naval son llevadas a cabo por los astilleros se concentran en la barriada Román Pérez, banda de la ría ubicada frente al puerto pesquero, ubicación que permite la botadura de las embarcaciones sin interferir con las actividades de la zona portuaria. También existen talleres ubicados en las calles perpendiculares a Muelle Martínez Catena (Catalanes, Diego Pérez Pascual...).

Reiterar que las empresas dedicadas a la construcción y reparación de embarcaciones, así como a la comercialización de suministros navales, satisfacen no sólo la demanda local, sino también la de los vecinos puertos onubenses y portugueses. Esto pone de manifiesto que la territorialización de las actividades relacionadas con el ámbito de la mar en Isla Cristina no se restringe a la producción, transformación y comercialización de los productos de la pesca.

Isla Cristina alberga oficios tradicionales relacionados con la actividad pesquera, entre los que destacan la carpintería de ribera y la elaboración y reparación manual de redes. Si bien desde principios de la década de 1990 los astilleros locales construyen las embarcaciones pesqueras empleando fibra de poliéster, subsiste la práctica de la carpintería naval de madera gracias al encargo de diversas embarcaciones de época, destacando la elaboración de las replicas de la carabela La Pinta y de la nao Victoria, que se expusieron en la Exposición Universal de Sevilla de 1992. Los carpinteros de ribera isleños no sólo trabajaban para la flota local, sino que también recibían encargos de puertos onubenses y gaditanos<sup>35</sup>.

Por otra parte, en el puerto siguen desempeñándose los rederos, artesanos que se dedican a la reparación y construcción de los artes de pesca. Esta profesión es ejercida principalmente por miembros de unas pocas familias, que han ido transmitiendo sus conocimientos de generación en generación, sin existir instancias formales para su aprendizaje. A diferencia de la carpintería de ribera, casi extinta debido a la generalización de la fibra de poliéster, la reparación manual de las redes y artes de pesca sigue siendo una actividad plenamente vigente y de carácter imprescindible para el sector pesquero. Ejercen su actividad en uno de los extremos del muelle, sobre la misma banda de la ría donde funciona el puerto pesquero. Es difícil calcular el número total de rederos que ejercen su actividad en Isla, ya que estos son contratados por los armadores al igual que las tripulaciones, aunque los rederos entrevistados estiman que son alrededor de 30.

---

<sup>35</sup> Algunos ejemplos del trabajo de carpinteros isleños para otros puertos los constituyen los encargos recibidos por el carpintero de ribera Juan Notolio Calé Ferro, quien entre las décadas de 1950 y 1970 construyó varias lanchas que le fueron encargadas por las almadrabas gaditanas y la construcción de diversas embarcaciones para armadores de Punta del Moral, Lepe y Punta Umbría por parte del maestro Domingo Sousa Calé Ferro (conferencia pronunciada por Aurora Gema Lozano Gutiérrez el 25/10/2012, en las Cuartas Jornadas de Historia de Isla Cristina).

### **2.2.3. Alimentación y restauración**

El sector de la restauración ocupa una posición relevante en la estructura de los sistemas agroalimentarios localizados. Esto se debe a su papel en tanto activos demandantes de las producciones agroalimentarias locales<sup>36</sup>, en la generación de empleo en relación a la transformación de las mismas, en que constituyen espacios de sociabilidad construidos en torno a las actividades de consumo alimentario, a su rol activo al interior de los procesos de patrimonialización de las cocinas y de los alimentos con reputación territorial. Asimismo, los cocineros locales contribuyen a la preservación y dinamización de los saberes culinarios locales.

La cultura alimentaria isleña se caracteriza por el consumo de productos de la mar, singularidad reflejada en la hostelería local, especializada en los platos de pescados y mariscos. Esta situación es potenciada por el sector turístico, ya que los visitantes demandan esta clase de platos, que son representativos del pueblo y que a su vez conectan con los arraigados hábitos de consumo de pescados y mariscos, sobre todo durante la temporada estival. Entre bares y restaurantes Isla Cristina reúne a unos 40 locales, de los que 12 se ubican en la zona portuaria, siendo conocidos como *bares de marineros*, y cuya clientela mayoritaria han sido tradicionalmente los tripulantes de los pesqueros y a los trabajadores de los sectores auxiliares, aunque actualmente están también fuertemente volcados a la atención del turismo.

## **2.3. SECTOR TERCIARIO**

### **2.3.1. Comercialización de los productos de la mar**

Isla Cristina posee un relevante sector comercializador de los productos pesqueros, en el que sobresale su lonja, empresa que tiene el nombre de Lonja de Isla SL. Esta sociedad está participada a partes iguales por la Cofradía de Pescadores y por la Asociación de Armadores y fue constituida en 1999 como resultado del proceso de privatización de la venta mayorista de las capturas pesqueras desembarcadas y subastadas en el puerto local, que hasta ese momento dirigía el ayuntamiento. El hecho de que la lonja isleña fuera una de las primeras a nivel nacional en ser gestionada desde el propio sector mediante la unión entre las asociaciones de armadores y pescadores reviste una particular relevancia en relación a esta investigación, centrada en los vínculos entre las producciones agroalimentarias locales y los actores sociales y económicos del territorio<sup>37</sup>.

<sup>36</sup> De hecho, ya se ha indicado que los establecimientos hosteleros son uno de los operadores que forman parte de la clientela de la lonja y que tienen un lugar destacado en la adquisición directa de las capturas de los mariscadores de a pie y de los pescadores artesanales.

<sup>37</sup> En el capítulo 2 ya se habló acerca de la gobernanza de los territorios y de la gestión de sus recursos por parte de sus propios agentes.

Esta empresa tiene como principales objetivos la organización y gestión de la comercialización mayorista de los productos de la pesca extractiva desembarcados en el puerto local y el suministro de hielo y combustible a la flota.

Tal como se ha consignado, la lonja de Isla Cristina ocupa la primera posición regional en cuanto a volumen de facturación y tonelaje total comercializado, datos que muestran la relevancia del proceso de territorialización en torno al sector pesquero que tiene como escenario a esta localidad. En lo atinente a la labor de comercialización que lleva a cabo, ésta no se limita a la organización de las subastas, ya que además se encarga de representar al sector de la pesca extractiva en la negociación de acuerdos de suministro con grandes compradores como los operadores de plataformas<sup>38</sup> y las industrias transformadoras.

Los operadores locales que adquieren productos pesqueros en la lonja y que junto a ella conforman el entramado comercial mayorista isleño son los exportadores<sup>39</sup>, las empresas transformadoras, las pescaderías minoristas y los establecimientos de hostelería. A estos compradores isleños habría que sumar un amplio conjunto de empresas extralocales, destacando la figura de los operadores de plataformas y de los exportadores procedentes de todo el país y del vecino Portugal.

Directamente relacionada con el elevado consumo local de productos pesqueros se encuentra la existencia de un importante número de pescaderías minoristas. En Isla Cristina funcionan 22 pescaderías, 14 de éstas en la plaza de abastos (aunque sólo 9 están abiertas durante todo el año) y el resto en distintos puntos del pueblo.

Dentro del subsector de la comercialización minorista, consignar las tiendas de venta directa al público de las industrias transformadoras locales<sup>40</sup>. Algunos de estos establecimientos, además de sus conservas y salazones, venden atún fresco y productos pesqueros de diversa procedencia. La clientela no es sólo local, presentando especial relevancia las compras por parte de los turistas<sup>41</sup>.

Finalmente, plantear la existencia de canales de comercialización informal de los productos de la pesca extractiva y del marisqueo. Estas ventas, realizadas al

---

<sup>38</sup> Los operadores de plataformas se encargan de abastecer a empresas especializadas en la gran distribución, fundamentalmente mercas y cadenas de supermercados.

<sup>39</sup> Los exportadores son personas físicas o empresas que se dedican a la compra en subasta en la lonja local, para posteriormente comercializar en otros mercados las capturas adquiridas. Actualmente en Isla Cristina hay unos 35 actores de este tipo, situación que pone de manifiesto que el comercio mayorista de productos pesqueros también está claramente territorializado.

<sup>40</sup> Cada conservera o salazonera cuenta con dos o tres tiendas propias, una de ellas ubicadas en el propio centro productivo y la otra/s en la plaza de abastos o en zonas comerciales del pueblo.

<sup>41</sup> A tal punto resultan relevantes las ventas de las conservas al turismo que las empresas transformadoras reparten bonos de descuento en los hoteles locales. Asimismo, la reputación de las conservas isleñas, que en muchos casos se adquieren como souvenir, ha llevado a las empresas a comercializar distintas clases de surtidos elaborados con una presentación esmerada.

margen de todo control sanitario, así como del pago de impuestos y de las normativas reguladoras de las capturas en materia de tallas y especies, afecta a los productos de la pesca furtiva y del marisqueo a pie, sea este último legal o ilegal. Las principales vías de comercialización en el caso de los productos de la pesca furtiva son los establecimientos de hostelería locales. En cuanto a las capturas de los mariscadores, además de la venta directa a bares y restaurantes, se practica con frecuencia la venta callejera. Volver brevemente sobre el hecho de que la venta de las capturas de los mariscadores de a pie que ejercen su actividad legalmente se realiza fundamentalmente a través de canales informales, aunque obligatoriamente deberían vender sus productos a la lonja o a las empresas exportadoras.

### **2.3.2. Venta de suministros**

El subsector de los suministros abarca a los establecimientos comerciales que sirven a las necesidades de la flota pesquera y abarca a las tiendas de insumos navales y a las empresas proveedoras de hielo y combustible. Al igual que en el caso de las actividades de construcción, reparación y mantenimiento, los establecimientos de suministros satisfacen no sólo las necesidades de la flota local, sino también la de los puertos vecinos.

Las tiendas de suministros navales de Isla Cristina se localizan en la zona portuaria, sobre las calles Muelle Martínez Catena y Padre Mirabent. En todos los casos se trata de pequeñas empresas de carácter familiar.

El hielo es un artículo de primera necesidad para la flota pesquera. La fábrica local está ubicada en la zona portuaria y fue fundada en 1977 por la Cofradía de Pescadores Virgen del Carmen<sup>42</sup>. Desde el año 2003 es gestionada por la empresa Lonja de Isla. Actualmente cuenta con tres empleados.

En lo que respecta al suministro de combustible, éste es llevado a cabo por una importante petrolera. Dicha empresa cuenta con una concesión que le otorgó Lonja de Isla en 2001 luego de negociar un ventajoso precio de suministro.

### **2.3.3. Gestión y administración**

Isla Cristina cuenta con un complejo entramado de instituciones dedicadas a la gestión y administración del sector de la mar, cuestión relacionada con el peso económico de la pesca extractiva, con el fuerte marco regulatorio que rige esta actividad y con la importancia que posee en relación al mercado de trabajo local. Dichas dependencias adscriben al ámbito estatal, autonómico y sectorial. Los

---

<sup>42</sup> En los capítulos 3 y 4 se hizo ya referencia a las fábricas de hielo que han funcionado en Isla Cristina desde la década de 1920.

organismos estatales aquí instalados son el Instituto Social de la Marina y la Capitanía Marítima. Dentro del ámbito autonómico consignar la existencia de la representación de la Agencia Pública de Puertos de Andalucía. A nivel local, el ayuntamiento local cuenta con una Oficina de Desarrollo Pesquero.

En esta localidad se encuentra la sede del Grupo de Desarrollo Pesquero Costaluz, asociación para el desarrollo pesquero de la Costa Occidental de Huelva, que está integrado por los Ayuntamientos de Ayamonte, Punta Umbría e Isla Cristina, además de entidades empresariales y de trabajadores como las cofradías de pescadores o las asociaciones de armadores de los tres municipios.

Finalmente, destacar la existencia de una serie de asociaciones sectoriales, que representan a los distintos actores del ámbito de la mar. Las más representativas son la Cofradía de Pescadores Virgen del Carmen y la Asociación Isleña de Armadores Pesqueros. Les siguen en importancia otras asociaciones relacionadas con distintas modalidades de pesca: la Asociación Suratlántica de Armadores de Buques de Cerco, la Asociación de Armadores de Dragas Hidráulicas (Asodragah) y la Asociación Isleña de Mariscadores (Asismar).

### **3. EL SECTOR DE LAS TORTAS DE ACEITE EN CASTILLEJA DE LA CUESTA**

Los apenas 6,5 km de distancia que separan al pueblo de Castilleja de la Cuesta de la ciudad de Sevilla han favorecido el desarrollo del proceso de territorialización de la producción de tortas de aceite, ya que la cercanía de este mercado consumidor facilitaba la comercialización de este dulce tradicional. Pero es justamente la cercanía con la capital provincial lo que ha dificultado la conformación de un entramado auxiliar de carácter local orientado a satisfacer necesidades de las fábricas de tortas en ámbitos entre los que se incluyen los de la reparación y mantenimiento, la elaboración y venta de bienes intermedios, los servicios administrativos, etc.

No podemos dejar de destacar que los ingredientes empleados en la elaboración de las tortas de aceite tampoco son ni han sido en ningún momento anterior de procedencia local, lo cual reduce aún más la posibilidad de conformación de entramados en torno a esta especialidad del mundo de la pastelería que permitan plantear, como en el caso isleño, la existencia de un complejo que integre al sector primario y secundario.

También es preciso recalcar que, al tratarse de un producto de pastelería, si bien forma claramente parte de la cultura alimentaria local y tiene un considerable peso simbólico (cuestiones que trataremos detalladamente en los capítulos 6, 7 y 8), no



propicia un espectro tan amplio de actividades de comercialización y consumo local como en el caso de los productos pesqueros de la localidad de Isla Cristina. Este aspecto también tiene que ser tenido en cuenta el repertorio de cuestiones que impidieron la conformación de un SIAL de las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta.

Es por este motivo que solamente podemos plantear que en Castilleja de la Cuesta solamente llegó a conformarse un conglomerado de fábricas de tortas de aceite, cuya composición fue variando con el transcurso de los años. De todos modos, la no existencia de un sistema agroalimentario no invalida el empleo en la presente Tesis Doctoral del enfoque SIAL.

Los SIAL pueden ser considerados con tres acepciones distintas. i) como una configuración productiva concreta (un conjunto de actividades relacionadas e inscriptas en un territorio), ii) como un enfoque de análisis y iii) como una herramienta para la construcción de políticas de dinamización territorial<sup>43</sup>.

Nuestro trabajo se sitúa en el caso ii), por lo que entendemos que es posible utilizar el enfoque SIAL, en tanto que su dimensión investigativa está centrada en el análisis de las dinámicas del anclaje territorial de las producciones agroalimentarias localizadas, cuestión sobre las que nos hemos extendido en los capítulos 1 y 2<sup>44</sup>.

Finalmente, destacar la dificultad para acceder a datos estadísticos e históricos del sector de la producción de tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta, en tanto que apenas existen fuentes documentales al respecto. Básicamente hemos recurrido a algunos datos fragmentarios aportados por el archivo municipal, a testimonios de antiguos trabajadores, a la prensa y a una encuesta diseñada al efecto.

### **3.1. PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS**

En lo que respecta al empleo de las materias primas, recordar que a partir del siglo XIX Castilleja de la Cuesta se vio inmersa en un irreversible proceso de desruralización que llevó a la total desaparición de las otrora hegemónicas actividades agroalimentarias, centradas en el cultivo de la vid, el olivo y los cereales, así como en pequeñas agroindustrias alimentarias especializadas en la elaboración de vinos y aceite. De hecho, en la década de 1890 la agricultura ya había perdido su posición dominante en el tejido económico local.

<sup>43</sup> Hemos referido pormenorizadamente los rasgos definitorios del enfoque SIAL en los capítulos 1 y 2.

<sup>44</sup> El anclaje territorial remite a variables inmateriales (aspectos de índole socio-cultural) como a variables materiales (producciones primarias, suelos, climas etc.). Es interesante analizar como en el largo plazo el anclaje puede pasar de basarse en un tipo de variable a otra, en como pueden cambiar las condiciones de anclaje y que igualmente la producción se mantenga en el territorio. El caso de las conservas de atún en Isla Cristina lo muestra: ya no hay atún pero la producción sigue en el lugar.

Este proceso siguió su marcha a lo largo del siglo XX, al punto que en su Tesis Doctoral sobre las Hermandades de Castilleja de la Cuesta, la antropóloga Encarnación Aguilar (1983:41-43) plantea que el proceso de deterioro de las actividades agrícolas era cada vez más rápido e irreversible y que en la década del cuarenta parte de la población comienza a trabajar en la ciudad de Sevilla, iniciándose un proceso que terminó convirtiéndose en mayoritario. De esta manera, el período que va desde comienzos de los años cuarenta hasta los sesenta fue decisivo en la paulatina desruralización de Castilleja de la Cuesta.

A finales de la década de 1970 buena parte de las propiedades rurales había desaparecido, reduciéndose espectacularmente su número en los años ochenta con el crecimiento de los emprendimientos urbanísticos), hasta casi dejar de existir en la actualidad. Véase en tal sentido el testimonio que nos deja Aguilar (1983) en calidad de testigo directo de estos acontecimientos:

*El aspecto que ofrece desde hace unos años el poco terreno agrícola que todavía hoy le queda a Castilleja es de pequeñas franjas de olivares rodeando el pueblo, muchas de las cuales han desaparecido progresivamente en los últimos diez años, puesto que sus propietarios han encontrado más productivo venderlas a las inmobiliarias que están realizando el reciente fenómeno de nuevas construcciones. Además, hay que señalar que una considerable extensión de olivar fue expropiada para el trazado, hace ocho años, de la autopista Sevilla-Huelva, que separa el casco de Castilleja de los barrios del Faro y de Nueva Sevilla. (Aguilar, 1983:43).*

La siguiente tabla da cuenta del proceso de reducción de las propiedades y de la superficie de terreno afectada a la agricultura en Castilleja de la Cuesta:

**Tabla 20. N° de explotaciones y superficie agrícola en Castilleja de la Cuesta (1962-2009)**

| Año  | N° de Propiedades en el término | Superficie total de las propiedades (ha) |
|------|---------------------------------|--|
| 1962 | 86                              | 178                                      |
| 1972 | 54                              | 143                                      |
| 1978 | 14                              | 126                                      |
| 1982 | 16                              | 60                                       |
| 1989 | 4                               | 9  |
| 1999 | 6                               | 16                                       |
| 2009 | 1                               | 4  |

Fuentes: IECA y Aguilar (1983)

Ya en los años setenta el cultivo casi exclusivo en esta localidad fue el del olivo, aunque sin albergar desde varias décadas atrás industrias aceiteras. Por otra parte, no podemos dejar de destacar que desde finales de la década de 1970 la mayor parte del olivar castillejano está constituido por variedades de aceitunas de conserva y no de aceite. Desde el año 1989 la extensión del olivar local es casi testimonial, dado que se reduce a un número de 4 has., superficie que se mantiene en la actualidad.

Siendo el aceite uno de los ingredientes claves de esta especialidad gastronómica, es preciso indicar que no tenemos constancia de que en alguna oportunidad las fábricas de tortas emplearan aceites de factura local. Tampoco tenemos constancia de que el resto de las fábricas de tortas instaladas en Castilleja de la Cuesta empleara con regularidad aceites que tuvieran un origen geográfico determinado.

Según los antiguos trabajadores entrevistados, en el caso de la fábrica del empresario Andrés Gaviño hubo una cierta integración vertical con el ámbito de la producción primaria, en tanto que la familia Gaviño poseía olivares y almazara en la vecina localidad aljarafeña de Espartinas, y en momentos puntuales llegaron a utilizar aceites propios.

Si bien en la mayor parte de los casos, las materias primas utilizadas por las fábricas tampoco han estado asociadas en ningún momento a un origen geográfico determinado, no podemos dejar de indicar que algunas empresas mantenían una estrecha fidelidad con determinados productores debido a la calidad del género que suministraban. Uno de estos casos es el del empleo de la harina procedente de la localidad conquense de Tarancón, producto con una fuerte reputación territorial en el ámbito de la industria panadera.

*Si la harina no es de Tarancón, usted no hace tortas. Mi prima, de tanto yo decirle, "Pregúntale a tu padre, que me descargaba los camiones de harina de Tarancón, pregúntale cómo era". Y le dijo el padre que era verdad. Pues llamó a Tarancón y estuvo hablando con la viuda de Antonio Serrano, que era la dueña, y le dijo que quería harina para sus tortas de aceite. Entonces esta señora le dijo una cosa que nosotras no calculábamos, que no la sabíamos: "Es que la harina que yo le mandaba a las tortas de Castilleja lleva una semilla que ahora está muy difícil de conseguir, y nosotros no mandamos menos de 12.000 kilos. Nosotros mandamos por camiones, no como antes, que yo le mandaba medio camión a Gaviño y medio camión a De los Reyes. Pero además le digo a usted que la semilla que nosotros le echábamos a la harina que iba para Castilleja está muy difícil de conseguir" ¡Es que era una maravilla! ¡Se hacía una torta que tenía una hoja...! (Ex empresaria, 78 años)*

Los actuales establecimientos productores de tortas de aceite utilizan materias primas que adquieren fundamentalmente a proveedores localizados en la ciudad de Sevilla y otros puntos de su área metropolitana, aunque también se recurre a firmas de otras provincias. Así refiere la situación el propietario de una de las fábricas de tortas de aceite que siguen funcionando en Castilleja de la Cuesta:

*Yo le compro a un distribuidor harina de Sevilla, otro viene de Huesca, de La Parra, luego tengo aceite que es de aquí de Sevilla. Las especias vienen de Sevilla o lo mismo vienen del extranjero, pero nuestro distribuidor es de un pueblo de aquí de Sevilla. La levadura me la trae un distribuidor de Sevilla, pero viene de Córdoba, fabricada en Córdoba. Lo que es azúcar en grano viene de Bélgica, pero me la distribuye uno de Sevilla. Hay productos que vienen del extranjero, pero la distribución de Sevilla. (Empresario, 54 años)*

Evidentemente, el anclaje territorial de la producción de tortas de aceite en Castilleja de la Cuesta no descansa ni ha descansado en el empleo de ingredientes singulares por su calidad específica asociada a un origen geográfico determinado.

### 3.2. ESTABLECIMIENTOS PRODUCTORES DE TORTAS DE ACEITE

Dado el tipo de actividad desarrollada por estas empresas, es complejo acceder a datos sectoriales tales como el número de empleados contratados, la facturación, etc. La información existente en este sentido es escasa y se encuentra sumamente fragmentada, cuestión a la que hay que añadir que ninguna de las fábricas que estuvieron abiertas durante el período de auge del sector se encuentra ya en funcionamiento. Para recabar información hemos llevado a cabo un intenso trabajo de investigación en el Archivo Municipal (donde se encuentran depositados distintos expedientes y otros documentos administrativos relacionados con las fábricas) y analizamos la prensa sevillana entre el período 1891-2014. De todos modos, no pude dejar de indicarse la dificultad para llevar adelante un análisis diacrónico de la relevancia económica y de generación de empleo de estas firmas<sup>45</sup>.

Por otra parte, para poder realizar una aproximación que nos permita conocer la actual dimensión del sector, llevamos a cabo una encuesta al personal de los tres establecimientos que fabrican tortas en Castilleja de la Cuesta.

Los primeros datos fidedignos de producción de las fábricas de tortas de aceite castillejanas datan del año 1952, habiendo sido recabados a estos establecimientos por el Ayuntamiento local para revisar las cantidades que pagaban en concepto del Impuesto de Consumos de lujo y otros<sup>46</sup>

**Tabla 21. Cifras de producción y facturación diaria de las fábricas de tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta (1952)**

| Fábrica            | Docenas /día | Peso (kg)/día | Precio docena (ptas) | Facturación/día  |
|--------------------|--------------|---------------|----------------------|------------------|
| Inés Rosales       | 990          | 440           | 8,50                 | 8.415,00         |
| Rocío de los Reyes | 400          | 168           | 8,00                 | 3.200,00         |
| Cansino            | 430          | ---           | 8,45                 | 3.633,50         |
| <b>TOTAL</b>       | <b>1.820</b> |               |                      | <b>15.249,00</b> |

Fuente: Archivo Municipal de Castilleja de la Cuesta (Caja CH-5)

Estas cifras hablan de un negocio relevante, razón relacionada con el hecho de que a principios de los 50 se constata una incipiente revitalización económica en las áreas urbanas (ver apartado 3.4 del capítulo 3), marcando el inicio de la superación de las penurias económicas padecidas en la década anterior. De todos modos esta información debe ser interpretada con precaución, dada la posibilidad de que las

<sup>45</sup> Muy distinto fue el caso de Isla Cristina, ya que las actividades de producción y transformación pesquera han sido objeto de atención de las estadísticas elaboradas por las administraciones. Asimismo, se disponen de abundantes series de embarques de conservas y salazones que ayudan a dar cuenta de la relevancia económica del sector transformador.

<sup>46</sup> Documento de 12/08/1952, depositado en caja CH-5, Archivo Municipal de Castilleja de la Cuesta.

empresas aportaran datos subvalorados, dada la finalidad de la requisitoria efectuada por el Ayuntamiento. Tampoco se puede omitir que el volumen de trabajo en las fábricas no era constante, tal como los industriales consignan en los informes que remitieron a las autoridades municipales.

**Foto 6. Sala de labrado en la fábrica de tortas Inés Rosales (Circa 1950)**



Fuente: Colección empresa Inés Rosales

En los siguientes términos describe el crecimiento de la fábrica de Inés Rosales una trabajadora que se incorporó en el año 1953:

***Cuando yo entré había 200 personas. Ya después vinieron máquinas, vinieron hornos, ya agrandaron más las cosas. Porque en cada horno, tres personas; tres personas había en cada horno y había ocho... Ya tienes 24 nada más que al cuidado de los hornos. (Ex trabajadora, 84 años)***

Para poder tener nuevos datos objetivos de la dimensión de esta concentración agroindustrial es preciso proseguir hasta el año de 1965, cuando ante la sanción del Reglamento de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas de 30 de noviembre de 1961, todas las fábricas de tortas de Castilleja de la Cuesta tuvieron que tramitar nuevas licencias de funcionamiento. Los expedientes de tramitación son una de las principales fuentes de datos del funcionamiento de los obradores en la década del sesenta, ya que en los mencionados documentos aparecen consignados datos entre los que se incluyen la maquinaria existente en cada establecimiento, los planos de las instalaciones y las dotaciones de personal. Por otra parte, y no de menor importancia en una investigación como ésta, que analiza también la dimensión simbólica de las producciones agroalimentarias localizadas, las memorias redactadas por los empresarios nos hacen llegar valiosas

informaciones sobre el discurso construido por dicho colectivo en relación a la relevancia atribuida a esta actividad productiva.

El primer dato que nos interesa destacar de estos expedientes son los datos de empleo del sector, tal como lo refleja la siguiente tabla:

**Tabla 22. N° total de trabajadores en las fábricas de tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta (1965)**

| Fábrica      | Total de empleados |
|--------------|--------------------|
| Cansino      | 45                 |
| Gaviño       | 45                 |
| Inés Rosales | 125                |
| <b>TOTAL</b> | <b>215</b>         |

Fuente: Archivo Municipal de Castilleja de la Cuesta. Expedientes de Apertura de fábricas de tortas de aceite. Año 1965. Elaboración propia.

Al igual que se planteó en los párrafos anteriores, consignar que la información de la tabla anterior debe ser analizada con recaudo, por lo que el número de trabajadores empleados en las fábricas de tortas locales era ciertamente más elevado. No podemos dejar de citar circunstancias como la falta de datos de la fábrica de Ruperto de los Reyes (que tramitaría su expediente de apertura recién en el año 1973) y a la existencia de un cierto nivel de empleo ilegal propio de la época, a la omisión de la fuerza de trabajo familiar (de hecho, en el expediente de apertura de la fábrica de Cansino, apuntan que además de los 45 trabajadores declarados, trabajaban en la fábrica 4 miembros de la familia y a circunstancias similares se refiere en empresario Andrés Gaviño). De todos modos, estamos hablando de cifras de empleo por demás relevantes, sobre todo si se considera que en el año 1950 Castilleja de la Cuesta contaba con 3.374 habitantes<sup>47</sup>, de cara a la constitución de un colectivo cuantitativamente importante, eminentemente femenino, que tenía en común su participación en esta rama de actividad y una determinada cultura del trabajo.

*Prácticamente desde su fundación las fábricas han dado trabajo a muchas mujeres del pueblo menores de setenta años. De forma que la aportación que éstas han hecho posible a la economía de las familias obreras ha sido siempre considerable, más aún cuando en algunas de ellas son siempre varios los miembros que trabajan en las fábricas. (Aguilar, 1983:45)*

*Cuando yo entre, en el 68, las niñas salían prácticamente del colegio e iban a las tortas, porque en Castilleja antes no creo que hubiera una casa donde no hubiera una persona en una fábrica. (Ex trabajadora, 67 años)*

<sup>47</sup> Hasta principios de la década de 1970 la mayor parte del personal de los obradores de tortas procedían de Castilleja de la Cuesta. Posteriormente, buena parte de las mujeres castillejanas procedentes de familias obreras comenzaron a preferir emplearse en Sevilla, por lo que el hueco que éstas dejaron fue cubierto por mujeres de pueblos del entorno como Gines, Tomares, Bormujos y Espartinas (Aguilar, 1983:45).

Pocos años más tarde se incorporarían al colectivo obrero de la torta los trabajadores de nuevos obradores, como el de Antonio Prieto Sánchez (que comenzó a desarrollar formalmente esta actividad en el año 1968) y un lustro después el de Pepe Rosales (que fue inaugurado en el año 1973).

Tal como adelantamos en los párrafos anteriores, las memorias que forman parte de estos expedientes de apertura brindan elocuentes muestras del discurso empresario tanto en lo que respecta a la relevancia del sector de la torta en el mercado de trabajo local como también a la reputación de sus productos.

Véase en tal sentido el modo en que se inicia la memoria descriptiva de la fábrica de tortas Inés Rosales, donde ya se recurre a la figura de esta pionera del sector para impregnar de reputación esta empresa y sus productos<sup>48</sup>.

*La industria que nos ocupa fué (sic) creada, hace más de cincuenta años, por doña Ines (sic) Rosales Cabello, de quien tomó su nombre. Rapidamente (sic), la que nació casi como una Empresa de tipo familiar y artesano, fue incrementándose, adquiriendo una importancia excepcional en pocos años, tanto por el favor con que el público acogió el producto base, Torta de Aceite, cuanto por las excepcionales dotes de su fundadora. Actualmente, esta industria, aparece registrada a nombre de don Francisco Adorna Rosales, único hijo de la fundadora (...) y es, sin duda, la más importante de las de su genero. (Archivo Municipal de Castilleja de la Cuesta, Expte. N° 68/1965)*

Por su parte, la memoria aportada por la fábrica de tortas de Andrés Gaviño ofrece la siguiente caracterización:

*Esta fábrica como su nombre lo indica, es sin duda alguna la primera que empezó a fabricar este producto en la localidad y de ahí el origen de su nombre, pudiendo decirse además que sus productos son los de mejores calidades y sabor.*

*En la empresa que nos ocupa, se da empleo a más de cuarenta y cinco productores, de ambos sexos, sin contar con el personal de familia, siendo una de las principales fabricas de la localidad, única fuente de riqueza de riqueza del término. (Archivo Municipal de Castilleja de la Cuesta, Expte. N° 81/1965)*

Véase también el elocuente discurso que forma parte de la memoria presentada por uno de las más antiguas empresas torteras de la localidad, la de Concepción Cansino Rosales:

*Esta clase de industria de fabricación de tortas, es de honda tradición entre este vecindario y és (sic) su principal fuente de riqueza por el número de productores que se emplean y por la cantidad de artículo que se exporta para el resto de España y parte del extranjero.*

*La fabrica que nos ocupa, es sin ningún lugar a dudas la más antigua y de más rancia solera de la localidad y, además de su bien ganada fama de calidad, pulcritud é (sic) higiene en su elaboración. (Archivo Municipal de Castilleja de la Cuesta, Expte. N° 83/1965)*

Una década más adelante, en el año 1975, con motivo de la tramitación del obrador de tortería y confitería Pepe Rosales, vuelve a hacerse referencia a la relevancia de este sector en el mercado de trabajo y en la economía de Castilleja de la Cuesta:

<sup>48</sup> Esta línea de ensalzar la personalidad de Inés Rosales ha sido mantenida por la empresa hasta la actualidad. En el capítulo 7 plantearemos otros ejemplos sobre el modo en que los personajes mitificados son empleados en la construcción de discursos de identificación.

*...hemos de manifestar que esta industria proporciona gran cantidad de mano de obra que juntamente con las demás industrias similares instaladas en este pueblo, hacen que no se conozca en este pueblo, el paro obrero en masa y se observa en todas las Familias un elevado nivel de vida y bien estar debido a que en cada casa entran varios jornales lo que tanto ayuda al bien estar de la población. (Archivo Municipal de Castilleja de la Cuesta, Expte. N° 190/1975)*

Recién a principios de la década de 1980 volvemos a tener datos sobre las fábricas de tortas de aceite locales, gracias al trabajo de investigación desarrollado por la antropóloga sevillana Encarnación Aguilar (1983) con motivo de la realización de su Tesis Doctoral sobre las hermandades de Castilleja de la Cuesta. Esto se debe a que, a fin de caracterizar el territorio donde llevó a cabo su trabajo, realiza un análisis de las principales actividades económicas del pueblo así como también de su evolución. Con tal motivo, analiza la cuestión del empleo generado por estos establecimientos y el lugar de residencia de sus empleadas, aportando un cuadro que reproducimos a continuación:

**Tabla 23. Distribución de las fábricas de tortas por sexo y lugar de residencia (1983)**

| Fábrica      | Total      | Hombres   | Mujeres    | Lugar residencia mujeres  |
|--------------|------------|-----------|------------|---|
| Cansino      | 60         | 12        | 48         | 42 Castilleja<br>2 Tomares<br>4 Bormujos  |
| de los Reyes | 18         | 3         | 15         | 2 Castilleja<br>13 Espartinas   |
| Gaviño       | 60         | 12        | 48         | 17 Castilleja<br>31 Bormujos  |
| Inés Rosales | 150        | 30        | 120        | 96 Castilleja<br>10 Gines<br>10 Tomares<br>4 Bormujos                               |
| <b>TOTAL</b> | <b>288</b> | <b>57</b> | <b>231</b> | <b>157 Castilleja<br/>12 Tomares<br/>39 Bormujos<br/>13 Espartinas<br/>10 Gines</b> |

Fuente: Aguilar (1983:46)

Luego de aportar este cuadro, la autora plantea que no logró acceder a los datos de empleo correspondientes a la fábrica Pepe Rosales, pero que igualmente queda expresada con claridad la relevancia social y económica de esta actividad, no sólo a nivel local, sino también de los pueblos del entorno de Castilleja (Aguilar, 1983:46).

Es preciso volver a poner de manifiesto que desde mediados de la década de 1980 el sector elaborador de tortas de aceite en esta localidad experimentó una fuerte retracción, tanto en lo que respecta al número de establecimientos productivos, como a la mano de obra ocupada y a los volúmenes de producción. Esta situación ha dificultado aún más el mantenimiento de entramados locales de actores sociales



y económicos en relación a la fabricación, comercialización y consumo de esta especialidad gastronómica.

**Foto 7. Labradoras en la fábrica de Andrés Gaviño (Circa 1980)**



La década de 1980 marcó el inicio del declive de un sector tortero, concentrado en Castilleja desde la década de 1910. Tal como se ha planteado en el capítulo 4, recalcar que el sector elaborador de tortas de aceite de Castilleja ha experimentado en los últimos 35 años un importante proceso de deslocalización. Sus principales hitos han sido el traslado en 1991 del mayor productor local (Inés Rosales) a la localidad sevillana de Huévar del Aljarafe. Otra de las empresas más importantes (La Primitiva), que dejó de funcionar en 1999, reabrió en 2007 en la localidad de Espartinas. Asimismo, otro de los obradores históricos (Cansino), luego de cerrar en 1985, vendió su marca a la empresa Inés Rosales, que reanudó su producción. Tanto en el caso de Inés Rosales como en el de la marca Cansino, siguió invocándose el nombre de Castilleja de la Cuesta, al igual que en otras marcas de tortas elaboradas en localizaciones ajenas al pueblo. Por su parte, en el caso de las actuales tortas de la marca Gaviño, cuya fábrica se encuentra desde 2007 en Espartinas, se emplea el eslogan "El sabor natural de una marca tradicional".

En 1999, durante un breve espacio de tiempo, Castilleja perdió todas sus fábricas de tortas. Fue en ese momento que empresarios locales pusieron en marcha las dos

fábricas de tortas de aceite castillejanas que siguen funcionando en la actualidad: Hermanos Prieto Gordillo y Upita de los Reyes.

La fábrica de tortas Hermanos Prieto Gordillo es heredera del establecimiento de Antonio Prieto Sánchez, que funcionó entre 1968 y 1971. Esta fábrica marca una vuelta a los orígenes del sector, ya que fue fundada a partir de una panadería, la más antigua del pueblo, con la que coexiste hasta hoy. La fábrica logró mantenerse funcionando justamente por su asociación con la panadería, ya que desde principios de la década de 2010 redujo sustancialmente su plantilla. En la década de 2000, como se ha referido en el capítulo 4, llegó a exportar una parte de su producción a los Estados Unidos (actualmente el negocio exportador carece de continuidad).

Por su parte, la fábrica Upita de los Reyes se constituyó formalmente en el año 2001, aunque de manera informal ya elaboraba tortas de aceite desde al menos la década de 1980. Se trata de una empresa familiar perteneciente a la familia de los Reyes, emparentada con el fallecido industrial tortero Ruperto de los Reyes. Actualmente es la mayor de las firmas de tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta, vendiendo su producción en despacho propio, con presencia en destacadas cadenas de supermercados a nivel nacional y exportando con regularidad.

Finalmente, mencionar a la confitería La Giralda, establecimiento fundado en 1988 por un ex trabajador de la ya desaparecida empresa Pepe Rosales. El padre de este empresario fue maestro en el obrador de la fábrica de Andrés Gaviño y colaboró en los primeros años de vida de esta confitería. Dada su habilitación como confitería, no puede comercializar al por mayor las tortas de aceite que elabora.

A fin de recabar datos sobre la estructura de personal del sector, llevamos a cabo una pequeña encuesta sobre estos tres establecimientos productores, cuyos principales resultados se reproducen en la siguiente tabla:

**Tabla 24. Distribución de las fábricas de tortas por sexo y lugar de residencia. Año 2012**

| Fábrica            | Mujeres   | Hombres  | Total     | Lugar residencia mujeres                       |
|--------------------|-----------|----------|-----------|--|
| Prieto-Gordillo    | 3         | 3        | 6         | 2 Castilleja<br>1 Bormujos                     |
| Upita de los Reyes | 6         | 0        | 6         | 5 Castilleja<br>1 Bormujos                     |
| La Giralda         | 4         | 3        | 7         | 2 Castilleja<br>1 Bormujos<br>1 Gines          |
| <b>TOTAL</b>       | <b>13</b> | <b>6</b> | <b>19</b> | <b>9 Castilleja<br/>3 Bormujos<br/>1 Gines</b> |

Fuente: Elaboración propia

Si se compara la tabla anterior con los datos correspondientes a 1983 los datos hablan por sí solos, con una reducción radical de puestos de trabajo del orden del 82%. Evidentemente, ya no se puede hablar de la existencia de un colectivo de trabajadores de la torta que sea numéricamente relevante. De hecho, desde que se produjo el cierre del establecimiento de Andrés Gaviño en 1999, nunca volverían a funcionar en Castilleja de la Cuesta establecimientos de dimensiones siquiera similares. Destacar también que casi la mitad de las mujeres que trabajan en las dos fábricas de tortas cuentan con experiencia previa como labradoras y liadoras en las ya desaparecidas fábricas de tortas locales, que son las tareas más relevantes del proceso productivo en tanto fuente de especificidad, aunque también cuentan con trabajadoras que se han formado en estos mismos establecimientos.

Lo que nos resulta más interesante es como, a pesar de este derrumbe numérico del colectivo de trabajadores y de la producción en las últimas décadas, la reputación territorial de la torta de aceite de Castilleja sigue en pie (mostrando así su relativa fortaleza ante el paso del tiempo), habiendo sido incluso objeto de una figura de protección jurídica de la calidad, el distintivo de Especialidad Tradicional Garantizada, en 2013. Avanzaremos sobre estas cuestiones en los capítulos 7 y 8.

### **3.3. MANTENIMIENTO**

La tecnología empleada en la elaboración de las tortas de aceite no presenta una especial especificidad, ya que es esencialmente la misma que utilizan los sectores de la panadería y pastelería: amasadoras, refinadoras, hornos, fraccionadoras de masa, envasadoras... Esta circunstancia ha contribuido a que no fuera especialmente preciso que Castilleja de la Cuesta albergara empresas de mantenimiento orientadas a satisfacer las necesidades de las fábricas. Distinto en este sentido es el caso de Isla Cristina, donde las embarcaciones requieren mantenimiento in situ (y donde la relevancia de la actividad pesquera incentivó la instalación de astilleros), al igual que los artes de pesca.

De acuerdo con el testimonio de nuestros informantes, en los momentos de mayor auge del sector, en Castilleja residían algunos mecánicos que brindaban mantenimiento de las maquinarias, pero su lugar nunca fue decisivo.

Actualmente, el mantenimiento de los equipamientos de los establecimientos productores de tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta es llevado a cabo por empresas especializadas situadas en la ciudad de Sevilla y otras localidades de su área metropolitana, que también atienden a establecimientos de panadería y confitería del ámbito provincial. No existen empresas del pueblo que brinden

servicio de mantenimiento de maquinarias de esta clase. Eventualmente también se recurre a profesionales locales de las áreas de la electricidad y la fontanería.

### 3.4. DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE TORTAS DE ACEITE

Es preciso detenerse en la cuestión de la distribución, ya que la presencia del producto en ámbitos extralocales refuerza esa imagen positiva que se traduce en reputación territorial. En el caso específico de las tortas de aceite, el inicio del proceso de territorialización en la década de 1910 estuvo íntimamente relacionado con la cercanía de la ciudad de Sevilla, donde se comercializaba casi íntegramente la producción, estableciendo un circuito corto que viabilizó una actividad que durante sus primeros años fue más doméstica que empresaria.

Tradicionalmente los establecimientos productores han contado con despachos de venta al público en el pueblo, que las fábricas castillejanas que siguen activas han mantenido. La empresa Inés Rosales, que fue el más importante productor local hasta su traslado a Huévar, proyectó abrir en 2011 despacho propio en la Villa, aunque no ha entrado en funcionamiento. Posteriormente, en febrero de 2014, abrió su primera tienda oficial franquiciada en el centro de la ciudad de Sevilla.

Foto 8. Despachos y tiendas de la firma Inés Rosales (2012 y 2014)



Despacho Inés Rosales nunca abierto (Castilleja de la Cuesta). Año 2012



Tienda oficial Inés Rosales (Sevilla). Año 2014

Actualmente, la distribución a nivel nacional e internacional es llevada a cabo por empresas especializadas que han suscripto acuerdos con las empresas productoras. Asimismo, existen acuerdos con cadenas de supermercados para suministrarles directamente y también para elaborar marcas blancas. Por su parte, la confitería sólo comercializa las tortas en su propio establecimiento.

Destacar que desde hace pocos años una pequeña cantidad de la producción de las fábricas castillejanas se exporta, sobre todo a los Estados Unidos y a otros países comunitarios, retomando con mayor continuidad una línea de negocios que se había iniciado en los años setenta.

### **3.5. GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN**

El sector elaborador de tortas, en su condición de actividad transformadora, no está sujeto a un régimen regulatorio al estilo del que soporta el sector de la pesca y el marisqueo, razón por la cual no hay instituciones públicas específicamente centradas en él.

Por otra parte, al funcionar solamente dos pequeñas fábricas de tortas en Castilleja, tampoco existen asociaciones empresarias sectoriales que agrupen a los productores de tortas de aceite (ni nos consta que hayan existido en los años en los que este sector llegó a constituir la principal actividad económica del pueblo). Solamente tenemos noticias de la celebración de reuniones informales entre los industriales locales para discutir temas de interés común como la renovación de los Convenios Colectivos de esta actividad.

Mencionar también que al menos desde mediados de la década de 2000 la empresa Inés Rosales pertenece a la Asociación de Empresarios de Confitería, Pastelería, Bollería, Repostería, Heladería Artesana, y Platos Cocinados de Sevilla y Provincia (APECOPAS). Esta asociación asumió la tramitación de la ETG Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta (se tratará detenidamente esta cuestión en el capítulo 8).



## **CAPÍTULO 6**

### **A FUERZA DE TRABAJAR**

*Los conocimientos no son simplemente almacenados; al contrario, se discuten y confrontan con otros conocimientos surgidos de diferentes situaciones vividas individual o colectivamente. Estas negociaciones de sentido resultan de la activa participación de los actores, que no se limitan a acumularlas, sino que las interpretan y se las apropian en función de referencias cognitivas, individuales y colectivas. La negociación de sentido en torno al objeto se realiza, pues, en el curso de la acción. Favorece los intercambios y de esa manera asegura la cohesión del colectivo.*

SANDRINE TOLIVIA Y PHILIPPE GESLIN  
La politique du détour chez les producteurs de safran du  
Quercy (2010)





# CAPÍTULO 6

## A FUERZA DE TRABAJAR

### 1. LA RELEVANCIA DE LA DIMENSIÓN TÉCNICA

El estudio de los procesos de construcción de la reputación territorial de las producciones agroalimentarias localizadas exige abordar la dimensión técnica de sus procesos productivos, entendiendo como tal al entramado de saberes y técnicas que forman parte de los mismos (Muchnik, 2006a: 4).

La dimensión técnica de los procesos de producción está indisolublemente ligada a las singularidades que se le atribuyen a estos alimentos, ya que éstos son la plasmación de un proceso productivo<sup>1</sup>. Asimismo, esta dimensión técnica está en la base de fenómenos como las dinámicas de territorialización, desterritorialización y reterritorialización de la producción, de los discursos de identificación colectiva en los que participan estas producciones (y por ende de los procesos de identificación colectiva) y de la construcción de los saberes empíricos colectivos localizados y de las culturas del trabajo relacionados con las mismas.

El análisis de la dimensión técnica de las producciones agroalimentarias localizadas tiene una importancia central en la perspectiva teórica y metodológica seguida por esta investigación, ya que forma parte del abordaje holístico que propone el enfoque SIAL para estudiar los fenómenos alimentarios:

*Desde el punto de vista científico el interés de la noción de Sial es de asociar la dimensión biológica, la dimensión social y la dimensión técnica en el enfoque de los fenómenos alimentarios. Cuatro grupos de objetos de investigación pueden ayudarnos a formalizar este enfoque, objetos que deben considerarse en interacción y no de manera aislada: (i) las redes de actores e instituciones, sus formas de coordinación y de regulación, (ii) los procesos de calificación de los productos, contenido técnico de las normas establecidas y modalidades sociales de implementación, (iii) los saberes y los procesos de aprendizaje a nivel individual y colectivo, (iv) los productos y recursos locales en el proceso de constitución del patrimonio territorial (razas animales, variedades de plantas, saberes, paisajes...). (Muchnik, 2004:12)*

El presente capítulo ha de centrarse en la observación, descripción y análisis de los saberes y técnicas que forman parte de los procesos productivos asociados a las producciones agroalimentarias que son analizadas en la presente Tesis Doctoral.

Los dos territorios sobre los que se centra esta investigación han sido el escenario de procesos de territorialización de la producción con características claramente distintas. Tan es así que Castilleja de la Cuesta adquirió una reputación basada en la conformación de un conjunto de industrias especializadas en la elaboración de

---

<sup>1</sup> No puede dejar de plantearse que las particularidades que obrarían como signos distintivos de las producciones agroalimentarias localizadas pueden ser tanto de orden fáctico como simbólico.

tortas de aceite<sup>2</sup>, mientras que en Isla Cristina el alcance del proceso fue mayor, al dar lugar a un sistema agroalimentario conformado por un poderoso sector primario (que comprende a las actividades de la pesca, el marisqueo y la acuicultura), un no menos relevante sector secundario (compuesto por distintas industrias transformadoras y auxiliares) y un potente sector terciario (centrado en el desarrollo de actividades de comercialización y de prestación de servicios orientados al sector extractivo y el transformador)<sup>3</sup>.

Una de las manifestaciones relacionadas con la propia especificidad de cada uno de estos territorios es el conjunto de producciones agroalimentarias a los que cada uno de ellos ha dado lugar. Es por esta razón que, mientras que Castilleja destaca por las tortas de aceite, en Isla Cristina el espectro de producciones agroalimentarias localizadas es mucho más amplio y va de los pescados y mariscos frescos a un amplio conjunto de transformados.

Cabe preguntarse de qué manera afrontar la notoria asimetría entre el espectro de producciones agroalimentarias localizadas de Castilleja de la Cuesta e Isla Cristina sin alejar al presente capítulo de su objetivo de estudiar el rol de la dimensión técnica en los procesos de construcción de la reputación territorial de las producciones agroalimentarias localizadas. La realización de un análisis del conjunto de los saberes y técnicas que subyace a cada uno de los productos de la mar de Isla Cristina haría del capítulo un extenso catálogo etnográfico, tarea que no se pretende realizar en el marco de la presente Tesis Doctoral. Por tal razón se optará por seleccionar un solo producto de la mar, que será objeto de un exhaustivo análisis de su dimensión técnica y que permitirá analizar su papel no sólo en los procesos de construcción de la reputación territorial, sino también en la de los discursos de identificación colectiva y de las culturas del trabajo.

La realización de un análisis comparativo de la dimensión técnica entre productos agroalimentarios de cara al estudio de los procesos de construcción de la reputación territorial requiere la existencia de unos mínimos puntos de contacto entre ellos. En el capítulo 2 se han planteado cuestiones centrales en la caracterización de los productos alimenticios, estableciéndose una diferenciación entre producciones primarias (que son aquellas obtenidas a través del desarrollo de la agricultura, ganadería, pesca, caza o recolección, donde los procesos de transformación no van más allá de las actividades de presentación y acondicionamiento) y producciones de la agroindustria alimentaria (que son aquellas que surgen como emergente de un

---

<sup>2</sup> Y siglos atrás también lo había hecho con el cultivo y la transformación de la vid y el olivo.

<sup>3</sup> En los capítulos 4 y 5 se han analizado las concentraciones agroindustriales que se formaron en Isla Cristina y en Castilleja de la Cuesta.

proceso transformador más profundo, que afecta a las propiedades físico químicas de las materias primas). Por tal motivo se ha descartado establecer una comparación entre una producción secundaria como la torta de aceite y productos primarios de tipo extractivo como los productos de la pesca o el marisqueo. Se ha decidido llevar a cabo un tratamiento "significativo" de la mojama de atún y de las tortas de aceite, ya que al remitir ambos al sector transformador presentan un componente técnico más acusado.

La elección de la mojama dentro de la gama de productos del mar de Isla Cristina se fundamenta no sólo en el arraigo espacial y temporal de su producción y consumo y en que su elaboración pone en juego un amplio repertorio de técnicas y saberes empíricos<sup>4</sup>. Asimismo, se trata del único transformado cuya elaboración es actualmente llevada a cabo por la totalidad de las empresas locales de transformación de los productos de la pesca, lo cual posibilita un análisis capaz de trascender las limitaciones y particularidades que conlleva el desarrollo del proceso productivo en un único establecimiento productor.

Previamente a la descripción y análisis de los saberes y técnicas que forman parte de los procesos productivos procederemos a caracterizar brevemente cada producto, de modo de encuadrar y favorecer una aproximación crítica a esta dimensión técnica.

## 2. MOJAMA DE ATÚN DE ISLA CRISTINA

La mojama es un salazón elaborado a partir de las piezas del atún conocidas como descargado y descargamento, tratadas con sal marina para ser posteriormente desaladas y secadas. El descargado se ubica en la parte dorsal del cuerpo del atún conocida como *lomo negro*; mientras que el descargamento se encuentra en la parte inferior, que recibe el nombre de lomo blanco; ambas piezas están situadas en el interior de los respectivos lomos, pegadas a la espina central.

Tradicionalmente este salazón se ha elaborado a partir del atún rojo, y si bien en la actualidad se emplean distintas variedades de túnidos<sup>5</sup>, la mayor parte de su producción toma como materia prima al atún rabil, siendo éste el que emplean con exclusividad los establecimientos productores isleños.

---

<sup>4</sup> Destacar que los saberes empíricos colectivos localizados relacionados con la mojama no se agotan en su proceso de elaboración, sino que también están relacionados con las esferas de su empleo en el ámbito culinario y de su consumo.

<sup>5</sup> El pliego de condiciones para la certificación de la mojama del sur, desarrollado por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y la Asociación de Empresas Fabricantes de Mojama del Sur en el año 2004 establece que la materia prima para la elaboración de este producto sería el atún rabil (*Thunnus albacares*), el atún rojo (*Thunnus thynnus*) o el atún patudo (*Thunnus obesus*).

La forma de la mojama remite a la de las piezas del atún empleadas en su elaboración, los descargados y descargamentos: masas musculares prismáticas, que en el caso del descargamento es algo más gruesa por la parte posterior que por la anterior; mientras que en el del descargado presenta una morfología cuadrangular levemente truncada por la parte posterior.

**Foto 9. Descargamento**



**Foto 10. Descargado**



Una mojama mide entre 45 y 55 cm de longitud, por 4-5 cm de espesor y un ancho máximo de alrededor de 8 cm. Su color va del rojo oscuro al pardo-rojizo y eventualmente presenta puntos blancos en el exterior (relacionados con su condición de salazón).

**Foto 11. Mojama de atún rabil (descargamento)**



**Foto 12. Mojama de atún rabil (descargado)**



Su textura es firme, sin llegar a ser rígida. Si interior es compacto y homogéneo, y si bien son evidentes las láminas musculares que forman parte de los descargados y descargamentos, éstas están firmemente unidas<sup>6</sup>. Su aroma es suave, a pescado. El sabor es salado y si bien evoca el del pescado azul, no llega a adquirir notas agresivas, presentando un retrogusto ligeramente ácido.

Foto 13. Corte de mojama



### 2.1. ACERCA DE LA ESPECIFICIDAD TERRITORIAL DE LA MOJAMA DE ISLA CRISTINA

Es preciso fundamentar brevemente la especificidad territorial de la mojama, ya que esta investigación analiza la construcción de la reputación territorial en producciones agroalimentarias localizadas. Por tal motivo se abordará brevemente la cuestión del anclaje temporal y espacial de la mojama que se produce en Isla Cristina.

La producción de mojama forma parte de una arraigada tradición en la elaboración de salazones de pescado en las costas de Andalucía, Murcia y Levante, que se remonta al menos al siglo IV a.C<sup>7</sup>.

Las primera mención escrita conocida sobre la mojama data del período andalusí, cuando en el siglo XII el geógrafo almeriense Al-Mahalli hace referencia a las modalidades de consumo, procesamiento y comercio del atún en Al-Andalus y afirma que este pez: "*No se come fresco nada más que en al-Andalus. A veces se seca, se guarda y se exporta como mojama a todos los confines de la tierra*" (citado en Liaño Rivera, 1997:4). Un indicativo de la relevancia alcanzada por la mojama

<sup>6</sup> La separación de las láminas musculares es considerada un defecto, que usualmente se produce cuando se emplean piezas con un excesivo engrasamiento. En este caso se habla de una *mojama rota*.

<sup>7</sup> Ver capítulo 4 y Gómez Muñoz et al. (2006).

durante el período andalusí es la etimología de esta palabra, que según Gallart Jornet et al. (2005:115), procede del árabe *mussana* (carne seca), participio del verbo *samma* (secar) [y del vocablo *noun* (carne)]. Otros autores también coinciden en atribuirle al término un origen árabe, tal como lo hace Díaz Ortuño (2009:29), que indica que proviene del árabe clásico *mu\_amma* (hecho cera)<sup>8</sup>.

La pesca y el procesamiento del atún en las costas andaluzas y levantinas prosiguió durante la Edad Moderna, al igual que la producción de mojama, al punto que durante el siglo XVI en las almadrabas ubicadas en las costas de Levante, Murcia y del golfo de Cádiz el atún "...se troceaba y se cocía en la misma playa, excluyendo lo que se vendía en fresco. Frente a los almacenes se secaba en cañizos la mojama y la hueva, con otros pescados menores" (Oliver Narvona, 1982).

La descripción del ronqueo del atún y del aprovechamiento de sus piezas en una chanca gaditana, realizada por Agustín de Orozco<sup>9</sup> en el siglo XVI vuelve a referir la elaboración y las modalidades de consumo de la mojama:

*Llevados los pescados dende la playa a la chanca con grandísima presteza, hacenlo luego trozos, i echanlo en grandes pilas, i aunque toma más presto la sal que otro ningun pescado lo tienen allí hasta que se sazona, i después repartelo en diferentes vasijas i barriles de madera. La hijada, que es carne mas blanca, gorda, de más estimación i valor, se pone en cuñetes, i en barriles lo demas de toda carne, i en cuartos mayores los huesos i cuhillos, que es lo de menos precio, asi que de la carne ay tres diferencias en gusto i precio. La carne colorada, sin ninguna espina a la manera de la pierna de una vaca. De las quixadas i cabeza se saca aceite bueno para la carena a los navios. Cuecen estas cabezas i quixadas en grandes calderas, sirviendo de leña i fuego los huesos i espinazos del mesmo atun. Los xavequeros sacan ciertas tiras de la carne de hacia el lomo que curadas al sol, las llaman mojammas, grandes provocadoras para ser remojadas con el licor de Baco que para beberlo con mayor gusto debieron inventar esta cecina los xavequeros. (citado en Bohórquez, 2000:93).*

La continuidad de la actividad almadrabera, que se basaba en un modelo que conjugaba la pesca del atún con la actividad agroindustrial de elaboración y exportación de salazones y otros subproductos (Florido, 2006)., así como la existencia de una tradición andaluza, murciana y levantina en la elaboración de la mojama, brinda fundamentos para plantear a título de hipótesis que la producción de salazones desarrollada por las compañías catalanas y valencianas instaladas en la costa occidental de Huelva a partir del siglo XVIII incluía la producción de la mojama.

Puede afirmarse que la totalidad de los establecimientos salazoneros que han venido procesando atún en Isla Cristina desde su fundación a mediados del siglo XVIII (e incluso en el período inmediatamente anterior, cuando los fomentadores

<sup>8</sup> La mención de la etimología árabe de la palabra mojama no significa que se pretenda plantear que el origen de este producto sea árabe, ya que no existen elementos suficientes para realizar tal afirmación.

<sup>9</sup> Agustín de Orozco. Discurso de la fundación y antigüedades de Cádiz y los demás sucesos que por ella han pasado. Cádiz (1929).

catalanes y valencianos elaboraban sus salazones en instalaciones precarias) han incluido a la mojama entre sus productos. Este planteamiento se realiza a partir de la consideración de que, hasta la apertura de la primera conservera isleña en 1892, la totalidad del atún que se exportaba era sometido a procesos de salazón. La relevancia de Isla en la producción, procesamiento y comercio del atún; sumada a la presencia de las condiciones medioambientales imprescindibles para su elaboración, así como a la popularidad alcanzada por el consumo de la mojama y a su elevado precio en relación a los demás salazones de atún, permite intuir la importante dimensión que llegó a alcanzar la elaboración de este salazón<sup>10</sup>.

Las fuentes documentales sobre la producción de mojama en Isla Cristina antes del siglo XX son escasas. La más antigua hallada hasta el momento data de 1841 y brinda firmes indicios de esta actividad. Se trata de una información publicada por el periódico barcelonés El Constitucional, que da cuenta de la entrada al puerto de Tarragona del laúd Concepción, procedente de Isla Cristina, Cádiz y Málaga, del que se desembarcaron *"...92 pipas, 17 medias y 7 barriles atún, once fardos de buchets y 5 de mojama"* (El Constitucional, 11/09/1841. Pág. 4).

Tal era la relevancia que habían alcanzado en la década de 1880 las exportaciones de mojama de Isla Cristina y de su vecino Ayamonte, que lograron poner en marcha un sistema de transporte sistemático:

*...Las compañías de Madrid á Zaragoza y Alicante, de Almansa á Valencia y Tarragona y de Tarragona á Barcelona y Francia, han establecido una concesión á precios reducidísimos para trasportes, desde Huelva á todas las estaciones de la última compañía citada, de sardinas prensadas y saladas, atún, bonito y mojama salados, en cascots, cajas, barriles, seras ú otros envases. (La Vanguardia, 08/03/1886)*

La intensa actividad desarrollada en Isla Cristina, en lo que respecta a la captura y al procesamiento del atún se vio traducida en la constitución de un entramado productivo<sup>11</sup>, que daba lugar a un vasto repertorio de puestos de trabajo (cada uno de estos puestos conllevaba un conglomerado de saberes empíricos específicos, aunque todos centrados en el atún). Resulta elocuente el testimonio que brinda el periodista Luis Bello, de la realidad de las fábricas isleñas en la década de 1920:

*...hay cerca de veinte grandes fabricas complemento de la pesquería: Mantell hermanos, Pérez Milá, Martín Cabet, Sobrinos de Tomás López, Ollas, Sánchiz y Fau, Munell, José Cabot, Juan Zamorano, Serafín Roméu, Yagüe, Fumador... La preponderancia de levantinos, catalanes y valencianos continúa en Isla Cristina como*

<sup>10</sup> Durante las cuatro últimas décadas del XIX y la primera mitad del siglo XX la prensa abunda en referencias respecto del amplio consumo de la mojama, tanto al mencionar su presencia y precios en los mercados de abastos (La Vanguardia, 15/08/1890, 15/10/1901, 22/09/1902, 05/08/1906, 01/11/1914...), su venta ambulante en las calles de las grandes ciudades, su consumo en los bares y en ocasiones festivas, así como también formando parte del régimen de trabajadores que no disponían de comodidades para cocinar (pastores, marineros...).

<sup>11</sup> La amplitud y relevancia que llegó a alcanzar el sector conservero y salazonero de Isla Cristina ha sido tratada ampliamente en los capítulos 4 y 5.

*en las primeras «chaucas» de la Higuera. Esa fabrica de tipo nuevo mejora, abre vía y asegura la limpieza y perfección de todas las operaciones, que son muchas donde se trabaja sardina y atún; es decir, en fábricas mixtas. Un pueblo entero necesita cada una de estas grandes organizaciones, desde el maestro director hasta la operaria que cierra la tapa de lata (...) Son los del bichero, los que entran el atún; los pescadores, que manejan la báscula; los descabezadores; los «ronqueadores» o descuartizadores del atún; los «peteros» que lo despellejan; los de la tabla, que lo cortan; los estibadores, que lo llevan a la «chauca»; los «picadores», tivaleros, caldereros, fogoneros, cocedores... (Bello, 1928:297-298)*

Una significativa parte de la producción isleña de mojama se exportaba a Cataluña y Levante<sup>12</sup>. Las ventas de mojama a Levante merecen especial consideración, ya que no estaban orientadas tan sólo a la satisfacción de los hábitos alimentarios de sus habitantes, sino que también se relacionaban con un proceso de territorialización del comercio de salazones que tenía como centro a la ciudad de Alicante, desde donde se redistribuían al resto del país. Tal era la relevancia alcanzada por Alicante en el comercio de salazones que en 1922 el industrial salazonero Francisco Zarandieta Roselló exportaba mojamias desde Isla Cristina a dicha ciudad, donde a su vez era propietario de una casa comercial que distribuía salazones a Valencia, Murcia y Cartagena (La Acción, Madrid, 29/07/1922, Pp. 3).

El papel de Alicante en la comercialización de salazones, asociado a su arraigada tradición de elaboración y consumo, condujo a que buena parte de las mojamias exportadas desde esa provincia tomaran su nombre como indicativo de calidad. Así lo acreditan las constantes referencias a la mojama alicantina, que se registran sobre todo entre las décadas de 1900 y 1930. Tampoco puede dejar de indicarse que en esa época la mayor parte de la actividad almadrabera española tenía lugar en las costas del golfo de Cádiz, mientras que las pesquerías de atún del Mediterráneo estaban en plena crisis (Frías Castillejo y Moya Montoya, 2005). Todo esto nos pone frente a un interesante fenómeno relacionado con la imagen territorial de la mojama, que se analizará detalladamente en el capítulo 7.

*Quando en las calles de Madrid os mortifique, y es cosa de todas las horas y de todos los días, el pregón conocidísimo que reza ¡Mojama de Alicante!, desconfiad de la mercancía ó mejor de su abolengo, transeuntes (sic) y vecinos cortesanos.*

*Desconfiad cuando le veais (sic) por la calle, con su cesta al brazo y voceando, de ese vendedor ambulante de mojama, que es uno de los tipos clásicos de Madrid. Desconfiad de los otros vendedores que bordean en la Concepción Jerónima la menguada acera y os ofrecen idéntica mercancía. Desconfiad del letrado que en los mejores ultramarinos corona el haz de tiras largas y negras de la chacina del atún.*

<sup>12</sup> Uno de los principales indicadores al respecto son los datos de carga y descarga del puerto de Barcelona entre las décadas de 1860 y 1930 publicados por la prensa de la época (sobre todo en los periódicos La Vanguardia y La Publicidad), que dan cuenta de la entrada periódica de embarques de mojama en embarcaciones procedentes de Huelva y Sevilla. Asimismo, en el año 1899 la prensa da cuenta de las exportaciones isleñas de mojama y sardinas en salazón a Levante, por parte del industrial y almadrabero Juan Zamorano Columé, quien para esa época era también alcalde de Isla Cristina (El Liberal, 11/12/1899). Finalmente, consignar el desembarco de 190 cajas de mojama isleña en el puerto de Tarragona en el mes de agosto del año 1900, llegada a bordo del vapor Torre del Oro (Diario Oficial de Avisos de Madrid, 04/08/1900).



*Todos ellos, con letreros ó pregones, os incitan á comprar esa gustosa salazón que aviva el apetito, despierta la sed y hace menudear las copas. Desconfiad, si no de la mojama, de la procedencia que la abona.*

*Porque habéis de saber que la mojama de Alicante... no es de Alicante.*

*El noble atún que entrega sus carnes á la sal y el sol para convertirse, hecho tiras, en mojama, no sufre por las costas alicantinas ni en sus contornos la cruel operación que deja las aguas del mar ensangrentadas.*

*Un tiempo se caló en el cabo de la Huerta una almadraba, que feneció por la falta de atún. Hoy solamente se conserva, calada de Enero á Junio, la almadraba modestísima de la isla de Tabarca, que aprovecha como todas las de Levante el viaje de ida de los atunes; pero llegan á la montelera prisioneros tan pocos y tan menguados, que una pesca de contadas arrobas se considera suceso extraordinario.*

*(...)*

*Quedamos en que la mojama de Alicante... no es de Alicante. Desde aquí se envían á Madrid, eso sí, grandes cantidades, pero todas vienen de fuera. ¿Sabéis de dónde es la mojama... de Alicante? Pues es de la provincia de Huelva, de la Isla Cristina principalmente.*

*Las salazones constituyen en Alicante un buen negocio de importación y exportación que muchos explotan y ha creado algunas fortunas importantes... (Rivas, 1906:1)*

Complementa esta cita otra que fue escrita en los primeros años de la década de 1930 y que ratifica la continuidad de la asociación de la mojama isleña con la ciudad y la provincia de Alicante:

*Ayer, mientras comíamos, un comensal me dijo que en mi charla sobre la mojama se me habla olvidado una Incongruencia. —La mojama de Alicante se hace en Huelva. ¿Pero sabe usted cómo la pregonan en Huelva? Pues mojama de Alicante ¡Fuerza incontrastable del mito! Hoy recibo una carta de Isla Cristina. Viene a decir este: La mojama de Alicante es de Huelva, sí, señor. Pero la mojama de Huelva es de Isla Cristina. No hay quien sepa hacer mojama más que los obreros de Isla Cristina. Como que de aquí, además de mojama, exportamos obreros. (La Luz, 02/11/1932)*

El descenso de las capturas del atún rojo repercutió en la producción de la mojama, propiciando su encarecimiento y su alejamiento de la mesa popular: *"Algunos atunes son destinados para mojama, cada vez más escasa, en cuyo caso deben permanecer abiertos en mantas, en salazón y secado el tiempo preciso para conseguir el punto deseado que le hace alcanzar precios muy altos, pues cada vez son más escasas las pescas de estos peces tan cotizados..." (Nonell, 1964:23).*

Con la liquidación en el año 1973 del Consorcio Nacional Almadrabetario, empresa que monopolizaba la pesca y el procesamiento del atún, las salazoneras que llevaban 45 años dedicándose sobre todo al salpescado de la sardina, retoman la elaboración de la mojama. Este cambio debe contextualizarse a la luz de la caída de la demanda de la sardina salada, que llevó a las empresas a adoptar nuevas estrategias, entre las que se incluyen las fusiones y la elaboración de productos con mayor precio y demanda más selectiva. De este modo la mojama comienza a cambiar su imagen, al pasar a formar parte de los productos alimenticios conocidos como delicatessen.

El desarrollo de estas actividades a lo largo del tiempo ha permitido el establecimiento de arraigadas tradiciones productivas, basadas en una constelación de saberes empíricos colectivos localizados asociados a la producción y consumo de

salazones de atún. Ilustra esta afirmación el testimonio del industrial isleño Emiliano Cabot, quien habla sobre la relación entre Isla Cristina y el atún:

*Isla Cristina fue uno de los principales centros de producción y conservación de esta especie tan apreciada, dándose, consecuentemente, la circunstancia de que un gran sector de la población vivía, durante la campaña atunera, de la pesca, elaboración y exportación de dicha variedad, siendo naturales de Isla Cristina excelentes capitanes de almadrabas y cualificados expertos en el troceado y elaboración del atún, cuyo renombre traspasó las fronteras de nuestro pueblo. (ABC, 03/12/1975).*

Dichos saberes han contribuido a dar continuidad a la elaboración de la mojama, producto que sigue siendo firmemente relacionado a su zona de producción a pesar de los cambios en el origen de las materias primas y a la adopción de tecnologías que desvincularon a esta producción de las condiciones medioambientales

Tal como ya se ha planteado en los capítulos y apartados anteriores, la producción de mojama en las costas meridionales de España tiene un profundo anclaje espacial (de hecho, la totalidad de las empresas productoras se encuentran en dicha zona). Esta tradición está asociada a una situación medioambiental que favorecía el desarrollo de la pesca y salazón de túnidos (las costas del Golfo de Cádiz y del Mediterráneo se ubican en las rutas migratorias del atún), el desarrollo del secado al aire libre (gracias a la presencia de unas condiciones de vientos, temperatura y humedad ) y la puesta en marcha de explotaciones salineras.

En el año 2011 la producción de mojama en Andalucía era llevada a cabo por doce empresas. La mitad de las mismas estaban localizadas en la provincia de Huelva, tres en Isla Cristina y otras tres en el vecino Ayamonte; de las seis restantes, cinco funcionaban en la provincia de Cádiz, tres en Barbate, una en Chipiona y otra en La Línea de la Concepción. La empresa restante estaba asentada en la localidad almeriense de Huércal de Almería. Distribuyendo el tonelaje de mojama por localidad, Barbate concentra el 36% de la producción regional, seguido por Ayamonte con un 21% e Isla Cristina con un 13%.<sup>13</sup>.

Las tres industrias que elaboran mojama en Isla Cristina no se dedican con exclusividad a esta actividad, la cual forma parte de un proceso más amplio de explotación del atún. De hecho, los establecimientos transformadores isleños adquieren los atunes enteros y solamente destinan unas partes determinadas a los procesos de transformación, comercializando el resto de la carne en fresco<sup>14</sup>. La comercialización en fresco se revela en la actualidad como una estrategia para rentabilizar la adquisición de unos peces cuyo peso promedio es de 70-80 kg, de los

<sup>13</sup> Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente.

<sup>14</sup> También existen pequeñas industrias transformadoras que carecen de capacidad económica para adquirir y ronquear atunes enteros, razón por la cual compran por separado las piezas que van a procesar. Actualmente la totalidad de las empresas transformadoras isleñas adquieren los atunes enteros y los ronquean en sus propias instalaciones.

que no más de 14 están constituidos por las piezas que se emplean en la elaboración de la mojama (descargados y descargamentos).

Un claro indicador del anclaje territorial que tiene la producción de mojama en Isla Cristina lo brinda el trabajo de la Asociación Andaluza de Fabricantes de Salazones, Ahumados y Otros Transformados de la Pesca, organización nacida a partir de la Asociación de Fabricantes de la Mojama del Sur. Dicha organización está actualmente tramitando el distintivo de Indicación Geográfica Protegida (IGP) para la Mojama del Sur de Isla Cristina y Barbate, lo que implica la búsqueda del reconocimiento de una mayor especificidad territorial.

## 2.2. PROCESO PRODUCTIVO PARA LA ELABORACIÓN DE LA MOJAMA

### 2.2.1. Elección de las materias primas

Previamente a la caracterización del proceso productivo de la mojama es pertinente realizar algunas puntualizaciones respecto de la procedencia de la materia prima, ya que este aspecto ha sido de vital importancia en la construcción del Sial de los productos de la mar de Isla Cristina y del repertorio de saberes empíricos que han hecho posible el desarrollo de esta producción.

Tradicionalmente la mojama se ha elaborado a partir del atún rojo (*Thunnus thynnus*), túnido que ha sido objeto de explotación económica desde la antigüedad y cuyas áreas de pesca en España se encuentran en las costas del Golfo de Cádiz y del Mediterráneo. La drástica reducción de las poblaciones de esta especie desde la década de 1970 a consecuencia de la sobrepesca trajo como consecuencia un considerable incremento de sus precios, al punto de que la mayor parte de las capturas han pasado a destinarse a la exportación, teniendo como destino preferente el mercado japonés<sup>15</sup>. Paralelamente a este cambio en la situación de la pesca y la comercialización del atún rojo se ha registrado un sostenido aumento de la demanda interna de atún (López González et al., 2007:19), que ha sido satisfecha recurriendo a otras variedades de atún, que se pescan en caladeros situados en diferentes países del mundo, entre las que ocupa un lugar preferente el atún rabil (*Thunnus albacares*), también conocido como *yellowfin* o *atún de aleta amarilla*, que es el que emplea con exclusividad la industria salazonera que se encuentra instalada en Isla Cristina.

<sup>15</sup> "A partir de los años setenta, Japón incrementa su presencia en el Mediterráneo occidental y banco sahariano-canario, casi monopolizando la demanda mundial de atún rojo. Las almadrabas se sustentan hasta la actualidad de dicha demanda y aparece la triste máscara de la sobreexplotación de este atún. Las almadrabas año tras año, capturarán cada vez menos individuos, lo que supone un encarecimiento del producto que casi en su totalidad se dedicará al mercado exterior. El consumo interno se tiene que basar en otras especies, la más importante, el rabil". (López González et al., 2007:51). Para continuar ampliando esta cuestión ver también WWF (2008).

El tamaño del atún rabil es menor que el atún rojo y alcanza una longitud máxima de 2 metros y un peso de 120 kg. Tiene cabeza y ojos pequeños, dorso con bandas laterales de color azul oscuro y amarillo y una zona ventral color plata.

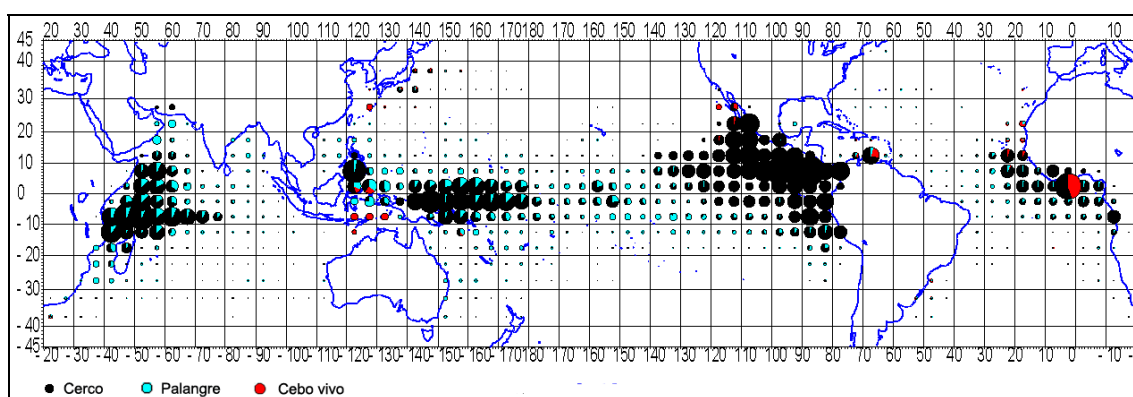
Foto 14. Atún rabil



Fuente: <http://www.hiwtc.com/photo/products/14/00/46/4691.jpg>

El atún rabil se encuentra ampliamente distribuido en aguas tropicales y subtropicales de los océanos Atlántico, Índico y Pacífico<sup>16</sup>. Los límites geográficos de la zona habitada por esta especie se sitúan en una franja comprendida entre los 45°-50° N y los 45°-50° S. Su amplia distribución explica el número y la variedad de pesquerías a lo largo de todo el mundo que lo tienen como protagonista:

Mapa 5. Distribución mundial de las pesquerías de atún rabil (2000-2004)



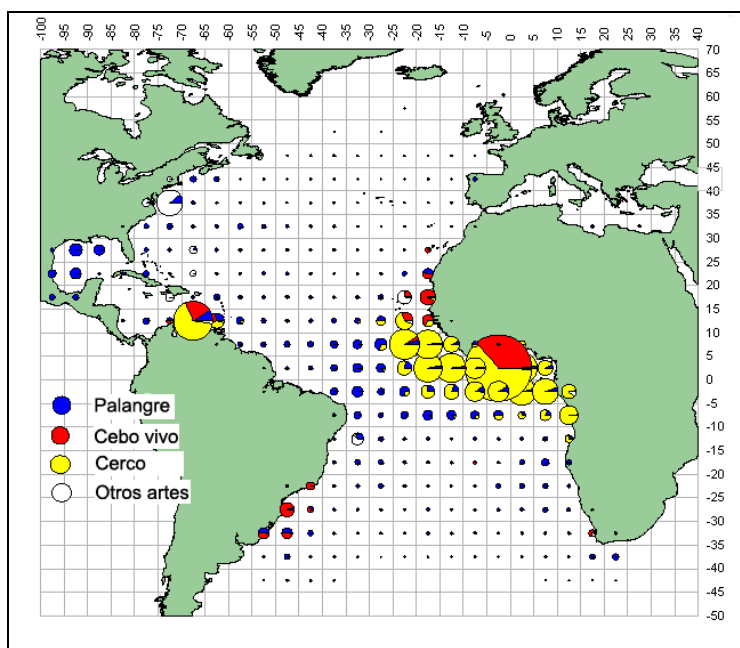
Tomado de IEO (2006)

El atún rabil que emplean las industrias salazoneras isleñas procede del Atlántico tropical oriental, más específicamente de las pesquerías situadas en el banco

<sup>16</sup> Collette, Bruce; Nauen, Cornelia. FAO species catalogue. Vol. 2. 2. Scombrids of the world. An annotated and illustrated catalogue of tunas, mackerels, bonitos and related species known to date. FAO. Fisheries Synopsis, N° 125, Vol. 2, Roma (1983). 137 pp. Citado en IEO (2006).

canario-sahariano y en el Golfo de Guinea, siendo estas últimas las más importantes en cuanto a captura y esfuerzo de todo el Atlántico<sup>17</sup>.

**Mapa 6. Distribución de las pesquerías de atún rabil en el Atlántico (2000-2004)**



Tomado de IEO (2006)

El reemplazo de una especie capturada localmente (en este caso el atún rojo) por otra especie perteneciente a una clase diferente y cuya obtención se lleva a cabo en otra región geográfica (concretamente, el atún rabil procedente del Atlántico tropical oriental) plantea repercusiones en las esferas de la producción, transformación y consumo agroalimentario<sup>18</sup>. Dichas repercusiones pueden presentar importantes correlatos en el ámbito de la composición y dinámica de los Siales o de los conglomerados productivos locales, en el campo de los saberes y prácticas relacionados con la producción y en el plano de las características sensoriales de los productos finales. La sustitución de las materias primas empleadas en la elaboración de una producción agroalimentaria lleva a reflexionar sobre cuáles son los aspectos en los que se basa la construcción de la reputación territorial y en que medida dicha reputación se reconfigura, dando lugar a procesos de re-construcción de la calidad alimentaria asociada al territorio<sup>19</sup>.

<sup>17</sup> ICCAT - Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico. Sesión de evaluación ICCAT 2003 del stock de rabil (Mérida, México, 21-26 de julio). Collect. Vol. Sci. Pap, ICCAT, 56(2) 2004:443-527. [Citado en IEO, 2006].

<sup>18</sup> Ya se ha planteado esta cuestión en el capítulo 1, cuando se abordó el tema de la pérdida de la biodiversidad alimentaria y de sus repercusiones fácticas y simbólicas en el ámbito de la agroindustria y de las culturas alimentarias.

<sup>19</sup> Tampoco se debe obviar que los cambios en el desarrollo de las actividades productivas tendrán necesarias repercusiones sobre la propia dinámica territorial.

En lo que respecta a los impactos que pueden llegar a generar en los Siales un cambio en la elección de las materias primas, el caso del atún es notable. Tan es así que la merma en las poblaciones del atún rojo llevó a la desaparición de las almadrabas isleñas y a que sus trabajadores tuvieran que reconvertirse o reinsertarse en otras almadrabas. El trabajo en las almadrabas conlleva la posesión de un saber hacer altamente especializado, situación que ha permitido a muchos capitanes y trabajadores de almadraba isleños mantener su continuidad profesional trabajando en las almadrabas gaditanas y marroquíes<sup>20</sup>. Resulta ilustrativa la caracterización del antropólogo David Florido respecto de los saberes empíricos necesarios para explotar una almadraba, así como la existencia de sagas familiares de capitanes que son depositarias de este conjunto de saberes:

*Teniendo en cuenta que se trata de un arte pasivo, la colocación del cuadro es labor clave y por tanto es trabajo exclusivo del arraéz. Dispone para ello de saberes transmitidos -por ello hay sagas de capitanes, que siguen lineamientos familiares dentro de grupos socioétnicos bien definidos, como los valencianos benidormenses o los andaluces de Isla Cristina, higuereños, en la costa atlántica y norteafricana (Florido, 2004b)-, su memoria y su experiencia in situ y las referencias visuales de la costa, las marcas. Todo ello se contempla en cuadernos y planos. Son ellos los depositarios del prestigio que otorga el dominio cognoscitivo del entorno y de las operaciones técnicas, como en la almadraba de tiro lo eran los torreros. (Florido, 2006:13)*

Otra repercusión a nivel del Sial isleño de los productos del mar, generada por el deterioro de las capturas del atún rojo, fue la liquidación del Consorcio Nacional Almadrabetario en 1973, que en sus primeros años de existencia llegó a constituir la mayor empresa pesquera de España<sup>21</sup>. Su desaparición conllevó el cierre de las almadrabas que seguían funcionando en la provincia de Huelva, así como el de sus fábricas en Isla Cristina y Ayamonte. La relevancia local alcanzada por el Consorcio se plasmaba en la existencia de dos fábricas en Isla Cristina<sup>22</sup> y otra en la vecina Ayamonte, además contaba con otros establecimientos en Isla Cristina entre los que deben consignarse una fábrica de hielo, otra de guano (situada en Pozo del Camino) y distintos talleres y almacenes. En el caso de los establecimientos de transformación de atún, estos albergaban un intrincado entramado productivo:

*En el caso de las fábricas del Consorcio, una vez que las barcas llegaban al muelle, los atunes eran descargados mediante una grúa que los colocaban en una vagoneta especial eran transportados al interior de la fábrica donde eran contados y pesados. Después de ser descabezados, los ronqueadores descuartizaban cada atún en cuatro*

<sup>20</sup> Ver en tal sentido, Ruiz Acevedo y López González (2005); Ruiz Acevedo et al. (2012); Florido del Corral (2003b).

<sup>21</sup> Para ampliar sobre las circunstancias relacionadas con la caída de las capturas del atún rojo y del cierre del Consorcio Nacional Almadrabetario ver López González y Ruiz Acevedo (2011:146), quienes plantean que además de la intensificación de la pesca del atún rojo podrían haber acaecido otras cuestiones de orden medioambiental (disminución de los bancos de peces que servían de alimento a los atunes, posibles variaciones hidrológicas, pérdida de visibilidad y deterioro de las aguas litorales por contaminación, etc.).

<sup>22</sup> Las fábricas del Consorcio Nacional Almadrabetario en Isla Cristina tenían los nombres de "Rivera" y "San Antonio". El primero de estos establecimientos había sido propiedad del industrial Serafín Romeu Fages (que fue el primer presidente de esta empresa), mientras que la segunda había pertenecido a la sociedad Sobrinos de Tomás López (Sosa Rodríguez, 1970:295-297; Cáceres Feria, 2002:75).

*cuartos y les sacaban las vísceras. Los peteros eran los encargados de quitarles la piel, mientras que otros operarios por medio de mangueras limpiaban la sangre y recogían las vísceras. Los especialistas de la tabla eran los encargados de sacar el descargamento y el descargado para hacer la mojama y de cortarlos en trozos para salazón. Para hacer atún salado depositaban los trozos de carne en pilas con salmuera antes de ser colocados en pipas o barriles para su traslado y venta. Otros operarios preparaban las huevas para secarlas o se dedicaban a abrir, limpiar, lavar y salar los buches (estómagos) y tripas (intestinos). Si el atún era destinado a su conserva en aceite, era cortado en trozos pequeños idóneos para ser cocidos y enlatados, operación en la que intervenían las mujeres. Los tinajeros eran los encargados de lavar los trozos antes de cocerlos, operación esta última a cargo del maestro de cocción junto con los caldereros que se ocupaban de llenar y vaciar las pailas, recipientes grandes de metal redondos y poco profundos. Intervenían también los fogoneros, encargados de vigilar el fuego de las calderas, posteriormente, una vez cocido y enfriado, las estibadoras metían el atún en las latas, que llenadas de aceite y cerradas, eran llevadas a los autoclaves para su esterilización. (López González et al., 2007:78)*

Las dificultades para acceder a suministros de atún rojo a precios viables obligó a la industria a seleccionar otras especies de túnidos que les permitieran proseguir con la elaboración de productos con características similares a los que habían elaborado hasta ese entonces, de modo de no alterar propiedades que obraban como indicativos de calidad. Era necesario contar con variedades de atún cuya carne tuviera un color similar al característico del atún rojo y con un bajo nivel de grasa, razones que impulsaron la elección del atún rabil del Atlántico oriental tropical.

El conjunto de saberes y técnicas relacionado con la elaboración de la mojama también tuvo que reconfigurarse en la medida en que comenzó a utilizarse otra variedad de atún. Tan es así que tradicionalmente este salazón se elaboraba con el atún rojo de revés<sup>23</sup>, porque sus carnes son más magras y esta es una condición básica para fabricar mojama, ya que una elevada presencia de grasa es poco recomendable porque da lugar a sabores rancios y favorece la separación de las láminas musculares que conforman las piezas del atún que se emplean en su elaboración, haciendo que la mojama se "rompa", perdiendo su aspecto compacto.

*El pescado que nosotros trabajamos, esta especie no tiene grasa. Hay algunos pescados que no tienen ni grasa, que ni la parte de afuera tiene grasa. Hay pescados, que el fabricante lo sabe, que ni la parte de fuera tiene grasa, entonces te deja hacer la mojama sin grasa. Después, esto es como una persona, que está uno más gordo... cuando el pescado ya está un poco más gordo de la cuenta ahí ya que empieza la grasa, a medida que sales fuera, te vas encontrando las vetas más la grasa y ahí si que está lo que nosotros le llamamos la mojama engrasada. Y ahí es que tiene los problemas el que hace la mojama que no es del sitio. Para la mojama interesa que el pescado esté delgado, porque aquí la grasa no gusta. El tema de la grasa aquí la gente la relaciona con rancia. No es exactamente eso, es que la grasa que tiene el pescado te marca lo que es la mojama y pierde calidad. (Empresario, 40 años)*

El empleo del atún rabil, cuyo suministro se mantiene de forma regular en calidad y cantidad a lo largo del año, asociado a la adopción de los túneles de secado, hizo

<sup>23</sup> El atún rojo sigue extensas rutas migratorias para reproducirse. Las etapas de este ciclo inciden notoriamente en su proporción de grasa corporal, y por ende sobre las características de su carne. Esta peculiaridad ha hecho que se practique una distinción entre los *atunes de derecho*, que son aquellos ejemplares cargados de grasa (hasta un 25% de su peso), que entre los meses de abril y junio viajan para desovar (migración genética del Atlántico hacia el Mediterráneo), y los *atunes de revés*, que son aquellos que tras el desove (migración trófica o post reproductora) regresan al Atlántico entre los meses de julio y septiembre con una carga de grasa notoriamente inferior (con un 3% máximo de grasa). (Díaz Ortuño, 2009:53).

posible desestacionalizar la producción de la mojama. Tal como se ha indicado en los párrafos anteriores, tradicionalmente se ha empleado atún rojo de revés, que se capturaba entre junio y septiembre (López González et al., 2007: 37), época del año en la que a su vez se registran las condiciones medioambientales necesarias para secar la mojama al aire libre. Esta situación ha planteado importantes repercusiones sobre el sector, al propiciar una producción homogénea y regular, que posibilita nuevas formas de organización del proceso productivo. Los hechos mencionados marcan la desvinculación entre la producción de mojama y las condiciones medioambientales de Isla Cristina<sup>24</sup>.

La incorporación de innovaciones tecnológicas como los túneles de secado ha impactado sobre el campo de los puestos de trabajo y de los saberes relacionados con la elaboración de la mojama. Esto se debe a que el tradicional procedimiento de secado tradicional al aire demandaba la presencia de personal especializado con un profundo conocimiento de los vientos y del resto de las variables medioambientales que incidían en dicho proceso.

### **2.2.2. Recepción del atún**

Periódicamente los establecimientos salazoneros reciben cargamentos de atunes congelados, usualmente procedentes de Vigo y, en menor medida, de Algeciras. Una vez llegado el trailer a la empresa, los atunes son descargados en contenedores metálicos que se transportan a las cámaras frigoríficas con la ayuda de una carretilla elevadora, donde se conservan a una temperatura de -20 °C.

El proceso de recepción del atún en fábrica ha sido documentado gráficamente en el Diagrama 1, el cual se encuentra en el Anexo II.

### **2.2.3. Descongelado del atún**

Entre 24 y 48 horas antes de su despiece el atún es retirado de las cámaras a fin de que se descongele. El descongelado es de capital importancia, ya que si no se completa se verá afectado el despiece, al dificultar la realización de los cortes necesarios para separar limpiamente sus diversas piezas. Asimismo, un insuficiente descongelado aumenta las dificultades para desarrollar el eviscerado, al dificultar la separación de las vísceras y al volver frágiles partes de gran valor como las huevas. Finalmente, un descongelado que no se termina de llevar a término da lugar a que los ronqueadores deban realizar un esfuerzo físico mayor, al punto de provocar hasta la ruptura de las hojas de los cuchillos. De igual modo, si el descongelado del

---

<sup>24</sup> De todos modos, no puede omitirse que fue el desarrollo de una tradición de pesca del atún rojo y de producción de la mojama la que hizo posible la conformación del repertorio de saberes empíricos sobre el que se basa esta actividad.



atún es absoluto, la carne pierde rigidez y corre más riesgos de rasgarse durante las manipulaciones a las que es sometida.

*Es uno de los trabajos físicos más exigentes que he visto yo, que he trabajado en mi vida, te exige mucho. Y aparte cuando el pescado está duro... De hecho, yo he roto hojas de cuchillo ronqueando. Incluso quitando los morrillos he roto hojas de cuchillo, imagínate si estaban duros. Ya te digo, que es un trabajo muy exigente. (Ronqueador, 35 años)*

*Si un atún está demasiado congelado, hay peligro de que se rompa y cuesta llevar el corte. Si el atún está demasiado descongelado, está demasiado blando, entonces tú al pasarle el cuchillo lo vas desmenuzando, no hace el corte... Si el cuchillo está bien afilado, no hay problema, el corte va a ir fino. Si el atún está muy blando, si jalas para arriba, al estar muy blando lo rompes antes. Cuando está un poquito congelado, todavía se aguanta. (Ronqueador, 37 años)*

Una vez finalizado el descongelado, los atunes se lavan con agua potable utilizando una manguera, a fin de eliminar las láminas de hielo y todo tipo de suciedad que pueda haber en su piel.

El proceso de descongelado del atún ha sido documentado gráficamente en el Diagrama 2, el cual se encuentra en el Anexo II.

#### **2.2.4. Ronqueo del atún**

Se define como ronqueo al conjunto de operaciones de corte y eviscerado del atún, cuya finalidad es obtener las partes de interés comercial procedentes de los músculos y vísceras. La palabra *ronqueo* es una onomatopeya del sonido que produce el cuchillo al rozar la columna vertebral y las espinas centrales del atún.

El ronqueo exige un profundo conocimiento de la anatomía del atún, de modo de localizar las piezas a extraer y realizar los cortes para separarlas sin dañarlas. El despiece del atún es un conjunto de saberes y técnicas construidas a través de la experiencia, difícilmente analizable desde los parámetros del conocimiento formal:

*...la descriptiva muscular derivada de la manipulación del atún difiere ostensiblemente de la anatomía miológica. (...). Y en este sentido, el ronqueo define la musculatura del atún en muchas más partes que la ciencia. Mientras que esta prácticamente habla de musculatura epiaxial, musculatura hipoaxial y algunos fascículos musculares más o menos individualizados, el ronqueo asemeja más esta actividad a un despiece de ganado vacuno o porcino. (López González et al., 2007:129)*

Existe una estrecha conexión entre el ronqueo y el aprovechamiento del que será objeto el atún, por lo que dicha operación presenta diferencias en su ejecución en función de si el despiece tiene como finalidad la elaboración de conservas, salazones o el consumo en fresco. Ilustra claramente esta afirmación el siguiente testimonio:

*El ronqueo cambia dependiendo de la demanda que haya del fresco. Por ejemplo, hoy se ha vendido todo lo que es el tronco y el tarantelo fresco, pues el jefe ha dicho "A vender mojama" A cortar la mojama por la mitad, la que tiene menos valor porque es la más delgada, a cortar por la mitad para vender para fresco. Depende de la demanda, ahora mismo el secadero está lleno de mojama, pues lo que interesa es vender fresco. (Ronqueador, 37 años)*

Los cambios en la cultura gastronómica también se traducen en modificaciones en la ejecución del ronqueo del atún. Tan es así que, piezas que antaño eran objeto de una consideración marginal y que formaban parte del pago en especie realizado a los trabajadores, acabaron siendo incluidas en el repertorio de partes con interés comercial. Tal es el caso del morrillo, pieza ubicada en la parte superior de la cabeza, que ante la valoración positiva de la que fue objeto por parte de los ronqueadores pasó a ser la parte del atún de precio más elevado<sup>25</sup>. El cambio en la valoración del morrillo pone de manifiesto la existencia de una interrelación entre los saberes vinculados a las esferas de la producción y del consumo y el papel de prescriptores de opinión que pueden llegar a ocupar los trabajadores (del sector productivo e incluso del sector comercial) a partir de su profundo conocimiento del producto.

***Sobre todo el tema del atún me pregunta la gente, qué parte está mejor, qué parte es más barata, qué parte es más cara, qué parte es más jugosa, qué parte tiene menos grasa... Siempre, siempre... (Ronqueador, 42 años)***

También se registran dinámicas inversas, en las que partes que han sido tradicionalmente consumidas pasaron a ser desechadas y eventualmente vueltas a aprovechar; tal es el caso de del estómago (buche) y de los intestinos (tripas), que se extraían y se sometían a un proceso de limpieza y salazón<sup>26</sup>. Las situaciones descritas muestran al ronqueo como un proceso que, lejos de ser estático, está supeditado al ámbito del consumo.

***Hay partes que ahora estamos haciendo, como el buche o el sangacho, que hace tiempo se tiraba casi todo. Y hubo un tiempo en que casi todo se aprovechaba. (...) Ahora, con el precio del atún, que está subiendo cada vez más, se aprovecha un poco más el atún, salando los buches, tratando de exprimir al máximo... (Ronqueador, 35 años)***

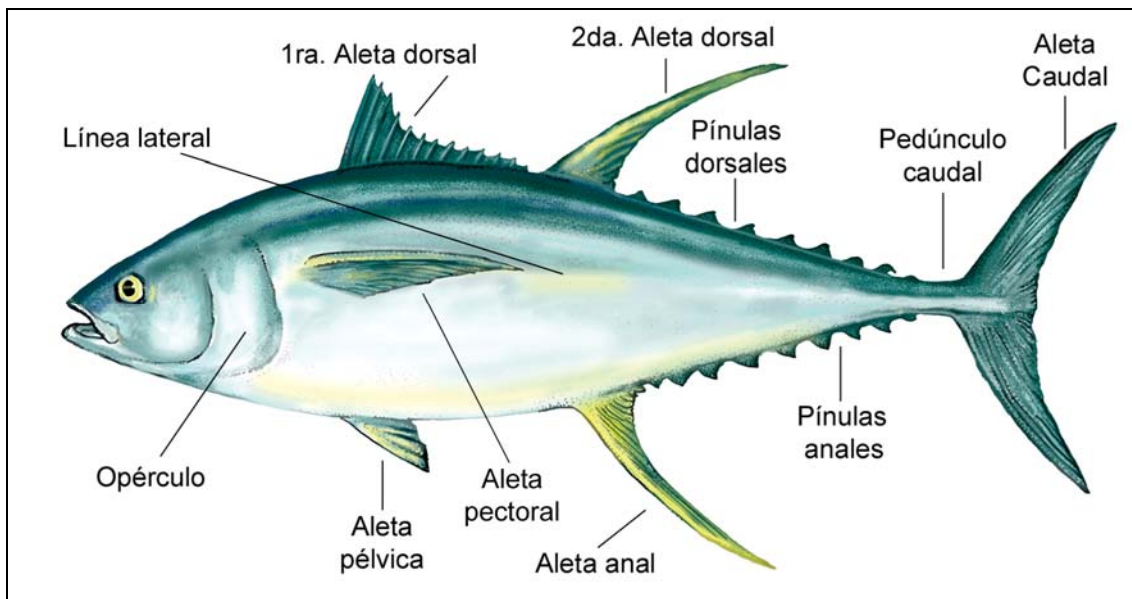
La complejidad del ronqueo dificulta realizar una descripción que rescate el repertorio de habilidades desplegadas por los trabajadores para ejecutarlo. A fin de lograrla se ha subdividido el ronqueo en sus distintas fases, dedicándole a cada una un apartado específico, que se complementa con material fotográfico organizado bajo la forma de diagramas. En última instancia, se pretende poner de manifiesto el alto grado de especialización de los trabajadores que desarrollan el ronqueo, en tanto conjunto de operaciones indispensable para la producción de la mojama.

Dado que la descripción de las distintas operaciones que constituyen el ronqueo abundará en referencias sobre las partes externas del atún, se incluye un dibujo que da cuenta de las más mismas:

<sup>25</sup> López González et al. (2007:129) explica que el morrillo del atún rabil no fue objeto de aprovechamiento en Isla Cristina hasta los primeros años de la década de 2000.

<sup>26</sup> Actualmente los buches se consumen de forma marginal, por lo que estos sólo se procesan cuando se produce un encargo puntual por parte de clientes portugueses.

Figura 2. Partes externas del atún rabil



Fuente: <http://florida-agriculture.com/consumers/crops/seafoodproducts/species/tuna/> y elaboración propia

#### 2.2.4.1. Descabezado

El ronqueo se inicia con la separación de la cabeza del resto del cuerpo, que a su vez permite el desangrado. Esta operación es llevada a cabo con el conjunto de los atunes que se van a ronquear antes de pasar a las siguientes fases del despiece. Por una cuestión de optimización de tiempos es usual que el descabezado se realice el día anterior al resto de las fases del ronqueo.

El descabezado comienza colocando al atún con la zona ventral hacia arriba. Luego, se practica un corte transversal empleando un machete, en la parte anterior de las aletas pares y detrás del borde opercular posterior. Seguidamente, se practica un corte perpendicular en la zona ventral, pasando por entre las aletas pélvicas.

Con la ayuda de un garfio (*bichero*) el ronqueador rota el atún 180°, de modo de dejar hacia arriba la zona dorsal. El ronqueador sujeta al atún con el bichero y lo inmoviliza con el pie a fin de poder practicar un tercer corte en la zona occipital, que deja la cabeza casi desprendida al seccionar la columna vertebral.

Una vez realizados estos tres cortes, el ronqueador termina de separar la cabeza del resto del cuerpo con la ayuda de sus pies.

El proceso de descabezado del atún ha sido documentado gráficamente en el Diagrama 3a., el cual está incluido en el Anexo II.

Una vez desprendida la cabeza se separan los músculos cefálicos, comenzando por los morrillos, que son dos músculos con forma de conos estrechos y alargados, que

constituyen una prolongación de los lomos de la zona dorsal y están ubicados a ambos lados de la parte superior de la cabeza, separados por la cresta sagital. A tal fin se emplea un cuchillo más pequeño. La secuencia del proceso de separación de los morrillos puede verse en el Diagrama 3b., que se localiza en el Anexo II.

Luego de separar los morrillos el ronqueador retira otro par de músculos cefálicos, los mormos, masas musculares ubicadas debajo de los morrillos y que tienen forma compacta y corta, similar a la de un cono truncado. La extracción de los mormos ha sido documentada fotográficamente en el Diagrama 3c, sito en el Anexo II.

Una vez extraídos los mormos y los morrillos, las cabezas se desechan.

El aprovechamiento de las partes de la cabeza es la principal diferencia entre el ronqueo del atún rabil y del atún rojo. En el ronqueo del atún rojo se aprovechan partes de la cabeza (facera y galete) que no se extraen del atún rabil, que es el que se está describiendo. Décadas atrás también se aprovechaban los ojos, de los que se extraía aceite comestible, práctica que ha caído en el abandono<sup>27</sup>.

Una vez finalizado el descabezado, los atunes se acomodan uno al lado del otro, enfrentando colas y cabezas, de modo de maximizar el espacio y facilitar la posterior manipulación. Una vez colocados se lavan con agua potable para eliminar los restos de sangre que cubren al pescado y al suelo.

El desechado de las cabezas, así como la limpieza y ordenamiento de los atunes pueden apreciarse en el Diagrama 3.d, que se encuentra en el Anexo II.

#### **2.2.4.2. Eviscerado**

El objetivo del eviscerado es extraer el conjunto de vísceras ubicadas en la cavidad abdominal. Esta fase del ronqueo es la única ejecutada conjuntamente por dos ronqueadores, ya que las demás se realizan de forma individual. Al igual que en el descabezado, esta operación se lleva a cabo sobre el total de los atunes a ronquear, antes de continuar con las siguientes fases del ronqueo.

Este proceso se inicia con la apertura de la incisión realizada en la zona ventral durante el descabezado; a tal fin uno de los ronqueadores utiliza un bichero. Mientras un ronqueador mantiene ese corte abierto, su compañero lo prolonga hasta el orificio anal, terminando de abrir la cavidad abdominal.

---

<sup>27</sup> José Antonio López González y David Florido del Corral (comunicaciones personales). Cáceres Feria (2002:116), también habla de la obtención de aceite comestible del atún, aunque en vez de mencionar los ojos indica que se extraía de las partes más grasas del atún (bañas), siguiendo un proceso de calentamiento hasta alcanzar su fusión, similar al que se sigue para obtener manteca blanca en el caso del cerdo.

A continuación, mientras un ronqueador mantiene abierta la incisión de la cavidad abdominal, su compañero emplea un cuchillo pequeño para extraer las vísceras, que suelen desecharse. Décadas atrás los estómagos (buches) e intestinos (tripas) eran objeto de aprovechamiento culinario, aunque actualmente sólo en momentos puntuales losbuches se limpian y salan para su venta en Portugal.

Una vez realizada esta operación se retiran los ovarios en los atunes hembras y las gónadas en los atunes machos; aunque a veces dicha separación se lleva a cabo posteriormente. Los ovarios reciben el nombre de *huevas de grano* y las gónadas masculinas el de *huevas de leche*.

El eviscerado requiere un profundo conocimiento de la disposición de las vísceras, así como destreza y sensibilidad, ya que la excesiva profundización de los cortes o una manipulación brusca puede provocar la ruptura de las vísceras y el vertido de su contenido en la cavidad abdominal. Similares precauciones requiere la extracción de las huevas, ya que el ronqueador debe procurar que los cortes y manipulaciones que se realizan no rasquen la fina membrana que conforma la bolsa oval, trastorno que impediría su posterior procesamiento, por lo que deberían desecharse<sup>28</sup>. Un insuficiente descongelado puede afectar negativamente el desarrollo del eviscerado, especialmente la extracción de las huevas:

*Si el atún no se termina de descongelar, puede dar problemas. (...) A la hora de abrirlo, la barriga está muy dura y no eres capaz de sacar las huevas porque se rompen. Hay muchos problemas. (Ronqueador, 40 años)*

Una vez que todos los atunes han sido eviscerados, se acomodan del mismo modo que cuando se descabezaron, a fin de facilitar su manipulación.

En el Diagrama 4, que se encuentra en el Anexo II, puede verse la secuencia de operaciones que conforman el eviscerado.

#### **2.2.4.3. Corte y separación del primer conjunto de aletas pares**

Esta operación da inicio a la secuencia a través de la que se separa el cuerpo del atún en cuatro cuartos<sup>29</sup>. Comienza cuando el ronqueador, con la ayuda de un bichero, coloca el atún sobre una tabla de corte en posición lateral a fin de acceder con facilidad a las aletas pares (aletas pectoral y ventral).

Una vez situado y posicionado el atún sobre la tabla de corte, el ronqueador comienza a cortar desde el nacimiento de la aleta ventral, siguiendo el borde

<sup>28</sup> A junio de 2013 el kilo de huevas de grano saladas, secadas y prensadas tiene un precio de 45 €, siendo el transformado de atún con mayor valor de mercado.

<sup>29</sup> Los dos cuartos superiores, ubicados en la zona dorsal, reciben el nombre de *cuartos negros*; mientras que los dos cuartos situados en la zona ventral se denominan *cuartos blancos*.

opercular, hasta llegar a la finalización de la aleta pectoral, extrayendo ambas aletas en un solo bloque que conforma un conjunto, que en el caso del atún rojo recibe el nombre de *parpatana*, que es una de sus partes de interés comercial, y que está integrado por los músculos de las aletas y de la cintura torácica (López González et al., 2007:95). Este bloque, en el caso del atún rabil, se desecha.

La secuencia de operaciones que sigue el ronqueador para separar los conjuntos de aletas pares puede verse en el Diagrama 5, que se incluye en el Anexo II.

#### **2.2.4.4. Corte del primer flanco**

Manteniendo al atún en posición lateral, el ronqueador realiza una incisión en uno de los flancos siguiendo la línea lateral. La línea lateral es una tenue línea que puede distinguirse en la piel del atún, la cual recorre cada flanco, desde las cercanías del borde post-opercular (el opérculo es la estructura que cubre las branquias) hasta el pedúnculo caudal (la base de la cola).

El corte se inicia en la línea lateral, a la altura de la finalización de las pínulas dorsales (tomando como inicio de las mismas el pedúnculo caudal), profundizando hasta la columna vertebral y recorriendo longitudinalmente el cuerpo del atún a través de la línea lateral, hasta llegar a la zona opercular.

Para ver las imágenes correspondientes al corte del primer flanco del atún, ver el Diagrama 6 incluido en el Anexo II.

#### **2.2.4.5. Corte dorsal**

Una vez terminado el corte del primer flanco, el ronqueador sujeta al atún por la aleta dorsal y lo rota en un ángulo de 90 grados. A continuación lo sitúa entre sus piernas a fin de mantenerlo en esa posición, corta la aleta dorsal y practica una incisión longitudinal en la parte dorsal, que inicia clavando el cuchillo a la altura de la aleta dorsal y profundizando hasta la columna vertebral, rozando las espinas centrales, para desde allí cortar hasta llegar el pedúnculo caudal. Una vez realizado este corte, el ronqueador lleva a cabo un corte paralelo al primero, del otro lado de la columna vertebral. Posteriormente, retoma el corte desde la aleta dorsal, hasta la zona opercular, repitiendo esa operación, de modo de lograr dos cortes a ambos lados de la columna vertebral, que recorren longitudinalmente el cuerpo del atún.

Una de las singularidades del corte de la zona dorsal es el sonido característico que se escucha cuando el cuchillo pasa cerca de la columna vertebral y de las espinas centrales. La palabra ronqueo, empleada para denominar el despiece del atún, es una onomatopeya de este sonido, que evoca al de un ronquido. La separación de

los lomos de la columna vertebral y de las espinas centrales exige conjugar el logro de cortes limpios con un uso óptimo del tiempo. Es por eso que el cuchillo no debe tocar las espinas centrales, ya que esto generaría una resistencia que ralentizaría el corte y exigiría al ronqueador un mayor esfuerzo físico.

*Es toda una historia ver por donde llevar un cuchillo, un centímetro hace mucho. Te puede variar y hacerte trabajar el doble, arrimarte mucho a la espina o poco. Y eso al fin y al cabo no tiene mucha importancia, porque la inclinación del cuchillo hacia adentro, si va pegado a la espina no pasa nada. Arriba, manteniendo un dedo sobre la espina, va sobrado. Estamos hablando de ganarle unos cuantos gramos al atún, pero no merece la pena casi. Cuanto más adentro te tires de la espina, lo que puedes ganar es un poquito de solomillo. Importa que siempre se le saque el máximo partido al pescado, pero también tenemos un tiempo para cortar el pescado. Tenemos un tiempo de corte, y hay que cortarlo rápido, que estén expuestas casi todas las piezas para que la gente llegue y las elija... Se hace rápido. (Ronqueador, 42 años)*

Estos dos cortes paralelos, que toman como eje la columna vertebral del atún, tienen como finalidad comenzar a separarla de los dos lomos ubicados en la zona dorsal, también conocidos como *lomos negros*.

La secuencia de cortes que se realizan en la zona dorsal del atún puede verse en el Diagrama 7 que se incluye en el Anexo II.

#### **2.2.4.6. Corte y separación del segundo conjunto de aletas pares**

Una vez realizado el corte de la zona dorsal, el ronqueador rota el atún en 90 grados, situándose frente al flanco que aún no ha cortado. Luego, procede a cortar y separar el segundo conjunto de aletas pares, siguiendo el procedimiento que empleó para el primer conjunto. La secuencia de operaciones para separar los conjuntos de aletas pares se ve en el Diagrama 5, que se incluye en el Anexo II.

#### **2.2.4.7. Corte del segundo flanco**

Una vez realizado el corte de la zona dorsal, el ronqueador rota el atún en 90 grados, situándose frente al flanco que aún no ha sido cortado. Ya posicionado, repite la operación de corte que llevó a cabo con el primer flanco. Las imágenes del corte del flanco del atún integran el Diagrama 6, que está incluido en el Anexo II.

#### **2.2.4.8. Corte zona ventral**

Una vez cortado el segundo flanco, el ronqueador vuelve a rotar al atún en un ángulo de 90 grados, dejando hacia arriba la zona ventral. A continuación lo sujeta entre sus piernas a fin de mantenerlo en esa posición y practica una incisión desde el inicio de la zona caudal hacia el orificio anal (donde termina el corte que ya se había realizado para extraer las vísceras), profundizando hasta la columna vertebral y rozando las espinas centrales. Una vez en la cavidad abdominal, el ronqueador prosigue el corte profundizando hasta el espinazo, de modo de facilitar la posterior

separación del primer *cuarto blanco*. Posteriormente, realiza un corte bordeando el otro lado de la columna vertebral, de modo de separar el segundo cuarto blanco.

La serie de cortes que desarrolla el ronqueador en la zona ventral ha sido documentada gráficamente en el Diagrama 8, que se incluye en el Anexo II.

#### **2.2.4.9. Separación del primer cuarto blanco**

Una vez realizado el corte de la zona ventral, el ronqueador coloca al atún en posición lateral, volviendo al primer flanco. Seguidamente practica un pequeño corte perpendicular a la altura de la base de la cola, a fin de permitir la separación del cuarto y finalmente termina de cortar este flanco a través de la línea lateral, hasta llegar al pedúnculo caudal. Posteriormente practica dos incisiones en dicha zona, una a cada lado de la línea lateral, y repasa brevemente con el cuchillo el corte del flanco. Finalmente, introduce el dedo medio en dicha incisión y tira hacia arriba o hacia el costado para separar el primer cuarto blanco, que emite un sonido característico al despegarse de la columna vertebral y las espinas centrales.

*...cuando tú separas el lomo, tienes que girarlo un poco a la izquierda, y hay muchos chavales que lo levantan, y al levantarlo para arriba lo que hacen es romperlo. No hay que levantarlo, hay que girarlo a la izquierda. Tú haces el corte y con la mano izquierda lo giras para la izquierda y se va separando solo. Lo que pasa es que hay chavales que eso no lo entienden o no les entra en la cabeza, que para arriba no es, que es para la izquierda ¿Qué es lo que pasa? Que al levantar el lomo, si el corte no lo ha hecho bien, justo que llegue al hueso, abajo de todo, al centro del atún, al tu coger el atún, la parte de la mitad para la cola, que es lo más endeble, se va a partir. Al partir el lomo, se carga la mojama. (Ronqueador, 40 años).*

Una vez desprendido el cuarto blanco lo lleva a una mesa de corte, donde otro trabajador procederá a separar sus diferentes piezas.

La secuencia de cortes que se realiza para separar el primer cuarto blanco puede verse en el Diagrama 9, que se encuentra en el Anexo II.

#### **2.2.4.10. Separación del primer cuarto negro**

Después de extraer el cuarto blanco el ronqueador pasa el cuchillo sobre la columna vertebral, que ha quedado expuesta luego de retirar el primer cuarto del atún, de modo de terminar de separar el cuarto negro de las espinas centrales y facilitar su extracción. Finalmente, introduce un dedo en la incisión hecha en la zona caudal y, al igual que en el caso de la separación del primer cuarto blanco, vuelve a tirar hasta terminar de desprenderlo de la columna vertebral y de las espinas centrales.

Luego de separar el cuarto negro, lo coloca en la mesa de corte para que otro operario se encargue de extraer sus distintas partes.

Se ha documentado gráficamente la separación del primer cuarto negro en el Diagrama 10, que se localiza en el Anexo II.



#### **2.2.4.11. Separación del segundo cuarto blanco**

Para llevar a cabo esta fase del ronqueo, el ronqueador rota el atún 180 grados, de modo de apoyarlo sobre su columna vertebral y espinas centrales. De este modo, puede acceder al segundo flanco del atún y extraer los otros dos cuartos.

Luego de posicionar el atún, el ronqueador se sitúa detrás de la zona caudal para repasar y completar el corte realizado en la línea lateral, con lo que el cuarto blanco comienza a separarse por su propio peso. Posteriormente, practica dos incisiones en la zona caudal, a fin de conseguir un punto para introducir el dedo y tirar hasta desprender este cuarto de la columna vertebral y de las espinas centrales. Posteriormente, es llevado a la mesa de corte, donde prosigue su despiece.

Se ha documentado gráficamente la separación del segundo cuarto blanco en el Diagrama 11, que se incluye en el Anexo II.

#### **2.2.4.12. Separación del segundo cuarto negro**

El ronqueador se sitúa en la parte caudal del atún y desde la zona opercular repasa el corte que había realizado en la zona ventral, de modo de terminar de desprender este último cuarto de la columna vertebral y de las espinas centrales. Posteriormente, practica una incisión en el pedúnculo caudal, donde introduce el dedo y tira hasta desprender este último cuarto del atún. Una vez desprendido lo lleva a la mesa de corte, donde otro operario separará sus distintas partes.

La secuencia de los cortes y manipulaciones para extraer el segundo cuarto negro puede verse en el Diagrama 12, que forma parte del Anexo II.

#### **2.2.4.13. Separación de la espineta blanca y de la espineta negra**

Una vez separados los cuatro cuartos que componen el atún, queda expuesto el conjunto formado por la columna vertebral, las espinas centrales, las aletas dorsal y anal y la aleta caudal (cola).

El conjunto de las espinas centrales y la carne adherida a ellas, a la altura de la aleta dorsal y de la aleta anal, da lugar a las *espinetas*, cuyo nombre varía según su ubicación en la zona de los cuartos blancos o de los cuartos negros, recibiendo los nombres de *espineta negra* (dorsal) o *espineta blanca* (ventral). La espineta negra, dada su asociación a la aleta dorsal, tiene mayor longitud que la espineta blanca. Por su parte, la espineta blanca tiene una mayor concentración de carne.

El desarrollo de los cortes realizados en las etapas anteriores es el que condicionará las características de esta parte del atún y, evidentemente, la de los lomos:

*La espineta... si te metes muy por el lomo, dejas mucha carne en la espineta, cosa que no interesa. Lo que interesa es que apures más la espineta. Y la espineta, tampoco pelada, para que la gente la quiera y no la tengas que tirar, pero lo justo, lo preciso. ¿Qué es lo que pasa? Que cuando tú estás aprendiendo, no sabes llevar esa línea de la espineta, lo que haces es meterte más en el lomo, le das más fuerte, cortas la espineta y te pasas para el lomo contrario y lo cortas... (Ronqueador, 37 años)*

Para separar las espinas centrales de la columna vertebral y obtener las espinetas, el ronqueador emplea un cuchillo de hoja rectangular, que utiliza para quebrar las espinas centrales. Las espinetas blancas y negras se colocan en cajas diferentes. El conjunto de la columna vertebral y la cola es partido al medio y desechado. En el Diagrama 13, sito en el Anexo II, se aprecia la separación de las espinetas.

#### **2.2.4.14. Despiece de los cuartos blancos**

Una característica sobresaliente del despiece de los cuartos del atún consiste en la intervención de ronqueadores especializados, quienes separan casi todas las partes nobles ubicadas en cada cuarto<sup>30</sup>. Las demás fases del despiece de los cuartos pueden ser ejecutadas por ronqueadores con un menor nivel de especialización<sup>31</sup>.

*A diario, nosotros separamos los ronqueadores de los que están en la mesa. Nosotros estamos, uno ronqueando, otro quitando las pieles y las partes sucias y después ya llega lo que es el lomo limpio total y hay dos más especializados en el tema que ellos lo único que hacen es la mojama. (Empresario, 40 años)*

##### √ *Separación de la cola blanca*

La primera operación de la secuencia consiste en separar la cola, pieza denominada *colita*, que es la continuación del lomo blanco, ubicada al final del pedúnculo caudal. A tal fin el ronqueador sitúa el cuarto con la piel hacia abajo y realiza un corte transversal, hasta llegar a la piel (pellejo), pero sin cortarla. Posteriormente, rota el cuchillo y va separando la carne del pellejo, hasta el final del pedúnculo caudal.

Las colas son una de las partes del atún más económicas y tienen una importante demanda. En función de su ubicación en el lomo blanco o en el lomo negro, las colas reciben el nombre de *colas blancas* o *colas negras*.

La secuencia que sigue el ronqueador para separar tanto las colas blancas como las colas negras puede apreciarse en el Diagrama 14 del Anexo II.

##### √ *Separación de la barriga*

La barriga es el músculo que cubre la cavidad abdominal del atún, cuya forma es la de una placa alargada más o menos gruesa. Esta masa muscular es claramente

<sup>30</sup> Se denominan partes nobles aquellas que, al recibir una alta estima gastronómica, tienen el mayor valor de mercado. Las partes nobles del atún rabil están ubicadas en la zona cefálica (morrillos) y en sus cuartos blancos y negros (barriga, lomo, descargado, solomillo, descargamento y tarantelo).

<sup>31</sup> Las fases del despiece de los cuartos blancos y negros que pueden ser realizadas por ronqueadores con una menor especialización son la separación de las colas, barrigas, pellejo, sangacho y filosa, las cuales serán descriptas en los siguientes apartados.

distinguible del resto de las partes contiguas (tarantelo y descargado), siendo la que se retira en primer lugar para luego separar las restantes. El corte se realiza desde la parte posterior, hasta llegar a parte anterior del cuarto (zona caudal).

La barriga es también conocida como ventresca e ijar. Estos tres términos no son sinónimos en el sector comercial, aplicándose según el destino específico de esta pieza. De tal modo, recibe la denominación de *barriga* cuando se comercializa para su consumo en fresco, *ventresca* cuando ha de ser procesada por la industria conservera, e *ijar* si ha de ser sometida a un proceso de salazón.

Dada su riqueza en grasa, la barriga del atún rabil congelado experimenta una creciente valorización gastronómica, que se traduce en un sostenido aumento de su demanda, y por ende de su precio (López González et al., 2007: 84).

La secuencia de cortes para separar la barriga puede apreciarse en el Diagrama 15 del Anexo II.

#### √ *Limpieza de los coágulos de sangre*

Esta operación consiste en extraer con un cuchillo los coágulos de sangre depositados en la parte postopercular del cuarto. Los coágulos se depositan en un cubo, ya que son demandados por algunos compradores de atún fresco, que los emplean a modo de aditivo para colorear los lomos, de modo de realzar su color rojo, que es un atributo especialmente apreciado por los consumidores<sup>32</sup>.

- *...yo me estoy centrando en el atún rabil, que es el que se vende y se consume aquí.*
- *A pesar de que lo hacen rojo... Por una parte eso a nosotros nos interesa. La vista es la que manda hoy día. Lo mismo la fruta que con el pescado ¿No?*
- *Yo he visto a uno de los compradores que pintaba el atún con sangre, usando una brochita.*
- *Ah, sí, XXX (comprador habitual de atún fresco al por mayor, propietario de pescadería en Portugal)... Yo creo que cuando él muera va a morir una tradición muy bonita, una tradición que a mí me gusta, la tradición antigua... (Ronqueador, 35 años)*

Las fotografías de la limpieza de coágulos se ven en el Diagrama 16 del Anexo II.

#### √ *Separación de la filosa*

Una vez separada la barriga y eliminados los coágulos de sangre, el ronqueador separa la filosa empleando un cuchillo de hoja fina. La filosa está situada en la zona postopercular del cuarto blanco; se trata de una banda muscular que encierra en su

<sup>32</sup> Un tema muy relacionado al de las producciones agroalimentarias es el del empleo de aditivos, así como el de las adulteraciones y fraudes. Plantear que la carne del atún rabil es de color pardo, mientras que la del atún rojo, como su nombre lo indica, es fuertemente roja. La arraigada tradición local en la explotación y consumo del atún rojo sirvió para definir lo que Saint Marie et al. (1995) denominan *invariantes de identidad del producto*. Dichos invariantes ocupan una posición central en la reconstrucción de la calidad específica que tuvo que afrontar el atún rabil al reemplazar al atún rojo.

interior unas espinas largas y gruesas que constituyen las costillas ventrales (López González et al., 2007:95).

La extracción de la filosa pone de manifiesto que las operaciones que conforman el ronqueo se limitan a lograr una separación óptima de las partes del atún. Tal como ya se ha indicado, el ronqueo tiene como finalidad extraer las partes del atún de interés comercial, por lo que su ejecución está supeditada al destino final que se le dará al atún, a la demanda por parte del mercado y a la relación de las empresas con los clientes. De este modo, es posible que el ronqueador separe la filosa dejando que tenga más carne, lo que la hace más atractiva.

***Fíjate XXX, ella lleva todos los días mucha cantidad de atún, sobre todo barrigas y lomos. Nosotros entonces tratamos de darle las filosas que corta YYY, que las saca a propósito con un poco más de carne. (Ronqueador, 39 años)***

Las imágenes de la operación de separación de la filosa pueden verse en el Diagrama 17, correspondiente al Anexo II.

#### √ *Separación del pellejo del cuarto blanco*

Mediante esta operación el ronqueador se encarga de separar la piel (*pellejo*) del cuarto blanco. A tal fin se coloca la zona más ventral del cuarto de cara al ronqueador, de modo que accede a la zona de la que anteriormente había separado la barriga y con la ayuda de un cuchillo comienza a separar el pellejo partiendo desde la zona caudal, hasta llegar a la zona menos ventral del cuarto. Los pellejos del cuarto blanco son una de sus partes de interés comercial, aunque su consumo se restringe básicamente al ámbito local.

Para ver la esquematización visual de la separación del pellejo del cuarto blanco, ver el Diagrama 18 situado en el Anexo II.

#### √ *Separación del sangacho ventral*

El término *sangacho* es la denominación popular del músculo rojo situado a ambos lados de la columna vertebral del atún, tanto en la dorsal como en la ventral, iniciándose en la cavidad branquial. Dicho músculo no forma parte de la musculatura dorsal ni de la ventral, sino que constituye un conjunto único que guarda cierta simetría entre las partes correspondientes.

El sangacho tiene forma de banda, que presenta mayor grosor en la zona posterior, distinguiéndose nítidamente por su intenso color oscuro (López González et al., 2007:110). La morfología del sangacho ventral es idéntica a la del sangacho dorsal, siendo su diferencia más notoria el tamaño, mayor que el del sangacho dorsal.

Su separación se inicia colocando el cuarto blanco sobre la mesa de corte, de modo de situar al sangacho en posición lateral. Una vez situado, el ronqueador comienza

a separarlo cortando desde la zona posterior del cuarto hacia la anterior (zona caudal). El corte se va profundizando progresivamente, hasta separar completamente el sangacho. Estas operaciones pueden apreciarse con claridad en el Diagrama 19, correspondiente al Anexo II.

La separación del sangacho y de los pellejos requiere una menor especialización, por lo que es de las primeras operaciones que se aprenden en la mesa:

*...el jefe nos ponía a todos en la mesa y nos decía "venga, todos a la mesa y vamos a aprender a sacar pellejos y a quitar sangacho, es lo primero que vais a hacer". Yo empecé a quitar pellejos y a quitar sangachos y a poco, a poco... (Ronqueador, 40 años)*

#### √ Separación del conjunto tarantelo-descargamento

Llegado a esta fase del despique del cuarto blanco, sólo resta por separar el conjunto tarantelo- descargamento. Se trata de una estructura conformada por dos masas musculares difícilmente distinguibles, ya que no presentan una patente solución de continuidad (López González et al., 2007:122). La correcta separación de estas dos partes revista una gran importancia para las empresas, ya que de ella depende la integridad de dos valiosas piezas: el descargamento (pieza que se emplea para elaborar la mojama) y el tarantelo (que es considerado como una de las partes nobles del atún, lo que se traduce en un elevado precio). Por tal motivo la separación de los conjuntos tarantelo-descargamento y lomo-descargado, sólo es llevada a cabo por ronqueadores altamente especializados, que en las fábricas del Consorcio Nacional Almadrabeto se conocían como *especialistas de tabla*.

El *tarantelo* es una pieza ubicada en la zona lateral más externa del lomo blanco, extendiéndose desde la zona postopercular hasta el nivel de las pínulas ventrales. Está situado por encima y por detrás de la barriga, siendo la continuación hacia los flancos de esta última. En corte transversal, ocupa la zona lateral, es decir, los flancos del atún, por debajo del sangacho, dorsal a la barriga y lateral al descargamento, por lo que no llega a contactar con la columna vertebral. Se trata de una pieza con morfología cuadrangular.

El descargamento se ubica en la zona interior del cuarto blanco, limitando dorsalmente con el sangacho y la columna vertebral, la zona ventral con la barriga y lateralmente con el tarantelo. Posee una morfología prismática, con una característica forma de elipse en la zona posterior (dado que su continuación sería la cavidad donde se encuentran las costillas ventrales del atún).

En esta etapa, el especialista procede a la separación del conjunto, practicando un corte longitudinal de modo de separar el tarantelo y el descargamento, tal como se puede apreciar en el Diagrama 20 que se incluye en el Anexo II.

En el siguiente testimonio uno de los informantes entrevistados plantea el nivel de especialización y la pericia que se requiere para poder llevar a cabo la separación de los descargados y descargamentos, operación que también es conocida como *hacer la mojama*.

*Todas las personas que entran, empiezan ronqueando. Ronquear es bonito, a mí me gusta ronquear, el problema de ronquear es que estás agachado, no es lo mismo que estar de pie. En la mesa hay que tener un poquito más de vista para que la mojama salga derechita. El ronqueo, tu cogiéndole los puntos cortas bien, lo único es que la mojama tienes que hacerla tú a vista, es más complicado. Por decirlo así, el que está ronqueando es el peón y ya el de arriba, que es el de la mesa, es el oficial, entre comillas. (Encargado, 24 años)*

#### 2.2.4.15. Despiece de los cuartos negros

La división de los cuartos negros es muy similar a la de los cuartos blancos, aunque estos primeros contienen un menor número de partes de interés comercial.

##### √ *Separación de la cola negra*

Esta operación es idéntica a la realizada para separar la cola blanca, tal como puede apreciarse en el Diagrama 14 que forma parte del Anexo II.

##### √ *Separación del pellejo del cuarto negro*

A fin de separar el pellejo del cuarto negro el ronqueador se sitúa frente a la zona menos dorsal del cuarto y comienza a separar el pellejo con la ayuda de un cuchillo de hoja fina y estrecha. El corte se inicia en la parte postopercular, avanzando hacia la zona caudal y bajando simultáneamente hacia la zona más dorsal del cuarto. A tal fin, mientras que con una mano emplea el cuchillo, con la otra separa el pellejo de la masa muscular a fin de facilitar el corte. A diferencia de los pellejos del cuarto blanco, los pellejos del cuarto negro se desechan.

La secuencia de cortes que sigue el ronqueador para separar el pellejo del cuarto negro puede verse claramente en el Diagrama 21, correspondiente al Anexo II.

##### √ *Separación del sangacho dorsal*

Ya se han descrito las características del sangacho, destacando que el sangacho dorsal se distingue del ventral por su menor tamaño. La extracción se inicia colocando la zona más dorsal del cuarto hacia arriba, de modo que el ronqueador pueda practicar el corte partiendo de la zona caudal, avanzando hacia la postopercular. El Diagrama 22, incluido en el Anexo II, ilustra esta operación.

##### √ *Separación del repelo*

El repelo no es en si ninguna masa muscular del atún, se trata de una lámina de carne delgada y alargada que se obtiene al perfilar el lomo, que se destina en gran

medida a la elaboración de salazones<sup>33</sup>. Puede verse claramente esta operación en el Diagrama 23, situado en el Anexo II.

#### √ *Separación del solomillo*

El solomillo es la continuación del morrillo, se trata de una lámina muscular estrecha y alargada con forma de prisma triangular situada entre la espineta negra por encima y el tronco-descargado por debajo y dirigido hacia el eje del cuerpo. Puede verse su separación en el Diagrama 24, que se encuentra en el Anexo II.

#### √ *Separación del conjunto lomo-descargado*

Análogamente a lo que sucede en el cuarto blanco, el cuarto negro presenta un conjunto conformado por dos masas musculares sin apenas solución de continuidad; se trata de las piezas conocidas como lomo y descargado. Al igual que en el caso del conjunto tarantelo-descargamento, la dificultad que entraña la separación de estas dos partes, sumada al elevado valor de cada una de ellas, hace que la misma sea llevada a cabo por ronqueadores altamente especializados.

El *lomo*, también conocido como *tronco*, se ubica en la parte exterior del cuarto negro. Limita por encima con el solomillo y hacia los flancos con el sangacho. Se trata de una pieza sensiblemente cuadrangular, con extremos levemente afinados. Destacar que el lomo es una de las partes nobles del atún rabil, por lo que se encuentra entre las que alcanzan un mayor valor de mercado.

El *descargado* es una pieza situada en la zona interior del cuarto negro. Limita con el sangacho, el lomo, el solomillo y la espineta negra. Se trata de una masa muscular simétrica, que se dispone a uno y otro lado de la columna vertebral. Presenta una forma cuadrangular ligeramente truncada por la parte posterior, siguiendo la forma del cuerpo y su parte más ventral arrastra durante el ronqueo una pequeña parte del sangacho. Esta pieza, al emplearse en la elaboración de la mojama, no se comercializa en fresco. Una vez separado el descargado, el ronqueador procura retirar eventuales restos de sangacho que pueden haber quedado adheridos, de modo de mejorar su aspecto.

La separación del conjunto lomo-descargado puede verse claramente en el Diagrama 25, situado en el Anexo II.

### **2.2.4.16. Limpieza de huevas de grano y morrillos**

Una vez ronqueado el atún, los trabajadores acondicionan las huevas de grano y los morrillos, que se encuentran entre las piezas con mayor valor económico.

<sup>33</sup> El repelo salado es lo que localmente se conoce como *atún salao*.

Una vez reunidas todas las huevas de grano, el ronqueador retira los pequeños restos de tejido conectivo que sirven de sujeción a la bolsa oval, de modo de dejarla limpia. Esta labor demanda delicadeza a fin de evitar rasgarla, porque si la bolsa no se mantiene íntegra entonces debe desecharse.

*...cuando se abre un pescao hay que tener mucho cuidado con el cuchillo, porque si se te va la mano puedes romper las huevas, y entonces ya no sirven y hay que tirarlas y cuando ya están salás son muy caras... (Ronqueador y especialista de tabla, 23 años)*

La limpieza de las huevas de grano puede verse en el Diagrama 26, que se encuentra en el Anexo II.

En el caso de los morrillos, los ronqueadores limpian esta masa muscular retirando los tejidos circundantes que salen adheridos a ella cuando se la extrae de la cabeza del atún, ya que estos deslucen su aspecto. Para ver el modo en que se desarrolla esta operación, ver el Diagrama 27 situado en el Anexo II.

#### **2.2.4.17. Limpieza y troceado de las espinetas blancas y negras**

El ronqueador procede a la eliminación de las aletas y pínulas anales que rematan a las espinetas blancas, así como de las aletas y pínulas dorsales en las espinetas negras. A tal fin, se sitúa en una pequeña mesa de corte y emplea un hacha que le permite quebrar las espinas con mayor facilidad. Finalmente, divide las espinetas en segmentos de unos 20-25 cm de longitud. Esta operación puede verse en el Diagrama 28, que se encuentra en el Anexo II.

#### **2.2.5. Salazón de la mojama**

El proceso de salazón empleado en la elaboración de la mojama se denomina *salazón en seco*<sup>34</sup> y consiste en colocar un lecho de sal marina de unos 3-4 cm de espesor en una pila que recibe el nombre de *tinal*<sup>35</sup>. Sobre esta camada de sal se colocan los descargados y descargamentos evitando que se toquen entre sí, de modo de propiciar un total contacto con la sal. Una vez dispuestas las piezas, se las vuelve a cubrir con sal y se siguen alternando capas de atún y sal hasta llenar el *tinal*, cubriéndolo con una capa de sal. Durante esta fase el atún elimina agua (que se escurre a través de unos agujeros que se encuentran en el fondo de la pila) y absorbe sal. El proceso de salazón tiene una duración estimada de 24 horas.

<sup>34</sup> Actualmente el atún siguen siendo sometido a procesos de salazón. Los establecimientos salazoneros de Isla Cristina llevan a cabo dos modalidades de salazón: 1) Salazón en seco, que es el procedimiento consistente colocar el pescado en una pila y cubrirlo con sal marina (este proceso se emplea exclusivamente en la elaboración de mojama y de huevas prensadas). 2) Salazón en húmedo, que es el procedimiento en que el pescado se mezcla con sal marina y se conserva en recipientes herméticos en la salmuera que se forma al disolverse la sal en el agua extraída de los tejidos del pescado (este proceso se sigue en la salazón de filosas, espinetas y sangachos).

<sup>35</sup> No puede dejar de indicarse que hay fábricas donde el proceso de salado se ejecuta directamente sobre el suelo de cemento, sin emplear tinales.



*...el tinal puede que sale mejor las partes de fuera, porque la mojama cuando tú la apilas, lo que es los laterales no se quedan cubiertos con toda la sal que debería. Yo lo veo más limpio de la manera en que lo hacemos nosotros a como lo hace XXX. Porque tú el tinal, cuando terminas de tapar la mojama, baldeas por fuera, no quedan restos de sal por el suelo y queda totalmente limpia la sala. El tinal tiene agujeros, tiene unos cuantos desagües en las pendientes para que siempre vaya tirando y escurriendo el líquido y eso va directamente al desagüe. (Responsable de salazón, 35 años)*

Para ver el modo en qué se realiza el proceso de salazón en pila, consultar el Diagrama 29 del Anexo II.

### **2.2.6. Lavado y desalado de la mojama**

Una vez finalizado el proceso de salado, es preciso eliminar el exceso de sal. A tal fin, un especialista se encarga de retirar las mojamias de la pila de salazón y de practicarles un breve lavado con agua potable a fin de eliminar la sal superficial.

A continuación, se introducen las mojamias en pilas con agua fría durante un lapso estimado de nueve horas, durante el cual se cambia el agua una vez por hora. Esta operación tiene por objeto rebajar la concentración de sal hasta alcanzar el grado óptimo. Cada vez que se cambia el agua, el especialista remueve las mojamias, de modo de favorecer la eliminación de la sal y de ir cambiando la presión que genera el peso de las propias mojamias (de modo de evitar que se aplasten y lleguen incluso a romperse, sobre todo cuando el tinal está demasiado lleno)

Las operaciones destinadas al lavado y desalado de la mojama pueden verse en el Diagrama 30, correspondiente al Anexo II.

### **2.2.7. Secado de la mojama**

El proceso de secado da comienzo cuando se ha eliminado el exceso de sal de la mojama. A tal fin se retiran del tinal y se colocan en posición horizontal en carros con bandejas de acero inoxidable, siendo llevadas al túnel de secado durante 48 horas, de modo que cada una de sus dos caras más anchas esté expuesta al aire durante 24 horas. El túnel de secado presenta unas condiciones ambientales constantes, con una temperatura de 14 °C y una humedad relativa del 60%.

Esta tarea aparentemente poco compleja entraña detalles como evitar el contacto entre las mojamias para garantizar un secado uniforme, la colocación de los descargados y descargamentos situando la zona caudal hacia el extremo exterior de la bandeja a fin de facilitar su posterior girado, la disposición de las piezas en forma recta de modo de que al secarse la mojama sea recta y no curva, el modo de cogerlas para rotarlas y evitar que se despeguen de una manera brusca, etc.

*...cuando quito la mojama del agua, cuando la pongo en el carro, en la bandeja, cuando la dejas caer, la pones recta y la estiras un poquito, un pequeño jaloncito de la cabeza y entonces se queda totalmente recta. Eso, cuando la metas en el túnel y pase un día, ya la forma que tenga es la que coge, ya no la puedes cambiar. Para mí es muy importante que estén rectas totalmente. Si tú ves una mojama doblá, es porque se ha soltado de la trampilla, se ha caído y ha quedado doblá, no porque yo no la haya acomodado en el*

***carro y es por eso que las mojamas están perfectas. También la parte en que hacen la mojama tiene mucha importancia, si él (el especialista de tabla) no la hace recta, yo no la voy a hacer recta en el agua. (Responsable de salazón, 35 años)***

Asimismo, en un túnel de secado excesivamente cargado de mojamas se genera una elevada carga de humedad que dificulta el secado, lo cual se refleja en el emblanquecimiento del exterior de la mojama y en el incremento de las posibilidades de que se rasgue.

Una vez finalizado el secado horizontal, la mojama se sujeta por su extremo más delgado mediante trampillas, las cuales se cuelgan en el túnel de secado, dando inicio al *secado vertical*. La operación de la colocación de las trampillas recibe el nombre de *engatillado*. Años atrás las mojamas se colgaban con ganchos, que han sido reemplazados por trampillas que sujetan la mojama a presión, evitando su perforación. El secado vertical tiene una duración aproximada de 15-20 días, la cual depende del tamaño de las piezas y de la carga del túnel. La evolución del secado vertical es seguida por un especialista, quien va evaluando la textura de la mojama y que determina cuando es el momento óptimo para retirarla del túnel y trasladarla a la sección de acondicionamiento, clasificación y envasado.

Tal como ya se ha indicado, en el secado es donde se han llevado a cabo las mayores innovaciones tecnológicas, relacionadas con la incorporación de los túneles de secado. Hasta su adopción a principios de la década de 1990, el proceso se desarrollaba en secaderos naturales, los cuales eran estancias situadas al aire libre expuestas al viento. La dependencia del clima (vientos, temperatura y humedad relativa) condicionaba no sólo la duración del proceso, sino también la calidad final del producto. No en vano, los especialistas eran personas que además de conocer los vientos y demás factores medioambientales, debían estar pendientes de su evolución, ya que un cambio de vientos o de temperatura exigía mover inmediatamente las mojamas, de modo de favorecer un secado uniforme. Asimismo, el experto debía vigilar que las moscas o cualquier otro insecto no se aproximaran a las mojamas que se estaban secando.

***...el secado de la mojama era en azoteas, unos tendidos que se hacían en azoteas, entonces con la humedad y eso, tenía que aprovechar los meses de verano. Ahora mismo hay secaderos y en el secadero se corta pescado todo el año. Se controlan las temperaturas y sale un producto mucho más homogéneo, antes te tenías que adaptar, el clima era la clave, si tú tenías una mojama fresca y se metían tres días de levante, la mojama medio que la tenías que tirar. El producto no era homogéneo porque estaba a expensas de lo que te diese el tiempo, Ahora cuando hay un norte, el aire es seco y eso te interesa, porque la mojama levantaba y eso te interesa... tenías que estar a expensas del tiempo. (Empresario, 40 años)***

Actualmente el secado de la mojama en los establecimientos salazoneros isleños se realiza recurriendo a los denominados *túneles de secado*. Dichos túneles son cámaras con aire corriente en circuito cerrado, donde se controla la humedad y

temperatura de modo de reproducir las condiciones ambientales idóneas para el secado de la mojama: temperatura de 14 °C y humedad de entre el 50 y el 60 %.

Las fases de salado, desalado y secado de la mojama condicionan la calidad final del producto. Por tal razón, el control de estas tareas es llevado a cabo por personal especializado, que cuenta con una extensa experiencia en su realización. El prolongado ejercicio de sus tareas a lo largo del tiempo, con lo que conlleva de adquisición de experiencia, propicia el desarrollo de la percepción necesaria para evaluar el estado del producto a lo largo del proceso productivo<sup>36</sup>. Como puede advertirse, no se trata tan sólo de la construcción y del ejercicio de un *saber-hacer*, sino también, de un *saber-apreciar*. En última instancia, se trata de la aplicación de ese conocimiento crítico consustancial al concepto de gastronomía.

*...muchas veces no hace falta ni siquiera tocarlas para saber si está buena, porque por ejemplo una mojama que sea fina y esté muy estrecha en el centro, de seguida se que está buena. Yo por ejemplo voy tocándolas y muchas veces no me hace falta ni palparlas, sé que están buenas. Pero eso porque llevo mucho tiempo ahí. (Responsable de salado, 52 años)*

Una vez finalizado el proceso de secado vertical, la mojama es llevada a la sala de envasado. Una vez allí se retiran las trampillas con las que se las mantenía colgadas dentro del túnel de secado, operación que se denomina *desengatillado*.

Puede seguirse la secuencia del proceso de secado a través del Diagrama 31, que se encuentra en el Anexo II.

### **2.2.8. Acondicionamiento y envasado de la mojama**

Una vez retiradas las trampillas de las mojamás en la sala de envasado, se pasa a la última etapa del proceso, en la que se desarrollan una serie de operaciones de acondicionamiento y se envasa el producto final.

#### **2.2.8.1. Recortado de las mojamás**

La elaboración de la mojama empleando piezas del atún con morfología prismática, asociada a que el secado endurece la carne, da lugar a la formación de unas aristas que además de facilitar la ruptura de las bolsas de plástico en las que se envasan, afectan negativamente la apariencia visual del producto final. Es por estas razones que se procede al recorte de las aristas de la mojama, operación que realiza un trabajador utilizando un cuchillo pequeño muy afilado. El recortado exige precisión

<sup>36</sup> Una de las premisas básicas en la realización del análisis sensorial es que los sentidos se pueden educar, que el constante ejercicio del mismo permite al profesional desarrollar progresivamente un fondo de experiencias, una suerte de banco de datos que aporta las referencias necesarias para evaluar el producto. Esta cuestión se observa claramente en diversos ámbitos del dominio agroalimentario, entre los que se pueden mencionar a los afinadores de quesos, caladores de jamón, maestros bodegueros, etc., que se han encargado de evaluar productos alimenticios desde mucho antes del desarrollo masivo de sistemas de medición mediante instrumental de laboratorio.

en el manejo del cuchillo, ya que la persona que ejecuta esta tarea debe evitar que el ángulo de corte sea demasiado pronunciado, para minimizar la probabilidad de producir tajos en los laterales que dañarían innecesariamente la mojama.

*...recortar la mojama, perfilar los filos de la mojama, eso necesita también su tiempo. Si no sabes recortar, el cuchillo se te mete adentro de la mojama y sacas unos lascones muy grandes. Eso no es más difícil que hacer la mojama, pero más o menos requiere la misma práctica... (Ex encargado, 37 años)*

Los finos recortes que se desprenden de la mojama al eliminar las aristas reciben el nombre de *virutas* y se envasan separadamente para su venta en bolsas de 1 kg, siendo el formato comercial más económico<sup>37</sup>.

El proceso de recortado de la mojama ha sido documentado fotográficamente en el Diagrama 32, que se encuentra en el Anexo II.

### **2.2.8.2. Limpieza de las mojammas**

Una vez recortadas las aristas, se procede a la limpieza de las mojammas, de modo de eliminar las manchas blanquecinas que produce el exudado de sal o la humedad durante el secado, para lo que se utiliza un paño empapado con aceite de oliva. La limpieza con aceite redundará en una sustancial mejora del aspecto exterior del producto, ya que homogeniza su color y le da brillo.

La operación de limpieza de las mojammas ha sido documentada gráficamente en el diagrama 33, ubicado en el Anexo II.

### **2.2.8.3. Corte y clasificación de las mojammas**

Mediante esta operación se subdivide la mojama en trozos de calidad homogénea. La totalidad de las mojammas se someten al proceso de corte, no comercializándose nunca enteras. Los cortes se practican mediante una guillotina. Previamente a la ejecución de los cortes el especialista que los ejecuta realiza un análisis visual para optimizar el acondicionamiento del producto y decidir si debe volver a suavizar las aristas repasando los recortes, detectar escamas que hubieran quedado adheridas (que remueve empleando la punta del cuchillo), etc. Al igual que en las etapas anteriores, el análisis sensorial tiene aquí un valor fundamental. Por ejemplo, el examen visual indica el modo más conveniente de subdividir la mojama, y hasta puede brindar indicios sobre el sabor del producto<sup>38</sup>:

<sup>37</sup> En el mes de agosto de 2013 la bolsa de 1 kg de viruta de mojama de atún rabil elaborada en Isla Cristina tenía un precio promedio de 2,50 €.

<sup>38</sup> Los datos de sabor pueden llevar al cortador a decidir de qué modo cortará la pieza. En el caso de una mojama muy salada, es posible que resulte conveniente cortarla en trozos más pequeños, que se comercializan a un precio inferior al de los trozos más selectos. Lo mismo sucede con una mojama que presenta una elevada carga de grasa, que se conoce como *mojama engrasada*.

- *...ya con el color puedo ver si una mojama está un poco más salá: si está muy negra, casi seguro que está más salá. Luego, si la mojama tiene algún golpe, hay que sanearla, entonces se quita esa parte y el resto se corta en taquitos chicos que van con las cabecillas.*
- *Muchas veces, cuando cortas una cabecilla, he observado que cortas una loncha y la pruebas.*
- *Si, es para ver si está muy salado o menos salado el lote, si hay que darle más agua o no. Es para rectificar las nuevas que hagan. Lo que salió, salió.*
- *Y si te encuentras una mojama con buen aspecto en cuanto al ancho, pero la ves muy salada ¿La mandas para primera?*
- *No puede salir muy salá, muy salá, muy salá, no puede salir. Si en todo caso saliera, la mandaría para punta, que es la más inferior. (Responsable de clasificación, 24 años)*

Los primeros cortes se practican en la totalidad de las mojamamas y permiten separar sus extremos, que se denominan *cabecillas*. La forma aguzada de las cabecillas hace que constituyan la parte más dura (ya que se secan con mayor facilidad), además de presentar la forma más irregular y con menor estética (entre otras cuestiones, además de por su propia forma, están marcadas por las trampillas que se utilizaron para el secado). Las cabecillas se envasan en bolsas de 500 g y constituyen uno de los formatos de venta más económicos<sup>39</sup>.

Una vez separadas las cabecillas, y considerando la longitud y el grosor del resto de la pieza, así como también el estado de la demanda, el cortador determina los cortes que realizará en la misma, que dan lugar a los distintos formatos bajo los que se comercializa la mojama. Las partes que se pueden obtener de una mojama, una vez cortados sus extremos, reciben los nombres de *barras* y *tacos*<sup>40</sup>.

Antes de proseguir, plantear que los cortes realizados para separar las cabecillas posibilitan profundizar el examen sensorial. La vista del interior de la mojama permite constatar visualmente el modo en que se ha desarrollado el secado<sup>41</sup>. Asimismo, el corte hace posible evaluar con mayor precisión el estado del producto a través del olfato. Finalmente, el primer corte posibilita cortar finas lonchas, de modo de reconocer el producto a través de las sensaciones gustativas.

Las *barras* se obtienen del sector más ancho y de forma más homogénea de la mojama, por lo que constituyen la parte de mayor valor económico, presentando unas medidas aproximadas de 50 cm longitud y 8 cm de ancho. Se comercializan bajo los formatos de barra y media barra. El elevado valor económico que alcanzan

<sup>39</sup> En agosto de 2013 un paquete de 500 g de cabecillas de mojama de atún rabil elaborada en Isla Cristina tenía un precio minorista promedio de 4,50 €. Solamente las virutas tienen un precio inferior, que asciende a 2,50 €

<sup>40</sup> La demanda de formatos de mojama económicos como los tacos puede llegar a que en determinados momentos la empresa opte por destinar mojamamas enteras al corte de tacos, aunque por sus propiedades podrían haber sido cortadas como barras.

<sup>41</sup> El modo en que se ha desarrollado el secado puede apreciarse visualmente en función de la mayor o menor homogeneidad del color al interior de la pieza, así como de la aparición de defectos como la existencia de grietas

las barras, puede llegar a condicionar el proceso productivo, de modo que algunos establecimientos someten a los descargados y descargamentos a un proceso de prensado durante la etapa de salado para lograr piezas más anchas<sup>42</sup>.

*...yo distinguiría la mojama de mi empresa de la de las demás. Mismo en el color, en la forma del corte, en la forma en que está hecha, yo ahí ya me daría cuenta. Las mojamás de otras empresas las hacen más anchas y más delgadas, incluso hay empresas que la prensan, que le dan prensado para que sea más ancha, aunque esté más delgada, que sea más ancha y te saque una lonja más rectangular y más grande y esté más vistosa. (Ex encargado, 37 años)*

Los *tacos* se obtienen de las partes más estrechas de la mojama y generalmente se cortan en trozos con un peso de 300 o 500 g. El corte en *tacos*, cuya longitud es usualmente de 10 o 15 cm, permite descartar partes de la mojama afectadas por defectos que le restan valor estético: grietas, golpes, etc. La forma más regular de los *tacos* hace que presenten un valor económico superior al de las *cabecillas*<sup>43</sup>.

Los criterios para realizar los cortes demuestran que una mojama no se divide necesariamente en *cabecillas*, *barras* y *tacos*, ya que esto variará en función de la morfología de la pieza. A priori, las *cabecillas* son la única parte claramente separable. Por lo demás, una mojama puede dividirse en *barra* y *tacos* (si la mojama tiene una parte con el ancho mínimo estipulado para cortar *barras* y el resto es más estrecho) o solamente en *tacos* (si su apariencia externa es irregular o bien es más estrecha que el ancho mínimo establecido para cortar *barras*)<sup>44</sup>.

En algunas fábricas la mojama también se corta en *lonchas* empleando una cortadora de fiambre, las cuales se colocan en bolsas que se envasan al vacío.

Se ha dejado para el final de este apartado la cuestión de las calidades bajo las que usualmente se comercializa la mojama en Andalucía, que son las que se conocen como *extra*, *especial* y *primera*. La determinación de las calidades resulta de particular relevancia, ya que está supeditada al análisis sensorial desarrollado por el especialista, que ejerce un *saber-hacer* sumamente específico, al que puede denominarse como *saber-apreciar*, que pone de manifiesto la constelación de saberes locales distribuidos entre los actores que intervienen en el proceso productivo. Este *saber-apreciar* está en la base del fenómeno de traducción al que ha hecho referencia Champredonde (2001), a través del cual se desarrolla un lenguaje específico para desarrollar una calificación del producto, que contribuye a

<sup>42</sup> En el mes de agosto de 2013 el precio promedio de la barra de mojama de atún rabil elaborada en Isla Cristina ascendía a 28,60 €/kg.

<sup>43</sup> En el mes de agosto de 2013 el precio promedio de la bolsa de *tacos* de mojama de atún rabil elaborada en Isla Cristina ascendía a 8,00 €/kg.

<sup>44</sup> Un engrasamiento demasiado pronunciado acorta la vida útil de la mojama, por lo que puede resultar más conveniente para la empresa comercializarla a un precio más económico de modo de venderla más rápidamente.

crear equivalencias entre las expectativas de los consumidores, y los elementos movilizados en la definición de la calidad<sup>45</sup>.

Las calificaciones de mojama extra, especial y de primera están relacionadas fundamentalmente con sus atributos visuales. De este modo, la denominada *mojama especial*, es la que tiene mejor aspecto, supeditado este a su mayor largo y ancho y a morfología más prismática. La *mojama extra* presenta un tamaño levemente inferior y su forma puede alejarse un poco del ideal del prisma. Finalmente, la denominación *mojama de primera*, se aplica al tronco de atún salado. Existe en realidad una cuarta figura en esta clasificación, que es la de punta, que se refiere a las cabecillas y a aquellos trozos pequeños resultado del corte de mojammas que pudieran presentar algún deterioro producto de golpes o que experimentaron un salado más prolongado.

Tal como se ha explicado, el aspecto visual es fundamental en la clasificación de las mojammas, aunque la eventual existencia de defectos en el plano gustativo también pueden llegar a condicionar la asignación de estas clasificaciones, que dicho sea de paso, muestran una clara correspondencia con las expectativas del consumidor.

*Una mojama muy salá, muy salá, muy salá, no puede salir. Si en todo caso saliera, la mandarían para punta, que es la más inferior. Porque ten en cuenta que primera es mejor que punta. (Responsable de clasificación, 24 años)*

El corte y clasificación de la mojama ha sido documentado gráficamente en el diagrama 34, del Anexo II.

#### **2.2.8.4. Envasado de la mojama**

A medida que se van cortando y clasificando las mojammas, un trabajador se encarga de colocarlas en bolsas, cada una de las cuales lleva adherida o grabada la etiqueta con los detalles del producto. Las bolsas de cabecillas o de tacos son previamente pesadas, ya que se comercializan en formatos de 300 o 500 g.

Una vez preparadas las bolsas, se colocan en una máquina envasadora de vacío, que extrae la totalidad del aire del interior de las mismas y las sella térmicamente.

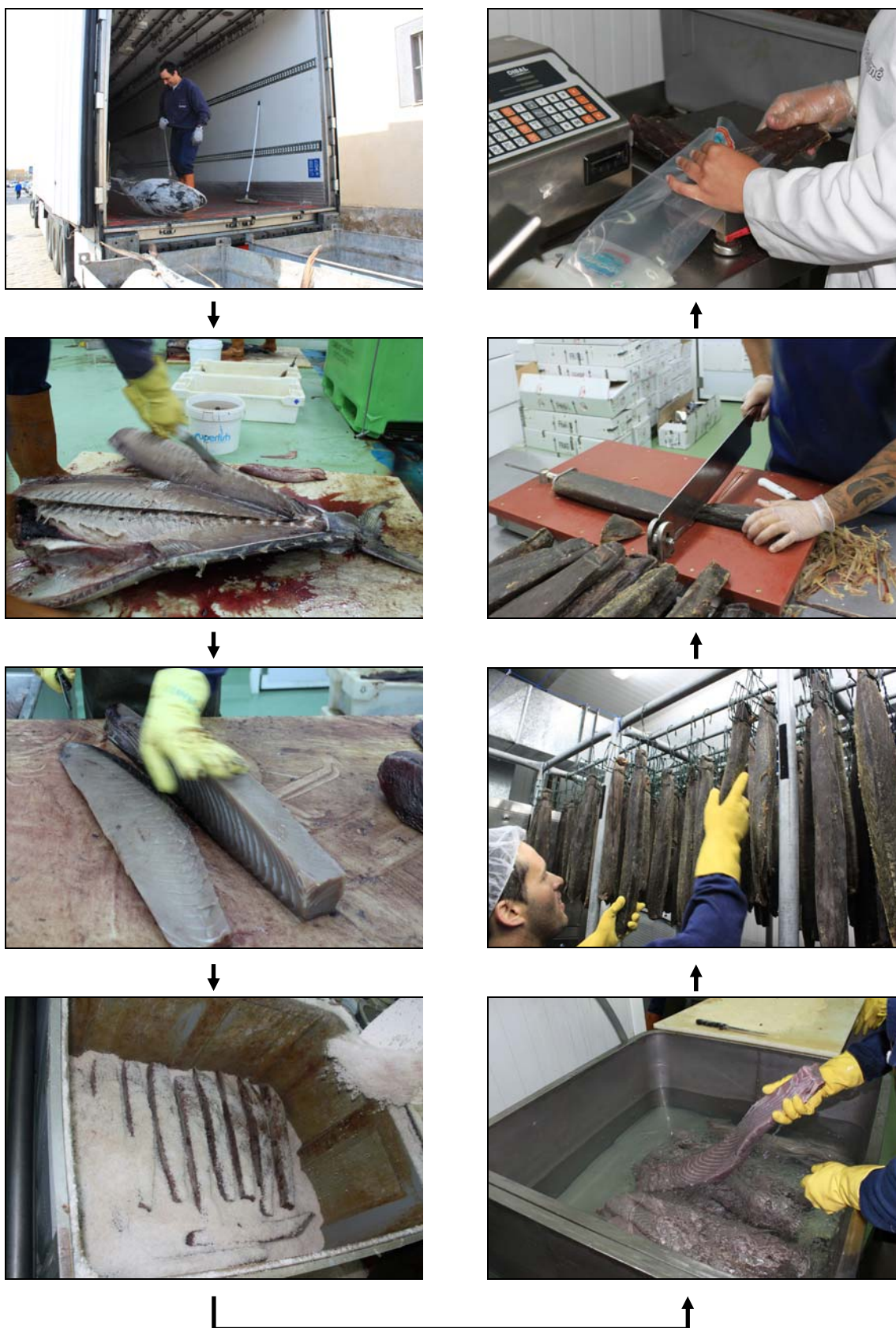
Finalmente, valiéndose de una etiquetadora, se coloca en cada bolsa una pegatina con la fecha de caducidad del producto.

El envasado y etiquetado secuencia de operaciones seguidas en el envasado puede verse en el Diagrama 35, del Anexo II.

---

<sup>45</sup> Ver apartado 5 del capítulo 2.

### 2.3. ESQUEMA DEL PROCESO PRODUCTIVO DE LA MOJAMA





### 3. LAS TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA

La etimología de la palabra torta deriva de la contracción de la expresión griega *to artidion* (el panecillo), diminutivo de *artos* (pan). Se trata de una especialidad de pastelería y panadería definida por el diccionario de la Real Academia Española como "*masa de harina, con otros ingredientes, de forma redonda, que se cuece a fuego lento*" y "*cualquier masa reducida a forma de torta*".

La torta de aceite que se elabora en Castilleja de la Cuesta y otros pueblos de la provincia de Sevilla es un disco de masa de forma redondeada con un diámetro de entre 13 y 14,5 cm y un espesor no uniforme que va de 2 a 6 mm, tendiendo a ser mas gruesa en su perímetro. Cada unidad tiene un peso de 30 g. Su color es dorado, con zonas más oscuras que se corresponden con el mayor tueste de las partes más finas del producto. Su consistencia debe ser crujiente, firme y sin reblandecimientos y su olor agradable y suave a anís y a aceite de oliva.

Foto 15. Vista frontal torta de aceite



El nombre "torta de aceite" resume las características específicas del producto, ya que se trata de una especialidad de pastelería cuyo ingrediente distintivo es el aceite de oliva. La conjunción de este aspecto, unido al extendido manual de la masa (labrado), le confieren sus cualidades más destacables: un producto ligero, con una masa fina y hojaldrada y un característico sabor y aroma a aceite de oliva.

En cuanto al empleo del aceite de oliva, no puede obviarse que también se elaboran tortas de aceite en cuya composición aparecen en mayor o en menor medida aceites vegetales neutros (básicamente girasol) o aceite de oliva refinado. Se trata de una estrategia de reducción costes de producción de la que son partícipes la casi totalidad de los fabricantes, dirigida a las tortas que se comercializan como marcas blancas o bien a las tortas de primera marca de precio más bajo.

El extendido manual, denominado *labrado*, permite trabajar la masa sin someterla a presiones que expriman el aceite y dañen la estructura glutéica de la harina<sup>46</sup>.

### 3.1. CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS

La elección de las materias primas es un aspecto clave en el proceso productivo, debido a que repercute directamente sobre la calidad final (con todo lo que esta implica en relación a la adquisición y mantenimiento de reputación) y el coste del producto.

Las materias primas que intervienen en las elaboraciones de tortas que llevan a cabo las fábricas de tortas de Castilleja de la Cuesta son las siguientes:

- **Harina de trigo:**

Harina de trigo 100%, libre de impurezas y materias extrañas tales como blanqueantes y conservantes. Libre de insectos y parásitos. Granulometría de 135 micras. Estas características son las de una harina panificable normal.

- **Aceite de oliva virgen extra:**

Aceite obtenido a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros físicos, con una acidez (% ácido oleico) no superior a 0,8 %.

- **Agua:**

Agua potable.

- **Levadura:**

*Levadura de cerveza (Saccharomyces cerevisiae)* en sus distintas presentaciones. Se trata de la levadura de cerveza prensada habitualmente utilizada en panadería.

- **Matalahúga:**

Semillas sanas y libres de insectos de anís (*Pimpinella anisum*).

- **Ajonjolí:**

Semillas de sésamo (*Sesamum triticum*) sanas y libres de insectos.

- **Esencia de anís:**

Anetol 95%. Aroma alimentario de uso industrial.

- **Sal:**

Cloruro sódico apto para el consumo humano.

---

<sup>46</sup> La estructura glutéica de la harina es fundamental en las elaboraciones, ya que condiciona el modo en que ha de desarrollarse el proceso de leudado y determina también la textura final de las masas.

- **Azúcar invertido**<sup>47</sup>:

Azúcar invertido por hidrólisis ácida o enzimática en condiciones controladas de 70°-75° BRIX.

**Azúcar blanquilla:**

Sacarosa purificada y cristalizada, de calidad sana, limpia y seca en cristales de granulometría  $0,48 \pm 0,15$  mm., homogénea y con deslizamiento libre.

Ninguna de las materias primas empleadas en las tortas de aceite en Castilleja de la Cuesta es de procedencia local. Esto pone de manifiesto que su especificidad territorial no descansa en el empleo de ingredientes localizados.

La producción industrial está signada por mecanismos que buscan lograr una calidad uniforme del producto final. En el momento de la compra de las materias primas las empresas demandan a sus proveedores unas especificaciones concretas y mensurables en relación con la calidad requerida. Actualmente, cualquier empresa tiene la posibilidad de contar con la tecnología necesaria para medir y controlar los parámetros definitorios de la calidad de las materias primas, al punto que la más importante industria del sector cuenta con laboratorio propio.

Al analizar la producción de tortas en Castilleja de la Cuesta desde una perspectiva diacrónica, queda en evidencia la complejidad del mundo de las materias primas. En tal sentido, puede apreciarse que:

- Han experimentado variaciones e incluso sido sustituidas por variantes.
- Han condicionado el desarrollo e incluso la viabilidad económica de la actividad.
- Han incidido de forma directa sobre el desarrollo del proceso productivo.

La formulación de las tortas ha experimentado ligeras variaciones desde el inicio de su producción comercial. De acuerdo con los testimonios de los trabajadores entrevistados, los cambios corresponden a la levadura y al aroma de anís, ya que anteriormente se empleaba masa madre y aguardiente de anís.

- *Antes lo que pasaba es que hacían la levadura en la misma fábrica, que no es como ahora que es artificial la levadura. Sino que hacían allí la levadura y después al día siguiente iban y la movían otra vez y la calentaban y hoy no, hoy usan la levadura de esa que se vende...*
- *¿Había gente que se dedicaba a hacer solamente la levadura?*

---

<sup>47</sup> El azúcar invertido es un ingrediente empleado en algunas recetas de repostería, panadería, confitería y jarabes entre otras. Es más dulce que el azúcar común y ayuda a mantener el sabor dulce y la humedad de los productos en los que se aplica. Es un líquido ligeramente dorado y espeso con igual contenido de glucosa y fructosa pero que endulza un 30% más que el azúcar. Se obtiene a través de la preparación de un almíbar que se acidifica mediante la adición de ácido cítrico. Esto da lugar a la inversión del azúcar, separándolo en sus dos componentes, la fructosa y la glucosa. De todos modos, en los productos de repostería o panadería no se puede sustituir todo el azúcar corriente por azúcar invertido. Destacar que este producto acelera el leudado de las masas fermentadas.

- *Los mismos trabajadores. Los mismos que trabajaban iban por la tarde porque tenían que mover de un cajón a otro, porque eran unos cajones de madera adonde estaba puesta y tapá.*
- *¿Qué eran, trozos de masa que dejaban fermentar?*
- *Exacto, exacto...*
- *Era masa madre.*
- *Exacto, eso mismo. (Ex trabajadora, 77 años)*

Hasta la década de 1960 se utilizaba aguardiente anisado, ingrediente habitual en la repostería popular andaluza. Posteriormente, los obradores lo reemplazaron por la esencia de anís.

Las variaciones citadas en el empleo de las materias primas no alteran el carácter tradicional de esta especialidad gastronómica, ya que la tradición, lejos de ser una pervivencia del pasado en el presente, es una realidad tan dinámica como la sociedad en la que se inscribe.

Sin lugar a dudas, la materia prima con coste más elevado de todas las que intervienen en el proceso de producción de las tortas es el aceite de oliva. Debe destacarse que con el paso de los años han cambiado notoriamente las representaciones existentes por parte de los consumidores respecto de este producto. Tan es así que en las décadas de 1970 y 1980, coincidiendo con el impulso de la producción del aceite de girasol, existió un fuerte discurso que cuestionaba su carácter de producto saludable e incluso su sabor<sup>48</sup>. Debido a razones económicas (y posiblemente a la imagen de este producto) era usual que los obradores o fábricas de mayor prestigio recurrieran al aceite de oliva refinado en lugar de al aceite de oliva virgen, difundiendo incluso esta elección, situación impensable en la actualidad (en que el aceite de oliva virgen tiene una fuerte carga positiva en tanto símbolo de producto saludable). A continuación se reproduce parte de un folleto promocional del obrador de Andrés Gaviño:

**TORTAS DE ACEITE**

*La torta de aceite es nuestro producto estrella, gracias a ella somos conocidos en gran parte del mundo y nuestra empresa ha sido galardonada con la Estrella de Oro a la Calidad. Todos nuestros productos llevan materias de primera calidad y son elaborados por manos artesanas y expertas al mismo tiempo que durante muchos años han aportado a nuestros productos los secretos de los maestros pasteleros. Todos ellos van presentados en paquetes de seis unidades. Ingredientes usados: Harina de trigo, aceite refinado, azúcar, agua, levadura, sal, anís en grano, ajonjolí, almendras, cabello de ángel, esencia de canela y limón. (Folleto publicitario de la década de 1980)*

Justamente en relación a esto, una ex trabajadora de dicho establecimiento refiere su valoración respecto de esta materia prima:

<sup>48</sup> Ver en tal sentido Serrano Morago y Lezcano Martín (2008), Díaz Méndez y Gómez Benito (2008) y Langreo Navarro (2010), quienes analizan la problemática de la producción y el consumo de los aceites en España y los discursos asociados a los mismos.

Por otra parte, destacar que, habiendo participado en el procesamiento de un amplio muestrario de recetas de dulces recopiladas por la Diputación de Sevilla en todo el territorio de la provincia, hemos constatado que una buena parte de éstas, a pesar de corresponder a dulces tradicionales, se consignaba como ingrediente el aceite de girasol.

- *El aceite de oliva no era solo, eran de los dos (virgen y de girasol)*
- *¿Porque era mucho más barato?*
- *No, porque refinaba más el paladar. Oliva y girasol mezclados, porque el paladar... El aceite de oliva sabes tú que es más ácido. Y sino era aceite de oliva... cuando no traían el aceite del otro... refinao. Pero refinao, refinao, refinao, que es que no sabía... Bueno, nosotros allí por la mañana, cuando entrábamos en verano, muchas nos hacíamos para desayunar; una se llevaba un bocadillo... Todos los días no te llevabas un bocadillo, pues tú decías, yo me voy a hacer una tostada, nos comprábamos el pan, lo tostábamos allí en el horno y ahora le echábamos aceite de aquel, porque era aceite de oliva, pero no el aceite de oliva fuerte.*
- *¿Y esta gente de Gaviño usaban el aceite de ellos?*
- *Traían el aceite de ellos pero, es lo que te quiero decir, traían también el aceite refinao y lo ligaban. Yo creo que el aceite fuerte no quedaría bien porque tiene mucha acidez... Tiene que tener un aceite que no tenga apenas acidez, que sea bueno pero que no tenga tanta acidez. (Ex trabajadora, 45 años)*

En la actualidad el aceite de oliva virgen extra tiene tal connotación positiva que su mero empleo es un atributo de diferenciación expresamente mencionado por las empresas. Así puede verse en el envasado de agrupamiento:

#### Fragmento envasado de agrupamiento de tortas Inés Rosales



Durante las décadas de 1930 y 1940, en el contexto de la guerra civil y de la posguerra, los obradores y fábricas de tortas experimentaron serias dificultades para acceder a las materias primas. Razón que a algunas de ellas a interrumpir momentáneamente la producción.

Por sólo mencionar un ejemplo de las restricciones, citar la rebaja del 25% en las fichas de los consumidores de harina impuesta por la junta harino-panadera de Sevilla a los fabricantes de tortas en el mes de marzo de 1939<sup>49</sup>. Las dificultades para acceder a las materias primas, sobre todo a principios de la década de 1940, llevaron a las empresas a recurrir al mercado negro:

<sup>49</sup> Ver, ABC de Sevilla de 18/03/1939, pp. 10.

***Mi abuelo tuvo muchos problemas con su fábrica. Cuando se terminó la guerra civil tuvo que salir a comprar aceite de estraperlo. (Confitero, 48 años)***

Es interesante apreciar la variabilidad en la proporción del aceite de oliva en las formulaciones de las tortas. Habiendo analizado los datos de composición de 10 marcas distintas de tortas, elaboradas por 5 empresas, 3 de ellas localizadas en Castilleja, se ha constatado una variabilidad del 30 al 0,085 %. En ciertos casos (casi siempre coincidiendo con las marcas blancas), se indica el empleo de otras sustancias grasas: aceite de girasol, aceite alto oleico y grasas vegetales; en una proporción de entre el 10 y el 24%, empleándose solas o combinadas con aceite de oliva. Destacar que de las tres tortas de primera marca elaboradas en Castilleja, solamente una de ellas consigna el empleo de aceite de oliva virgen extra.

Es evidente que en toda actividad productiva la elección de las materias primas ha de condicionar la calidad del producto final. En realidad, la situación es más compleja, ya que además de incidir sobre las características del producto final, puede repercutir sobre el desarrollo del proceso productivo, tanto en lo que respecta al tiempo empleado como a las operaciones que han de llevarse a cabo. Así dan cuenta de esta situación los informantes entrevistados:

***En verano costaba más trabajo hacer las tortas que en invierno. (...) Yo no sé por lo que era. Si era por donde estaba guardada la harina, que en invierno estaba mejor, yo no sé... También te digo que las harinas las cambiaban según la temporada. Unas veces las ponían, ya no me acuerdo si era en verano o en invierno, las ponían que daban más a la calle y en la otra temporada, más a la fábrica. (...) Ya te digo que siempre no guardaban la harina en el mismo sitio. (Ex trabajadora, 45 años)***

Otro trabajador entrevistado también resalta el modo en que la calidad de la harina condiciona el desarrollo del proceso productivo...

***...la harina no siempre viene igual. Un saco, vamos a poner, de la misma partida, y una masa te sale bien y la otra masa no te sale bien. Necesita mucho trabajo. (Trabajador, 53 años)***

Un ejemplo de cómo ha modificado el proceso productivo debido a los cambios en la presentación de las materias primas es el de la limpieza de las semillas de anís, operación que ya no se realiza porque llegan a las fábricas libres de impurezas...

***Antes de empezar el trabajo se escogía (el anís). Yo echaba todas las mesas todas las mesas llenas de anís para escogerlas, para quitarles los palillos, quitarle todas las cosas al anís. (Ex trabajadora, 77 años)***

El control cada vez más exhaustivo de la calidad de la materia prima redundará en una mayor homogeneidad del producto final, así como en la creciente necesidad de las grandes empresas de contar con personal cualificado para manejar la tecnología empleada en los controles de calidad y en la supresión de determinadas tareas<sup>50</sup>.

<sup>50</sup> En la actualidad, los controles en laboratorios propios sobre las materias primas sólo son llevados a cabo en grandes industrias. No siendo este el caso de Castilleja, donde sólo se elaboran tortas en dos pequeñas fábricas de tortas y en un obrador de confitería.

### 3.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

La descripción del producto no se puede limitar a su morfología y a las materias primas empleadas en su elaboración. También es preciso dar cuenta de sus características sensoriales, ya que las sensaciones físicas que genera el consumo son un aspecto consustancial a la idea de gastronomía, que vertebra nuestro concepto de patrimonio gastronómico. El análisis sensorial aporta una información sumamente relevante, que contribuye a poner de manifiesto la singularidad de una determinada producción agroalimentaria. En estos análisis intervienen dos ejes: el de las sensaciones y el de los conocimientos respecto del producto evaluado.

A continuación, consignamos nuestras conclusiones del análisis sensorial realizado:

| FASE             | DESCRIPCIÓN  |
|------------------|--|
| <b>Visual</b>    | <p>Forma redondeada, bordes irregulares y grosor no homogéneo.</p> <p>Colores que van del amarillo pálido al marrón tostado. Sectores brillantes en las partes más tostadas debido al reflejo que produce el azúcar caramelizado. Presenta partes más oscuras que se corresponden con las zonas más finas (las cuales se tuestan de un modo más intenso durante el proceso de horneado). Se observan los gránulos de azúcar blanquilla que no llegaron a derretirse en el horneado, así como las semillas de matalahúga y ajonjolí, aunque no en exceso.</p> <p>La base presentará una coloración semejante a la del frente, aunque sin presentar brillo de azúcar caramelizado ni adherencias de restos de hornadas anteriores.</p> <p>Una torta blanquecina denota una cocción a baja temperatura, que impide un tueste correcto. Un horneado a excesiva temperatura o demasiado prolongado, producirá una torta con una tonalidad negruzca.</p> <p>El horneado en latas que no hayan sido correctamente limpiadas, dejará restos quemados, que se adherirán a la base de la torta, desluciendo su aspecto visual.</p> |
| <b>Olfativa</b>  | <p>Suave, a anís, ajonjolí y aceite de oliva. Aparecen notas de tostado.</p> <p>En caso de una torta que haya excedido su vida útil, predominarán las notas de aceite rancio.</p> <p>Los defectos de horneado son claramente evidentes en esta fase.</p>   |
| <b>Gustativa</b> | <p>Dulce, sin llegar a empalagoso; marcado por el aceite de oliva y las especias (el anís y la matalahúga), que dejan un intenso retrogusto junto con el del azúcar tostado de la superficie. Trazas de amargor en las zonas más tostadas.</p> <p>Una torta que haya superado su vida útil dará notas de rancidez.</p> <p>El horneado en recipientes que no hayan sido correctamente limpiados le transmitirá a la torta gránulos quemados que aportarán un amargor discordante.</p>   |
| <b>Textura</b>   | <p>Firme sin reblandecimientos, con consistencia quebradiza. Se perciben los granos de anís y ajonjolí, los cuales introducen un matiz característico en la textura del producto. En ciertos puntos más pegajosa debido al azúcar caramelizado.</p> <p>En un producto deteriorado la textura se vuelve blanduzca, debido sobre todo a la acción de la humedad.</p>   |

Al tratarse la dimensión sensorial no puede omitirse la variabilidad de las preferencias personales. Así refieren el tema de los sentidos los propios trabajadores de las fábricas y obradores:

*...yo he comprado tortas, pero el paladar y el gusto de las tortas estas yo no lo he visto... Mira que he comprado tortas, pero nada... No es para engrandecer estas, sino que cada una tiene un gusto distinto. El paladar o el gusto de estas no lo tiene ninguna, yo no sé si es el ajolí y la matalahúga, que esta torta tú te la comías y tenía un gustito que yo que sé... (Ex trabajadora, 77 años)*

### **3.3. ACERCA DE LA ESPECIFICIDAD TERRITORIAL DE LAS TORTAS DE ACEITE DE CASTILLEJA DE LA CUESTA**

Es preciso fundamentar la especificidad territorial de las tortas de aceite, ya que esta investigación analiza la construcción de la reputación territorial en producciones agroalimentarias localizadas.

La especificidad territorial de las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta se basa fundamentalmente en el proceso de territorialización que tuvo como centro a esta población a partir de los primeros años del siglo XX, que llevó a la conformación de una aglomeración agroindustrial orientada a la producción de este dulce. Hasta ese entonces no existen constancias de procesos análogos centrados en las tortas de aceite propias de la gastronomía popular sevillana. Tal como se ha podido apreciar al analizar diacrónicamente esta actividad, una de las mayores singularidades de la torta de aceite de Castilleja es que constituyó uno de los primeros dulces cuya comercialización logró trascender los mostradores de las confiterías, panaderías y despachos de los obradores, convirtiéndose en un producto de consumo masivo.

El proceso de concentración de obradores y fábricas de tortas en esta localidad fue dando lugar a una tradición productiva centenaria, a la construcción de discursos de identificación local en los que la torta ha ocupado un lugar destacado y, finalmente, a una clara asociación entre las tortas de aceite y el nombre de Castilleja de la Cuesta. Todo esto ratifica nuestra postura de que la reputación territorial de una producción agroalimentaria es sobre todo una imagen que relaciona a un alimento determinado con su zona de producción, basada en la existencia de condiciones objetivas de diverso tipo (producciones agrarias locales, condiciones medioambientales, sistemas comerciales, culturas alimentarias, etc.) y de aspectos de tipo simbólico.

La repostería y la panadería tradicional española cuentan con una amplia variedad de tortas, cuyo rasgo común es su forma redonda y achatada, y el empleo en su elaboración de levadura fresca y una elevada proporción de materia grasa.

El modo de elaboración de las tortas, asociado al uso de la levadura permite relacionarlas con el mundo de la panadería. Era habitual que en el proceso de elaboración de pan se aprovecharan los sobrantes de masas para elaborar tortas. Generalmente, éstas se hacían con la misma masa, pero mucho más amasada, a la que a veces se le añadía un poco de aceite, obteniéndose una especie de pan más espeso. De hecho, al examinar distintas recetas de tortas, puede advertirse que muchas de ellas parten directamente de la masa de pan.

La historia del sector muestra que los primeros obradores tomaron como modelo para la organización del proceso productivo el de las panaderías. En tal sentido,



indicar que las primeras hornadas de tortas de Castilleja de la Cuesta con destino al mercado se realizaron a principios del siglo XX en la tahona de Manuel Cansino Rosales, donde casi 50 años después se instalaría la fábrica de Andrés Gaviño. Las primeras personas que se dedicaron a esta actividad, Inés Rosales y Concepción Cansino, también tenían vínculos con el mundo de la panadería. En el caso de Concepción Cansino, su hermano era propietario del horno recién mencionado. En cuanto a Inés Rosales, su cuñado, Miguel Lissén López, esposo de su hermana Carmen y que trabajó estrechamente con ella, era panadero.

En la provincia de Sevilla la elaboración comercial de tortas se concentra en la comarca del Aljarafe y en las localidades de Sevilla, Écija y Alcalá de Guadaíra. Hasta la década de 1980 la mayor concentración de establecimientos productores tuvo lugar en Castilleja de la Cuesta, momento en que el cierre y traslado de buena parte de los mismos dio inicio a un fuerte proceso de desterritorialización<sup>51</sup>.

Las tortas elaboradas de manera más corriente en Castilleja de la Cuesta son las tortas de aceite (con variantes tales como las de almendra, de aceite sin azúcar y de aceite integrales) En menor medida se preparan tortas, en las que la materia grasa empleada es la manteca de cerdo, tales como las bizcochadas y de polvorón.

### 3.4. PROCESO DE ELABORACIÓN

#### 3.4.1. *Dosificación de las materias primas y elaboración de la masa*

La dosificación de ingredientes y la elaboración de las masas son los primeros pasos de la secuencia de operaciones del proceso de elaboración de la torta<sup>52</sup>. Se trata de uno de sus aspectos claves, ya que de resulta de estos se obtendrán las masas que darán lugar a las tortas, condicionando el resultado final.

La dosificación de las materias primas era una operación normalmente llevada a cabo por los empleados del obrador, aunque en muchos casos con la supervisión de un encargado/a o directamente de la persona propietaria de la empresa:

- *Las masas las hacía xxx (apellido de un empleado), las hacían los profesionales, hombres que eran panaderos y se pasaron a las tortas de aceite. Esos los que tenían toda la química y toda la historia eran los mismos jefes. Por ejemplo, don yyy (propietario del obrador), no; pero lo tenía zzz que era la encargada. Esa señora era la que tenía que ver cómo estaban las masas. En el obrador nada más que estaban dos hombres y una mujer. La zzz era la encargada y cuando llegaba la masa a la mesa (decía) "¿xxx, está amasado?" "¡Espérate, le voy a dar dos vueltas más!" Para que estuviera más precisa...*

<sup>51</sup> Hasta la década de 1960 Castilleja de la Cuesta era la única localidad que albergaba fábricas de tortas de aceite, mientras que en las demás localidades este producto se producía en pequeños obradores. El hito lo marca la apertura de la fábrica San Martín de Porres en la localidad de Écija.

<sup>52</sup> No debe omitirse que, con carácter previo a la elaboración de las masas, se desarrollan una serie de tareas, tales como la compra y control de las materias primas; la limpieza y acondicionamiento de los utensilios y maquinarias, etc. En este capítulo sólo se dará cuenta de las actividades más directamente relacionadas con la producción.

- *Entonces, la que tenía la palabra final era la encargada...*
- *Hombre, la encargada era la que tenía la receta, por ejemplo de las tortas de aceite. (Ex trabajadora, 64 años)*

Este testimonio, que alude a la dosificación y a la elaboración de las masas, vuelve a mostrar la íntima conexión entre el mundo de la torta y el de la panadería.

La dosificación de los ingredientes ha sido una operación tradicionalmente desarrollada de modo que no pudiera ser vista por el resto del personal de la empresa. Se trataba de un saber hacer preservado por los encargados de los obradores y los propietarios de las empresas. Esta circunstancia posiblemente esté detrás del hecho de que la elaboración doméstica de tortas de aceite en Castilleja de la Cuesta es casi nula a pesar de que buena parte de sus mujeres trabajaron en las fábricas. De hecho, las pocas personas de las que tenemos constancia que elaboraron esta especialidad en sus domicilios son aquellas que tuvieron una vinculación laboral con las empresas del sector.

*...las fórmulas son secretas. Las recetas son secretas y no las pasa nadie. Ni siquiera las que fueron torteras; se las guardan para ellas y no pasan la receta a nadie. Nadie quiere que le salgan las tortas mejor que a ellas... (...) Es que es eso: Castilleja era conocida por las tortas, pero las tortas yo no vi que las hicieran en ninguna casa. Entonces, yo no sé si han dado la receta o la han hecho más personas. Yo sé de una mujer que trabajaba en Inés Rosales, me parece. Y claro, al verse ella sin trabajo y ella sabía hacer las tortas, empezó a hacerlas en su casa. Ahora, yo no conozco en sí a más personas. (Ex trabajadora de obrador de pastelería, 45 años)*

Destacar que la elaboración doméstica de las tortas de aceite es sumamente difícil, ya que el amasado requiere un trabajo inusualmente intenso y que la temperatura necesaria para el horneado es más elevada que la de un horno doméstico.

En el año 2007, con motivo de la tramitación de la figura de Especialidad Tradicional Garantizada, la Asociación Provincial de Empresarios de Confeitería y Pastelería de Sevilla desarrolló un pliego de condiciones que indica orientativamente la dosificación del producto. Dicho documento muestra la intención del sector productor de re-construir la calidad mediante la generación de un consenso sobre los elementos no negociables, esas características que de Sainte-Marie et al. (1995:195) denominan *invariantes de identidad del producto*<sup>53</sup>.

Las proporciones establecidas por el pliego de condiciones son las siguientes:

| INGREDIENTE                  | PROPORCIÓN | TOLERANCIA |
|------------------------------|------------|------------|
| Harina de trigo              | 66,8 %     | ± 5,00 %   |
| Aceite de oliva virgen extra | 27,7 %     | ± 2,00 %   |
| Azúcar invertida             | 2,70 %     | ± 0,50 %   |
| Matalahúga                   | 1,00 %     | ± 0,25 %   |
| Azúcar blanquilla            | 0,80 %     | ± 0,25 %   |
| Ajonjolí                     | 0,70 %     | ± 0,25 %   |
| Sal                          | 0,30 %     | ± 0,25 %   |
| Esencia de anís              | 0,03 %     | ± 0,01 %   |

<sup>53</sup> Ver apartado 3 del capítulo 2, donde se analiza detenidamente esta cuestión.

Foto 16. Proceso de amasado – Etapa de amasadora 1



El mezclado de los ingredientes se realiza en la artesa de la amasadora. Primero se coloca la harina, sobre la que se añaden los ingredientes líquidos y se mezclan. Luego se incorporan las demás materias primas y se amasan hasta lograr la consistencia deseada. La temperatura final de la masa debe oscilar entre 25 y 28 °C, para controlar la fermentación. Para lograr la temperatura requerida, se varía la temperatura del agua, mezclándole desde escamas de hielo hasta agua caliente.

El proceso de amasado ha sufrido cambios a lo largo de la historia del sector. En los primeros años se llevaba a cabo de manera manual, aunque en la década de 1930 las empresas comenzaron a incorporar amasadoras mecánicas.

En tiempos en que la calidad de la materia prima no se podía controlar con un nivel de detalle como el actual, el saber hacer de los trabajadores era fundamental para obtener un producto que no tuviera que volver a ser trabajado para rectificar eventuales defectos que ralentizaran o impidieran el trabajo de las labradoras. En ese sentido, aquellos problemas que no fueran detectados por los maestros del obrador eran descubiertos por las labradoras:

- *¿Y si la masa no salía bien, qué se hacía?*
- *Pues seguirla trabajando... “¡xxx, esta masa se sigue abriendo!”, entonces el hombre del obrador coge toda la masa, se la lleva a seguir amasándola. A lo mejor lo que necesita es un poco más de aceite, o un poco de más agua... Tú sabes muy bien lo que a la masa le falta... A veces tu la cogías y parecía que estaba bien, pero al labrarla se abría, otras veces se rajaba, y así no va. Cuando se rajaba es que a la masa le faltaba como un poquito de más agua y más trabajo. Cuando se abría, era que necesitaba un poquito más de aceite y de trabajo. (Ex trabajadora, 64 años)*

La elevada proporción de aceite de la masa (cercana al 30%) da lugar a otra peculiaridad del proceso productivo y es que debe afrontar un amasado muy prolongado (alrededor de una hora) para lograr la integración de los ingredientes.

- *Esa masa pasaba por mucha amasadora. De más a menos, te digo, se iba sacando del amasijo grande e iba echando a otra amasadora más chica y de esa más chica, a la otra...*
- *¿Por cuantas amasadoras pasaba?*
- *Por cuatro. (Ex trabajadora, 45 años)*

Foto 17. Proceso de amasado – Etapa de amasadora 2



Otra característica de la masa es que la elevada proporción de aceite (en una masa que también lleva agua), propicia la exudación del aceite, ya que el agua tiende a separarse del aceite. Esto plantea la necesidad de evitar todo reposo:

*Esta masa tiene que estar moviéndose siempre, porque cuando se queda quieta empieza a soltar el aceite. (Trabajador, 53 años)*

Por otra parte, el extendido de la masa debe realizarse a poca presión para impedir dicha exudación. Esta es una de las razones por las que, según los empresarios, el extendido mecánico de una masa con estas características no es viable<sup>54</sup>.

### 3.4.2. División de la masa

Una vez finalizado el amasado se procede a dividir la masa en porciones con una máquina que corta trozos del mismo peso y que recibe el nombre de *fraccionadora* o *divisora*. Así recuerda una antigua labradora la división de los amasijos en porciones antes de que las fábricas comenzaran a instalar las divisoras de masa:

*Esa masa va muy trabajada, porque eso tiene que quedar finito, finito. La masa ¿Cómo te digo yo? Es que no sé explicarte... (...) Tiene que estar la masa muy compacta. Esa masa tiene que estar muy trabajada y que no se abriera, porque como se te abriera, tú la torta no la podías hacer.*

*Entonces venía ese hombre con la masa y la pesaba y era kilo y medio. Tenía un peso de esos de los antiguos, de esos de la balanza. Se pesaba, pesaba la masa, lo que se*

<sup>54</sup> Los cambios de formulación de las masas abrirían el camino para automatizar del proceso de extendido y moldeado de las tortas. El intensivo empleo de mano de obra es una característica definitoria del proceso productivo de las tortas de aceite.

*decía que tenía que ser para 24 tortas. Era un poco más, porque ahí había 30 bolitas. Lo que pasa es que si la masa no venía bien, teníamos que ir cogiendo de la otra porque la primera que elaborábamos, si la masa se nos abría, teníamos que coger un trocito de la otra y metérselo, que esto no quería la encargada que lo hiciéramos, porque ya llevaba más masa y salían menos cantidades de tortas. (Ex trabajadora, 70 años)*

Destacar el conflicto entre labradoras y encargadas respecto al uso de las porciones de masa. Las encargadas, en tanto representantes de los intereses de la empresa, eran portadoras de una lógica de maximización de la producción y eficiencia en el uso de los recursos; mientras que entre las labradoras la lógica estaba más orientada hacia el cumplimiento de los tiempos de producción.

Posteriormente se introdujeron las primeras divisoras de masa...

- *¿Y cómo iban separando las porciones para hacer después las tortas?*
- *Eso era una máquina, así como una cacerolita redonda, y entonces pesaban, por ejemplo así, un cuarto de kilo o medio kilo de masa. Medio kilo. La cortaba una muchacha y la iba pesando en un peso y la iba soltando en un panel. Y entonces en ese panel, la otra que estaba en la máquina, cogía, la extendía, la metía en la máquina, le daba así (gesto de accionar una palanca) y cortaba las bolas todas iguales. Entonces esas bolas ella las volcaba en una lata y se las daba a las labradoras y la labradora no se paraba ni a cortar bolas. Hay veces que la máquina cortaba las bolas más chicas, entonces ya tú cogías y al tacto ya te dabas cuenta de que eran más chicas, entonces tenías que ver la más grande y le quitabas... (Ex trabajadora, 64 años)*

El empleo de esta maquina, además de suponer un ahorro de tiempo contribuyó a estandarizar el proceso productivo. Hoy día todas las divisoras son automáticas.

Foto 18. Recepción de las porciones de masa



La divisora de masa contribuyó a marcar los ritmos de trabajo, ya que planteaba la exigencia de labrar todas las porciones de masa recibidas antes de que llegara una nueva tanda. A medida que esta maquinaria se fue automatizando, el ritmo de trabajo se iba intensificando, supeditándose cada vez más a la maquinaria. De hecho, en las fábricas más grandes, las porciones de masa salen de la divisora y

llegan a las labradoras en una cinta transportadora que no se detiene, razón por la cual deben mantener un ritmo de trabajo acelerado y constante.

*Siempre las labradoras eran más cotizadas, aunque trabajen más de espalda porque es todo muy ligero, todo el trabajo es ligerísimo ¡Como máquinas! Se ha trabajado como máquinas. (Ex trabajadora, 80 años)*

### 3.4.3. Labrado de la masa

Una vez dividida la masa en porciones se extiende manualmente, mediante el proceso que recibe el nombre de *labrado*. El labrado es una operación manual que se lleva a cabo empleando exclusivamente las palmas de las manos hasta obtener la torta, con su forma redondeada y su grosor irregular característico. Dicha tarea es ejecutada exclusivamente por mujeres, que reciben el nombre de *labradoras*.

Esquemáticamente, el labrado se ejecuta de la siguiente manera:

1. Se coge con una mano la bola de masa y se deposita en la palma de la otra.
2. Con los dedos de la mano juntos, sujetando la porción de masa, se coloca el canto externo de la mano contraria en el centro de la bola y se presiona levemente, realizando un movimiento primero hacia la muñeca y luego hacia la punta de los dedos, de esta forma queda la masa extendida por toda la mano.

Foto 19. Labrado de torta de aceite



*Cada una tenía un trabajo; ahora llegaba, lo ponía en medio de la mesa (...) habían mesas de cuatro, de tres y de dos. En el medio de la mesa ponía el plato con la masa para ir cogiendo la masa y ahora se hacía así (mímica como si estuviera labrando). Tú cogías la bola y de aplastarla nada; tu cogías la bola y la liabas en el medio de la mano. Tú te la ponías en el medio y la liabas con esto de la mano (señala la parte inferior de la palma de la mano) y ahora le pegabas el primer estrujón y ahora así. En dos vueltas tenías que tener hecha la torta. (Ex trabajadora, 45 años)*

El grosor irregular hace que la cocción de la torta no sea uniforme, lo cual repercute en su color, ya que una vez horneada, las zonas más delgadas presentan una



tonalidad más tostada. Debido al elevado porcentaje de grasas líquidas y una temperatura templada al final del amasado (entre 25 y 28 °C), el labrado manual es un punto clave, ya que cualquier otro modo de extender la masa exprimiría el aceite, alterando la composición de la masa y por ende el producto final.

El mantenimiento del labrado manual, que le otorga una forma única a cada torta, le permite a las empresas reivindicar que la torta es un producto artesano.

#### **3.4.4. Mojado de la torta**

El *mojado* consiste en pasar una cara de la torta por con una mezcla de azúcar, anís y ajonjolí. Cada labradora tiene un recipiente lleno con dicha mezcla, sobre el que da una palmada con la mano donde tiene extendida la torta, de modo que su superficie queda cubierta de una capa fina de azúcar y especias.

Para depositar la torta en la línea de cocción o en la lata, se pone la mano con la palma hacia arriba y se desprende con los dedos de la mano contraria la parte pegada al dedo meñique, abriendo los dedos de la mano donde esta la torta para dar la forma redondeada. Se va girando la mano hasta que la palma queda mirando a la cinta del horno o a la placa donde se efectuará el horneado, a la vez que se desplaza hasta que la torta queda con la cubierta de azúcar hacia arriba.

*Ya estaba elaborada la torta en la mano. Ahora, la mojabas en la azúcar que tenías en un cuenco. La azúcar la tienes aquí y la lata la tienes aquí. Vamos, según te pusieras. Entonces, al estrujarla en la azúcar, al mojarla, abrías la mano para que la torta te saliera más redonda y más grandecita. El montón siempre tenía que estar colmaíto, porque sino no la mojaría bien y que la mano tú no la podrías abrir. Y si no abrías la mano, a lo mejor media torta cogía azúcar y la otra no. (Ex trabajadora, 45 años)*

Foto 20. Mojado de la torta



#### **3.4.5. Horneado de las tortas**

Una vez mojada la torta, se coloca en la cinta que la lleva al horno (estos hornos se denominan *hornos continuos*) o en la placa metálica que recibe el nombre de *lata*.

Ninguna fábrica de Castilleja posee hornos continuos. Hasta los años 70 se usaron hornos a leña, que se reemplazaron por hornos estáticos a gasoil y eléctricos.

La carga de los hornos estáticos se realiza mediante carros metálicos denominados *armarios*. Se trata de estanterías con ruedas, donde se colocan las latas.

Foto 21. Armarios de tortas para horno estático



Los armarios terminaban siendo una unidad de medida y de tiempo; y por lo tanto de productividad. El tiempo se medía por la velocidad para llenar armarios:

*...(éramos) máquinas. Ahí nos picábamos con los armarios. Yo me tenía que hacer 10 latas y la otra si no podía, que era más corta, siempre ponía una corta y otra larga. Todas no trabajamos igual. Hay personas que llegan menos lejos que otras, son más cortitas. A lo mejor la más larga se reventaba porque le ponían una corta y no te daba tiempo... porque tú tenías que llenar tu tira. El armario tenía que estar lleno de latas, de seis tortas cada lata y algunas de a cinco. (Ex trabajadora, 77 años)*

Una vez completados los armarios, las tortas son llevadas al horno para su cocción.

Foto 22. Carga de armario de tortas en horno estático





Actualmente los hornos cuentan con dispositivos para regular el tiempo y la temperatura, por lo que su empleo no exige la posición de una especialización basada en saberes empíricos. La evolución de los hornos repercutió en el proceso productivo y en la organización de la fuerza de trabajo. De hecho, tanto cuando se utilizaban los hornos moriscos como los primeros hornos a gasoil, éstos eran operados casi exclusivamente por hombres.

La instalación de los hornos de gasoil, que requerían menos personal y cuyo manejo resultaba más sencillo, terminó desplazando a los hornos de leña.

#### **3.4.6. Enfriado y retirada de las tortas de las latas**

Tras la cocción es preciso que las tortas se enfríen para retirarlas de las latas sin que se rompan. Las personas que se encargaban de esta tarea recibían el nombre de *las de los suelos*.

*... cuando salían las tortas del horno, había unos tablonos... allí todo pesaba. Es verdad, allí era todo criminal. Salen las tortas del horno, se dejan enfriar, pero no muy frías, porque los armarios y las latas hacen falta. Había muchas veces que las latas las tenían que coger con trapos porque quemaban pero nos hacían falta las latas y había que vaciarlas. Eso los suelos, que se quitaban así, porque había que quitar las tortas así, a toda velocidad. Hacía el montón y... ¡Fuera! Otra... (...) Quitar las tortas de las latas se le llamaba los suelos. (Ex trabajadora, 77 años)*

Foto 23. Retirada de tortas de las latas



Una vez vaciadas las latas, éstas tenían que someterse a una operación de limpieza antes de volver a las labradoras. Dicha tarea era llevada a cabo por unas trabajadoras a las que se conocía como "*las de las latas*":

- *...al poner tú las tortas en las latas, salpica azúcar. En las latas se notan los círculos de las tortas, eso es de poner una, y otra y otra; y ahora, por aquí en medio, eso se quemaba del azúcar. Entonces, si tú ponías la torta por encima de eso, se pegaba y te salía negro por abajo. Hay veces que el pan lo coges y por abajo tiene mijitas*

*negras, eso es porque la lata no está limpia. Allí había dos personas en las latas, porque a aquello le decían las latas.*

- *¿Cómo las limpiaban?*
- *Con un trozo de acero inoxidable y la rascaba. Tenía una punta reliada. (...) Era cortita y entonces las rascaba con eso. Pero eso era, fuerte, fuerte, fuerte y la tenían que raspar. Y cuando ya estaba raspá, darle con un trapo, porque allí eran trapos. Con eso limpiaba los restos de azúcar quemada para que ahora, cuando tú pusieras la otra torta encima, no se pegara con eso, no manchara y la torta saliera bien. (Ex trabajadora, 77 años)*

### **3.4.7. Envasado**

La etapa final del proceso productivo es la del envasado, que comprende el desarrollo de dos fases:

#### **3.4.7.1. Envasado individual**

Este proceso recibe el nombre de *liado* y se realiza de forma manual. A través del mismo se envuelve cada torta individualmente en papel parafinado. Para ello se coloca la torta encima del papel y se pliegan las partes superior e inferior sobre la torta, a continuación se doblan las partes derecha e izquierda mediante dos dobleces para formar un pico que se dobla y queda por debajo de la torta.

El liado es una tarea femenina y las trabajadoras que lo ejecutan reciben el nombre de *liadoras*. Se trata de una operación que realiza al menos desde la década de 1930, no habiéndose hallado constancias de que anteriormente las tortas se liaran.

**Foto 24. Liado de las tortas**



*... es muy bonito ver liar las tortas a mano, que ahora todas las meten en esa máquina que les da el calor y las cierra. Las liadoras las liaban todo a mano, todo era a mano y todo era más perfeccionado. (Ex trabajadora, 77 años)*

Este testimonio vuelve a mostrar la reivindicación del saber-hacer empírico, destacando su carácter artesano, por parte de los trabajadores. Aparece también

de forma evidente el elemento del orgullo profesional y de la diferenciación respecto de la estandarización que plantea el trabajo realizado a través de maquinarias.

En los capítulos 7 y 8 se hablará sobre las consecuencias de la introducción de mecanismos de envasado individual de carácter automático en lo que respecta a la percepción de la calidad del producto por parte de los consumidores.

### 3.4.7.2. Envasado de la agrupación

Para llevar a cabo esta operación se separan grupos de seis tortas que ya han sido previamente liadas en papel parafinado, los cuales se colocan dentro de una bandeja plástica que recibe el nombre de *alvéolo*. El alvéolo protege a las tortas de posibles golpes y facilita el posterior almacenamiento de las mismas.

A continuación cada alvéolo es introducido en una bolsa de polipropileno termosoldable, que se sella mediante una máquina, por lo que el alvéolo queda dentro de una bolsa ajustada.

A continuación se cita el testimonio de una informante que desde la década de 1950 se dedicó a tanto al envasado individual como al envasado de agrupación, dando cuenta de su evolución:

- *¿Y usted que empezó haciendo en la fábrica cuando entró?*
- *Pues yo, empaquetando.*
- *Liadora...*
- *Empaquetando. Después, ya me ponían a liar. Después, me ponían a partir huevos.*
- *¿Cuál es la diferencia entre empaquetar y liar?*
- *Liar la torta y empaquetar las medias docenas. Después me pusieron a liar.*
- *¿Y cómo se hacía esto?*
- *Seis tortas, un papel y se envolvían. Se le ponía un precinto abajo para pegarla, que era así como de plástico. Ya después vinieron las máquinas y ya se empaquetaba en la máquina.*
- *¿Pero ya con el alvéolo, no?*
- *Sí, con el alvéolo. Antes había una maquinita, se tiraba del precinto y había una muchacha. Nosotros le poníamos el paquete y ella le pegaba por delante para que no se abriera el paquete. Y eran cajas de cartones y a lo primero eran cajas de madera.*
- *¿Y cuándo era la época de la caja de madera no se empaquetaba todavía?*
- *No, iban sueltas las 35 docenas. (Ex trabajadora, 77 años)*

El envasado en alvéolo surgió como respuesta de las empresas ante los nuevos problemas que entrañaba comercialización en los supermercados. Era necesario crear un sistema que permitiera que las tortas resistieran una manipulación más intensa, lo cual requería nuevas formas de acondicionamiento.

Una vez finalizado el envasado de la agrupación, los paquetes son colocados en cajas de cartón, estando listos para afrontar la distribución.

### 3.5. ESQUEMA DEL PROCESO PRODUCTIVO DE LA TORTA DE ACEITE



## **CAPÍTULO 7**

### **ALIMENTO CONSTRUIDO, ALIMENTO QUE CONSTRUYE**

*A receita de hoje se transmuta antropologicamente na  
receita da saudade. Nela há temporalidade; há história; há  
retalhos de uma colcha que precisa ser montada,  
pedaço por pedaço.*

FÁTIMA QUINTAS  
A saga do açúcar (2010)



# CAPÍTULO 7

## ALIMENTO CONSTRUIDO, ALIMENTO QUE CONSTRUYE

### 1. DESDE LA GENTE Y HACIA LA GENTE

La dimensión social es insoslayable en los análisis sobre el modo en que las personas se relacionan con los alimentos. No en vano los fenómenos alimentarios juegan un papel sumamente destacado en el desarrollo de los procesos de identificación colectiva, en la sociabilidad, en las actividades económicas, en el mundo de los valores... A partir de este posicionamiento es posible retomar a Marcel Mauss (1923) y calificar a la alimentación como un "hecho social total", es decir, como un hecho multidimensional en el que interactúan el conjunto de las relaciones sociales.

Las ciencias sociales pusieron de relieve la complejidad de los fenómenos alimentarios al estudiar cuestiones entre las que se incluyen la relevancia de las variables históricas (Serpieri, 1946; Bandini, 1964; Malassis, 1973; Muchnik, 2010; Garrido, 2009; Flandrin y Montanari, 1996), su protagonismo en diversos procesos de patrimonialización (Garufi, 2001 y 2004; Ibáñez, 2009; Aguilar, 2006; Poulain, 2007; González Turmo, 2007 y 2008; Álvarez, 2002; Aguilar Criado, 2006), la estrecha relación entre alimentos y territorio (Winter, 2003; Márquez y Felicidades, 2010; Parrott et al., 2002; Delfosse, 2006; Voth, 2003; Watts et al., 2003), su poderosa dimensión simbólica (Lévi-Strauss, 1964 y 1968; Mainer, 2009; Garine, 2001; Andrich, 2004), su papel en el desarrollo de estrategias de dinamización territorial (Bustos y Haag, 2010; Champredonde, 2008; Cantero y Ruiz, 2011; Casabianca et al., 2005; Correa et al., 2006; Warren et al., 1995; Almeida Tápias, 2006; Bertozzi, 2007) y su vertiente económica (Goldberg y Davis, 1957; Bernard, 1992; Caldentey y Gómez, 1996; Feria y González, 2000; Galisteo et al., 2010; García Ordaz, 1999).

En los capítulos precedentes abordamos las interrelaciones entre alimentación, sociedad y territorio desde una perspectiva que toma como punto de partida la multidimensionalidad del hecho alimentario. Al ser uno de nuestros intereses primordiales el análisis de los procesos de construcción de la reputación territorial de las producciones agroalimentarias localizadas, nos detuvimos en los principales aspectos sobre los que se basa su especificidad territorial: las dinámicas territoriales de Isla Cristina y Castilleja de la Cuesta, los procesos de territorialización de la producción registrados en torno a la torta de aceite y los

productos del mar y la dimensión técnica asociada a las producciones agroalimentarias con reputación territorial.

En este capítulo se analizarán los aspectos de la esfera de lo social que intervienen en las dinámicas de la reputación territorial que acompaña a las producciones agroalimentarias localizadas que analiza esta investigación<sup>1</sup>. Nos centraremos en las problemáticas de los saberes locales, las culturas del trabajo y los procesos de identificación colectiva. La selección de aspectos que proponemos permite ahondar en la construcción de la reputación territorial; en los procesos de territorialización-desterritorialización-reterritorialización de la producción; en el lugar de las actividades asociadas a la producción, transformación y consumo alimentario en la construcción de las representaciones sobre un territorio determinado y en el modo en que se insertan en sus comunidades los habitantes de un territorio determinado.

A pesar de que ya nos hemos referido a los procesos de territorialización de las actividades de producción, elaboración y consumo agroalimentario que tuvieron como centro a Castilleja de la Cuesta e Isla Cristina, hemos de retomarlos porque son un punto de partida idóneo para analizar cuestiones como el desarrollo de unas culturas del trabajo asociadas a las producciones agroalimentarias localizadas, las dinámicas de los procesos de identificación colectiva y los ciclos vitales de la reputación territorial<sup>2</sup>. Es justamente la territorialización, entendiéndola como el proceso en el que unas actividades se anclan en un territorio determinado (imbuyéndose ambas de unas características singulares), lo que les otorga entidad a todos esos factores que permiten definir al hecho alimentario como un hecho social total, un hecho en el que confluyen múltiples dimensiones de la vida social.

## **2. CON HONDAS RAÍCES...**

### **2.1. CUESTIÓN DE CONOCIMIENTO**

El análisis del conjunto de saberes y prácticas involucradas en la producción, elaboración y consumo de las producciones agroalimentarias con reputación territorial tiene una importancia central en esta investigación. Esto se debe a que se trata de una de las principales fuentes de especificidad de los alimentos localizados, a que pueden condicionar los procesos de localización y deslocalización

---

<sup>1</sup> Afirmamos que la reputación territorial es dinámica porque puede acrecentarse, disminuir, desaparecer e incluso volver a construirse.

<sup>2</sup> Ya hemos planteado reiteradamente que la reputación, en tanto que se encuentra intrínsecamente ligada a las dinámicas de territorialización-desterritorialización-reterritorialización de la producción y consumo, no solamente se construye, sino que también puede disminuir o acrecentarse e incluso desaparecer y reconstruirse.



de la calidad específica asociada al territorio, a que constituyen la base sobre la que se construyen las culturas del trabajo de los actores que protagonizan los procesos productivos de dichos alimentos y a que son potentes referentes territoriales.

Tal como se ha planteado en el apartado 5 del capítulo 2, la especificidad territorial de las producciones agroalimentarias localizadas descansa sobre factores de índole humana y natural. Partiendo de las premisas que un territorio es un espacio construido socialmente, marcado culturalmente y regulado institucionalmente (López y Muchnik, 1997); que el ser humano incide sobre sus condiciones medioambientales; que los alimentos que se consumen en las sociedades humanas son el producto de unos procesos de trabajo y que las modalidades de consumo inciden en los criterios de elaboración, queda de manifiesto que los factores humanos subyacen a todos los alimentos, pudiendo ser más relevantes que los factores naturales (Muchnik, 2004:9). De hecho, los factores naturales asociados a las zonas de producción no generan necesariamente especificidad territorial, tal como lo demuestra la irrelevancia de las condiciones medioambientales en la especificidad de las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta y en la actual producción de salazones de pescado en Isla Cristina.

Puede afirmarse que la mayor fuente de especificidad de las producciones agroalimentarias con reputación territorial radica en las actividades de obtención, producción, elaboración y consumo de dichas producciones, procesos que se desarrollan a partir de un conjunto de conocimientos, valores y prácticas construido colectivamente por los miembros de una comunidad. Este conjunto, denominado *saber-hacer*<sup>3</sup>, es construido colectivamente y presenta un carácter eminentemente empírico, asumiendo la forma de un conjunto de capacidades operativas y de modalidades de interpretar el entorno, que los actores adquieren a través del ejercicio continuo del proceso de trabajo.

*...la calidad particular de un producto territorial es resultado de múltiples interacciones entre el hombre y la materia, en un medio natural dado (Muchnik, J., Biénabe E., Cerdan, C., 2005). Esas interacciones se registran a nivel de a) de la coordinación de saberes distribuidos entre los actores que componen un sistema agroalimentario (gracias a los procesos de traducción) movilizados en prácticas, b) de la interacción entre esas prácticas y los componentes materiales y c) los saberes y las materias para con el medio local (humano y medioambiental). En el caso de los alimentos territoriales, son los saberes de los consumidores los que actúan como orientadores, a través de su aprobación o rechazo, de las calidades ofrecidas por el resto de los actores. (Muchnik y Champredonde, 2010:7)*

Finalmente, plantear que el saber-hacer tiene un rol decisivo en los procesos de anclaje territorial de las producciones agroalimentarias localizadas. De hecho,

<sup>3</sup> Bouche y Bordeaux (2006:6) plantean que el saber-hacer es el "...conjunto de competencias adquiridas, incorporadas, transmitidas, que se manifiestan en el acto técnico y que suponen la movilización de numerosos conocimientos y representaciones" (Traducción propia del original en francés).

puede hacerse referencia a un anclaje de las producciones y a un anclaje de carácter paralelo que involucra a los saberes locales asociados a las mismas. Puede apreciarse esta cuestión con el caso de la elaboración de salazones de sardinas en Isla Cristina, práctica introducida en esta localidad por los fomentadores catalanes en el siglo XVII y cuyo proceso productivo llegó a sufrir modificaciones en función del destino final de las exportaciones de dicho producto.

*Los camiones que iban para Francia eran los que más interesaban, porque llevaban unos tabales más pequeños, de 6 o 7 Kg, que les llamábamos galletas. Como eran más pequeños podíamos llevar un tabal en cada brazo. Me acuerdo que había veces que tú entrabas y veía a las mujeres estibando. Eran distintos procesos y le iban poniendo distintas capas y con una regadera la iban regando, entonces, como no les daba tiempo a estabilizarse lo que era el producto, tú ibas y te chorreaba entero, mientras que las que iban para Francia eran preciosas, blancas y sin problema ninguno. Yo creo que hacían un doble proceso: la embarricaban ellos y entonces eran unos tabales estándar que tenían y entonces, una vez que escurrían, las pasaban a un sitio ya perfecto porque ya habían escurrido. Mientras que en las otras era cogerlo y llenarte entero, pincharte con las puntillas... (Ex trabajador, 60 años)*

Con el paso de los años y los cambios en las modalidades de consumo el proceso de elaboración de las sardinas saladas volvió a modificarse y las empresas se apropiaron de la tradición doméstica de pelar y desespinar las sardinas saladas, filetearlas y conservarlas en aceite de oliva. Podemos afirmar que la vinculación entre alimento y territorio no es inmutable y que da lugar a saberes empíricos que, del mismo modo en que se anclan en un territorio, se pueden desanclar...

En última instancia, el saber-hacer (junto con el medio, los productos, las personas, sus instituciones, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones) es uno de los componentes que se combinan en un territorio para dar lugar a un sistema agroalimentario localizado.

### **2.1.1. @ La Comunidad (o del saber-hacer como dominio colectivo)**

Los saberes asociados a los productos territoriales son el resultado del constante trabajo a lo largo de los años de los actores involucrados en las fases de un ciclo que se extiende desde las actividades de obtención de las materias primas, pasando por las de producción y preparación y terminando en el consumo. Su condición de conocimiento colectivo permite inscribir al saber-hacer en la dinámica de la cultura local, poniendo de manifiesto un consenso entre los actores locales, que legitima dichos conocimientos de cara al conjunto de actores que los detentan. Estos saberes colectivos no constituyen directrices exhaustivas, sino que asumen la forma de un marco orientativo. Lejos de ser un corsé, los saberes colectivos constituyen un estilo que caracteriza a una producción territorial, un marco de referencia, dentro del cual a su vez se inscriben numerosas variables para ejecutar las distintas fases del proceso productivo (que se traduce en diferentes

características de los productos finales). El conocimiento experto imprime un sello distintivo que identifica a un producto, al darle una "aire de familia".

*Aprendí aquí con las compañeras, ellas me iban diciendo. Pero yo no labro igual que ellas, yo cogí mi propia forma. Cada una labra de una manera distinta, cada una coge su forma... (Trabajadora, 32 años)*

*Todas las tortas son distintas, porque no tienen molde y porque la hacen cuatro mujeres distintas. En el caso nuestro labramos cuatro y las cuatro tenemos labrados diferentes. Cada una le da su toque. (Empresaria, 43 años)*

*Las recetas de las tortas se guardaban porque sino podía venir otro y sacar lo mismo que tú. Cada fábrica tenía su secreto y así las tortas se diferenciaban una de la otra y había gente que le gustaba más una torta que la otra. Por eso, habiendo cuatro o cinco fábricas, no se parecían los productos de una y otra. (...) Era la cochura, el horno, los productos, la harina... (Ex empresaria, 85 años)*

Este carácter de marco referencial es el que da lugar a la existencia de estilos individuales y a la introducción de la innovación (como rasgo que también distingue a los productos tradicionales).

- *Las latas tienen agujeros por abajo y les entra aire. Donde va la torta tienen tres agujeros o cinco agujeros y la torta se pone encima y entonces, al entrarle el aire por debajo, ya lo les sale tanta pompa. Eso fue invento del dueño de la fábrica*
- *¿En cualquier obrador tienen agujeritos en las latas?*
- *No. En las fábricas donde se usa levadura prensada, no le sale pompa ninguna. Salen pompas con la masa madre, porque esa masa tiene mucha fuerza. (Ex trabajador, 77 años)*

*La mojama que hacen en nuestra empresa para mí es la mejor, habiendo visto las demás y probándolas. Respeto a la competencia, pero nuestra mojama es inconfundible. No es por criticar a ninguna empresa, pero por ejemplo XXX muchas veces vende tronco por mojama. Es que tú lo ves, uno que entiende un poco de mojama se va... no sé si tú has visto la paterita de madera que se pone en el Carrefour, que pone XXX. Te vas allí, miras la mojama y la ves blanca, la ves pequeña, la ves deformada y tú ves una mojama nuestra y... También, nosotros, el empeño que se le pone... (Trabajador, 48 años)*

Una de las implicaciones más relevantes del carácter colectivo del saber-hacer es el hecho de que da lugar a un control social sobre los conocimientos locales, control que se aprecia en el consenso existente entre los actores en relación a las formas de hacer, situación a la que nos referimos al principio de este capítulo.

El carácter colectivo del saber-hacer asociado a las producciones agroalimentarias con reputación territorial plantea profundas repercusiones, en tanto que al ser éstas últimas el resultado de la aplicación de dichos conocimientos, pueden ser asumidas como patrimonio local, como recursos y como referentes territoriales (cuestiones sobre las que se profundizará en el capítulo 8).

### **2.1.2. A cada cual lo suyo (o de la distribución social del saber-hacer)**

El saber-hacer forma parte de cada fase de la cadena alimentaria; cuestión que permite plantear la existencia una constelación de conocimientos expertos distribuidos entre los actores que integran un sistema agroalimentario. Esta situación ha llevado a Laville (2000:1328) a proponer el concepto de *cognición*

*situada*, mediante el cual trata la cuestión de la distribución social de la cognición. Tomando como punto de partida dichos planteamientos, Champredonde propone una distribución de los saberes empíricos asociados a las producciones agroalimentarias localizadas, que desagrega en saber-producir, saber-preparar y saber-degustar (Champredonde, Bustos, et al., 2007; Champredonde y Schiavone, 2008:7; Champredonde, 2009; Muchnik y Champredonde, 2010:8)<sup>4</sup>.

La segmentación del saber-hacer según su relación con las fases del ciclo vital de un alimento<sup>5</sup> ayuda a comprender los procesos de localización y deslocalización y relocalización de las producciones agroalimentarias y la propia definición de la tipicidad. Esta cuestión llevó a Casabianca y Letablier (1996) a afirmar que las principales propiedades en que se basa la tipicidad son la propiedad de pertenecer a un tipo basado sobre saberes y la propiedad de ser distinguido de productos similares. Profundizando más sobre la cuestión, plantean que cada signo de especificidad de un producto localizado descansa sobre saberes distribuidos entre numerosos actores incluyendo los productores de materias primas, los transformadores, los autores de la reglamentación y los consumidores-conocedores.

La relevancia del saber-hacer asociada a cada una de las fases del proceso productivo puede apreciarse con claridad en el sector transformador del atún de Isla Cristina, que a pesar de haberse desligado de las capturas locales de atún y de las condiciones medioambientales para el secado de la mojama, mantiene su localización en dicha localidad. Esta cuestión se relaciona con singularidades en la esfera de la producción y el consumo. En el caso de la producción, no puede obviarse la potente tradición productiva, que ha generado un paralelo arraigo de los saberes relacionados con el procesamiento del atún. Respecto del consumo, plantear que en el área conformada por el Algarve portugués y la costa occidental de Huelva existe una cultura alimentaria donde los saberes relacionados con la preparación y el consumo del atún tienen una gran entidad, que se traduce en un destacado lugar en las preferencias alimentarias, generando una fuerte demanda de atún fresco, cuestión decisiva si se considera que una elevada proporción del atún no se emplea en la elaboración de salazones...

---

<sup>4</sup> Dicha distribución de los saberes debe también plantearse en relación a procesos de producción concretos, dando lugar a configuraciones particulares. Si bien no se avanzará sobre esta cuestión, podemos plantear la posibilidad de trazar *mapas cognitivos*, relacionados con la distribución social de los conocimientos que forman parte de los ciclos en los que participan las producciones agroalimentarias con reputación territorial.

<sup>5</sup> Todos los alimentos están inscriptos en ciclos vitales, que se inician en el ámbito de la producción (primaria o secundaria) y finalizan con su consumo final o bien con su caducidad (entendiendo como tal el momento a partir del cual su consumo resulta perjudicial). También puede hablarse de ciclos vitales durante los cuales los productos finales evolucionan hasta llegar a un momento de plenitud y terminar en un momento de decrepitud (un claro ejemplo en tal sentido es la evolución que sigue un vino una vez elaborado); características que han dado lugar a los sistemas de añadas, a las prácticas de añejamiento, estacionamiento, curado, afinado, etc.

***...el tema de carne aquí se sigue consumiendo. Nosotros vendemos por toda España, pero lo que es el fresco, en otras zonas no se consume. Aquí hay más hábito y se vende a diario durante todo el año. (...) Aquí vienen a diario desde primera hora de la mañana gente para distintas plazas. De aquí van para Portugal, para Huelva e incluso de Sevilla vienen algunos y se llevan las carnes para las pescaderías, que ellos después las distribuyen. Entre el salado y el fresco hay para repartir al 50%. (Industrial, 40 años)***

No puede dejar de indicarse la dificultad de las fábricas de tortas de aceite para reclutar laboradoras, trabajadoras que detentan un saber eminentemente localizado en Castilleja de la Cuesta y en las localidades de su entorno. Esta razón llevó a la firma Inés Rosales a realizar una convocatoria de personal para poder abrir una nueva línea de producción, que le permitió incorporar a finales de 2010 un total de 15 laboradoras, que en su mayoría habían trabajado en las desaparecidas fábricas de tortas de Castilleja de la Cuesta (Inés Rosales, 2010:2). A la dificultad para acceder a personal cualificado subyace la crisis del sector e incluso la progresiva mecanización en los establecimientos de mayor envergadura, que dejó de ser el principal generador de empleo femenino en Castilleja (como se verá en el apartado 2.1.3., la fábrica es el ámbito casi exclusivo donde se transmite el saber-hacer necesario para ejercer las tareas manuales que forman parte del proceso productivo de la torta de aceite). El transcurso de los años produjo entonces la paulatina reducción de los bolsones de mano de obra vacante a los que recurrían las empresas para afrontar picos de actividad como los que se registran durante las campañas de navidad y semana santa.

***Como no haya juventud en esto, se acabarán muy pronto las tortas ¿Porque cuando se jubilen esas personas, qué hacen las demás? Ellas han metido su vida en esto, pero si no hay juventud, se acabará cuando se jubilen. (Trabajadora, 30 años)***

El carácter colectivo del saber-hacer no conlleva que su distribución entre los actores que conforman un sistema agroalimentario sea homogénea. La distribución social del conocimiento entre los trabajadores del sector extractivo y del sector transformador en Isla Cristina y de las tortas de aceite en Castilleja de la Cuesta permite plantear que la construcción, reproducción y circulación de los saberes empíricos localizados está supeditada a los intereses sociales y económicos de cada grupo. En otras palabras, la naturaleza colectiva de estos conocimientos no conlleva su distribución equitativa. Esta distribución desigual plantea la existencia de una diversidad de situaciones en relación a la posesión del conocimiento, de actores que detentan niveles diferenciales de poder y prestigio (Florida, 2002a: 147).

El saber-producir alude al conjunto de conocimientos empíricos asociados a las actividades que conforman el proceso productivo. Este aspecto del saber-hacer permite a los actores controlar el desarrollo del proceso productivo y la calidad de los productos, lo cual exige no solamente el conocimiento de una serie de técnicas, sino también de modalidades específicas de percepción, un conocimiento profundo

de las materias primas, de las herramientas que le permitan utilizarlas, etc. Una de las principales consecuencias del ejercicio de este saber-producir radica en que constituye una de las principales fuentes de especificidad territorial de las producciones agroalimentarias localizadas, cuestión relacionada con la propia condición localizada de los saberes empíricos que guían los procesos productivos.

En el ámbito de la producción de las tortas de aceite la distribución social del conocimiento ha sido tradicionalmente una realidad palpable, al punto de que siempre se ha procurado que el saber asociado a la formulación y elaboración de las masas fuera un dominio exclusivo de un reducido núcleo de actores:

- *¿Usted sabe de casos de mujeres, que habiendo trabajado en su momento en obradores aquí en el pueblo, luego hagan tortas de manera casera para vender?*
- *No, nadie. Es que la mujer que está haciendo la torta no sabe hacer la masa y el hombre que está haciendo la masa no sabe hacer la torta. La torta de aceite es difícil. (...) Lleva mucho tiempo conseguir una torta con el punto exacto, porque tortas hace cualquiera, tortas hacen muchos y te las venden como tortas de aceite y no son tortas de aceite: ni llevan la textura de la torta de aceite, ni llevan el sabor, ni llevan... ¡Algo les falta! Para conseguir todo es muy difícil. De hecho, aquí mismo en el pueblo mi torta no es igual que la del otro, ni de la del otro, ni... Eso sería imposible, porque tú tienes tu manera de trabajarla, que no será la del obrador de al lado. Eso no puede ser. (Empresaria, 40 años)*
- *Las masas las hacían los profesionales, hombres que eran panaderos y se pasaron a las tortas de aceite. Los que tenían toda la química y toda la historia eran los mismos jefes. Por ejemplo, el dueño de la fábrica no; pero lo tenía la encargada. Esa señora era la que tenía que ver cómo estaban las masas. En el obrador nada más que estaban dos hombres y una mujer, que era la encargada. Cuando llegaba la masa a la mesa ella preguntaba "¿Está amasado?" "¡Espérate, le voy a dar dos vueltas más!" Para que estuviera más precisa...*
- *Entonces, la que tenía la palabra final era la encargada...*
- *Hombre, la encargada era la que tenía la receta, por ejemplo de las tortas de aceite. (Ex trabajadora, 57 años)*

Es imprescindible detenerse sobre una cuestión de vital importancia en relación al saber-producir en el ámbito de las producciones agroalimentarias con reputación territorial y es el tema de que si bien las actividades transformadoras de los productos pesqueros en Isla Cristina y la elaboración de tortas de aceite en Castilleja de la Cuesta presentan un poderoso sustrato artesano, se han introducido progresivamente procedimientos y modos de organización del proceso productivo de carácter industrial. El objetivo de estos cambios ha sido la búsqueda de una creciente homogeneización de la producción y del incremento de la productividad.

Los modos de producción industrial buscan homogeneizar la producción a través de variantes como la organización del proceso productivo, los controles sobre localidad de las materias primas, la mecanización... No puede obviarse que en el ámbito de las producciones sobre las que se centra la presente investigación, más allá de su indudable componente artesano ("*Las características específicas del artesanado residen fundamentalmente en tres elementos: (i) el saber hacer; (ii) el "estilo", la especificidad del producto (iii) el reconocimiento social de los productores.*")

(Muchnik, 2012:6), también existe una búsqueda de la homogeneidad, dentro de lo que es posible, por lo que también es frecuente la adopción de esquemas de organización del proceso productivo basadas en el trabajo en serie, en el progresivo aumento de la tecnologización, en los cambios de los mecanismos de transmisión del conocimiento, en el control de las materias primas...

En los capítulos anteriores se han tratado detenidamente el impacto generado por la progresiva mecanización y automatización de la producción de las tortas de aceite (en algunos establecimientos las únicas operaciones que han mantenido su relación con los saberes-empíricos son el labrado y el liado). En el caso de la elaboración de mojama los saberes empíricos relacionados con la producción han sufrido un impacto más reducido, centrándose fundamentalmente en el desarrollo de las tareas de secado del producto.

A consecuencia de este progresivo cambio se plantean cuestiones directamente relacionadas con el saber-producir como la desaparición de determinados saberes tradicionales y la creciente inclusión de saberes codificados de orden científico-técnico. Cabe preguntarse también si el cambio en el peso del saber-producir respecto de las producciones agroalimentarias con reputación territorial habrá de incidir sobre el modo en que éstas pueden ser percibidas por los consumidores.

El trabajo artesano presupone un profundo dominio de una técnica de producción y el contacto íntimo con las materias primas que caracterizan el tipo de habilidad adquirida a través de la acción. En las actividades de producción que se abordan en la presente investigación, el profundo conocimiento que tienen los actores de las materias primas se aprecia constantemente, tal como lo demuestra el exhaustivo conocimiento empírico de la anatomía del atún que poseen los ronqueadores.

***Para ronquear no hay que hacer tanta fuerza. Tú haces fuerza al principio, cuando estás aprendiendo, porque pegas los cortes mal, y al pegar el corte mal por el espinazo lo que hace el cuchillo es que en vez de ir por el sitio va pegando en la espina y haces fuerza y el cuchillo no se mueve porque va pegando en la espina. Una vez que tú le coges los cortes, tú no haces fuerza para nada, va sobre la marcha. Pero no hay que hacer fuerza, el atún va solo. Ahora sí, al principio sí, porque al principio te revienta, porque no sabes como son los cortes, se te queda con el cuchillo enganchedo y si tú sigues con la mata mata de que el cuchillo debe ir por ahí... Y si uno sabe, porque a uno que sabe a lo mejor el cuchillo se le puede enganchar, pero mira así, rectifica y ¡Pum! Corta del tirón.***  
(Trabajador, 37 años)

Al mismo tiempo, los conocimientos subyacentes a esa habilidad característica pertenecen a una tradición, transmitida mediante el lenguaje y la práctica (Rowley, 1997) que, al ser incorporada, caracteriza lo que es conocido como "maestría". De acuerdo con la definición propuesta por Fischer (2010), se entiende por maestría *"...el dominio de un campo de saberes y prácticas relativamente definido en cuanto a naturaleza y estructura conceptual, o sea un campo disciplinado por la propia*

estructura del saber y con ritos de pasaje que garantizan su permanencia o renovación". En este sentido, Fischer define a los maestros artesanos como:

***Individuos que detentan gran experiencia y conocimiento de los saberes y prácticas tradicionales. Estos desarrollan actividades que poseen gran relevancia para la cultura popular y que pueden ser entendidas como matriz para varias manifestaciones culturales. Es atribuida la condición de maestro a aquel que posee los conocimientos y las técnicas necesarias para la producción, preservación y transferencia de las artes y oficios enraizados en la cotidianeidad de su comunidad, siendo reconocido en el lugar donde viven y por otros sectores culturales. (Fischer, 2010:10)<sup>6</sup>***

Es preciso incidir sobre la importancia de incluir en el ámbito de la distribución social del conocimiento los saberes asociados a las actividades de elaboración y consumo alimentario. Su consideración permite dar cuenta de la amplitud del hecho alimentario y de las dinámicas que genera. En tanto que la presente investigación tiene entre sus objetivos analizar la construcción social de la calidad específica asociada al territorio y de la reputación territorial, es ineludible la inclusión en el análisis de la figura del consumidor, ya que no puede omitirse que la población local interviene en la definición de la especificidad, al seleccionar alimentos afines a sus preferencias y conformando una cultura alimentaria específica donde se inscriben dichos productos. Solamente de este modo es posible comprender acabadamente la inscripción cultural de las producciones agroalimentarias localizadas.

La inclusión del saber-elaborar y del saber-consumir en relación a la distribución social del conocimiento permite ahondar en los mecanismos de formación del valor de uso de los alimentos por parte de los consumidores y a la conformación de unas determinadas culturas alimentarias. En el caso de Isla Cristina estos saberes se inscriben en una cultura alimentaria donde el consumo de productos pesqueros ocupa un lugar central. Se trata de saberes que constituyen claros referentes territoriales y que refuerzan la reputación territorial de los productos de la mar y de la cocina isleña y que intervienen en los procesos de identificación colectiva.

***Isla Cristina siempre ha estado enfocada al mar, siempre ha mirado al mar y todo lo que es la cocina del pueblo está basado en los productos del mar. Tanto es así que yo creo que está tan ligado el mar a Isla Cristina que hay platos únicos que se identifican con Isla Cristina. Tú vas a nombrar un pellejito de atún en España y te dicen, "esto nada más que se come en isla Cristina". Está relacionado, identifica a la zona. Tú ves una paella y te vas a Valencia, pero ves un pellejito de atún y te vienes a Isla Cristina ¿Por qué? Porque Isla Cristina es un pueblo que ha nacido al amparo de las sardinas y de los atunes, y esto forma parte de la cultura gastronómica del pueblo. (Restaurador, 58 años)***

Conscientes de la relación entre saberes locales y reputación territorial, diversos actores sociales, económicos y políticos locales organizan eventos gastronómicos para promocionar las producciones agroalimentarias locales y el turismo. Dichos eventos constituyen un relevante instrumento de patrimonialización de alimentos y platos locales, cuestión que se tratará detenidamente en el capítulo 8.

<sup>6</sup> Traducción propia del original en portugués.



*...la semana del atún está bien porque tienes la cocina del atún, pero viene acompañado de unas conferencias y eso sí que es interesante porque abres el mundo a la gente y le enseñas: primero lo que es la materia prima que es el atún, después le enseñas a comer el atún... Si la feria de la gamba la hicieran igual estaría muy bien, porque tú lo que haces divulgativamente es que la gente lo conozca, pero acompáñalo con eventos, con cualquier otro tipo de cultura, que a la gente le enseñen lo que es una gamba, como desova, como se recoge... Todo esto a la gente la forma, le hace una cultura y los enseña a comer gambas y a conocer el modo de vida de la gamba, que es lo que se pretende... Es que una cosa es lo folklórico, que todo el mundo se líe a comer gambas y después a salir corriendo y otra cosa es que tú los centres y les digas "Párate aquí" Y les expliques que esto es por esto, esto es por lo otro... Y entonces tú formas a la gente. Hay que matizar, tú no puedes hacer un evento para que la gente te empuje porque parece que nunca hubiera visto una gamba, tiene que ser un evento para que la gente vaya y conozca el producto. (Restaurador, 55 años)*

El *saber-preparar* se refiere tanto a la elaboración culinaria de los alimentos como a la manera de adaptarlos o a las asociaciones que favorecen dentro del marco de una cultura alimentaria. El conocimiento de las características del producto, las competencias en la preparación y en la utilización, la conexión con momentos y valores culturales compartidos, son algunos de los elementos que forman el marco del consumo local. La originalidad de una serie de estos productos exige una información precisa de los métodos de elaboración. En el caso de los productos agroalimentarios con valor territorial el consumo es un fenómeno que pasa por una gran familiaridad entre el consumidor y el producto.

*Normalmente toda la gente de Isla Cristina sabe arreglar el pescado, ha ido a mariscar o a coger lenguaditos a la marisma, han cogido sus almejas, sus coquinas, sus longuerones o lo que fuera y después lo han cocinado. O han comprado en plaza de abastos y después, como conocen la materia prima y conocen la forma de tratarlo, lo preparan, lo avían y después se lo comen. Este conocimiento te lo da el hecho de que tú estás trabajando todos los días con esta materia prima. Tú a lo mejor el primer día que te traen un pescado desconoces como es, como cuidarlo, como tratarlo, como prepararlo, pero es un flujo continuo. Isla Cristina es un flujo continuo de pesca y entonces al final terminas por conocer el producto y por tratarlo y por mimarlo y por hacerlo de mil maneras diferentes. (Restaurador, 55 años)*

Plantear en tal sentido que los actores involucrados en las actividades de producción, preparación y comercialización de las producciones agroalimentarias localizadas devienen en prescriptores de opinión, situación relacionada con su contacto cotidiano con las materias primas:

*Sobre todo el tema del atún me pregunta la gente: qué parte está mejor, qué parte es más barata, qué parte es más cara, qué parte es más jugosa, qué parte tiene menos grasa... Siempre, siempre... (Pescadero, 38 años)*

*Muchas veces me preguntan cómo se hace una barriga, qué parte del atún está más jugosa, para hacer con tomate, para hacer a plancha... (Ronqueador, 25 años)*

*Me preguntan bastante, hay gente que te viene a pedir consejos, me preguntan "¿Cómo hago esto?" "Mira, he comprado este pescado y no sé cómo ponerlo ¿Cómo te parece que lo haga?". Entonces, tú en la medida que puedes, lo que haces es orientarla y ayudarla a preparar esa materia prima que tienen en casa. Sobre todo cuando es navidad, cuando hay que preparar un plato especial, cuando tienen algún tipo de duda vienen. Yo le tengo una gratitud muy grande al pueblo de Isla Cristina porque vienen y me preguntan "¿Cómo hago?" "¿Cómo no hago?" ¿Te parece bien que le ponga esto...?" Eso es importante. Vienen mucho a pedir consejo. Tú los vas orientando y después cada uno es libre de hacer lo que quiera. (Restaurador, 58 años)*

Tampoco puede dejar de indicarse que los saberes son dinámicos y que se van reconfigurando constantemente. Al tratar la cuestión de los nuevos modelos alimentarios hemos hecho planteado que una de sus características es la enajenación de los saberes alimentarios, de cómo determinados conocimientos relacionados con la evaluación y elaboración de los productos alimentarios han sido objeto de apropiación por parte de la industria alimentaria:

- *Un señor del pueblo, que jamás trabajo en la mar ni en las fábricas, compró unas sardinas embarricás, las endulzó con un poco de agua (no demasiado), las peló, les quitó la raspa y después separó los filetes y los guardó en aceite, haciendo lo que ahora mismo se hace de manera industrial. Yo me quedé mirándolo y pensé en que era difícil que esto lo haya inventado este hombre.*
- *Esto es el pueblo que lo ha hecho*
- *Entonces me quedo pensando en como, a los años, la gran industria coge esta tradición, cuando en esta época para la gente a lo mejor es un engorro comerse una sardina...*
- *No solamente es un engorro, sino que no saben tampoco, porque personas como este señor ya no están. Entonces, la gente nueva ya no conoce esta técnica de coger una sardina, quitarle las escamas y hacerla filetes... La gente lo que quiere hoy día es comodidad, es coger y abrir... ¿Por qué? Porque no tiene tiempo, porque desconoce... Entonces lo que quiere es abrir el paquetito y comérselo. Y eso lo hacen las grandes empresas, creo yo, por facilitarle la labor a las personas... (Pescadero, 38 años)*

El *saber-degustar* posee una gran importancia, ya que entraña los conocimientos necesarios para apreciar y reconocer una producción alimentaria. De hecho, la gastronomía postula la necesidad de un acercamiento al alimento de carácter razonado (Brillat-Savarin, 1825; Le Breton, 2006; Petrini, 2005; Barzanò y Fossi, 2008); al igual que lo hace la disciplina del análisis sensorial, a la que nos referimos en el apartado 2.5.1 del capítulo 2. El *saber-degustar* se define en función de la capacidad del consumidor para reconocer críticamente el producto. El campo de la apreciación es sumamente complejo, ya que atañe a los criterios de valoración y reconocimiento, que a su vez están ligados a las culturas gastronómicas locales.

La idea de *saber-degustar* alude a la existencia de consumidores críticos (aclarar que por medio de esta idea no pretendemos ser arbitrarios, ni mucho menos plantear la existencia de buenos y malos consumidores). La idea de consumo crítico coincide con la de consumo responsable, que aboga por la adecuación de los hábitos de consumo ajustándolos a las necesidades reales y optando en el mercado por opciones que favorezcan la conservación del medio ambiente y la igualdad social (Montagut y Vivas, 2007 y 2009). Siguiendo a Petrini (2005), puede afirmarse que el consumidor crítico demanda calidad y termina deviniendo en "co-productor", porque de su exigencia depende la calidad del producto final<sup>7</sup>.

<sup>7</sup> Por medio de este concepto se retoma una cuestión esbozada en el apartado 1.3 del capítulo 1: la del consumo como manera de posicionarse, constituyéndolo en un acto político. Para ampliar sobre esta cuestión se recomienda la lectura de Sánchez (2010) y de Petrini (2005 y 2006).

El saber-degustar, el desarrollo de estas competencias por parte del consumidor, interviene de manera clara en la definición de la calidad...

*Hay mucha gente que no conoce lo que es una mojama como otras personas, que no entienden... Pero el que se come una mojama, lo que se meten en la boca, la gente sabe lo que le gusta y lo que no le gusta. Yo le tengo más miedo al que no entiende, porque el que no entiende come una mojama y si no le gusta dice "a mí esto no me gusta, yo esto lo probé una vez y a mí no me gusta" y ese no repite. El que entiende y se come una mojama que no le gusta dice, "esa mojama no sirve", entonces ese cliente tú no lo pierdes del todo. Hay que tratar de coger al que no sabe con un producto que le guste y que ese repita. El que entiende, come una mojama que no está como Dios manda y sigue comiendo mojama porque sabe lo que es, pero esa parte que no sabe muy bien la mojama, que la prueba y no le gusta, ese ya no lo captas tú. Como estoy en el tema, cuando voy a un supermercado, a una gran superficie, me fijo mucho en el tema ese; miro a ver qué es lo que hay por aquí de la competencia, voy mirando porque me gusta ver, y hay cosas que no le hacen ningún bien al sector, porque ves mojama que no es mojama. Eso no es mojama y le ponen "Calidad Extra". Son productos que no sirven para nada y en ese caso, el que compra una vez, no vuelve a pasar ni por las estanterías. (Empresario, 40 años)*

Los conocimientos implicados en la elaboración y el consumo de los alimentos con reputación territorial se constituyen en saberes colectivos con un lugar central en la cultura gastronómica local. Esto se debe a que rigen buena parte de los criterios de elaboración culinaria y de reconocimiento y valoración de producciones alimentarias y platos a través del análisis de sus distintos atributos.

- *Yo, cuando me llevo una mojama, tengo que probar unas cuantas y me tiene que gustar. A mí me gusta la mojama intermedia, no me gusta la mojama muy seca ni muy engrasá, me gusta una mojama media. Y me gusta una mojama suave, no quiero una mojama muy salá. Yo soy un poquillo delicado con la mojama. De hecho, no me suelo llevar mucha mojama, en ocasiones me la llevo, pero soy muy raro para eso*
- *¿Y el color manda de alguna manera?*
- *Si que manda, la vista manda mucho. Aunque, sinceramente, el sabor es lo que me importa. Me importa también que no tenga los filos duros, que la mojama esté blandita, pero el color no me importa mucho, es lo de menos. El sabor es lo que me importa. (Trabajador, 41 años)*

*...nosotros ponemos "Consumir preferentemente antes de 5 años" y nosotros tenemos conservas de más de 30 años que siguen ahí... Para conservarlas hay que buscar un lugar con temperatura constante, porque lo que se deteriora es los envases por los cambios de temperatura, porque la protección que tienen llega a deteriorarse por la humedad, se salen los poros, se oxida y entonces... Una lata si está deteriorada es porque se le abrió un poro y entonces el olor cantarí o sino al abrirla. (Industrial, 46 años)*

- *Existen fábricas de tortas de aquí en Écija, en Osuna...*
- *Pero no tienen, no son las tortas...*
- *¿En que se diferencian las tortas de Castilleja de las que se hacen en otras partes?*
- *Tela, tela, tela. Yo he probado todas las tortas de aceite que hay, de Écija, de Morón creo que también compré, de XXX, que es la que medio, medio, medio se parece un poco, pero que va, no tiene el gusto ese.*
- *¿Y tú por qué crees que es? Porque algo tiene que haber...*
- *Estas tortas llevaban mucho ajolí, mucha matalahúga y a esas tortas no se les nota el sabor ni a ajolí ni a matalahúga. (Ex trabajadora, 45 años)*

Los testimonios citados ponen de relieve la figura del consumidor cualificado, entendiendo como tal al que conoce en profundidad el producto en lo atinente a aspectos como sus características sensoriales, el modo en que evolucionan sus propiedades a lo largo del tiempo y los principales aspectos de su proceso de

producción. Se trata de elementos de juicio que le aportan al consumidor elementos para reducir la subjetividad intrínseca al acto de evaluar y comparar productos (sin negar con todo esto la fuerte carga de subjetividad que entraña todo ejercicio de valoración)<sup>8</sup>. Los conocimientos y el accionar del consumidor cualificado han de situarse en el contexto de su propia cultura gastronómica, que le aporta parámetros de referencia como las preferencias y aversiones alimentarias, la carga valorativa asignada a los distintos alimentos, sus posibilidades gastronómicas, los momentos señalados de consumo, sus experiencias previas, etc.

### **2.1.3. Enseñar y aprender a hacer (o de los mecanismos de transmisión del saber-hacer)**

Uno de los rasgos más singulares del campo de los conocimientos empíricos vinculados a las producciones agroalimentarias con reputación territorial es el de los mecanismos mediante los que se realiza su transmisión. Hemos planteado en los apartados anteriores la existencia de unos saberes socialmente distribuidos, lo cual conlleva un obvio correlato en el ámbito de sus mecanismos de transmisión, tal como lo plantea elocuentemente el antropólogo Pablo Palenzuela:

*Al igual que las relaciones sociales de producción se reflejan en el reparto asimétrico de las partes, la transmisión de saberes técnicos también sigue procesos diferenciados (Palenzuela, 2014:79-80)*

La relevancia de dichos mecanismos está asociada a cuestiones como la dinámica de los conocimientos tradicionales (en tanto que dichos conocimientos constituyen una fuente de especificidad de primer orden de las producciones territoriales), a los procesos de territorialización-desterritorialización-reterritorialización de la producción, a la configuración de unas determinadas culturas del trabajo e incluso al propio acervo cultural de las comunidades...

Los mecanismos de transmisión del saber-hacer están relacionados con la naturaleza no codificada de estos conocimientos. En tal sentido, Dormer (1994) plantea que el conocimiento asociado a las artesanías no es fácilmente describible a través del lenguaje y, en muchos casos, se resiste a una transcripción completa. Escribir, hablar o pensar en la naturaleza de una acción no son la misma cosa que la acción en si misma. Es más: ni siquiera aportan demasiadas pistas sobre como son las sensaciones de actuar de saber actuar por si mismo y lo que esa acción viene a expresar respecto de los procesos culturales que forjaron la técnica de la producción artesanal. Esto demuestra la dificultad que conlleva la transmisión del saber-producir asociado a los productos artesanos mediante libros o registros audiovisuales, siendo más efectiva cuando se realiza a través del cara a cara con un

<sup>8</sup> Para ampliar sobre esta cuestión, se recomienda la lectura del apartado 8.1 del capítulo 2, donde se profundiza en la temática del análisis sensorial.

práctico habilidoso y mediante la inmersión en la cultura del grupo donde se originó la práctica artesanal. Así, si bien el ejercicio continuo de unas operaciones determinadas tiene un lugar central en el aprendizaje del saber-producir, también hay un espacio para las explicaciones de los procesos, de forma verbal o visual:

- *¿Cuando tú entras a trabajar, qué es lo primero que te ponen a hacer?*
- *Lo primero... me enseñaron bien a ronquear, a cortar el pescao.*
- *¿Y esto cómo te lo enseñaron?*
- *De hecho, practicando. Me dieron el tablero, el pescado, el cuchillo y me dijeron por donde venían los cortes. Se puso un compañero al lado, en la misma posición y me fueron diciendo por donde iban los cortes y ya está. Y a base de práctica...*
- *¿Rompiste mucho atún al principio?*
- *La verdad que no rompí mucho atún, le cogí el tranquillo más o menos bien. Lo que pasa es que bien entre comillas, porque llegar a la perfección, a lo que hoy hacemos, es muy difícil. Hay que cortar mucho, mucho atún. Muchísimo atún hay que cortar para pegar los cortes exactamente para que tú dejes el sangacho a cada lado del lomo perfecto. (Trabajador, 43 años)*

*...el jefe nos ponía a todos en la mesa... "venga, todos a la mesa y vamos a aprender a sacar pellejos y a quitar sangacho, es lo primero que vais a hacer". Yo empecé a quitar pellejos y a quitar sangachos y a poco, a poco, a poco... Al otro día, terminábamos de ronquear ¡Y a la mesa! y quitábamos pellejos, así una semana. Al que hacía dos semanas, por ejemplo, le decía "venga, ahora tienes que aprender a quitar la filosa, y así, así, así, cuando llevabas tres o cuatro meses, pues ya más o menos llegaste al proceso de la mojama, de hacer la mojama. Evidentemente la mojama no me salía bien, me salía con muchas vetas, no me salía el corte fino, pero poco a poco, poco a poco... Ahí estoy, en la mesa. (Trabajador, 38 años)*

Plantear que determinados aspectos del conocimiento empírico, que pueden ser definidos como "secretos de fabricación" o "habilidades" (Arbousse-Bastide et al., 2007), no son necesariamente transmitidos. Es aquí donde aparece el componente autodidacta del aprendizaje del saber-hacer, en tanto que el artesano posee conocimientos individuales que adquiere mediante la práctica y la experiencia; se trata de descubrimientos que constituyen el sello personal del experto. Quien detenta el saber-hacer puede decidir enseñar su habilidad, pero la transmisión es electiva. Estamos ante elementos que pueden devenir en fuente de prestigio y reconocimiento y que tienen la capacidad de reforzar el poder<sup>9</sup> de quien lo detenta:

- *Cuando yo empecé con el tema del salao, ahí trabajaba un hombre que se dedicaba directamente a eso, a salar, pero no llevaba muy bien el tema ese. La mojama salía salada... no les gustaba como trabajaba ese hombre y entonces pasé yo a salar.*
- *¿Sin que ante nadie te enseñara nada?*
- *No, yo lo vivía eso día a día. Cuando ese hombre estaba ahí, yo lo veía todos los días lo que hacía. Además, yo me encargaba en parte muchas veces de su trabajo (...) En general, tú te vas quedando con los tiempos de salado, con los tiempos de endulzado. Entonces a veces lo ves y te das cuenta de que no va bien, por qué este hombre está quitando esto a tal hora, o le está dando tanta agua... Te vas dando cuenta y vas corrigiendo. De hecho hasta ahora me he llevado ahí, será porque no lo estaré haciendo muy mal. (Trabajador, 35 años)*

Situaciones similares forman parte del aprendizaje del labrado, que parece ser un viaje de descubrimiento que la labradora emprende casi en solitario...

<sup>9</sup> Entendiendo como poder la capacidad de dominar zonas de incertidumbre (Crozier y Friedberg, 1977), tema sobre el que se profundizará en el capítulo 8.

*Yo aprendí con las demás. Yo entré en las latas; estuve una semana, me mandó al horno de leña, a cocer con el hombre que estaba allí, a cocer los bizcochos, las bizcochadas... Cuando el otro horno no daba abasto, que había la mujeres produciendo aceite y almendra, el otro horno no daba abasto, y las latas hacían falta, pasaba al otro horno también. Estuve allí un mes, me metieron en el obrador a enseñarme las madalenas, los bizcochos... Allí me enseñaron entre el hombre del obrador y la encargada. En lo otro te tenías que fijar y hacer. Hay quien te dice: coge esto y tienes que hacer esto y así, ahora te fijabas en las demás e ibas haciendo tú. Hombre, tú no ibas a ir a la velocidad de las demás siendo nueva.*

*Después me iba del obrador a los suelos. Y ahora, en los ratos que no había suelos que quitar, tortas que quitar de las latas, cogía, me iba a la mesa, me cogía bolas de masa y me ponía a practicar sola.*

*Después de comer yo llegaba más temprano y antes de empezar mi hora de trabajar me ponía a practicar el labrado y ya ella (la encargada), cuando veía que... "A ver, a ver (me decía), cómo las haces, a ver, a ver..." Y te ponía, hoy a lo mejor media hora, así con todas las que empezaban. Media hora a labrar. Te ponía aparte; ellas están aquí y tú te ponías a lo último. Terminabas, le llenabas la lata, "cuando la tengas llena me llamas". Así a lo primero, ya cuando te ponía más de media hora, te ponía casi que fueras como las trabajadoras. No al mismo ritmo, pero te tenías que ir tú aligerando. Y así, cada vez más tiempo, cada vez más tiempo, hasta que ya te hacías labradora. (Ex trabajadora, 45 años)*

En la construcción del saber-hacer no puede omitirse la importancia del aprendizaje perceptivo, donde los sentidos intervienen activamente como receptores de información. El aprendizaje perceptivo permite, a través de la experiencia repetida con estímulos complejos, adquirir destrezas discriminativas que permiten distinguir finamente estímulos que inicialmente parecen muy similares. Estas habilidades permiten evaluar el comportamiento de las materias primas, practicar estimaciones, definir la duración de las distintas etapas del proceso productivo...

- *Antes, cuando la divisora era manual, la divisora tenía una palanca y cada vez que se le daba salían 36 bolas. (...)*
- *¿Y antes de que existiera la fraccionadora cómo se hacía?*
- *¡A puñao! A pellizco, un pellizco... Cogía la masa del lebrillo, cogía un pellizco y salían todas iguales.*
- *¿La que labraba era la que cogía el pellizco o lo hacía otra persona?*
- *La que labraba cogía el pellizco de masa ¡Y salían todas iguales! No variaba ni una, todas iguales. (Ex trabajador, 77 años)*
- *...hay diferencia entre la mojama engrasada y la seca: la mojama engrasada no tiene que estar dura para quitarla*
- *¿Y entonces cómo te das cuenta de que una mojama engrasada tiene que salir?*
- *Tiene un toque de espesor, digamos, no sé como explicártelo... (Trabajador, 35 años)*

En los casos de las producciones agroalimentarias con reputación territorial abordadas en esta investigación el espacio casi exclusivo de transmisión del conocimiento es el establecimiento productivo, ya que ni la elaboración de salazones de atún ni la de tortas de aceite son actividades realizadas en el entorno doméstico. El anclaje espacial e histórico de estas actividades generó un paralelo anclaje del saber-hacer asociado a las mismas, que trascendió el campo de la producción propiamente dicha para constituirse también en un referente territorial, que ocupa un lugar destacado en el ámbito de las identificaciones colectivas.

## 2.2. CUESTIÓN DE TRABAJO

En los capítulos anteriores hemos analizado como a través del trabajo los seres humanos producen sus alimentos, imprimiéndoles unas características específicas. Pero la cosa va más allá, ya que a través del trabajo también se producen las personas, sus mentalidades, sus modos de formar parte de la comunidad e incluso los territorios que habitan. La relevancia del trabajo es absoluta, ya que con el trabajo hacemos, pero el trabajo nos hace... Reflexionando sobre la centralidad del trabajo en las sociedades humanas, Palenzuela (1995:3) plantea que ésta no se basa únicamente en la universalidad de la actividad productora de bienes y servicios para la subsistencia material, sino también en la eficacia que, a efectos de la reproducción social, cobra el conjunto de construcciones ideáticas que sobre el trabajo han forjado las más diversas tradiciones ideológicas.

La capacidad del mundo del trabajo de reproducir material e ideológicamente la sociedad ha llevado a las ciencias sociales a proponer el concepto de "culturas del trabajo". Podemos pensar que una cultura del trabajo ha tomado cuerpo cuando un colectivo de trabajadores internaliza su trabajo hasta hacerlo formar parte de su ser, más allá del propio espacio de trabajo, cuando todos esos valores y modos de ver el mundo que construye a través de su participación en el ámbito del trabajo se hacen uno con el trabajador y lo definen no sólo como persona, sino también como habitante (¿Como componente?) de un territorio. Desde ese momento, la fábrica, el taller, el tajo o el barco se vuelven parte de él y se expresan en cada aspecto de su vida... Esto es lo que ha logrado hacer de Castilleja el pueblo de las torteras y de Isla el de los marineros...

*Las tortas nuestras... porque yo me considero todavía de la fábrica, se exportan al extranjero también. Nosotros tenemos un chico de exportación... ¡Es que yo me considero...! Y él viaja bastante a Nueva York y al extranjero para las ferias... (Ex trabajadora, 67 años)*

Más rigurosamente, el antropólogo Pablo Palenzuela define las culturas del trabajo como un:

*...conjunto de conocimientos teórico-prácticos, comportamientos, percepciones, actitudes y valores que los individuos adquieren y construyen a partir de su inserción en los procesos de trabajo y/o de la interiorización de la ideología sobre el trabajo, todo lo cual modela su interacción social más allá de su práctica laboral concreta y orienta su específica cosmovisión como miembros de un colectivo determinado. (Palenzuela Chamorro, 1995:13)*

Las culturas del trabajo intervienen en la formación de visiones del mundo específicas y distintivas que trascienden la dimensión laboral, en tanto que condicionan, influyen e impregnan los ámbitos de la vida social y de las representaciones ideáticas de estos: desde las opciones o estrategias matrimoniales

hasta la forma de representarse el mundo, de vivir la cotidianidad o el tiempo de fiesta, de asumir unos determinados valores sociales... (Moreno, 1997:20)<sup>10</sup>.

*Hace ya cuatro años que no trabajo en la pesca, ahora estoy como mercante, pero cada vez que vengo al pueblo me voy al muelle, voy a los bares de por allí y charlo con la gente. Me gusta saber lo que se está moviendo. Yo siempre digo que soy pescador, que ahora trabajo como mercante por circunstancias. La mayoría de la gente que se jubila sigue volviendo al muelle, sólo un diez por ciento no vuelve más, se compra una parcelita, se mete a sembrar papas y no quiere saber más nada del agua. (Ex patrón de pesca, 47 años)*

*Cuando los sobrinos de Inés Rosales se fueron al servicio, entonces entró mi padre allí a trabajar. Fíjese que después nació un hermano mío y antiguamente no era como hoy, que saben tanto las niñas, y mi padre (me) decía: "el niño me lo he encontrado en un cajón de tortas". (Ex trabajadora, 77 años)*

El empleo del concepto de cultura del trabajo en esta investigación permite apreciar que las actividades de producción alimentaria trascienden la esfera laboral e intervienen en los procesos de identificación colectiva, en la conformación de las culturas alimentarias e incluso en la construcción de la reputación territorial de los alimentos locales... Así lo plantean elocuentemente desde la Sociedad de Amigos del Atún de Isla Cristina:

*Queremos la cocina marinera que es la que se hacía y se hace en los barcos de bajura o la que sus tripulantes practican ya en tierra. Una cocina en origen de hombres y para hombres, que nuestra Sociedad Gastronómica vuelve a reproducir en tabernas marineras guisada por manos marineras. Esta Sociedad suele degustar las partes menos nobles del Atún Rojo, como Pellejitos, Buches, Espinetas, Orejas, Galetes, Tripas, Corazones, Faceras etc....pero no por ello son las peores, ni son de segunda, sino que son las más delicadas y deliciosas de este animal. El pescado se nos muestra jugoso, con todo su sabor y con su propio aroma. El Atún de Tronco, los Solomillos, los Descargados, los Descargamentos, Los Platos, los Morrillos, los Mormos, los Contramormos, los Tarantelos, etc...., es decir, las partes nobles, las come cualquiera, luego son bocado de la burguesía. Nosotros buscamos el sabor marinero auténtico, nacido de quienes mejor conocen la mar. Platos sencillos y honrados, en los que las cosas parecen, saben y tienen la textura de, justamente, lo que son. Una cocina sabrosísima, comida de rancho, recetas nacidas de la necesidad, del aprovechamiento de lo inaprovechable... (<http://www.amigosdelatun.com/gastronomia.htm>)*

Resulta reveladora la observación directa del momento de mayor actividad en los muelles de Isla Cristina, que es cuando se produce la descarga de capturas de los barcos pesqueros y su subasta en la Lonja. Durante los meses de verano estos acontecimientos atraen al puerto a un importante número de turistas, que desean presenciar estos procesos de trabajo. Podemos afirmar que la observación de los procesos de trabajo por parte del visitante refuerza las imágenes que asocian a Isla Cristina con los productos pesqueros, fortaleciendo así su reputación territorial.

*Aquí (la industria del atún) significa una tradición, siempre se ha visto a Isla Cristina, a pesar de que no sea realmente el atún de aquí, que se trae de arriba, pero por la historia de alguna manera se le hace creer a la gente que el atún se pesca aquí. La gente ve el puerto, ve los barcos y muchas veces está la puerta abierta y nos ve arrastrando el atún para adentro (de la fábrica) o moviéndolos y la gente se cree que*

<sup>10</sup> Nos interesa subrayar (...) dos rasgos estructurales de las culturas del trabajo: a) Su configuración cambiante en la que intervienen procesos técnicos e ideológicos que modifican su estructura y su significación y b) Su capacidad para desbordar los ámbitos espaciales y temporales estrictos del trabajo y permea los diferentes espacios de la vida social. Es decir, nos interesa tanto la evolución como la territorialización de las culturas del trabajo. (Palenzuela, 2014: 70)



*son pescados de aquí de los barcos. Y la gente se queda alucinando. Y de hecho vienen de vacaciones de Madrid, o de Galicia, o de donde sea y se van y se quedan con que este pueblo es un pueblo de pesca de atún. (Trabajador, 24 años)*

Cuando unas determinadas culturas del trabajo alcanzan, en un ámbito territorial concreto, una considerable extensión entre la población y/o una gran profundidad temporal, se verifica su funcionalidad como marcador de la identificación local Palenzuela (2005). En estos casos, la identidad socio-profesional que comparte una buena parte de los individuos se extiende, en los discursos de identificación, al conjunto de la población, convirtiéndose de hecho en un referente de ciertas poblaciones. Todo esto permite plantear que *"Las culturas del trabajo son realidades dinámicas, que se construyen, cristalizan y modifican a través de un proceso histórico / temporal. El estudio diacrónico de los comportamientos sociales, actitudes y valores de un colectivo nos mostrará las diferentes fases o adecuaciones por las que su cultura del trabajo ha transitado."* (Palenzuela, 1995:14)

### **2.2.1. ¡Somos nosotros! (o de la conciencia de grupo)**

La adopción de una visión del mundo y de una serie de valores comunes, relacionados con el compartir una cultura del trabajo, es una cuestión que se aprecia rápidamente al analizar los procesos de identificación mediante los cuales los trabajadores logran sentirse como miembros de un colectivo diferenciado en función de unas características específicas.

Hemos podido corroborar la existencia de dicho sentimiento por parte de este colectivo. Uno de los indicadores más evidentes de la autoconciencia de grupo es la existencia de un manifiesto orgullo profesional, relacionado con el ejercicio de las fases artesanas del proceso productivo.

*También es muy bonito ver liar las tortas a mano, que ahora todas las meten en esa máquina que les da el calor y las cierra. Las liadoras las liaban todo a mano, todo era a mano y todo era más perfeccionado. Y eso no lo hace cualquiera, para eso hay que aprender, hay que practicar... (Ex trabajadora, 80 años)*

*Nuestro trabajo es una artesanía, porque de hecho, no lo hace ninguna máquina, lo hace la propia mano, tu propio pulso. Entonces es totalmente artesanía. Si utilizáramos una sierra mecánica alguien podría decir "esto sale recto totalmente, porque con la máquina lo corta perfectamente". En la agricultura, para recolectar los melones, ya se usa un aparato para saber si están bien, pero nosotros no usamos nada. De vez en cuando viene una persona a controlar el agua, el cloro del agua, pero aparte de eso...*

*Lo artesano se va perdiendo cada vez más, hay más avances, más maquinarias... y es normal. Las empresas optan por maquinarias rápidas, por menos personal. (Trabajador, 35 años)*

El estar consustanciado con un trabajo, el manifestar orgullo por las tareas realizadas es una forma de autoidentificación y una muestra de los valores en que se sustentan las culturas del trabajo. En estos términos refiere una de nuestras informantes la elaboración de las tortas especiales:

*Las (tortas) especiales se estiraban con un rulo. Se ponían como en un mostrador, echabas el golpe de masa y ahora se ponían a estirla con un rulo. Ahora, para hacerla redondita, esa de chocolate, ajolí, coco y polvorón, con un molde la hacías. Y la de bizcochada igual, con un molde.*

*Ahora después, había que pintarlas. Ajolí no había que pintarlas, ajolí se le echaba el ajolí por encima y se estrujaba para que no se cayera y al horno. El polvorón tal como estaba se metía en el horno. El ajolí y el polvorón eran la misma; lo único que al ajolí después se le echaba ajolí por encima y al polvorón se le echaba el lustre por encima. La bizcochada la clara y el azúcar triturada. La masa de chocolate y la masa de coco ya era distinta; era todo igual, pero ya llevaba ¿Cómo se dice? Para darle gusto de chocolate, chocolate en polvo y esencia y a la otra esencia de coco. Estaban buenísimas. Y ahora se pintaba, se cogía yema de huevo batida y con una brochita se pintaban las tortas y al horno. Era muy bonito de ver.*

*Allí llegaban de extranjeros, te digo ¡Uy, por Dios! La de veces que fueron allí a rodarnos para Francia, para Inglaterra; para América también fueron ¡La de veces que fueron a rodar! (Trabajadora, 48 años)*

La autoconciencia de grupo asume en algunos momentos la forma de un discurso reivindicativo, de una demanda de reconocimiento<sup>11</sup>...

*Aquí abajo en el pueblo está puestos los Hermanos Reyes (un monumento) ¿Pero por qué no hay puesto algo de lo que fue esto? Porque por suerte o desgracia, más bien desgracia, ya en el pueblo no hay nada. (Ex trabajadora, 77 años)*

La desvinculación de las fábricas, la pérdida del trabajo, también fue un factor que contribuyó a despertar la conciencia de grupo...

*...yo hablo con compañeras que de vez en cuando me encuentro, por suerte o desgracia muy pocas veces, no tan seguido como nos gustaría vernos, pero nos ponemos a hablar y a recordar cosas: "que lástima, que lástima" y es la palabra que siempre tenemos en la boca, "que lástima que esto se haya hundido, hay que ver que lástima lo que era la fábrica y lo que hemos pasado nosotros..." (Ex trabajadora, 45 años)*

Los habitantes de Castilleja de la Cuesta, desde su propio discurso, le otorgan una clara entidad al colectivo de las trabajadoras de la torta, a quienes denominan de forma generalizada "torteras", nombre que, lejos de toda connotación despectiva, refleja la adscripción de este colectivo a un sector productivo determinado, y que incluso fue reconocido con la imposición de ese nombre a una de las calles del pueblo. Una situación similar se registra en Isla Cristina con los trabajadores del SIAL de los productos del mar, no pudiendo ser de otra manera cuando hasta la década de 1970 la flota pesquera y las conserveras y salazoneras fueron los principales generadores de empleo a nivel local.

Uno de los principales aspectos en torno al cual se construyen las culturas del trabajo relacionadas con el ejercicio de cualquier actividad laboral es el saber-hacer de los trabajadores. Esta base de conocimientos diferenciales es una fuente de especificidad que contribuye a que un colectivo pueda diferenciarse de los demás,

<sup>11</sup> Esta reivindicación fue apropiada por la firma Inés Rosales, que financió la construcción de un monumento a la torta de aceite que elabora su empresa, el cual fue colocado en el año 2011 en una de las rotondas de acceso a Castilleja, monopolizando de alguna manera la imagen de asociación entre el pueblo y este referente. Distinto es el caso de Isla Cristina, donde los monumentos que rinden homenaje al mundo de la mar son el resultado de iniciativas organizadas desde el propio Ayuntamiento o desde el ámbito de las asociaciones (Sociedad de Amigos del Atún). El caso de los monumentos en Isla Cristina y Castilleja de la Cuesta, levantados como homenaje a las actividades de producción agroalimentaria, se abordará en el apartado 3.3 del capítulo 8

no sólo por ejercer una actividad determinada, sino porque estos saberes y habilidades prácticas inciden en su autoconciencia como tales, en su conciencia grupal y en el desarrollo de una visión del mundo específica, incluso más allá del propio ámbito de trabajo<sup>12</sup>.

El valor asignado por los trabajadores de la torta y de las conserveras y salazoneras a la experiencia, entronca con su autoconciencia de grupo diferenciado por su adscripción laboral y por la posesión de unos conocimientos y habilidades específicos. El dominio acabado de las distintas técnicas exige una dilatada experiencia, situación que perciben trabajadores y empresarios:

*El año pasado me dijeron que ellos estaban llamando a gente, a las antiguas trabajadoras, porque querían gente antigua para que empezara a producir, porque enseñar nuevas cuesta trabajo. La verdad que cuesta trabajo y eso te tiene que enseñar uno que sepa y no uno que no sepa. (Ex trabajadora, 45 años)*

*Todas las personas que entran, empiezan ronqueando. Ronquear es bonito, a mí me gusta ronquear, el problema de ronquear es que estás agachado, no es lo mismo que estar de pie. En la mesa hay que tener un poquito más de vista para que la mojama salga derechita. El ronqueo, tu cogiéndole los puntos cortas bien, lo único es que la mojama tienes que hacerla tú a vista, es más complicado. Por decirlo así, el que está ronqueando es el peón y ya el de arriba, que es el de la mesa, es el oficial, entre comillas. (Trabajador, 24 años)*

*Nosotros mantenemos el empleo todo el año. Cuando llega el verano es cuando hay más trabajo, evidentemente. El resto del año, aunque vamos a otro ritmo, a la gente el empleo se le mantiene. Nosotros mantenemos el empleo todo el año porque no podemos esperar a cuando hay mucho trabajo para llamar a una persona y empezarle a explicar. Porque esto no lo enseñas en una campaña de verano, porque se le pasa el verano y no lo hace como una persona que está especializada en el tema. (Empresario, 40 años)*

Hemos podido constatar entre nuestros informantes una concepción del saber que va más allá de la concepción de éste como base para el ejercicio de una actividad laboral. El saber-hacer es también concebido como un patrimonio, en tanto posesión preciada, en tanto conocimiento relacionado con el ejercicio de una tradición localizada:

*Ah, sí, XXX (comprador habitual de atún fresco al por mayor, propietario de pescadería, hombre de edad avanzada)... Yo creo que cuando él muera va a morir una tradición muy bonita, una tradición que a mí me gusta, la tradición antigua... Él es muy exigente. (Trabajador, 42 años)*

*Yo le digo a mis hijas... tengo a una que es la que más está pegada a mí y yo le digo, tú aprende esto. Y ella me dice, mamá, yo sé. Y yo le digo, tú lo tienes que hacer un día que yo te vea. Porque yo tengo ahí una vecina mía que hace 6 años murió y ella aprendió todas las cosas de mí, ella no ha estado en fábrica ninguna. Pero aprendió todas las cosas de yo enseñarla. Y sus hijos ahora no se pueden comer nada porque no lo han hecho, no lo saben hacer. Por eso yo quiero que mis hijas lo sepan hacer, para cuando ellas digan, yo voy a hacer unas poquitas de torta de polvorón hoy, pues las voy a hacer que mi madre las hacía muy buenas... (Ex trabajadora, 80 años)*

Estos testimonios revelan unas posturas ante el saber que trascienden su concepción de medio para la obtención de un salario.

<sup>12</sup> En realidad existen todavía más cuestiones, como el hecho de que la posesión y ejercicio de este saber hacer pueden llegar a otorgar un prestigio o reconocimiento frente a la comunidad.

***Cuando cerró la fábrica algunas buscaron trabajo, otras ya están jubiladas... Cuando nos vemos charlamos y nos tomamos un café; pero ya más no porque no nos da tiempo. Y contamos las anécdotas... (Ex trabajadora, 52 años)***

Los análisis sobre las repercusiones materiales e ideológicas que genera el trabajo requieren incluir la figura de los empresarios, para evitar conclusiones sesgadas. En última instancia, ellos también son actores centrales en estos procesos, aunque con una modalidad de inserción distinta, razón por la cual es posible plantear la existencia de dos culturas del trabajo: la de los trabajadores y la de los empresarios. Según Paolo Ceri (1987) [en Palenzuela, 1995:20], la primera se basa en una imagen profesional y socializada del trabajo productivo; mientras que la segunda se fundamenta sobre la eficiencia como medida de la racionalidad empresarial y organizativa. Resulta elocuente el universo de las prácticas y modalidades de organización del proceso productivo propiciadas por los empresarios de la torta y del complejo pesquero-conservero-salazonero.

En el caso de las fábricas de tortas de Castilleja de la Cuesta, debe considerarse que en su totalidad eran empresas familiares<sup>13</sup>, en las que generalmente los propios empresarios participaban directamente en la ejecución del proceso productivo. Esta específica modalidad de ejercicio del trabajo también condicionaría la cultura del trabajo de estos empresarios, sin menoscabo de la relevancia asignada a los valores de la eficiencia como medida de la racionalidad empresarial y organizativa. El siguiente testimonio ilustra acabadamente esta afirmación:

- ***Empezamos a trabajar en la fábrica los de la casa. Me acuerdo yo que cuando llegaba Pascua mi marido dormía tres horas en la fábrica. Y yo me acuerdo que a mis hijos les tenía yo unos cojines a la vera del horno de leña que estaba muy calentito, para poder trabajar, y cuando se me dormían los ponía yo allí. Yo me acuerdo perfectamente. (...) Mi cuñado tenía unos cojines muy grandes y gordos, y los ponía en el rincón del horno y allí se dormían.***  
***Estábamos mi marido y yo, también estaba mi cuñado, que era el que amasaba y el que estaba en las masas y en todo; tenía a Antonia, que era un fenómeno haciendo tortas ¿Y quien más? Las primas de junto, que cuando teníamos un pedido más grandecito nos ayudaban a liar... Pero yo empecé trabajando cuatro días o cinco al mes. Al principio nosotros trabajábamos cinco días y veinticinco sentados intentando venderlas. A nosotros no nos ayudó nadie. Nosotros queríamos trabajar.***  
***Los de la familia seguían trabajando. Al principio trabajábamos cinco días al mes y los otros 25 mirando al celeste... Entonces, lo que nosotros queríamos era trabajar y empezamos a trabajar más, ya empezamos a trabajar tres días en semana... Pero ya empezamos a hacer tanta torta de aceite que tuvimos que meter gente. A mi me dio un consejo mi cuñado, que siempre me aconsejó tan bien él: "Pon máquinas, que cuando no haya trabajo la máquina no come ni tiene sueldo" Y eso fue lo que hice: mecanizar la fábrica. De tener 6 liadoras, a liar la producción en 2 horas entre dos: una mujer poniendo y otra recogiendo.***
- ***¿Y en un primer momento cómo conseguían ustedes la gente? ¿Cómo buscaban al personal?***
- ***Si hacía falta alguien, ellas mismas llamaban a su prima, a su hermana... así. Entonces las empezábamos a enseñar. Normalmente todas sabían hacer de todo. Todo el mundo sabía hacer pestiños, todo el mundo sabía hacer tortas de aceite, todo el mundo... Estaba todo el mundo mecanizado...***  
***En casa de Inés Rosales había liadoras y labradoras, pero en mi fábrica no. Primero, porque nosotros no liábamos, liaba la máquina. Entonces no hacía falta enseñar a***

<sup>13</sup> Ver la definición de empresa familiar citada en el capítulo 4.

*una liadora. También al principio tuvimos que enseñarles a liar... También comprendíamos cuando una llevaba una semana, sabíamos cual era más larga y la que no es muy larga... La que tenía mañas liando, que hacía así, de perder tiempo... Entonces te quedas con lo mejor, como un entrenador... Un entrenador sabe divinamente los jugadores que tiene. No vale todo el mundo igual.*

- *Y si tuviera que pensar en algo que haya sido revolucionario de las máquinas, que haya supuesto un cambio enorme en el trabajo ¿Tendría algo que me pudiera decir? En el sentido de que de repente una máquina les cambio mucho...*
- *La que compramos donde están los mantequeros de Estepa: una máquina que le hace a usted todas las tortas que usted quiere y algo más... Para hacerse 5.000 docenas de tortas de aceite necesita usted 12 mujeres labrando ahí todo el día. Y para hacer 5.000 docenas de tortas de polvorón, con chocolate o lo que sea necesita usted 2 solas ¡Es increíble, esa máquina es increíble!*  
*Pero todo aquí es una pena... Yo todavía me acuerdo. Todavía por las noches sueño que estoy trabajando en la fábrica... Cuando cerré mi fábrica me quedé paralizada, sin saber por donde iba a tirar... (Ex empresaria, 78 años)*

Una situación similar puede apreciarse en el caso de los empresarios conserveros y salazoneros isleños, que también muestran una cultura del trabajo en la que los valores de la eficiencia y la racionalidad ocupan un lugar central:

*...llegamos a un momento bueno en que aumentaban las producciones y la única forma en que nosotros pudiéramos atender a esa demanda y tener un aumento de producción era metiendo a más personal; puesto que si yo lo hago todo a mano y tengo más pedidos... El problema que teníamos era que debido a la ubicación de la fábrica dentro del casco urbano ya no podíamos crecer. A raíz de esto (...) empezamos a trabajar en un proyecto de una nueva fábrica. Lo primero era buscar la ubicación del lugar y todo ese tema. Una vez que se hizo el proyecto, ya decidimos también hacer una obra, una fábrica que nos aportara cosas que no teníamos en la otra: que fuera cómoda, que fuera grande, con posibilidades de ampliación. (...) En junio del año 2000 empezamos con el proyecto grande de la construcción de unas nuevas instalaciones que conseguimos en un primer lugar unificar y centralizar tres centros de producción que teníamos antes: en un lado hacíamos la mojama de atún, en otro la sardina y en otro la conserva. Ahora podíamos hacerlo todo en un mismo establecimiento, reduciendo costes. (Empresario, 46 años)*

### **2.2.2. El mundo de los vínculos (o de las relaciones intra y extralaborales)**

Todo proceso de trabajo, además de construir unos bienes determinados, da lugar a relaciones sociales en la esfera laboral y en la extralaboral. La existencia de estas relaciones pone de manifiesto que el trabajo es el eje en torno al cual se materializan interacciones sociales de muy diverso tipo (relaciones de poder, relaciones de cooperación, etc.). Palenzuela (1995:22) plantea que uno de los aspectos que le otorga oportunidad y potencialidad epistemológica al concepto de culturas del trabajo en el análisis de las prácticas sociales es la certeza de que las experiencias que tienen como base los procesos de trabajo condicionan la posición en las relaciones sociales de producción que ocupa cada individuo.

Según Moreno (1997:24) las culturas del trabajo expresan y refuerzan valores que interpretan la experiencia colectiva de los trabajadores. Estos valores se construyen a partir de la inserción de los individuos en los procesos de trabajo, de sus relaciones interpersonales y/o de la interiorización de la ideología sobre el trabajo que ellos mismos adquieren y construyen. Estos valores tienen un carácter dinámico, ya que están supeditados a la evolución de las dimensiones material e

ideológica de sus respectivos procesos productivos<sup>14</sup>, de la actuación de actores económicos y políticos, etc. En el caso de la cultura del trabajo del colectivo de los trabajadores de las tortas de aceite y del complejo pesquero-transformador estos valores subrayaban la importancia de la unión, la valoración del trabajo bien hecho, el desarrollo de la sociabilidad entre iguales...

*Mi objetivo es que siempre la mojama llegue lo mejor posible al envasado. Tampoco puedo hacer milagros. Si el atún es malo y viene en muy malas condiciones, no puedo hacer milagros, pero siempre trato de que salga lo mejor posible. (Trabajador, 35 años)*

*La relación entre nosotras era muy cómoda. Siempre hay... como en todos lados, pero la mayoría éramos muy competentes. Y ayudarnos unas a otras. Muy pocas, muy pocas, se podían contar con una mano, las que no ayudaban. (Trabajadora, 48 años)*

*...hemos cedido, porque cuantas cosas cedíamos... Ya te digo que aguantábamos ahí tela. Pero decíamos, esto es nuestro futuro, esto es nuestro bienestar, aunque cobrábamos poco, porque estábamos muy bajas. Que nos pagaban muy bajo... de confitería y cosas de esas veíamos convenios y estaban por encima de nosotros y trabajaban mucho mejor que nosotros; más cómodas, no con esa presión que llevábamos y ya no eran sólo ellos, sino nosotros que nos marcábamos hasta un reto ¿Me entiendes? Decíamos, hoy, hasta qué hora tenemos que estar, cuantos armarios tenemos que sacar. Y es que cogíamos, vamos a ver, cuántos armarios teníamos que hacer en la mañana ¿Cincuenta armarios? Cogíamos, sacábamos un armario, una mijita de masa a un lado de la mesa e íbamos señalando los armarios que habíamos sacado. Ahora la encargada, esta que yo te digo, decía: que vais atrasadas, que lleváis un armario de menos, que tenéis que haber sacado tantos armarios. Aquí están los armarios, que vamos hasta adelantadas con el tiempo que... y a lo mejor en la media hora, si íbamos adelantados, en la última media hora, nos veníamos un poquito más abajo nosotros porque ya habíamos adelantado. Ella decía "Hay que esforzarse, porque está la cosa muy mala, aquí hay que ir todos a uno". Íbamos igual, nosotros hacíamos más de lo que nos pertenecía, que luchábamos nosotros también por el trabajo, por mantenerlo. (Ex trabajadora, 70 años)*

Este último testimonio muestra una posición ambivalente, ya que la queja sobre los ritmos, los salarios y las condiciones de trabajo coexiste con la internalización de la ideología capitalista basada en la maximización constante de la productividad (y por añadidura de la plusvalía). Podemos plantear la existencia de una interiorización de la ideología dominante sobre el trabajo, una ideología del trabajo que tiene a la productividad como uno de sus valores centrales. Se trata de lo que Burawoy (1979) define como "fabricación / construcción del consentimiento" en los lugares de trabajo, a través de la colaboración de los trabajadores en su propia explotación.

Las relaciones sociales que vinculan entre sí al personal asalariado de las fábricas de tortas de Castilleja y de mojama de Isla son, en general, de carácter simétrico. Esta simetría sólo es quebrada por la figura de los encargados/as, al introducir un elemento jerárquico. Los encargados/as ejercen funciones de supervisión y se los puede definir como colaboradores del capital, ya que a pesar de no ser propietarios de los medios de producción, ejercen una función de control directo del proceso de trabajo, la cual los dota de poder. El personal asalariado, que cuenta con un nivel

<sup>14</sup> Estas dimensiones (materiales e ideáticas) constituyen las bases sobre las que se sustenta la reproducción de los valores tradicionales de las distintas culturas del trabajo y de los procesos de identificación protagonizados por el colectivo de los trabajadores.

de decisión mucho menor, se relaciona con los encargados/as asalariados a través de las denominadas *relaciones técnicas de producción*. A través de las mismas unos determinados trabajadores desempeñan la función social del control sobre el proceso de trabajo de los demás trabajadores, al ejercer un relativo control sobre los medios de trabajo y sobre el proceso de trabajo en general.

Finalmente, los empresarios y el resto de asalariados/as, tanto operarios como encargados, se vinculan entre sí a través de relaciones verticales, ya que se dan entre desiguales en relación al poder y a la propiedad de los medios de producción.

El progresivo desarrollo de los sectores de los productos pesqueros y de las tortas de aceite fue determinante para constituir colectivos numéricamente relevantes, que a través de su propio ejercicio laboral y de las relaciones interpersonales que ello conlleva, impulsaron la construcción de culturas del trabajo específicas. Estamos ante procesos donde la dimensión histórica tiene un lugar central, ya que en función de ella se han ido configurando y reconfigurando los discursos de identificación local, los procesos productivos y su cultura del trabajo distintiva.

La historia del sector de las tortas muestra que progresivamente comenzó a intervenir un creciente número de trabajadores, asumiendo competencias cada vez más diversas: mantenimiento, uso de los hornos y amasadoras, tareas administrativas, distribución y logística, etc. Progresivamente se produjo un cambio sustancial en la naturaleza y organización de la fuerza de trabajo, al consolidarse la incorporación de personal asalariado. Es así que aparece un nuevo actor social, la clase obrera vinculada al sector de las tortas, actor colectivo central en el proceso de construcción de una cultura del trabajo distintiva, que incidiría sobre las identificaciones colectivas relacionadas con Castilleja de la Cuesta.

A medida que el proceso productivo se estandarizaba, el trabajo en serie (y por ende la parcelación de las competencias de los trabajadores) asumía un papel cada vez más relevante<sup>15</sup>. Esta afirmación da cuenta de una tendencia y no de un absoluto; ya que la parcelación de las tareas asignadas a cada trabajador varía según el establecimiento, acusándose de manera directamente proporcional a la industrialización de la producción. Existe un gradiente de situaciones en relación a la división técnica del trabajo según las circunstancias de cada establecimiento productivo, con casos en que la fuerza de trabajo es claramente multifuncional, mientras que en otros la estandarización de las funciones estaba más marcada.

***Yo empecé en la fábrica empaquetando y después me pusieron a partir huevos. También estuve rallando limones... Adonde hacía falta, yo iba. Si hacía falta limpiar***

---

<sup>15</sup> La estandarización del proceso productivo sentó las bases para que se avanzara decididamente hacia una normalización cada vez más estricta de las pautas de trabajo. Todo esto tiene un evidente correlato sobre la construcción de las culturas del trabajo relacionadas con la elaboración de tortas de aceite.

*latas, iba a limpiar latas... A acarrear tortas con las bandejas, unas bandejas que se acarreaban del horno y se ponía allí, en un salón muy grande; se ponían allí en el suelo y las que estaban liando las cogían las bandejas y las ponían encima de la mesa. Después ya pasé al despacho. (Ex trabajadora, 75 años)*

*Las labradoras no se podían mover del labrado. Solamente labrar. Allí no se movía nadie. (Ex trabajadora, 64 años)*

*Cualquiera de nuestros trabajadores lo puede hacer todo, nosotros siempre el que ha ronqueado sabe después hacer mojama. O sea, que desde el principio del proceso, hasta lo que es elaborar la mojama en el corte, ellos lo saben todo. A diario, nosotros separamos los ronqueadores de los que están en la mesa. Nosotros estamos, uno ronqueando, otro quitando las pieles y las partes sucias y después ya llega lo que es el lomo limpio total y hay dos más especializados en el tema que ellos lo único que hacen es la mojama. (Empresario, 40 años)*

La creciente estandarización del proceso productivo, asociada a la fuerte incorporación de personal, al desarrollo de una estructura jerarquizada y de fórmulas de trabajo asalariadas<sup>16</sup> llevaron a la implantación de un modelo fordista cuya finalidad era la de incrementar la productividad. A tal fin, además de la adopción de determinadas modalidades de organización del proceso productivo, las empresas desarrollaron diversas modalidades de control sobre los trabajadores, principalmente ejecutadas a través de la figura de los encargados y encargadas.

A través de la figura de los encargados (quienes en la mayoría de los casos eran asalariados que se desempeñaban como colaboradores del capital), las empresas buscaban mantener de manera constante unos intensos ritmos de trabajo, de modo de maximizar la productividad del personal. El control se llevaba a cabo mediante la supervisión constante de la producción de los trabajadores y trabajadoras, con la prohibición de toda conversación de carácter personal entre compañeros.

*No se podía hablar. (...) Hablábamos con mucho cuidado ¿Tú te crees que ocho horas ahí, tú con la cabeza agachada todo el día, me entiendes? Tienes que conversar algo, cualquier cosa... Vamos, por aquí la jornadita es muy anunciada, la Semana Santa. Yo qué sé, llegaba para la Semana Santa "Mira me he comprado esto..." Cualquier cosa así para establecer una conversación y matar un poco el tiempo. (Ex trabajadora, 45 años)*

La prohibición de conversar tenía dos efectos; el primero consistía en eliminar todo factor de distracción, de modo que los trabajadores se centraran exclusivamente en su tarea, logrando una suerte de mecanización de la fuerza de trabajo. El otro efecto destacable era la minimización de las relaciones entre el personal, más allá del estricto ejercicio de sus tareas. Esta prohibición originó en al menos dos de las fábricas de Castilleja una original respuesta: el rezo del Rosario y del Ángelus:

- *Por la mañana rezábamos el Rosario...*
- *¿Pero esto por decisión de ustedes o se los pedía la empresa?*
- *Nuestra. Además, se rezaba el Rosario y por lo menos ese tiempo estabas tú...*
- *Y ahí sí que no se les decía absolutamente nada...*

<sup>16</sup> Las relaciones básicas existentes en toda producción generan siempre un conflicto a partir de cómo se lleva a cabo el control en el lugar de trabajo (Edwards, 1983:142-155)



- *Nada. A las doce de la mañana el Ángelus (...) Allí hacíamos eso, más que nada, ya te digo, primero porque nos sentíamos mejor. Porque, cuando yo entré y ahora llevo allí y a las 8 de la mañana o por ahí empezaron a rezar el Rosario (y yo me preguntaba) ¿Y aquí qué es? ¿Esto qué es? Yo era una niña... ¿Y esta gente, son monjas o qué? Yo conocía a mi hermana y a un par de ellas del pueblo. Y a las 8 de la mañana escucho empezar... Eso cuando entraba a las 6 de la mañana, porque empecé en el turno de verano... Antes de ir al desayuno, el Rosario, y después a las 12 de la mañana el Ángelus. La verdad que eso a lo primero me... pero sin embargo después yo fui otra de... Que aquí, pocas, las únicas pobres que no podían hacer eso eran las de los suelos. A lo mejor se ponían a rezar a la vez con las de las mesas, las labradoras, pero ellas estaban en los suelos, ellas no podían... Las de los suelos, ahora ellas tenían que quitar las tortas, el papel para liar las tortas... ¡Trae para acá papel! Decía la encargada o la que fuera "¡Tú ve por cajas de papel, de almendra o de aceite!" Entonces perdían ya el hilo de eso (del rezo)*
- *¿Y el Ángelus era más o menos de la misma manera?*
- *Con el Ángelus se empezaba a eso de las 12 de la mañana.*
- *¿Esto se hacía también en otras fábricas?*
- *De xxx (nombre de otra fábrica) sé yo que rezaban el Ángelus a las 12 de la mañana. (Trabajadora, 48 años)*

Al instrumentalizar las trabajadoras un referente religioso, lograban evitar las sanciones y obtenían una válvula de escape ante la tensión contenida.

El control por parte de los encargados de las fábricas de tortas llegaba incluso al tiempo y frecuencia con que el personal utilizaba los servicios. Así describe esta situación, además de la respuesta obrera a la misma, una de nuestras informantes:

*Allí no estaba nadie parado, allí no paraba nadie. Y te digo una cosa, que a la mañana tú podías ir una vez al cuarto de baño; más que no te vieran levantarte. Cuando empezamos a quedarnos embarazadas, entonces hubo una polémica muy grande. Te decían que si querías ir al cuarto de baño, entonces tenías que adelantar el trabajo. Y le decíamos que miraran a la hora que salían los armarios, que si salían a su hora. Si no salían a su hora, podían llamarnos la atención, pero mientras que los armarios se sacaran a los minutos que teníamos... y ahí ya se tuvo que callar. Vamos, dijo que si le echábamos el muerto a las otras compañeras y le dijimos que no, que cuantas veces te podían entrar vómitos, o colitis... (Ex trabajadora, 45 años)*

Puede apreciarse en este caso que la respuesta obrera ha pasado por la sobreadaptación, por lo que resultó funcional para con los intereses de la empresa.

En las observaciones realizadas actualmente en los establecimientos productores de tortas de Castilleja de la Cuesta no hemos llegado a observar esa atmósfera opresiva. Si bien el ritmo de trabajo es intenso, las labradoras podían conversar entre si. En este sentido debemos destacar que se trata de fábricas más pequeñas que las que antaño funcionaron en esta localidad.

La figura del encargado también ocupa un lugar central en la producción de sardinas en salazón y de conservas de pescado en general. Al igual que en el caso de las tortas, el principal signo de estos procesos productivos es la realización repetitiva y a un ritmo sostenido de delicadas tareas de manipulación. Los aspectos sobre los que se centra el control de encargados de las conserveras y salazoneras coinciden con los de los que se consideraban en las fábricas de tortas: prohibición

de las conversaciones personales, tiempo y frecuencia de uso del cuarto de baño y productividad individual. Así lo describe una ex trabajadora del sector conservero:

***La encargada lo controla todo, absolutamente todo: desde tu puntualidad, a pesar de tú ticar para entrar, si ella ve que te sientas cinco minutos después, te va a llamar la atención. Te controla el plato que tú haces: que esté bien pelado, que no vaya espinas, que no tenga piel, te controla... Te controla los minutos que tardas en el cuarto de baño ¡Te controla absolutamente todo! Que comas chicle, que estés masticando, que hables, que te gires... ¡Todo! Todo lo que no sea estar las ocho horas con la cabeza dentro del plato pelando te lo controla la encargada. (Ex trabajadora, 52 años)***

En las empresas donde se elabora mojama también existe la figura del encargado, pero sus funciones recaen fundamentalmente en la asignación de tareas al personal. La observación directa no ha puesto de manifiesto la existencia de mecanismos de control tan estrictos como los que se han descrito en las antiguas fábricas de tortas de Castilleja. Entendemos que esto se debe a las propias características del proceso productivo, que es difícilmente estandarizable ya que el ronque están supeditado al tamaño y el grado de descongelamiento de los atunes así como porque la elaboración de mojama y otros salazones de atún coexiste con la venta de atún en fresco, lo cual va haciendo variar el modo en que se ejecuta el trabajo diario<sup>17</sup>. De todos modos, esto no tiene que conducir a impresiones erróneas: las tareas de ronqueo se llevan a cabo a un ritmo bastante alto<sup>18</sup>.

***Importa que siempre se le saque el máximo partido al pescado, pero también tenemos un tiempo para cortar el pescado. Tenemos un tiempo de corte, y hay que cortarlo rápido, que estén expuestas casi todas las piezas para que la gente llegue y las elija... Se hace rápido. (Trabajador, 24 años)***

Durante el ronqueo se aprecia una suerte de autocontrol, ya que se establece una cadena de tareas donde, mientras unos ronqueadores separan los cuartos de los atunes, otros se encargan de procesarlos (separar los pellejos, descargados, descargamentos y sus demás partes). Por tal motivo, la eventual disminución del ritmo de quienes separan de los cuartos, repercutiría sobre los trabajadores de las mesas. Por otra parte, una vez finalizada la separación de los cuartos, los trabajadores asumen inmediatamente otras tareas como la preparación de los espinazos, la limpieza y acondicionamiento de partes como las huevas y morrillos y la limpieza de las instalaciones, mientras otros pasan a dedicarse a tareas relacionadas con el salado o endulzamiento de los descargados y descargamentos, etc. No conforme con esto, los trabajadores responsables del salado deben controlar los procesos de secado, definiendo qué mojamás están en condiciones de

<sup>17</sup> El ronqueo cambia dependiendo de la demanda que haya del fresco. Por ejemplo, hoy se ha vendido todo lo que es el tronco y el tarantelo fresco, pues el jefe ha dicho "A vender mojama" A cortar la mojama por la mitad, la que tiene menos valor porque es la más delgada, a cortar por la mitad para vender para fresco. Depende de la demanda, ahora mismo el secadero está lleno de mojama, pues lo que interesa es vender fresco. (Trabajador, 37 años)

<sup>18</sup> Hemos registrado que el tiempo en que se separan los cuatro cuartos de un atún de 60 kg de peso no excede los tres minutos

pasar a la fase de acondicionamiento y envasado. En resumen, en el caso de la elaboración de la mojama no hacen falta máquinas que de alguna manera pauten el ritmo (como sucede en las fábricas de tortas) ni encargados que insten a los trabajadores: la propia organización del trabajo propicia elevados ritmos.

Una de las características más destacadas de participar en una cultura del trabajo radica en que, además de incidir en las relaciones del ámbito laboral, lo hacen también sobre las vinculaciones extralaborales. En tal sentido, la mayoría de los trabajadores de las fábricas de tortas entrevistados reconoce que fuera del horario laboral las relaciones interpersonales con sus compañeros/as eran mínimas.

Podemos pensar que la escasez de relaciones extralaborales entre las torteras radica en que el tiempo que no estaba incluido dentro de la jornada laboral se empleaba fundamentalmente para la realización de los quehaceres domésticos.

*Fuera del trabajo apenas nos veíamos, porque la que estaba casada, la estaba esperando el novio. La que vivía en Tomares y que salía corriendo porque el autobús se le iba. La que vivía en Bormujos, igual. Pero a lo mejor, por suerte o por desgracia, vamos a ver: un entierro de alguien, todas. Entonces sí nos parábamos. A la hora del desayuno por la mañana, esto en verano y en navidades, que entrábamos de madrugada. Vamos, todas, todas no, siempre hay grupos. Al lado teníamos la peña bética, nos íbamos unas pocas, otras pocas se quedaban en la fábrica al lado del horno a desayunar... (Ex trabajadora, 77 años)*

En el caso de los trabajadores vinculados al sector extractivo en Isla Cristina el ámbito de las relaciones extralaborales es mucho más activo. Pueden observarse distintos escenarios donde confluyen estos actores y se ejerce la sociabilidad entre pares, destacando los bares ubicados en las inmediaciones del puerto, las asociaciones sectoriales (Cofradía de Pescadores y Asociación de Armadores)<sup>19</sup>, incluso las instalaciones portuarias son lugar de encuentro y de interacción social laboral y extralaboral. Poner en este sitio también al mundo de la fiesta, ya que celebraciones como las de la Virgen del Mar y la Virgen del Carmen involucran activamente al colectivo de los marineros.

En el caso de los obreros de las fábricas de mojama, buena parte de los entrevistados plantean la relevancia de las relaciones extralaborales:

*Cuando se termina el horario de trabajo se va cada uno para su casa, pero hay veces que quedamos, charlamos para lo que sea. Hombre, yo tengo dos hermanos trabajando (en la fábrica), trabajamos tres hermanos, evidentemente los tres hermanos tenemos más relación. Somos familia y tenemos contacto diario, pero con los demás también, muchas veces. (Trabajador, 42 años)*

*Yo tengo de hecho compañeros, yo tengo amigos que están en las otras fábricas de Isla Cristina y Ayamonte, en la competencia, y nos gusta hablar del trabajo. Y además también en Internet, siempre estoy mirando cosas del atún. Como ronquean... es diferente, hay gente que trabaja de otras maneras. Dependiendo también si es atún rojo o este atún. Sí, a mí me interesa... (Trabajador, 35 años)*

<sup>19</sup> Para conocer las principales características del asociacionismo en el sector pesquero andaluz se recomienda la lectura de Ruiz y Valcuende (2001)

### **2.2.3. ¿Tareas de hombres y tareas de mujeres? (o de la relación entre trabajo y género)**

La situación de género ocupa un lugar destacado en la construcción de las culturas del trabajo, ya que los roles, valores e imágenes construidos en torno a cada género en un determinado contexto sociohistórico condicionarán el modo en que hombres y mujeres participarán en el mundo del trabajo. El mundo del trabajo no es ajeno a las desigualdades sociales, entre las que se incluyen las desigualdades de género, tal como lo expresa la valoración diferencial de determinadas actividades según sean realizadas por varones o mujeres (Ansaldo, 2006).

Tanto las fábricas de tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta como las conserveras y establecimientos salazoneros de Isla Cristina son o han sido relevantes generadores de empleo femenino.

En el caso específico de la única conservera que continúa funcionando en Isla, en 2013 tenía una plantilla de unos 240 trabajadores, que en la campaña de la caballa llegaba a las 400 personas, siendo la proporción de mujeres de alrededor del 85%.

El peso de las mujeres en el sector de la torta es realmente significativo, al punto que puede estimarse que entre el 80 y el 90% de la mano de obra de las fábricas de tortas está compuesto por mujeres. La antropóloga Encarnación Aguilar describe elocuentemente el peso de la presencia femenina en esta actividad:

*La elaboración de estos productos, dada su misma naturaleza y orígenes, ha sido siempre una actividad esencialmente femenina. Mujeres fueron sus fundadoras y mujeres son algunas de sus actuales propietarios. La mano de obra fundamental en la fabricación es asimismo femenina. De ahí el elevado porcentaje de actividad laboral que las mujeres han tenido y siguen teniendo en el pueblo. Prácticamente desde su fundación las fábricas han dado trabajo a muchas mujeres del pueblo menores de setenta años. De forma que la aportación que éstas han hecho a la economía las familias obreras ha sido siempre considerable, más aún cuando en algunas de ellas son siempre varios los miembros que trabajan en las fábricas. (Aguilar Criado, 1983:45)*

El predominio de la mano de obra femenina en las fábricas de tortas se relaciona con una división sexual del trabajo en la que los puestos con mayor número de integrantes, que son los de labrado y liado, son ocupados sólo por mujeres. Un punto común a ambos puestos radica en que en ellos se desarrollan las únicas dos operaciones que se continúan realizando de manera íntegramente manual.

Hasta tiempos recientes la presencia femenina en el mundo del trabajo se centraba en el ejercicio de actividades rutinarias, tradicionales y eminentemente manuales, donde la habilidad, la precisión y la destreza son cualidades centrales, y que son socialmente conceptualizadas como innatamente femeninas. Esto se manifiesta en la existencia de profesiones que son un claro reflejo de los roles familiares, profesiones que requieren precisión, destreza manual y paciencia tales como las cocineras, enfermeras y modistas (Bianchi, 1994:498-499).

Cabría preguntarse qué razones han llevado al sector empresario a seleccionar exclusivamente a mujeres para la ejecución de las tareas de labrado. Indagado sobre la cuestión, esto es lo que respondió uno de nuestros informantes:

*...es que para labrar y para liar las mujeres tienen una delicadeza que nunca la va a poder tener un hombre. Yo sólo sé de un caso de un hombre que aprendió a labrar y lo hacía bien, sin destrozar la masa. (Empresario, 52 años)*

Entendemos más que una idoneidad natural de las mujeres para labrar y liar, hay una serie de técnicas naturalizadas como femeninas. Así podría verse en el hecho de que al inicio de la actividad la mano de obra femenina era abundante y barata.

Si bien en el ámbito de la elaboración de productos pesqueros nos centramos en la mojama, decisión fundamentada en el capítulo 6, no podemos dejar de plantear que la manipulación del pescado en el sector conservero general y en el de las salazones de sardina, es una atribución exclusivamente femenina:

*Yo creo que el trabajo de peladora se lo dan a las mujeres primero, porque les pagan menos, y segundo porque es un trabajo más cuidadoso: se supone que la mujer tiene más paciencia y va a tener más cuidado a la hora de arreglar ese pescado. Y los hombres, al ganar más, les dan una tarea que es de mucho más esfuerzo físico, como cargar y descargar las maquinarias, andar con maquinaria de un lado para el otro llevando las cajas de pescado... (Trabajadora, 35 años)*

*Nuestro trabajo es algo artesanal, tanto la manipulación de pelar el pescado y el introducirlo a mano en las latas, que le llamamos estiba, son las peladoras y las estibadoras... Eso se hace con mujeres; eso era un poco la tradición. La tradición era, el hombre iba a pescar a la mar y la mujer se quedaba en casa y si trabajaba, manipulaba el pescado. Siempre se ha dicho que tienen mejores manos. (Empresario, 46 años)*

El trabajo de estibadoras y peladoras, al igual que el de labradoras y liadoras, exige destreza manual y motricidad fina y es repetitivo. Muchas trabajadoras refieren ritmos de trabajo que las automatizan hasta convertirlas en una máquina más...

*En la fábrica se controla la cantidad de pescado que cada una de nosotras pela. En una cinta nos iba llegando el pescado ya descabezado para pelarlo. En el plato donde viene ese pescado ponemos los desperdicios y en otro platito limpio colocamos el pescado que ya está listo. Antes de volver a poner en la cinta los platos de desperdicios y de pescado limpio, le ponemos los tickets de unos talonarios que tenemos. Nos revisan el pescado limpio y el pescado sucio. El pescado limpio va al peso y así controlan lo que hacemos. Tú puedes trabajar a tu ritmo, pero si al final del día no das con el peso... ¡A la calle! (Trabajadora, 52 años)*

*¡La de la masa, que no tengo masa! Y la de la masa venía, que tenía que estar muy pendiente, porque no nos podía faltar masa, porque sino la encargá, pa que... Primero, que nosotros teníamos que ir, ya te digo, a un ritmo que eso era, pero tela. Y ahora, que no nos faltaran tampoco ni masa, ni latas, ni armarios. (Ex trabajadora, 45 años)*

Tanto en el caso de los productos del mar como de las tortas de aceite, los puestos de trabajo ocupados por hombres han sido los que estaban relacionados con la fuerza física o con la ejecución de tareas tradicionalmente masculinas.

En el SIAL de los productos de la mar de Isla la división sexual del trabajo es clara: los hombres ejecutan tareas relacionadas con el sector extractivo y el mantenimiento, mientras que las mujeres se dedican a la comercialización

(pescaderas, vendedoras de marisco y empleadas en los despachos de las fábricas) y a la estiba y pelado en las conserveras y salazoneras. Actualmente se registra presencia femenina en áreas administrativas y en puestos técnicos. Esta situación expresa un rasgo definitorio del mundo de la mar en Andalucía: la ausencia de mujeres que se dediquen a la pesca, al marisqueo, a la descarga de barcos o al mantenimiento de artes de pesca (Cruz Beltrán, 1993:192; Cáceres, 2002:35)<sup>20</sup>.

En los establecimientos donde se elabora mojama nos encontramos con un mundo casi exclusivamente masculino. Según nuestros informantes esto se debe al esfuerzo físico que exigen las tareas de ronqueo y de salazón:

*Es uno de los trabajos físicos más exigentes que he visto yo, te exige mucho. Y aparte cuando el pescado está duro... De hecho, yo he roto hojas de cuchillo ronqueando... Ya te digo, que es un trabajo muy exigente. (Trabajador, 35 años)*

*Ahí el primero que entra, el novato que entra, entra para ronquear, para lo más duro. (Trabajador, 42 años)*

El resto de las tareas que conforman el proceso de elaboración de la mojama son ejecutadas también por hombres. Una vez finalizada la etapa de secado es donde se registra la eventual presencia de personal femenino, que se encarga de la limpieza de las mojamás, el recorte de las aristas y el envasado.

Las fábricas de tortas son ámbitos eminentemente femeninos y la presencia masculina se centra en los obradores, sección donde se elaboraban las masas. Era frecuente que los encargados de preparar las masas tuvieran experiencia previa como maestros panaderos<sup>21</sup>. No puede obviarse que durante décadas el amasado fue una tarea manual que exigía fortaleza física (como ya se ha indicado, el amasado de las tortas tiene una duración aproximada de una hora)

*Trabajé en la panadería primero. En la panadería me llevé desde que tenía 7 años y con 14 ya era maestro panadero. Me fui a la mili y estando en la mili el dueño de la fábrica, por mediación del general... no me acuerdo qué general era, me trajo para hacer las pruebas de la torta. Ya después me fui a la mili enseguida, porque 15 días estuve de permiso. Fui a la mili, vine y después volví a la panadería. Estuve en la panadería hasta que tenía 28 años. A los 28 años entré ya a amasar tortas, de amasador, hacía las masas. Y ahí empecé. (Ex trabajador, 77 años)*

La generalización de las amasadoras mecánicas ha traído como consecuencia que el amasado dejara de ser una tarea manual. Por otra parte, desde la década de 1980 las principales fábricas avanzaron en el desarrollo de sistemas de dosificación automática de las materias primas. De este modo, las tareas de elaboración de masas se han ido desvinculando del campo de los conocimientos expertos.

<sup>20</sup> A diferencia de otros sitios de España, como el País Vasco o Galicia.

<sup>21</sup> En los capítulos 4, 5 y 6 se ha analizado la estrecha relación entre el mundo de la panadería y el de la torta, donde destacan aspectos como la arraigada tradición panadera de elaborar tortas con los sobrantes de la masa de pan, la vinculación entre las pioneras del sector y las tahonas locales, etc. Destacar que buena parte de las fábricas de tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta tuvieron su origen en panaderías.

Otros puestos ocupados por hombres en las fábricas de tortas de Castilleja eran los de hornero, conductor, operarios de mantenimiento y administrativos.

#### **2.2.4. Hay que producir más... (o del impacto de la automatización y la estandarización sobre las culturas del trabajo)**

Las actividades de producción agroalimentaria que aborda esta investigación se han estandarizado crecientemente, así lo refleja el análisis histórico de las mismas. La estandarización varía según las características específicas de cada sector.

En el caso de las tortas, la automatización del proceso productivo puede ser total, ya que existe la tecnología necesaria para controlar los parámetros de las materias primas y mecanizar las operaciones que conforman del proceso productivo.

La apertura de las fábricas de tortas vino acompañada de una progresiva complejización tecnológica y de innovaciones en la organización del proceso productivo. Un cambio trascendental fue la construcción de hornos propios, que permitió que el proceso dejara de supeditarse a los tiempos muertos de las panaderías, permitiendo a las empresas administrar las horas de trabajo e incrementar la producción<sup>22</sup>.

La incorporación de las amasadoras mecánicas fue la primera innovación tecnológica de gran calado en la producción de las tortas de aceite. La masa de las tortas exige un amasado tan intenso que, incluso a máquina, insume una hora de trabajo continuo. Las amasadoras mecánicas posibilitaron una considerable reducción en los costes de mano de obra y un incremento de la productividad, así como también la progresiva desaparición de puestos de trabajo que gradualmente se tornaron obsoletos y, por lo tanto, de los saberes asociados a los mismos.

***...antes amasaban en los lebrillos. Eran 6 lebrillos de lavar en un pollete muy grande y los hombres eran los que amasaban la masa. Hoy todo es maquina y aquí todo era artesano. (Ex trabajadora, 77 años)***

Décadas más adelante, el proceso había ganado en complejidad y estandarización, tanto a nivel tecnológico (al introducirse una mecanización parcial del proceso de amasado) como en lo atinente a la organización del proceso productivo. Así lo deja de manifiesto esta descripción del proceso productivo en Inés Rosales escrita en un expediente municipal del año 1965:

***En la nave de máquinas o de amasado, se elaboran las masas en batidoras mecánicas, complementándose el proceso con un amasado a mano. Esta masa, así dispuesta, es***

<sup>22</sup> Las primeras elaboraciones de tortas de Castilleja de la Cuesta dirigidas al mercado regional fueron llevadas a cabo por Inés Rosales y Concepción Cansino. En sus inicios ambas emplearon el mismo horno: el de la panadería de Manuel Cansino, ubicado en la Plaza de Santiago. Dicho horno se empleaba en los períodos ociosos, aprovechando el calor residual que quedaba luego de la cochura del pan. El uso de los hornos de las panaderías para la elaboración de dulces era una práctica usual en la repostería popular sevillana, ya que los hornos eran casi inexistentes en el ámbito doméstico.

*trasladada a la nave de labrado, donde el personal femenino especializado en lo que se denomina labrado, dá (sic) forma de torta a la masa, disponiéndolas en latas con una capacidad de seis unidades. Estas latas se llevan a la nave de hornos, introducidas en ellos (sic) y, una vez que ha tenido lugar la cocción del producto, se colocan en estantes móviles, denominados armarios, que se trasladan a la nave de liado y empaquetado. En ella es realizada la labor de envolver, con papel parafinado, el producto. Esta función es llevada a cabo por personal femenino. Posteriormente se envasan en cajas de madera de chopo o en cajas de cartón, según su destino. (Inés Rosales, 1965:4)<sup>23</sup>*

Durante la década de 1970 las fábricas continuaron llevando a cabo de forma parcial la elaboración manual de la masa de las tortas de aceite, práctica que desapareció definitivamente en los años 80. Estas operaciones manuales se centraban fundamentalmente en el afinado de la masa.

A mediados de los 70 se generalizó en la totalidad de las fábricas de tortas de Castilleja de la Cuesta el empleo de las divisoras de masa, que automatizaron el fraccionamiento de los amasijos y estandarizaron el peso de cada torta; de modo que la labradora ya no tuvo que saber estimar el tamaño de cada porción de masa. A esta innovación se suma la creciente estandarización en la elaboración de las masas (gracias a la dosificación automática y a la estricta medición de los parámetros de las materias primas), que trajo como consecuencia que las labradoras tampoco tuvieran ya que valorar las masas: ya sólo bastaba con que supieran labrar... Su capacidad de estimar queda reducida a la del diámetro que debe tener cada torta. Su forma irregular y el liado manual son las actuales señas de identidad del producto.

*La masa lleva aceite, agua, matalahúga, levadura y harina. Esa masa va muy trabajada, porque eso tiene que quedar finito, finito. La masa ¿Cómo te digo yo? Es que no sé explicarte... (...) Tiene que estar la masa muy compacta. Esa masa tiene que estar muy trabajada y que no se abriera, porque como se te abriera, tú la torta no la podías hacer. Entonces venía ese hombre con la masa, la echaba en una máquina, se pesaba y era kilo y medio. Tenía un peso de esos de los antiguos, de esos de la balanza. Se pesaba, pesaba la masa, lo que se decía que tenía que ser para 24 tortas. Era un poco más, porque ahí había 30 bolitas. Lo que pasa es que si la masa no venía bien, teníamos que ir cogiendo de la otra porque la primera que elaborábamos, si la masa se nos abría, teníamos que coger un trocito de la otra y metérselo, que esto no quería la encargada que lo hiciéramos, porque ya llevaba más masa y salían menos cantidades de tortas. Eso ya fue posterior... (Trabajadora, 56 años)*

*Aceite, harina, azúcar, matalahúga, levadura y agua... Te digo que si esa masa hubiera que hacerla a mano, uff. La hacían a mano en sus tiempos, pero esa masa necesita mucho trabajo. Y la harina no siempre viene igual. Un saco, vamos a poner, de la misma partida, y una masa te sale bien y la otra masa no te sale bien. Necesita mucho, mucho trabajo.*

*Y si la masa no salía bien, había que seguirla trabajando... Entonces le pegábamos un grito al hombre del obrador "¡Esta masa se sigue abriendo!". Entonces coge toda la masa, se la lleva a seguir amasándola. A lo mejor lo que necesita es un poco más de aceite, o un poco de más agua... ¿Sabes? (...) Tú sabes muy bien lo que a la masa le falta... A veces tu cogías la masa y parecía que estaba bien, pero al labrarla se abría, otras veces se rajaba, y así no va. Cuando se rajaba es que a la masa le faltaba como un poquito de más agua y más trabajo. Cuando se abría, era que la masa necesitaba un poquito más de aceite y de trabajo. (Ex trabajadora, 52 años)*

<sup>23</sup> Expte. 68/65 (Licencia para continuar el funcionamiento de la fábrica de tortas Inés Rosales). Ayto. de Castilleja de la Cuesta.



En el ámbito de la elaboración de la mojama de atún la estandarización del proceso productivo ha sido mucho menos acusada que en el caso de las tortas de aceite. Esto se debe fundamentalmente a que la materia prima proviene del sector extractivo (presentando entonces una heterogeneidad intrínseca que condiciona no sólo el desarrollo del proceso productivo, sino también la calidad del producto final) y el ronqueo es una actividad imposible de mecanizar. De hecho, únicamente se puede plantear como una innovación tecnológica relevante la introducción de los túneles de secado, que eliminaron la dependencia de las condiciones ambientales locales.

*Hemos conseguido un producto que lo elaboramos ya de manera uniforme, con la modernidad hemos también evitado el proceso de secado en el exterior en los tejados, donde el mojamero prácticamente no dormía según el viento que viniera, porque venía un norte, un Levante, no se qué y se alargaba a veces el proceso hasta 40 días. Ahora tenemos ya unos túneles de secado que se montaron hace 11 años y hemos rebajado el proceso a unos 25 días y está controlado. Yo controlo humedad y temperatura. Acondiciono un espacio donde esa mojama está curando con la humedad que yo quiero y la temperatura que yo quiero. (Empresario, 46 años)*

La introducción de esta tecnología no eliminó el control manual del producto para decidir el momento de finalización de la etapa de secado. Esta decisión se sigue basando en el conocimiento experto de los maestros:

- *...normalmente no se le nota sólo por una parte, se le nota por las dos partes. También hay diferencia entre la mojama engrasada y la seca, porque la engrasada no tiene que estar dura para quitarla*
- *¿Y entonces cómo se decide que una mojama engrasada tiene que salir del túnel de secado?*
- *Tiene un toque de espesor, digamos, no sé como explicártelo... (Trabajador, 45 años)*

Los procesos de protocolización en los que se ven inmersas numerosas empresas agroalimentarias, entre las que se incluyen las principales empresas productoras de tortas y de transformados de la pesca<sup>24</sup>, tienen como fin último el desarrollo de la estandarización de los distintos procesos productivos que se ejecutan en cada empresa, de modo de reducir las zonas de incertidumbre, lograr producciones homogéneas e implementar políticas de mejora continua de la calidad desde sus distintos parámetros. El desarrollo y seguimiento de protocolos es la base para la obtención de certificaciones de calidad y gestión medioambiental, tales como las normas ISO9001 e ISO14001<sup>25</sup>. Una situación similar es la que genera la definición de los pliegos de condiciones a los que deben adherir las empresas para poder

<sup>24</sup> <http://www.besana.es/es/web/noticias/201101/aguilera-elogia-a-ines-rosales-por-su-apuesta-tecnologica-en-la-tradicion-pastelera>; <http://www.usisa.com/html/es/empresa/certificaciones/>

<sup>25</sup> La implantación de las normas ISO se centra en dos áreas: en la de la calidad de los procesos productivos (ISO9001) y en la gestión medioambiental (ISO14001). Lo que busca en ambos casos es la implantación de sistemas de mejora continua, para lo cual una de las exigencias básicas es la estandarización de los procesos a través del desarrollo de protocolos sumamente exhaustivos. De este modo, es posible lograr una gran estandarización (y en consecuencia control) de los procesos productivos.

adherir a una marca de garantía (tal es el caso, por ejemplo, de la marca "Calidad Certificada" de la Junta de Andalucía), una Indicación Geográfica, Especialidad Tradicional Garantizada, Denominación de Origen y a cualquier otra figura de protección jurídica.

Los procesos de estandarización dan cuenta de cambios en las condiciones objetivas de los procesos de trabajo, que con el tiempo afectarán a las representaciones que de ellos se tienen y por ende a las culturas del trabajo (Palenzuela, 1995:15). En tal sentido, podemos seguir a Ceri (1987) [citado en Palenzuela, 1995:21], quien descubre una aparente contradicción entre la creciente diferenciación cultural en base a las culturas del trabajo y el proceso de homogeneización intersectorial como resultado de la tecnificación y de la automatización de los procesos de trabajo, que lleva a la disminución y pérdida de los saberes tradicionales de los trabajadores, fenómeno que Braverman (1974) define como descualificación.

La protocolización del proceso productivo conlleva la estandarización del modo en que cada trabajador ejecuta sus funciones. Este hecho propicia ineludiblemente la reducción de las habilidades individuales, parcela del saber-producir consustancial a las producciones basadas en saberes empíricos; asimismo incide sobre el control colectivo de dicha clase de conocimientos. Reflexionando sobre las modalidades de trasmisión del conocimiento, los antropólogos franceses Laurence Bérard y Philippe Marchenay (1996:49) plantean que la tradición oral permite -incluso fomenta- la variación, la creatividad, en algunos casos la innovación; la protocolización escrita impone la conformidad y la fidelidad, conlleva cierto empobrecimiento al mismo tiempo que una forma de fijación. Por su parte, el investigador británico Peter Dormer (1994) plantea la ineficacia de los medios escritos o de los registros audiovisuales para transmitir los saberes no codificados asociados a la producción de artesanías.

## **2.3. CUESTIÓN DE ORIGEN**

### ***2.3.1. Alimentos con apellido (o de las relaciones entre alimento y territorio)***

Desde los primeros párrafos de esta investigación hemos analizado los lazos entre producciones agroalimentarias y territorios, lazos que frecuentemente dan lugar a la atribución de características distintivas asociadas a la zona de origen. La consolidación en el tiempo de la asociación positiva del alimento a un territorio ha permitido la construcción de sólidas reputaciones, donde la zona de producción deviene en una suerte de apellido del alimento.

La territorialización de la producción de las tortas de aceite en Castilleja contribuyó al desarrollo de una fuerte asociación entre el nombre de dicha localidad y el de este dulce, abonando el terreno para la construcción de unas identificaciones que asocian a esta localidad con las tortas y aquello que las rodea. Uno de los principales indicadores de dichas identificaciones es que, informalmente, las empresas utilizan el nombre de Castilleja de la Cuesta como un distintivo de calidad, como una suerte de Indicación Geográfica. Esta afirmación se fundamenta en el uso del nombre de Castilleja por parte de los empresarios para identificar sus productos, independientemente de la localización física de las empresas.

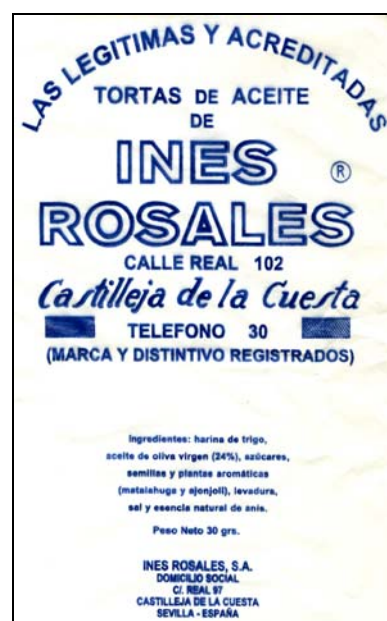
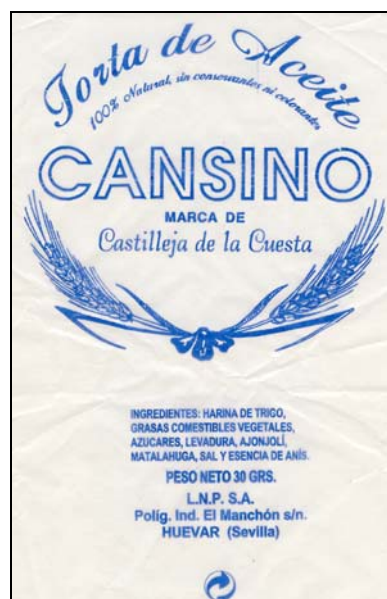
**Tabla 25. Marcas de tortas de aceite y uso del nombre de Castilleja de la Cuesta**

| MARCA COMERCIAL         | FABRICANTE                             | LOCALIDAD DE PRODUCCIÓN | ESLOGAN EN PAQUETE  | CITA LOCALIDAD EN ETIQUETA |
|-------------------------|--|-------------------------|---|----------------------------|
| Artesanos Méndez        | Artesanos Méndez, S.A.                 | Cañada Rosal            | Legítima torta de aceite  | Si                         |
| Artesanos de Castilleja | Hnos. Prieto Gordillo                  | Castilleja de la Cuesta |   | Si                         |
| La Giralda              | Confitería La Giralda                  | Castilleja de la Cuesta | Legítima torta de aceite  | Si                         |
| Matiz andaluz           | Hnos. Prieto Gordillo                  | Castilleja de la Cuesta |   | No                         |
| Prieto Gordillo         | Hnos. Prieto Gordillo                  | Castilleja de la Cuesta | Legítimas tortas  | Si                         |
| Upita de los Reyes      | Upita de los Reyes, S.L.               | Castilleja de la Cuesta | Auténticas tortas de aceite   | Si                         |
| Virgen de los Reyes     | Upita de los Reyes, S.L.               | Castilleja de la Cuesta | Auténticas tortas de aceite   | Si                         |
| San Martín de Porres    | San Martín de Porres, S.L.             | Écija                   | Estas son las famosas tortas  | Si                         |
| Gaviño                  | Tortas Gaviño, S.L.                    | Espartinas              |   | Si                         |
| Cansino                 | LNP (Inés Rosales)                     | Huévar                  | Marca de Castilleja de la Cuesta  | Si (dorso)                 |
| Día                     | Inés Rosales S.A.U                     | Huévar                  |   | No                         |
| Eroski                  | Inés Rosales, S.A.U.                   | Huévar                  | Tradicional pastelería andaluza   | No                         |
| Hipercor                | Inés Rosales, S.A.U.                   | Huévar                  | Tortas de aceite artesanas  | No                         |
| Horno de Castilleja     | Pastelería Auxiliar, SL (Inés Rosales) | Huévar                  | Estas son las famosas tortas de aceite  | No                         |
| Inés Rosales            | Inés Rosales, S.A.U.                   | Huévar                  | Las legítimas y acreditadas tortas de aceite de Inés Rosales. Calle Real 102 Castilleja de la Cuesta. Teléfono 30. Marca y distintivos registrados. | No                         |
| La Cestera              | Inés Rosales, S.A.U.                   | Huévar                  | Tortas de aceite de oliva artesanas   | Sevilla                    |
| El Guijo                | Dulcesguijo, S.L.                      | La Rinconada            | Con la fórmula tradicional de Castilleja de la Cuesta   | Si (dorso)                 |
| San Diego               | I.M.A.S.A.                             | Madrid                  | La auténtica torta de aceite sevillana  | Sin etiqueta               |
| Franjosé                |  | Puerto Real (Cádiz)     |   | Si                         |

Puede apreciarse que el nombre de la localidad de Castilleja de la Cuesta es empleado como atributo de diferenciación por las empresas del sector. De hecho, este nombre es reproducido solamente por las tortas de aceite instaladas en

Castillejana, sino que también lo es por otras cuya producción se lleva a cabo en otras localidades distintas (sobre 17 marcas analizadas, solamente 6 son elaboradas en Castilleja de la Cuesta, pero existen otras 4 en las cuales, a pesar de no producirse en esta misma localidad, indican el nombre de Castilleja en sus etiquetas. Se trata de las marcas El Guijo, Cansino, Horno de Castilleja e Inés Rosales.

Envases individuales de tortas de aceite donde se utiliza el nombre de Castilleja de la Cuesta



De esas cuatro marcas, tres son elaboradas por la empresa Inés Rosales. En el caso de las tortas de la marca Inés Rosales la empresa consigna en el envoltorio la dirección que tenía cuando se encontraba en el pueblo, pudiendo apreciarse que el nombre de Castilleja se distingue claramente al interior de la composición gráfica.

Destacar que en 1932 Inés Rosales, además de la marca, registró el eslogan ("Las legítimas y acreditadas tortas de aceite de Inés Rosales"), así como la dirección y el teléfono de la fábrica de aquel entonces. Podemos afirmar que este hecho constituyó un modo de capitalizar una reputación territorial ya existente.

*Nosotros tenemos aquí documentos, que son los registros de marcas del año 32... Nosotros tenemos aquí los registros de marcas y ya estaba registrado la marca Inés Rosales. Por eso nosotros, cuando al principio del traslado, nos preguntaban ¿Cómo sigue utilizando la palabra Castilleja en la marca? Es que Inés Rosales, cuando registró la marca, no registró Inés Rosales, registró una marca gráfica que se llama "Las legítimas y acreditadas tortas de Inés Rosales, marca registrada. Calle Pablo Iglesias (porque era la República y era el nombre que se le dio a la calle principal del pueblo, porque era un republicano, el fundador de UGT, que se llamaba Pablo Iglesias). Teléfono 30. Castilleja de la Cuesta. Sevilla". Eso es lo que se registró. Y lo único que se cambió es que cuando vino la dictadura, se cambió el nombre de Pablo Iglesias por Calle Real. Se iba a llamar primero General Franco y después Calle Real. Entonces continuó la mancha gráfica con todo exactamente igual. Entonces, yo lo que estoy haciendo es reproduciendo una imagen que tengo derecho a utilizar porque está registrado así. (Empresario, 69 años)*

Solamente en el embalaje de grupo de los paquetes se menciona que el actual lugar de elaboración se encuentra en la localidad de Huévar del Aljarafe.



En el caso de las tortas de la marca "Horno de Castilleja", la relación se refuerza con un elemento gráfico significativo como es la representación de uno de los iconos arquitectónicos castillejanos: los arcos de entrada a la Plaza de Santiago:



En el embalaje de grupo de las tortas "Horno de Castilleja", si bien el nombre de la localidad queda puesto de manifiesto, a la hora de definir el producto (tanto en el embalaje de grupo como en el envoltorio individual) se indica que se trata de "tortas de aceite sevillanas" y no de "tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta".

Finalmente, en el caso de las tortas Cansino, su embalaje de grupo incluye el nombre de Castilleja, capitalizando la asociación tortas de aceite – Castilleja de la Cuesta – tradición:



Fragmento de embalaje de grupo de Tortas Cansino

Tal como ya indicamos, el sector empresario es consciente de la diferenciación adicional que le otorga a las tortas la asociación con el nombre de Castilleja de la Cuesta, razón por la cual construye un discurso que identifica a Castilleja con las tortas. En una entrevista periodística de 1982, el empresario Andrés Gaviño plantea su opinión sobre la relación entre Castilleja de la Cuesta y las tortas:

- *¿Qué ha supuesto la torta para Castilleja?*
- *Entre otras cosas, difundir el nombre del pueblo y permitir la creación de numerosos puestos de trabajo que dan ocupación todo el año a una gran cantidad de mujeres, con lo que ello supone en la mejora del nivel económico del pueblo.*
- *¿Y por qué cree usted que no se ha conseguido imitar la torta de Castilleja a pesar de haberse intentado?*
- *Principalmente, porque la fórmula sólo se transmite de familia en familia y, por otra parte, porque su peculiar forma de elaboración es propia de este pueblo. (ABC, 12/03/1982)*

Un caso interesante en relación a la construcción por parte del sector empresario de un discurso e imágenes que vinculan a las tortas con Castilleja de la Cuesta es el de Inés Rosales. Se trata de la empresa más importante del sector, y aunque trasladó su fábrica a Huévar del Aljarafe en 1991, ha mantenido la asociación de su nombre

con el de Castilleja. Un claro ejemplo es la celebración de su centenario en el año 2010, acontecimiento organizado en torno a lo que su presidente definió como el "binomio único de Castilleja de la Cuesta e Inés Rosales".

*Nosotros estamos exportando cada vez más ¿Y ahí que va? ¡Pues ahí va el nombre de Castilleja, España y Sevilla! Y entonces, que alguien de Castilleja con una mente muy estrecha diga que nosotros seguimos utilizando el nombre de Castilleja cuando exportamos a Australia... No creo que en Australia haya mucha gente haya mucha gente que sepa donde está Castilleja, si muchas veces no saben ni donde está Sevilla... Y cuando exportamos hay dos cosas que nunca se traducen: Inés Rosales y la palabra "torta". La palabra torta es muy difícil de traducir y nosotros queremos que el mercado asocie la palabra torta a Inés Rosales, que lo pidan por un nombre nuevo que aparece en su idioma, que se llama "torta", de modo que los consumidores vayan creando fidelidad a este producto y a la palabra Inés Rosales. (Empresario, 69 años)*

La vinculación entre el nombre de Isla Cristina, los productos del mar y la cocina marinera es sumamente fuerte, así lo pone de manifiesto su reconocimiento por parte de los actores locales y extralocales. Se trata de un vínculo con un profundo anclaje temporal, cuya construcción se inició incluso antes de la fundación del pueblo, que fue consecuencia de la territorialización de la actividad pesquera y transformadora en esta zona de la costa occidental de Huelva.

*...si te vas a las grandes pescaderías de diferentes capitales en toda España, para ellos es un distintivo que diga sardinas o gambas de Isla Cristina. ¿Por qué? Porque la flota pesquera nuestra es artesanal y entra diariamente en puerto, o sea que el producto es fresco, lo tenemos diariamente en Isla Cristina. La gamba blanca es de aquí y eso es lo que hace que se distinga en otros sitios, porque la otra gamba blanca viene ya congelada, de Mauritania o Senegal. (Político, 56 años)*

*...yo creo que está tan ligado el mar a Isla Cristina que hay platos únicos que se identifican con Isla Cristina. Tú vas a nombrar un pellejito de atún en España y te dicen, "esto nada más que se come en isla Cristina". Está relacionado, identifica a la zona. Tú ves una paella y te vas a Valencia, pero ves un pellejito de atún y te vienes a Isla Cristina ¿Por qué? Porque Isla Cristina es un pueblo que ha nacido al amparo de las sardinas y de los atunes, y esto forma parte de la cultura gastronómica del pueblo. (Restaurador, 55 años)*

*Consumimos mucho pescado. Son pocos los isleños que no consumen pescado, pocos isleños no pueden pasar de comer un primero o un segundo plato con pescado. Aquí hay mucha gente que no se pasa un día sin consumir pescado y lo saben cocinar de todas formas, hay guisados, en adobo, fritos... Ha sido por situaciones diferentes en Isla Cristina lo primero que se consumía, lo que más barato salía...*

*Para nosotros tiene que ser un pescado muy fresco para consumir, porque es a lo que estamos acostumbrados. Y somos en este caso muy exquisitos, muy serios a la hora de coger el pescado. Nosotros notamos enseguida si el pescado es fresco o no es fresco y exigimos mucha calidad en el pescado. (Ama de casa, 58 años)*

La asociación entre Isla Cristina y los productos de la mar ha sido instrumentalizada por los sectores extractivo y transformador a través de la creación de distintivos de calidad. En tal sentido, resulta interesante el testimonio de uno de los gestores de la marca colectiva "Pescados y Mariscos de Isla Cristina"<sup>26</sup>, ya que pone de manifiesto cuestiones a las que hemos hecho referencia tales como la especificidad territorial (y su carácter de construcción social) y la acción colectiva de los actores locales en la gestión de los activos territoriales:

<sup>26</sup> En el apartado 3.1. del capítulo 8 nos centraremos en el desarrollo de las figuras de protección jurídica de las producciones agroalimentarias locales.



*...hay una batalla diaria entre armadores, compradores y lonja. Los compradores, como es lógico, tienen que defender su negocio y hay veces que a nosotros nos interesa ese estatus que tiene Isla Cristina como nombre de pescado y marisco fresco. Quieren el nombre, pero el llevarlo a la realidad a algunos les importa poco. Muchas veces viene un barco portugués de tres o cuatro días (en la mar) e intentamos diferenciar el producto en beneficio de nuestros socios, que son los que están pescando en la costa. Ellos intentan mezclarlo con nuestro pescado, algunos para poder exportarlo y que esto salga como pescado de Isla Cristina.*

*Otra de las grandes batallas es que al igual que ese barco, porque estamos dentro de la Unión Europea, viene a vender aquí para aprovecharse del nombre de Isla Cristina, también ha intentado venir aquí pescado de acuícola o incluso se le ha ofrecido a Lonja de Isla dinero de empresas de terceros países para poner a subasta aquí sus productos. Nosotros nos hemos negado. Somos de primera venta y primero están nuestros socios y la gestión que hemos hecho de buscar una marca colectiva que es Pescados y Mariscos de Isla Cristina, con un régimen interno donde sobre todo se señala la calidad. Y eso es a lo que siempre hemos negado. Por eso te decía que no actuamos como una empresa privada pura y dura que diga "bueno, que vengan estos señores que nos van a dejar mucho dinero y al sector que le den". Intentamos que eso no suceda. Tenemos peticiones de muchos sitios y a la vez también muchas peticiones para comprar, pero cuando ven los precios... Por suerte o por desgracia, la gente cuando ve que al ser una lonja con muy alto volumen... Hoy día hay consumidores para lo bueno y para lo malo, para lo barato y para lo caro. Mucha gente se cree que aquí todo es bueno y barato; pues no, la gamba nuestra tiene su precio y tiene que pagar, no se crea usted que va a comprar una gamba a 9 euros cuando es una gamba que está a 50 euros. Que vaya y se compre una gamba tropical que está más baratita y que también está muy buena, que yo me la he comido pero no está igual. Como un jamón de pata negra y un jamón normal. La diferencia hay que buscarla, y eso es lo que buscamos desde Lonja, buscar la diferenciación entre productos de isla Cristina y luego el resto. (Armador, 50 años)*

En el apartado 2.2 del capítulo 2, destacamos la postura de Jean-Claude Hinnewinkel (2007b:17), quien afirma que un terroir es un espacio de producción organizado, estructurado por sus actores, cuya permanencia es el producto del accionar de uno o más grupos sociales. Por tal motivo, este autor afirma que la continuidad en el tiempo del terroir depende de la valorización llevada a cabo por los grupos sociales que lo explotaron y que lo explotan. El *terroir* es valorización global y colectiva, valorización sostenible en el tiempo en la medida en que si los actores locales sean capaces de administrar su proyecto, desafío que exige cohesión e influencia ante las instancias sociales y políticas del ámbito local y regional. En última instancia, el *terroir* es la expresión de la voluntad de uno o varios grupos sociales (Hinnewinkel, 2007a, 2007b). Surge entonces la cuestión de la gobernanza, tema de interés central en la reflexión sobre la relevancia de la acción colectiva en pos de la dinamización territorial, cuestión de especial relevancia para el enfoque SIAL<sup>27</sup>.

<sup>27</sup> Desde el punto de vista del enfoque SIAL los procesos de puesta en valor de los productos identitarios comprenden dos grandes fases: la primera se refiere a la identificación y especificación de los productos, mientras que la segunda tiene relación con la activación de los recursos específicos locales. En la segunda de estas etapas se analiza la proximidad organizativa y los efectos espaciales de los SIAL en la gobernanza territorial y en el desarrollo rural (Sanz y Muchnik, 2011:6). Estas etapas encuentran su razón de ser en que esta perspectiva teórico-metodológica aborda a las producciones agroalimentarias localizadas en tanto recursos para la generación de rentas de diferenciación a nivel local y para la conservación e incremento del patrimonio y del capital territorial. En consecuencia, a modo de retroalimentación, los elementos que configuran el patrimonio alimentario local, no sólo han de ser considerados como factores generadores de atributos diferenciales del producto alimentario, sino también como activos específicos que contribuyen a la creación de capital territorial.

*"La evolución del concepto de SIAL y la multiplicación de reflexiones y debates, ha exigido una serie de desarrollos conceptuales, como incluir en la agenda el conocimiento sobre la construcción de*



En el ámbito de las industrias transformadoras de los productos pesqueros las empresas y los trabajadores también defienden la asociación entre Isla Cristina y sus productos, vinculándola a un saber-hacer anclado temporalmente y a la existencia de una cultura alimentaria específica:

*Hay un público que quiere mojama más barata, que no quiere pagar y lleva la más barata. Pero, quieras que no, la mojama de Isla Cristina ya ellos saben que algo más cara les va a costar, pero hay un público que la quiere porque es más cara, pero es mejor. Nosotros clasificamos del atún solamente de donde tiene que ser la mojama. En otras zonas, de todo lo que suene atún, lo secan y para ellos es mojama. La mojama es atún seco, pero no todo el atún seco, es una parte del atún seco. La parte que está más pegada a la espina, que eso en su día se destinaría para mojama porque eso para comer es seco como un esparto. Pues eso se destinaría para la mojama. Y ahora, sin darnos cuenta, le ves sentido a muchas cosas. A medida que te vas saliendo de la espina hacia afuera el pescado va teniendo más grasa, entonces es bueno para el consumo en fresco. Hay zonas donde el fresco no tira de la venta, ellos no tienen venta de fresco y entonces lo hacen todo mojama, pero a medida que se va saliendo uno para afuera es bueno para fresco, pero es malo (para mojama) porque va saliendo más grasa y las vetas del pescado van aumentando. Entonces esas vetas hacen que la mojama te dé muchos hilos y esas vetas la mojama te lo canta, la mojama te lo está marcando. Ahí es cuando la gente compra una mojama y dice "compré una mojama y se me ha abierto toda". Se le ha abierto toda porque la veta del pescado le crea que se abra. Con la otra parte no se abre, es compacto total, no se puede abrir porque no tiene hebras para que se abra. (Empresario, 40 años)*

*En Isla la industria del atún es muy importante, es una cosa que se está haciendo desde hace muchos años, es una tradición para no perderla. Y aparte que el atún a todo el mundo le gusta, a la mayoría de la gente le gusta. Y se pueden hacer muchos platos combinados con el atún. (Trabajador, 24 años)*

*Isla Cristina heredó la salazón, como transformar los productos, como manipularlos... como en este caso poder conservarlo a través de la historia. Todo el tema del salazón, fue de las primeras formas en que se empezó a trabajar el pescado. Entonces hay gran experiencia y parece ser que como se seca la mojama en Isla Cristina no se hace en otro sitio. La mojama tiene muchísima potencia, muchísima categoría; la mojama secada en Isla Cristina tiene un sabor especial. Yo creo que la hacen muy bien, igual que las sardinas en salazón. El salazón se utiliza muchísimo aquí todavía, en otras zonas de España menos, pero aquí se sigue haciendo y se hace muy bien porque realmente es lo más innato, es lo primero que se hizo en Isla Cristina. Por algo nuestra mojama se vende en las mejores tiendas gourmet de España. (Político, 56 años)*

Es interesante apreciar que las firmas isleñas que se trasladaron a Ayamonte, que poseen nombres con una clara asociación con Isla Cristina: La Higuera (La Higuera es el primitivo nombre de Isla Cristina) e Ipeña (acrónimo de Isleña de Pesca y Salazón), han mantenido sus denominaciones comerciales.

### **2.3.2. Alimentos singulares (o de la artesanía, tradición y autenticidad como atributos de diferenciación)**

A partir de la década de 1980 comienza a registrarse un notorio incremento de la demanda de alimentos en los que se evidencien fuertes vínculos de carácter espacial, histórico y cultural con sus zonas de producción, fenómeno fundamentalmente relacionado con una actitud distintiva de la sociedad actual de reacción hacia el presente y de nostalgia por un pasado pleno de valores (Muchnik,

---

*mecanismos democráticos de dirección, coordinación y disminución de costes de transacción; es decir, de formas de gobernanza por medio de la apropiación institucional, de la difusión de las innovaciones y de intercambios equitativos...". (Torres et. al., 2010:16).*

2004; Estévez, 1999; Bérard y Marchenay, 1996; Contreras, 1999 y 2008)<sup>28</sup>. Haciendo referencia a esta clase de productos, que tienen un claro componente identitario, que justamente destacan por su firme anclaje territorial, Muchnik (2006b) los define como "culturalmente densos".

Cabría preguntarse por qué motivos se recurre a la esfera de la alimentación para satisfacer el "deseo de pasado" y fortalecer las identificaciones colectivas y en tal sentido resulta muy interesante hacer referencia a lo que Jesús Contreras define como "función rememorativa de la alimentación":

*...la alimentación permite al individuo integrarse cada día dentro de un pasado nacional: las técnicas (preparación, cocción, fritura, asado, etc.) detentan una especie de virtud histórica, vienen de lejos. La cuestión histórica, tan frecuente en la publicidad, moviliza dos tipos de valores diferentes: a) una tradición aristocrática ("dinastías" de fabricantes, por ejemplo); y b) la supervivencia "sabrosa" de una antigua sociedad rural (así, se mantiene el recuerdo del terruño, incluso en la vida moderna y azarosa de la ciudad: "hecho en casa", "como en casa", "como lo hacía la abuela", etc., todo ello complementado con imágenes más o menos rústicas o bucólicas de ambientes rurales, así como con la exhibición de técnicas manuales tradicionales o artesanales, etc.). (Contreras, 2011:136)*

Sin lugar a dudas, podemos hablar de una reacción de los consumidores ante un presente inquietante en lo que respecta a la esfera alimentaria. No puede dejar de mencionarse la creciente industrialización y manipulación genética y química a las que están sometidas las producciones primarias y los productos de la agroindustria, que provocan un fuerte sentimiento de angustia entre numerosos consumidores, que ven desdibujados los criterios de reconocimiento de los productos alimenticios y perciben los riesgos que entrañan para la salud. Las personas necesitan saber de qué se tratan aquellas sustancias que van a ingresar a su cuerpo y formar parte de ellas; de allí el crecimiento de la demanda de alimentos que evoquen naturaleza y tradición (productos con indicaciones geográficas, especialidades regionales, productos de agricultura ecológica, etc.).

La asociación de los alimentos con el trabajo artesano es un recurso empleado por las empresas para dotar a sus productos de atributos diferenciadores de aquellos otros que se consideran como elaboraciones industriales (Contreras, 2000). Un aspecto distintivo de los discursos relacionados con las tortas de aceite de Castilla y con los productos pesqueros de Isla Cristina es la unanimidad por parte de empresarios, trabajadores y consumidores en atribuirles un carácter artesano.

En el caso de las tortas de aceite, plantear en primer término el tratamiento que le dan al producto las empresas en su etiquetado (en lo que respecta a marcas y eslóganes), tal como puede verse en el cuadro anterior.

<sup>28</sup> Esta cuestión se ha tratado detenidamente en los apartados 2.3 y 2.4 del capítulo 2.

El mantenimiento del proceso de labrado, que le otorga una forma única a cada torta, sumado al liado manual, es lo que le ha permitido a los empresarios del sector reivindicar que la torta es un producto de carácter artesano.

Siguiendo en la línea del discurso empresario que le atribuye a las tortas un carácter artesanal, véase el fragmento de un folleto promocional editado por la fábrica de tortas de Andrés Gaviño en la década de 1980:

*La torta de aceite es nuestro producto estrella, gracias a ella somos conocidos en gran parte del mundo y nuestra empresa ha sido galardonada con la Estrella de Oro a la Calidad. Todos nuestros productos llevan materias de primera calidad y son elaborados por manos artesanas y expertas al mismo tiempo que durante muchos años han aportado a nuestros productos los secretos de los maestros pasteleros. (Folleto publicitario de la década de 1980)*

Al presentar sus productos en su página de Internet, Upita de los Reyes define los atributos de diferenciación de sus productos, poniendo en un lugar destacado los valores de la artesanía e incluso contraponiéndola con los de la industria (así como también el empleo de materias primas andaluzas, la elaboración de especialidades ancladas al territorio y el carácter saludable de sus dulces):

*Nuestros productos están hechos de forma artesanal, el secreto está en la calidad de sus materias primas: aceite de oliva de Jaén, miel de la campiña de Córdoba, vino del Condado de Huelva, especies naturales... y en las recetas artesanas, que requieren más tiempo de elaboración que las industriales.*

*Ofrecemos productos típicos de la zona como: Torta de Aceite, Torta de Almendra, Torta de Polvorón, Torta de Chocolate, Cortadillo de cidra, Bizcochada, Pestiños, Empanadillas, Roscos fritos, Roscos de Manta, Magdalenas con y sin chocolate, Bizcochos, Pastas Sevillanas y Pastas de te.*

*(...)*

*Siempre nos hemos caracterizado por la calidad de nuestros productos, sin aditivos ni conservantes. Son dulces sanos y beneficiosos para la salud. Además la elaboración de muchos de ellos como: la Torta de Aceite y la Bizcochada es hecha a mano. No podemos olvidar el pestiño, ya que somos los únicos en el sector que conservamos esta peculiaridad. También son envueltos a mano, la torta de aceite y el cortadillo de cidra.*

*Disponemos de un servicio de venta al público directamente de fábrica en el despacho de calle Real. Próximamente también tendremos venta en fábrica. Nuestros productos están elaborados con personal autóctono de Castilleja siguiendo las recetas ancestrales y con manos de mujer.*

<http://upitadelosreyes.com/es-upita-de-los-reyes--s-l-nuestros-productos.html>

Los trabajadores entrevistados también suelen atribuirle a las tortas un carácter artesano, aspecto que obra como factor de diferenciación del producto y de ellos mismos (dándole especificidad al colectivo que conforman):

- *¿La torta es un producto artesano o es un producto industrial?*
- *Hombre (tono de duda)... es artesano. Lo que pasa es que es industrial porque se estaba comercializando, pero es artesano. Todo aquello es artesano. Te digo, como torta. Después era lo que nos daba fruto, nos daba el salario...*
- *¿Y por qué lo definiría como artesano?*
- *Porque allí, como quien dice, todo era hecho a mano, todo.*
- *¿Sin embargo no había máquinas?*
- *La amasadora y la máquina de cortar. Eso era para facilitarte, para que tú no tuvieras que trabajar tanto.*
- *Ahí se echaban hasta cuatro sacos de harina, fíjate, 200 kilos. Es mucha harina ¿Quién va a poder con eso? (Ex trabajadora, 52 años)*

Uno de los indicadores más evidentes de la autoconciencia de grupo es la existencia de un manifiesto orgullo profesional, relacionado con el ejercicio de las fases artesanas del proceso productivo. Así lo pone de manifiesto una ex trabajadora:

*También es muy bonito ver liar las tortas a mano, que ahora todas las meten en esa máquina que les da el calor y las cierra. Las liadoras las liaban todo a mano, todo era a mano y todo era más perfeccionado. Y eso no lo hace cualquiera, para eso hay que aprender, hay que practicar... (Ex trabajadora, 80 años)*

Incluso en alguna oportunidad los actores políticos locales han procurado instrumentalizar el valor que conlleva la atribución de un carácter artesanal y de anclaje territorial a la torta de aceite. Tal es el caso de la sección del Partido Popular en el Ayuntamiento de Castilleja de la Cuesta, que en 1996 propuso crear una comisión para estudiar el establecimiento de la Denominación de Origen de las tortas de Castilleja, contexto dentro del cual el portavoz de ese partido caracterizó a las tortas no sólo como un producto artesano, sino como un activo territorial:

*...esta idea, que venía recogida en nuestro programa electoral (de 1995), pretende conseguir la denominación de origen de un producto de tanta tradición en nuestro municipio como son las tortas, de la que queda una fábrica, la de Andrés Gaviño, y unos cuatro obradores artesanales. (...) No podemos consentir que determinadas personas se dediquen a desprestigiar productos que generaciones de castillejanos se han esforzado por lograr su reconocimiento, y subirlos a las cotas más importantes del mercado de la artesanía repostera... (ABC, 09/07/1996)*

Plantear que la apertura de los primeros obradores en la década de 1920 implicó un cambio trascendental en la esfera tecnológica y en la organización del proceso de trabajo (donde comenzó a cobrar relevancia el trabajo en serie, los mecanismos de control sobre la fuerza de trabajo, etc.). En poco tiempo comenzaría a hablarse de las "fábricas de tortas".

En los párrafos anteriores hemos hecho referencia al deterioro de la imagen de los alimentos asociados con la industria, que fue respondido con un fuerte esfuerzo realizado por las empresas por asociar a las tortas con el trabajo artesano, con las especialidades locales y tradicionales y con la salud. De todos modos, el mundo de los valores está históricamente determinado, tal como lo demuestran las imágenes reflejadas en la papelería y en la publicidad de distintos establecimientos productores de tortas, donde la asociación de la torta con la idea de industria era sinónimo de progreso y de modernidad, cuestión que hemos tratado con detenimiento en el apartado 2.5 del capítulo 4.

En lo que respecta a los productos de la mar de Isla Cristina, también se puede apreciar la existencia de un discurso que los vincula con lo artesano, tanto en la esfera del sector extractivo como del sector transformador. En el primero de los ámbitos, puede apreciarse que se defiende la idea de que la flota isleña practica una pesca de carácter artesanal:

***La marca de Isla Cristina vende en cualquier sitio porque tiene una flota artesanal que entra diariamente. Mientras que otros municipios con desarrollo turístico han ido desguazando flota, Isla Cristina mantiene toda la actividad pesquera artesanal. Aunque hay marinería que está fuera de Isla Cristina seis meses, en otros tipos de embarcaciones que son industriales, aquí se mantiene la mayor flota andaluza de pesca artesanal. Y también a nivel nacional junto con Vigo. (Político, 56 años)***

Es preciso profundizar sobre el empleo del calificativo "artesanal" para referirse a un importante subconjunto de la flota pesquera andaluza, tanto por parte del propio sector como de las administraciones. Directamente asociado a éste aparece el tema de la "pesca costera artesanal", en tanto actividad que lleva a cabo esta flota artesanal.

El término "flota artesanal" comenzó a cobrar fuerza en los años 70, a raíz de los procesos de reducción de la flota andaluza en materia de arqueo, eslora y potencia, los cuales fueron una respuesta al sobredimensionamiento que acarreó las restricciones para faenar en Portugal y en Marruecos a partir de la década de 1970 y la posterior adhesión de España a la CEE en los 80. Puede plantearse que la dinámica más relevante de la flota andaluza desde los años 70/80 a esta parte es la de la artesanalización, proceso que tiene vertientes estadísticas y discursivas<sup>29</sup>.

En lo que respecta a la dimensión estadística, según los parámetros que define de la Junta de Andalucía, la flota costera artesanal contaba en 2011 con el 95% de las unidades, el 51% del arqueo, el 88% de la eslora y el 72% de la potencia del total de la flota pesquera andaluza (Consejería de Agricultura y Pesca, 2012a:4). Estos datos dan cuenta de un importante proceso de reducción en las últimas décadas<sup>30</sup>.

En el plano discursivo, que es la cuestión que nos resulta más interesante a efectos de la presente investigación, es el establecimiento de una sustancial diferenciación entre pesca industrial y pesca artesanal:

***...la pesca costera artesanal posee rasgos característicos que la diferencian nítidamente de las pesquerías industriales, respecto a una serie de parámetros entre los que destacan la estructura de la propiedad, el grado de desarrollo tecnológico, la autonomía de la embarcación, la amplitud de las jornadas de navegación, la dimensión del empleo generado, la jerarquización, la división y la especialización de las tareas a bordo, los ratios de productividad, el sistema de retribución de la tripulación, o las posibilidades de conciliación de la vida laboral y familiar. (Consejería de Agricultura y Pesca, 2012a:2).***

<sup>29</sup> Florido (comunicación personal).

<sup>30</sup> Si bien no es nuestra intención analizar si el empleo de una serie de parámetros técnicos relacionados con la dimensión y/o potencia es suficiente para calificar a una embarcación como artesanal, no podemos dejar de manifestar que no se discriminan las distintas modalidades de pesca (de este modo, los parámetros que aplican las administraciones permiten calificar como artesanales embarcaciones como las dragas hidráulicas y los arrastreros). En la última reforma de la Política Pesquera Común (PPC) las autoridades comunitarias establecieron como parámetro único la eslora, definiendo como buques artesanales aquellos con una eslora máxima de 12 metros. Una hipotética ampliación de estos parámetros, incluyendo aspectos como la especialización productiva, la tecnificación de los equipos y el esfuerzo pesquero, revocaría la actual calificación de artesanal de numerosas unidades.

Incluso desde el propio sector pesquero local existen voces críticas hacia las definiciones que asocian la pesca artesanal exclusivamente a las dimensiones de las embarcaciones...

*La flota de Isla es en un 90% una flota familiar, económicamente es una flota familiar, donde el dueño es el patrón, si no es el dueño es el hijo o sino un primo; y la tripulación en un 40% son familia, aunque hay algunos en que es un 80 y en otros van todos. Es una flota que se dedica a la pesca costera artesanal.*

*Yo creo que la pesca artesanal es toda aquella pesca que se hace con un plan de gestión, un plan con vista a la recuperación del recurso y que a la vez (y esto es importante) desembarca su pesca todos los días. Y en este caso, toda la flota de Isla Cristina, exceptuando aquellos barcos que operan en Portugal, tiene un horario de entrada y de salida diario. (Armador, 50 años)*

En un contexto de crisis global del sector pesquero, donde a diario se denuncian problemas como la sobreexplotación de los caladeros y la desaparición de puestos de trabajo, podemos afirmar que tanto para las administraciones como para el sector resulta provechoso marcar una diferenciación positiva desde el discurso, recurriendo a la connotación positiva de todo aquello que se asocia al ámbito de la artesanía. Evidentemente, el desarrollo de prácticas productivas definidas como artesanales tendrá como emergente productos con dicha connotación, que obrará como un importante factor de diferenciación y fuente de reputación territorial.

*Con los años el sector ha sufrido una serie de impactos: han decrecido las capturas, la cantidad de puestos de trabajo que movilizan el sector pesquero y el sector transformador ha disminuido. Este pueblo ha tenido una flota mucho más grande, a lo mejor 20, 30, 40 años atrás... Se nota sobre todo en la modalidad de arrastre, donde con los últimos acuerdos de pesca se desguazaron embarcaciones que iban al caladero de Marruecos. Si que hay muchas menos embarcaciones, restando todos esos desguaces que hubo del arrastre, porque nos hemos quedado en una flota completamente artesanal. Antes había una flota que llevaba meses fuera de Isla Cristina. Ahora tenemos flota de arrastre y flota de cerco, pero van al caladero nacional. Por lo tanto ha disminuido, pero hoy por hoy Isla Cristina puede mantener menos desempleo que otras localidades. (Armador, 58 años)*

Es preciso reflexionar sobre el modo en que se emplea el término "artesanal" para hacer referencia a las producciones de la actividad primaria, que por definición tienen un procesamiento restringido básicamente al acondicionamiento del producto para su venta<sup>31</sup>, cuestión central en el caso de la pesca extractiva. Dentro de este contexto podemos plantear la directa conexión entre los valores de artesanía, y frescura, este último intrínseco a la valoración de los productos pesqueros.

*La palabra artesanal es muy amplia, puede existir un barco artesanal porque su dimensión es pequeña, pero la pesca la trae cada 4 o 5 días y entonces pierde mucho, y como ocurrió en Isla Cristina, toda la flota entra y sale en el mismo día, con lo cual se le está dando al consumidor una frescura y una calidad que no la tiene nadie. (Armador, 50 años)*

*Yo veo que nuestros productos son frescos, que entran todos los días y que esto es un tema ya directamente del propio sector. Hay que vender calidad, la competición es grande ahora mismo, con pescados y mariscos que vienen de otros sitios, que no tienen la misma calidad, pero si la situación económica es regularita, pues la gente compra de otros sitios. Nosotros tenemos que vigilar mucho la calidad. (Patrón de pesca, 46 años)*

<sup>31</sup> Hemos planteado la diferenciación entre producciones agroalimentarias del sector primario y del sector secundario en el apartado 2.2 del capítulo 2.

El valor de la frescura (asociado al regreso diario de los barcos al puerto) es uno de los aspectos centrales en la normativa que regula el uso de la marca colectiva "Pescados y mariscos de Isla Cristina", que exige que desde que se finalice la faena hasta su llegada al puerto de Isla Cristina no se sobrepasen 3 horas para la modalidad de arrastre, 2 horas para trasmallo y cerco y una hora para la chirla.

La frescura se avala con el regreso a diario a puerto, práctica que en realidad no está motivada tan sólo por la búsqueda de la misma. En este hecho intervienen también cuestiones como la normativa asociada a las licencias, donde se pautan estrictamente los horarios de pesca<sup>32</sup>. También existen otras cuestiones que incentivan al patrón a regresar diariamente a puerto tales como la racionalización en el empleo del combustible. Finalmente, plantear que las actuales características de la mayor parte de la flota isleña inciden en la adopción de la práctica del regreso diario a puerto (por ejemplo, un arrastrero congelador, por definición, tendrá estancias en la mar mucho más prolongadas).

En el caso de los transformados de la pesca, las empresas isleñas también destacan el carácter artesanal como factor de diferenciación de sus productos:

*...yo digo que podemos hablar de competencia desleal, entre comillas, cuando tenemos nuestro producto que se confunde, que se mezcla en los lineales de cualquier supermercado, donde existen que vienen o bien bajo la marca blanca del fabricante y que realmente no tienen ni los controles que tienen los nuestros, se han fabricado empleando mano de obra barata en terceros países, se introducen aquí y no te aportan todo lo que te estoy diciendo: un producto que sea de campaña, con unos valores de producto natural, artesanal, sin componentes químicos de ningún tipo y sobre todo una seguridad alimentaria. Y es que es como comerte una sardina en el mes de marzo o abril o comértela en julio en su mejor momento, que te comes la bandeja entera. Y todo eso meterlo en una lata, en un lineal, es complicado para que lo sepa el consumidor. Yo creo que lo que tú tienes que vender es toda una forma de vida, un estilo donde poco a poco el consumidor empieza a preocuparse. (Empresario, 46 años)*

*Aquí se perdieron las almadrabas, pero no la población pesquera que sabe y conoce el sistema de pesca de almadraba, que son las que están trabajando en Cádiz. Y sigue existiendo un sector transformador importante que sigue comprando el atún y lo sigue transformando de una forma artesanal. Sabes que todo el tema de la caballa y del atún es aceite de oliva y las manos de las mujeres que lo transforman: lo limpian y lo envasan. Las manos que lo transforman son de Isla Cristina. (Político, 56 años)*

Resulta interesante el siguiente testimonio, que atribuye a las conservas isleñas no solamente un carácter artesanal, sino también una clara especificidad territorial.

*...la Unión Europea nos quiere quitar los distintivos de calidad: de dónde viene el producto, cómo se ha transformado y en qué zona se ha pescado<sup>33</sup>. Todo el procedimiento lo querían quitar, y eso es mentirle al consumidor y para nosotros como*

<sup>32</sup> Por ejemplo la chirla, pueden salir a la hora que quieran, pero hasta las 7 de la mañana no pueden tirar el rastro al agua y desde las 7 de la mañana lo pueden tirar hasta las 3-4 de la tarde. Ellos pueden pescar adonde les de la gana, solamente que a su hora tienen que estar en el puerto. Pero en las licencias te ponen los límites hasta donde puedes llegar. Un arrastrero, puede pescar desde 6 millas para afuera y tiene un horario de 12 horas, entonces tienen que tener cuidado de hasta donde va, porque a su hora tiene que estar en el puerto. Los horarios te limitan. (Ex patrón de pesca, 49 años)

<sup>33</sup> Durante el año 2013 se ha estado estudiando en el seno de la Unión Europea una posible reforma para eliminar la información sobre la zona de captura y el origen de la materia prima en la etiqueta de las latas de conservas y productos transformados.

*mercado y como industrias pesqueras sería una ruina, porque nuestro valor está en que transformamos el atún y la caballa artesanalmente, no tiene otros productos, solamente aceite de oliva y un poquito de sal, no tiene más nada... Para nosotros esas distinciones de calidad, de que están pescados en el Atlántico, aguas increíbles, muy sanas, muy limpias, más que el Mediterráneo... Entonces a nosotros nos interesa que el distintivo se mantenga y entendemos que nos trae más riqueza, más venta, que sepan que estamos tan orgullosos de como se captura, como se transforma, como se manipula... que realmente esa distinción la tiene que tener. (Empresario, 40 años)*

Las empresas productoras de alimentos con reputación territorial han hecho de las ideas de artesanía, tradición y autenticidad poderosos argumentos de venta. En el caso de las tortas de aceite, el mantenimiento del carácter manual de las operaciones de labrado y liado mantienen la imagen de este dulce como producto artesano y tradicional, y por lo tanto, "auténtico". De hecho, se vuelve a recomendar la lectura de la tabla anterior, donde se indican los eslóganes de las distintas marcas y puede apreciarse que el término "legítimo" y "auténtico" es empleado por casi el 50% de las marcas indagadas.

Una situación similar se registra con las conservas, donde las operaciones de pelado y estiba siguen siendo manuales y que, asociadas al uso de pescado de campaña, dan lugar a productos "auténticos":

*...había que reconocer que haya empresas que continúen haciendo cosas tan naturales y respetando todo lo anterior y eso, en palabras de él, abrir una lata nuestra y probar una caballita... son los sabores más auténticos del propio pescado. Si tu realmente lo haces eligiendo un pescado en su mejor momento, lo cueces con un control y usas la sal como conservante y a eso le metes el oro líquido de Andalucía que es el oliva, se obtiene un producto magnífico para una ensalada y todo eso. (Empresario, 46 años)*

El empleo de métodos tradicionales también es reivindicado como fuente de autenticidad por los industriales de la mojama:

*Nosotros tenemos nuestro túnel de secado, pero también secamos al aire porque no es igual. Aunque Sanidad considera que está mejor ahí (en los túneles de secado) ¿Sabes? Y es que se pierde la esencia de alguna manera porque cómo va a ser lo mismo una cosa que se seque lentamente con la brisa del mar que una cosa que se meta en la cámara, en un túnel cerrado con vapores, con cuatro ventiladores dándoles aire. Entonces no puede ser, ahí se pierde un poco la esencia. Pero bueno, tenemos que ir un poco en la línea... (Industrial, 40 años)*

Lo "auténtico" obra como factor de diferenciación: si se asocia la imagen de autenticidad con las ideas de contacto con la naturaleza, elaboración artesanal y tradición, queda de manifiesto que las producciones con reputación territorial encarnan una contraposición hacia los nuevos modelos alimentarios, un deseo de incorporar valores distintivos de tiempos y lugares lejanos.

En el caso de los productos de la pesca extractiva isleños la autenticidad se determina fundamentalmente a través la frescura, relacionada con el regreso a diario a puerto, que a su vez pone de manifiesto que las capturas se llevan a cabo en aguas cercanas al puerto local.



La reflexión sobre la idea de autenticidad pone en evidencia que se trata de una construcción social que se basa tanto en su dimensión material como en el modo en que ésta es interpretada por la comunidad. Este carácter de construcción social pone de manifiesto que el concepto de autenticidad es dinámico y se encuentra histórica y socialmente determinado. Vale decir, que la autenticidad no es un atributo enteramente objetivo y mensurable. En tal sentido, Spooner sostiene que

***La autenticidad no se determina simplemente con base en el precio al menudeo de los atributos materiales objetivos del artefacto. Tiene que ver no sólo con la legitimidad y confiabilidad del valor nominal, sino también con la interpretación del carácter genuino del objeto y nuestro deseo de que sea auténtico. (Spooner, 1999:249)***

El valor limitado de los atributos materiales objetivos en la determinación de la autenticidad llevó a Spooner (1999) a plantearse la necesidad de analizar la cuestión de modo que pusiera de manifiesto el compromiso entre las dimensiones psicológica, cultural, social, tecnológica y natural de la experiencia humana. Es por eso que hace hincapié en los siguientes puntos: a) Los atributos objetivos de la autenticidad; b) Los atributos subjetivos de la autenticidad y c) El mecanismo social de negociación de la autenticidad.

Respecto a los atributos objetivos de la autenticidad, cabe preguntarse en qué medida las cuestiones relacionadas con las dimensiones tangibles pueden servir como indicadores fiables de autenticidad. En este sentido, destacar que los cambios son la norma, y que alimentos y platos tenidos por tradicionales no dejan nunca de reconfigurarse al compás de movimientos de población, intercambios alimentarios, innovaciones tecnológicas, cambios en la organización del trabajo y en las culturas alimentarias.

***Las modas cambian, los tiempos cambian, los sabores cambian, tu paladar cambia... Nosotros tenemos tres o cuatro partes del atún, como las orejas y los pellejos, que están reinterpretados, que están aligerados porque lógicamente ya no se hacen como se hacían hace 40 años. (Restaurador, 55 años)***

- *...la torta empezó a hacerla la bisabuela de mi madre, que tenía una panadería, ahí donde estaba Gaviño, que era la panadería de Cansino. Entonces empezó a hacer tortas con una levadura de los molletes, que tiene mucha fuerza, que sube muy bien. Las primeras tortas que hacía llevaban yema de huevo y todo. Muy poca gente sabe eso. (...) Las de ahora pesan 60 gramos y aquellas pesaban 200. Eran como una especie de mostacholín... De ahí sale la torta.*
- *Me pregunto yo si esas primeras tortas serían como esas que usted me dice que se hacían con la yema, las que se hacían en un principio.*
- *Serían muy rojas... Parecía un pastel de hojaldre...*
- *Entonces serían completamente distintas a las de ahora.*
- *Las que nosotros trabajábamos, cuando yo trabajaba, salían con hojaldre ¡Salían con unas pompas, que a veces había que mandarlas para atrás a algunas!*
- *No tienen nada que ver con las tortas que se venden hoy en ninguna parte...*
- *Las tortas que se venden hoy día son tortas que están haciendo con levadura prensada. No llevan levadura madre. La levadura madre es la que hace que la torta crezca y salga hojaldrada.*
- *¿Y por qué se hace este cambio?*

- ***Porque con la levadura madre la masa tiene mucha fuerza y en un minuto una mujer te hacía cuatro tortas. Y con la levadura prensada una mujer en un minuto hace 10 tortas. (Ex trabajador, 77 años)***

En lo que respecta a los atributos subjetivos de la autenticidad consideramos que es preciso profundizar sobre los criterios de este tipo que permiten definir como "auténtico" a un producto alimentario. Esta cuestión tiene que ver con la búsqueda de la autenticidad desde una perspectiva etnocéntrica. En tal sentido, es preciso detenerse en la dimensión simbólica del hecho alimentario, en la capacidad del alimento de obrar como representantes de tiempos, lugares y sociedades y que son portadores de atributos tan diversos como su valor de uso, su valor de cambio y su carga simbólica. El carácter "exótico" de muchas de estas producciones les brinda un carácter de "auténticos" (considerando a "lo auténtico", como "representativo de..."). Podemos afirmar que los factores subjetivos tienen un peso tan grande como los objetivos en la procura de la autenticidad ¿Importa que objetivamente el alimento sea auténtico? Nos vemos inclinados a pensar que en realidad lo más importante es que el alimento se perciba como auténtico.

Para reflexionar sobre el mecanismo social de negociación de la autenticidad es preciso plantearse que los grupos sociales tienen que lograr establecer mecanismos de consenso para que la mayoría de sus miembros logren compartir el interés por las mismas e inclusive queden en claro los criterios para distinguir y valorizar distintas manifestaciones del mismo género. En el apartado 2.5.2, donde hacíamos referencia a los procesos de definición re-construcción de la calidad territorial planteábamos la necesidad de lograr una representación común del producto a partir de consensos sobre los elementos no negociables (invariantes de identidad del producto) y de acuerdos provisorios, susceptibles de ser negociados, sobre elementos variables" (Sainte-Marie, et al., 1995:195).

Vuelve entonces a plantearse que la autenticidad es una construcción social:

***La autenticidad es la conceptualización de una legitimidad escurridiza, inadecuadamente definida y socialmente ordenada. Debido a nuestra expansión social la necesitamos cada vez más y ha sido menester modificar nuestros criterios, con objeto de continuar satisfaciendo nuestros requerimientos. (Spooner, 1999:279)***

En lo que hace a los mecanismos de elección de alimentos, puede pensarse que el motor de la autenticidad es la búsqueda de alimentos diferenciados de aquellos desprovistos de connotaciones territoriales en su sentido más amplio (producciones industriales). Lo "auténtico" obraría como un factor de diferenciación de cara a la estandarización que proponen los nuevos modelos alimentarios<sup>34</sup>. Si asociamos la imagen de autenticidad del producto alimentario con las ideas de respeto a la naturaleza, elaboración artesanal y tradición, surge que el consumo de alimentos

<sup>34</sup> Ver apartado 2.4 del capítulo 2.

con reputación territorial revela una actitud de conflicto con los nuevos modelos alimentarios, un deseo de incorporar valores distintivos de otros tiempos y lugares.

#### 2.4. CUESTIÓN DE IDENTIFICACIÓN

La relevancia fáctica y simbólica del hecho alimentario lo ha erigido en un referente territorial de primer orden y en un aspecto de vital importancia en los procesos de identificación colectiva<sup>35</sup>. En la medida en que cualquier dominio de la vida humana sea asumido como referente territorial, habrá de intervenir en la dinámica de los procesos mediante los cuales unos colectivos se definen a si mismos y son definidos por los demás como parte de una comunidad.

Los procesos de identificación colectiva tienen dos caras, identidad y alteridad, o dicho de otro modo, son relacionales: la definición de un "nosotros" es la definición de un "ellos", marcados por la diferencia (Revilla, 2011). Los discursos de identificación contruidos y asumidos por los propios miembros de la comunidad, y a través de los cuales se reconocen en su condición de tales en función de unos referentes singulares, dan lugar a lo que también se denomina *autoidentificación* o *identificación interna*. Asimismo, los discursos a través de los cuales "los otros" le otorgan un carácter distintivo a los habitantes y a todo aquello que distingue a un territorio dan lugar a lo que puede definirse como *identificación externa*.

En ciencias sociales el concepto de "identificación" permite analizar los procesos mediante los cuales las personas se auto-identifican e identifican con los otros:

*...lo que encontramos en la sociedad son procesos de identificación, en lo que los colectivos se asumen y reproducen. Este es un fenómeno siempre coyuntural y conflictivo, contextualizado en un sistema de relaciones de poder, por tanto: político. (Ruiz, 1998:33)*

Desde esta línea de pensamiento Javier Escalera plantea que:

*Para la constitución de una colectividad y/o para su reproducción en el tiempo es imprescindible que se logre el que una mayoría sustancial de sus miembros se reconozcan, junto a los otros, como componente de dicha colectividad. Si consideramos que uno de los objetivos fundamentales de lo político es instituir la sociedad y/o propiciar su continuidad, se puede deducir el carácter estratégico que, desde el punto de vista político, tiene lo identitario... (Escalera, 2001:82)*

Los procesos de identificación colectiva se sustentan en la noción de "comunidad", una noción a través de la cual nos sentimos vinculados a un grupo de personas con las que nos reconocemos. En este sentido, la idea de comunidad tiene un doble carácter. Por un lado, un carácter igualitario, ya que a través de esta idea nos sentimos partícipes de un proyecto colectivo con otras personas que, en cierto

<sup>35</sup> Tanto en los capítulos anteriores como en este mismo hemos referido dimensiones consustanciales al mundo del alimento, claramente responsables de que pueda actuar como marcador de los territorios y de sus habitantes: relevancia económica, densidad cultural, peso histórico, capacidad evocativa...

sentido, son "iguales a nosotros" y con las que se supone compartimos toda una serie de creencias, formas de entender la vida, etc. Por otra parte, la idea de "comunidad" tiene un carácter jerárquico, ya que establece un modelo ideal de pertenencia en función de toda una serie de presupuestos. Es decir, para "ser" de un sitio es necesario cumplir toda una serie de requisitos: haber nacido en un lugar, hablar una lengua, participar de toda una serie de espacios de sociabilidad, etc. La comunidad acaba por ser un modelo ideal que seguir, al que no todos pueden acceder de la misma forma. (Acosta Bono et al., 2007: 15)

#### **2.4.1. Comidas que nos definen (o del lugar del alimento en las identificaciones internas)**

El proceso de territorialización de la producción de tortas de aceite en Castilleja de la Cuesta involucró activamente a una significativa proporción de los habitantes de esta localidad y de su entorno, propiciando que buena parte de sus habitantes hicieran de las tortas y de aquello que las rodea un referente territorial:

*Para Castilleja las tortas son la tradición del pueblo. De hecho, antiguamente la mayor parte del pueblo trabajaba en las tortas. Todos tienen referencias de abuelos, de padres, de tíos, de familiares trabajando de torteras por el pueblo, del olor que tenemos formado los pocos que quedamos... Castilleja está muy vinculado a las tortas de aceite. Yo creo que es muy importante para todos los que se consideran de Castilleja por familiares y por tradición. Hay muchos también que han llegado luego, viviendo en ciudades dormitorio como se les dice ahora y tampoco tendrán esa afinidad, pero lo que es la gente del pueblo si se considera. De hecho, por donde vayan viajando, apostando por su pueblo, las tortas de aceite... como una cosa buena, una cosa positiva. (Empresaria, 42 años)*

Tan relevante es la identificación con las tortas y su elaboración por parte de los castillejanos que, al reflexionar sobre el cierre de la fábrica de tortas La Primitiva en mayo de 1999 (que provocó que el pueblo se quedara transitoriamente sin ninguna fábrica de tortas), uno de nuestros informantes manifestó que:

*Para el pueblo yo creo que significan eso: que es una cosa que es del pueblo, que es el pueblo conocido por las tortas y si de buenas a primeras ya no hay tortas, pues te da lástima, porque te has criado con ellas. Es por lo que verdaderamente se le conoce al pueblo, por las tortas. Entonces, cuando han vuelto otra vez, la gente está contenta. Porque en verdad es una cosa que siempre ha sido Castilleja de las Tortas y ¿Cómo decir Castilleja de las Tortas y vienen y aquí no hay una sola torta? (Ex trabajadora de obrador de pastelería, 45 años)*

Una situación similar sucede en Isla Cristina, donde el profundo arraigo territorial de las actividades de producción, elaboración y consumo de productos pesqueros ha permitido la construcción de sólidos referentes de identificación para la población local:

*A nosotros nos define la pesca y esa es nuestra historia. Y la recordamos diariamente porque todavía la tenemos. (Técnico, 35 años)*

*Consumimos mucho pescado. Son pocos los isleños que no consumen pescado, pocos isleños no pueden pasar de comer un primero o un segundo plato con pescado. Aquí hay mucha gente que no se pasa un día sin consumir pescado. En Isla Cristina era lo primero que se consumía, lo que más barato salía... (Pescadero, 38 años)*

***Siempre me acuerdo el detalle de que tú te ponías a cargar la sardina y aquello huele mucho y una vez que te metías tú te impregnabas y ya te daba igual. Tú ibas por la calle y la gente te miraba y ese olor hasta aparece en las canciones. Hay una canción típica de carnaval que dice que la mujer que se gana el pan estibando la sardina siempre se impregna de ese olor y la gente un poco lo criticaba y un poco eso nos pasaba a nosotros. Es verdad que tú, una vez que te metías, ese olor te inundaba y ya no te dabas cuenta. (Ex trabajador, 51 años)***

Estas identificaciones colectivas son una suerte de cemento, el aglutinante que permite que los miembros de un colectivo compartan una imagen de la comunidad, aunque de todos modos la lectura de la realidad dista de ser única, ya que está sujeta a múltiples interpretaciones. Los procesos de identificación surgen de la lectura compartida de una realidad, que pasa a ser "la verdad" para un colectivo: un episodio de la historia de la comunidad, un mito, una manera de hablar, una manera de preparar determinada comida o una creencia... El ámbito primordial para el estudio de las identificaciones colectivas debe ser el proceso de producción de significados: las lecturas de la realidad hechas por las personas, el modo en que los sujetos perciben esta realidad.

El uso de personajes míticos es un mecanismo usual en la construcción de los discursos de identificación local, ya que sirve para establecer identificaciones con personalidades modélicas. Un caso paradigmático es el de la instrumentalización de la figura de Inés Rosales, pionera del sector y personalidad icónica de Castilleja de la Cuesta, quien a pesar de haber fallecido en 1934 continúa siendo objeto de un discurso que ensalza su figura hasta hacer de ella un personaje mitificado:

***Se espantaría Inés Rosales si viera hoy hasta dónde ha volado aquel dulce pandero de amor y fe que enamoradamente soltó en el aire de comienzos de un siglo XX lleno de vicisitudes. Pero al mismo tiempo, miraría en su canasto y lo hallaría lleno de sueños cumplidos, un domesticado palomar de sabores, una rosaleta de olores redondos. Es más: la torta se convertiría en lo que es: un espejo donde sigue reflejándose el perfil trabajador y honrado, lleno de fe, de aquella muchacha que de tanto amar las tortas, se ha inmortalizado en una, en todas. Inés Rosales ya no es una muchacha con un canasto enganchado al brazo: es una historia de amor, sabrosa y dulce, envuelta en los pañales del papel parafinado que lleva su nombre como la identidad de unos principios que jamás renunciaron al credo de la constancia, el buen hacer y la infinita fe en cuanto se hacía. (Pregón a la torta de aceite – Celebración del centenario de Inés Rosales - 2009)***

Indudablemente, el hecho de vincular el producto a este personaje contribuye a cimentar su anclaje territorial y a humanizarlo. En este caso, el nombre de Inés Rosales se torna en otro apellido de la torta, que coexiste con el de Castilleja de la Cuesta, diferenciando aún más a este dulce.

Para definir las identificaciones colectivas es necesario considerar el contexto en que son producidas, así como los espacios y agentes que las determinan, ya que están fundadas en el entramado de interacciones sociales que se genera en la cotidianidad (Pía Lara, 1990; Paris Pombo, 1990; Estrada, 1995). Esta relación entre identificaciones colectivas y relaciones sociales permite plantear que dichos procesos están signados por el cambio permanente, por una dinámica de incesante

construcción-deconstrucción-reconstrucción. Las identificaciones colectivas se construyen día a día empleando como materia prima una multitud de elementos históricos y culturales, referentes territoriales y, sobre todo, las aspiraciones que son los proyectos comunes de futuro<sup>36</sup>.

La intervención de las producciones agroalimentarias localizadas como elementos constitutivos de las identificaciones colectivas locales está fuertemente asociada al devenir de los procesos de territorialización productiva. En Castilleja de la Cuesta, donde la actividad de producción de tortas de aceite ha sufrido un importante declive en los últimos años, la juventud no tiene a la torta y a las historias construidas en torno a ellas entre los referentes que los definen como habitantes de este pueblo.

*Este pueblo es famoso por sus dulces, pero ya casi no tiene que ver con las tortas. Yo sé que aquí ha habido muchas fábricas, pero de eso ya casi no queda nada... (Propietaria obrador de pastelería, 25 años)*

*Los jóvenes no conocieron como se trabajaba allí, que no lo han vivido. Mi hermana me llevaba (a la fábrica) a los niños para que los viera, pero ellos no se pueden acordar de eso, de lo que era la fábrica, Te digo que mis hijos han entrado allí pero eran pequeños, ellos no se pueden acordar. (Ex trabajadora, 54 años)*

*La fábrica ha sido mucho para mí y ya te digo que ojalá me apoyaran ni marido y mis hijos y yo pudiera fundar una fábrica. No porque fuera yo, sino que se está perdiendo eso, y tan buenas como estaban. Se está perdiendo y me da pena. (Ex trabajadora, 51 años)*

Como se verá en los próximos párrafos y en el capítulo 8, esta situación de declive local del sector de la torta no quita que desde el sector empresario y desde la prensa se siga instrumentalizando la relación entre Castilleja de la Cuesta y las tortas de aceite.

Por otra parte, en Isla Cristina se registra una clara participación juvenil en el mundo de la mar, tanto en el sector de la pesca, como en el del marisqueo a pie y en las industrias transformadoras. La participación activa en las actividades productivas da la posibilidad de que la juventud local asuma los valores de las culturas del trabajo y siga manteniendo al mar y a aquello que lo rodea como un referente de identificación fundamental. De todos modos, nos preguntamos sobre el impacto del desarrollo de nuevos referentes locales asociados al notorio crecimiento que en Isla Cristina experimenta el sector agrícola<sup>37</sup>.

*El componente familiar en la flota va cada vez a menos. Esto se debe a que la mar en los últimos años no es muy atractiva. Esto se debe a varios factores, en España yo creo que el boom de la construcción ha eliminado mucha juventud. Nosotros lo hemos protestado mucho en Madrid y en la Federación Nacional de Cofradías. Hace 7 o 10 años, cuando estaba todo el tema del ladrillo: para el chaval era más fácil y ganaba mucho más dinero dedicarse a la construcción que ir a la mar. La mar sigue teniendo*

<sup>36</sup> Debe entonces reconocerse el espacio de subjetividad creativa por medio del cual el sujeto se inserta y percibe el entorno transformándolo en territorio.

<sup>37</sup> Ver datos del sector agrícola en Isla Cristina en el capítulo 3.

*una crisis permanente, hay algunas veces que algún sector despunta, pero no hace falta tanta mano de obra para ese sector y entonces todo el mundo quiere ir para este sector que está despuntando, pero la flota no admite tanta mano de obra y la juventud se fue a la construcción. Lo que decíamos en Madrid es que para un chaval de 17 años es más fácil empezar a poner un ladrillo, porque no se le exige nada y gana mucho más dinero que en la mar, ya que hoy en día para embarcarse hace falta estar mínimo tres meses en un colegio. Eso ha debilitado mucho el que la juventud se embarcase. Hoy en día hay mucha demanda para hacer cursos de formación, cuando hace 4 o 5 años hubo flota amarrada por falta de personal ya que nadie quería ir a la mar porque en la construcción era más fácil y se ganaba mucho más dinero.*

*Nosotros a nivel provincial llegamos a hacer acuerdos de contratación en origen para tener tripulación. Ahora es todo lo contrario, ya que hay gente que se quiere embarcar y no hay disponibilidad de cursos ahora mismo para formar a estas personas. (Armador, 54 años)*

*...mi padre y mis hermanos fueron marineros, yo había trabajado en la fábrica y lo dejé porque pude empezar a trabajar como camarera. Luego de estar de baja por un tema de espalda la cosa se puso muy chungu porque el hotel cerró y ya con mi edad es muy difícil colocarte como camarera, así que volví a entrar en la fábrica. Mi sobrina también trabaja allí. (Trabajadora, 51 años)*

*Yo porque ahora ya no tengo el barco, porque sino le decía a mi hijo (16 años de edad), que en la época de las vacaciones se embarcara conmigo. (Ex patrón de pesca, 47 años)*

Analizando los lazos que unen a unos individuos con una comunidad Jesús Contreras plantea la necesidad de considerar los fenómenos alimentarios, por lo que menciona variables como los hábitos gastronómicos, las reglas de comensalidad y las preferencias y aversiones alimentarias (Contreras, 1998:26). Siguiendo una línea similar, José Muchnik sostiene que es preciso analizar las maneras en que los individuos en sociedad integran la alimentación en la construcción de sus identificaciones colectivas (Muchnik, 2006b: 4).

En su análisis sobre la relevancia de los fenómenos alimentarios en los procesos de identificación Fischler (1996) destaca la especificidad de los alimentos respecto a otros bienes de consumo, ya que son el único bien que se incorpora (literalmente, se introduce en el cuerpo), lo cual les confiere un rol singular en los procesos de identificación: al ser destruidos los alimentos participan de manera fundamental en la construcción de las referencias de identificación, dando lugar a una dialéctica construcción-deconstrucción que adquiere un valor particular. En virtud de esta situación podemos afirmar que las culturas alimentarias representan un componente específico de las culturas territoriales (Muchnik, 2006a: 7 y 18).

Una de las características definitorias de los alimentos es su carga simbólica, el modo en que simbolizan las circunstancias que rodean a su producción, elaboración y consumo. Esta carga simbólica les otorga un gran poder de evocación, de representar zonas de producción, modalidades de elaboración, etc. Este poder de expresar y evocar les otorga la capacidad de reafirmar las identificaciones del

consumidor, de incorporar una amplia gama de representaciones, de recordar tiempos y lugares, posicionarse y diferenciarse socialmente, etc.<sup>38</sup>

Muchnik (2006b) califica a las producciones agroalimentarias locales con fuertes lazos con el territorio de naturaleza espacial, histórica y cultural como "culturalmente densas". Su creciente demanda, a la que hicimos reiteradas referencias, está relacionada con una actitud distintiva de la sociedad actual de reacción hacia el presente y de nostalgia por un pasado pleno de valores. En este punto hemos de detenernos en el ámbito de la sociología del consumo para rescatar una idea sobre la que se basan buena parte de sus análisis: la búsqueda humana de referentes de estabilidad. Destacar en tal sentido los aportes de Bauman (2007), quien habla del deseo humano de estabilidad, así como también los de Sennett (2006), quien apunta que los individuos buscan un lugar desde el cual mantener los vínculos con el pasado. En otras corrientes del pensamiento existen posturas similares, entre las que queremos destacar la de Lowenthal (1985), quien da cuenta de cómo la búsqueda de referentes de estabilidad ha propiciado el desarrollo de la "industria de la nostalgia"<sup>39</sup>.

La asociación de la torta con los recuerdos infantiles transmite un mensaje de asociación con una cultura determinada y le otorga una pátina de tradición que contribuye a legitimar su rol como referente, no sólo de los habitantes de Castilleja, sino de los de Sevilla en general. Con motivo del cierre del establecimiento elaborador de tortas de Andrés Gaviño, la prensa publicó un artículo donde las tortas son retratadas como un destacado referente gastronómico sevillano:

***Alegando la defunción del titular de la firma nos quedamos sin las tortas Gaviño y su fábrica sita en Castilleja de la Cuesta. Urge alertar al museo de artes y costumbres populares para que conserve a buen recaudo una remesa de las tortas de aceite o de polvorón que han nutrido infinidad de desayunos y meriendas en Sevilla. Comprendo que es el signo de los tiempos, que las multinacionales de la alimentación aplastan a las modestas industrias familiares, y que los niños de hoy en día son atiborrados de productos mucho peores que no forman parte de nuestra cultura. (Pavón, 1999)***

A través de las alusiones realizadas al Museo de Artes y Costumbres Populares el autor se apropia de la connotación positiva de las tortas y la emplea para construir una representación de la torta de Castilleja como un exponente del patrimonio cultural sevillano. Por otra parte, la torta es concebida como una especialidad

<sup>38</sup> *Los alimentos unen en el tiempo... el pasado al presente, los muertos a los vivos, el hombre a sus ancestros... Ofrendas de alimentos que en muchas culturas marcan la presencia de los que se fueron, los altares del día de los muertos en México muestra bien esta comunión entre los vivos y los muertos, la ostia, alimento simbólico por excelencia, representa en la tradición cristiana la unión corporal de los creyentes al sacrificio fundador de Cristo, el pan ácimo, sin levadura ni sal, que se come durante la pascua judía, recuerda la travesía del desierto de Sinaí y la liberación del esclavaje (sic) en Egipto. Los rituales alimentarios marcan en las diversas culturas la ubicación de los individuos y las sociedades en el tiempo, referencia temporal tan necesaria como la comida misma. (Muchnik, 2004:5)*

<sup>39</sup> Esta cuestión se tratará en extenso en el apartado 1.2 del capítulo 8.



tradicional inscrita en la cultura local ("*han nutrido infinidad de desayunos y meriendas en Sevilla*"), por ser exponentes de una elaboración que evoca el trabajo de personas concretas ("*las multinacionales de la alimentación aplastan a las modestas industrias familiares*") y un producto saludable ("*los niños de hoy en día son atiborrados de productos mucho peores*").

La capacidad evocativa de los alimentos, esa función rememorativa a la que nos hemos referido en los párrafos anteriores, deja en claro que sobre todo en aquellos alimentos que se caracterizan por un profundo anclaje territorial, estamos también alimentos de la memoria, ante factores de anclaje temporal de los miembros de una comunidad... Y como tales, en un material privilegiado para la construcción de identificaciones colectivas<sup>40</sup>.

*Recuerdo que cuando yo era pequeña mi madre todos los días hacía algo de pescado. Podía haber preparado un potaje, un puchero... pero siempre había también un plato de pescado, ya sea unas acedías, unos boquerones fritos o lo que sea. Así siguen cocinando las señoras mayores del pueblo, yo no lo hago porque con el trabajo no tengo tiempo, pero cuando llegan las vacaciones, me gusta mucho ir a la plaza para comprar pescado. Cuando estoy de vacaciones cambia mi manera de cocinar. (Trabajadora, 47 años)*

*Mi hermano era muy delicado para comer y mi madre siempre estaba comprándole acedías. Él se crió comiendo acedías fritas... Ya después se fue a vivir a Sevilla, se casó y tuvo niños y cada vez que viene al pueblo le encarga a mi padre que vaya a la plaza a comprarle acedías al nieto (Ama de casa, 52 años)*

*Yo me acuerdo que en mi comunión mi madre no la celebró, porque antiguamente no se celebraba en sitios de bares y eso como ahora, sino en mi casa. Entonces dio un desayuno y ella trajo una caja grande con tortas de todas clases y después fue un almuerzo. Me acuerdo yo la mar de bien de las tortas... (Ex trabajadora, 52 años)*

No en vano, es recurrente la asociación de la torta de Castilleja de la Cuesta con el mundo de los recuerdos, tanto entre nuestros informantes como desde la prensa:

*La torta de Inés Rosales es la torta por antonomasia, al menos para quienes nos hicimos a ella desde niño. Como a las de polvorón o a los cortadillos de cidra, ¿habrá manjar de Navidad que supere estos dos sabores? Castilleja de la Cuesta siempre tuvo aliento de hornos, y nuestro aliento infantil, sabor a tortas de Inés Rosales. (García Barbeito, 2009)*

*...yo tengo ya ese recuerdo de ese gusto, de ese paladar de esas tortas que lo tengo aquí metido, que parece que nadie me lo va a igualar, que tampoco me sabe igual. No sé si será ya también el horno, que influye, tú me entiendes. ¡Lo buenas que estaban! Porque yo, cuando nosotros comíamos allí las tortas, porque tú muchas veces decías: se me han antojado tortas, voy a hacerlas sin azúcar, porque éramos así de tontas, nos hacíamos una y le decíamos al del horno, escúchame, llevo ahí una lata que lleva una sin azúcar que es para mí, o es que es para Carmen o es que es para Dolores. Y fíjate que nos las hacíamos hasta sin azúcar y nos las comíamos y, que se yo, a mí me sabían de otra manera. (Ex trabajadora, 75 años)*

En el período de posguerra termina de consolidarse la imagen de la torta como referente de Sevilla y su entorno. El bajo coste la tornaba en un producto

<sup>40</sup> Podemos agregar que en un registro familiar la comida también es memoria anclada en aromas y gustos de comidas y bebidas de la infancia, memoria esencial para la transmisión a través de generaciones del saber hacer y las técnicas de preparación asociadas. (Muchnik, 2004:5)

asequible, razón por la cual formó parte de buena parte de las mesas sevillanas, no sólo en los desayunos y meriendas, sino también en las fiestas:

*Esas con las que todo el mundo identifica algún momento de su vida: un producto con mucho que aportar, con muy poco, en la época del hambre, un acercamiento a la despensa de casa para desliar una torta de Inés Rosales para la merienda, o incluso ahora un momento en las Antípodas disfrutando del aroma y la sensación en el paladar de una mezcla de aceite de oliva, harina, azúcar y ajonjolí. Porque no tiene mucho más. (Baca Páez, 2009)*

*...en una época donde el hambre o la mala comida era lo normal para un amplísimo abanico de población, creo que eso era el único momento dulce y luminoso en donde la gente del pueblo normal y corriente le parecería que estaba en otro mundo. Y además, obsequiar con algo tan barato, que tú podías estar aquí y venía tu familiar de un pueblo y tú le podías regalar un paquetito de tortas porque iba a llegar en buenas condiciones a Lora del Río, a Arcos o a Carmona. (Empresario, 69 años)*

Si bien a partir de los primeros años de la década de 1980 el sector de la torta de Castilleja entró en una etapa de retracción, el discurso político local no dejó de instrumentalizar este referente local. Esta circunstancia puede encontrar su fundamento en que el discurso y la acción política no pueden desvincularse de las identificaciones colectivas. Incluso, podemos constatar que, con la desactivación del sector de la torta, se potenciaron los discursos reivindicativos del sector.

A lo largo de la historia de Castilleja de la Cuesta sus diversos actores políticos han hecho uso (a través de su apropiación e instrumentalización) de aquellos elementos de los discursos de identificación local relacionados con el mundo de las tortas para construir una idea de inclusión que posibilitara el desarrollo de la actividad política. Un claro ejemplo de esto lo dan los discursos generados en relación al cierre del establecimiento de la fábrica de tortas Gaviño, que fue interpretado de manera divergente por el Partido Popular e Izquierda Unida:

*Llega el fin de la industria de la torta en Castilleja. Sólo nos queda un gran pasado del que acordarnos y una esperanza de futuro.*

*El presente entre unos y otros lo han arruinado, unos desde el Ayuntamiento, recordemos que en 1983 existían en Castilleja Inés Rosales, Andrés Gaviño, de los Reyes, Cansino, Pepe Rosales y unos años antes Hernán Cortés.*

*Tras una mala planificación económica y urbanística, unas trabas administrativas y una mala sensibilidad hacia el trabajo en el pueblo, se propician unas condiciones inaceptables para el desarrollo económico del municipio dando lugar a la desaparición del emblema económico de Castilleja.*

*Estas circunstancias han coincidido con los mandatos socialistas en el Ayuntamiento.*

*Lo que empezó con Carrero lo acabó Tovar, todo un síntoma de la política irracional del PSOE. (Voz Popular, 1999:7)*

Por su parte, la asamblea local de Izquierda Unida – Los Verdes – Convocatoria por Andalucía respondió a este artículo acusando al Partido Popular de pretender...

*...obtener ganancias políticas del cierre de la fábrica, utilizándola como un elemento más de su particular cruzada contra el Plan General de Ordenación Urbana. Así se ha podido demostrar con lo publicado en la página 7 de su último boletín. En él exponen como principal causa del cierre de la fábrica «la mala planificación económica y urbanística», queriendo con ello, además, ocultar las verdades, que no son más que la falta de respuesta de los empresarios locales del sector de fabricación de tortas a la feroz competencia creada en el mercado por las otras ofertas de las grandes empresas del ramo. Con esa suerte de comentarios, pretenden exonerar a los dueños de la*

*desaparecida fábrica de tortas diciendo que «Andrés Gaviño cerró por inviabilidad», no haciendo el menor análisis de esa «inviabilidad». Ni tan siquiera el menor reproche a los causantes de la tragedia que se ha cernido sobre el pueblo, al hacer desaparecer una de sus principales señas de identidad, y en especial sobre los 14 trabajadores que, día y noche, en solitario, están luchando, pidiendo justicia, contra los que han perpetrado la mayor injusticia cometida con los trabajadores de Castilleja de la Cuesta. (Asamblea Local IU LV-CA, 1999:4)*

Tal como se puede apreciar, ambas formaciones destacan la identificación de Castilleja de la Cuesta con la producción de tortas, instrumentalizándola según sus intereses y su marco ideológico, de modo de procurar aparecer ambas como "defensoras" de ese referente local.

Otro caso de instrumentalización política de los referentes territoriales es el protagonizado por el Grupo Municipal de Izquierda Unida en el Ayuntamiento de Castilleja de la Cuesta, que con motivo del cierre en Castilleja de la fábrica de Inés Rosales presentó un escrito al alcalde solicitándole la búsqueda de fórmulas legales que impidan esa empresa el nombre del pueblo con fines comerciales.

*La iniciativa está fundamentada en que esa empresa, tras haber trasladado su actividad de elaboración de los tradicionales dulces a Huévar, «en los envoltorios no ha hecho constar la nueva dirección, de lo que se deduce que los está vendiendo como si fueran elaborados en Castilleja de la Cuesta».*

*«No cabe duda -dice la nota de IU enviada al alcalde- que esa empresa está haciendo un uso descarado e ilegítimo de la imagen patrimonial de Castilleja para mantener la cuota de participación en el mercado de dulces adquirida gracias al prestigio que en dicho ramo de la actividad industrial tiene nuestro pueblo».*

*Por último, IU señala que la competencia desleal de la citada empresa representa un abuso ilegítimo y un trato poco respetuoso al pueblo y sus gentes. (ABC, 25/05/1996)*

La problemática de la falta de suelo industrial es una cuestión definitoria en el caso del término de Castilleja de la Cuesta: en el capítulo 3 se ha planteado que este municipio, con sus exiguos 2 Km<sup>2</sup> de superficie, casi totalmente destinada a usos residenciales, es uno de los más pequeños de Andalucía. Por tal motivo, a medida que el pueblo ha ido creciendo, más dificultoso le ha resultado a las distintas fábricas de tortas seguir funcionando en la zona urbana, llegando a un punto en que hacerlo implicaba contravenir las normativas en materia de ruidos, emisiones, etc.

En el año 1996 el Grupo Popular en el Ayuntamiento de esta localidad propuso la creación de un polígono industrial con suelo municipal y el portavoz de dicha agrupación afirmó que:

*El polígono industrial posibilitará que empresarios y cooperativas se beneficien del prestigio de Castilleja, y cuenten con los máximos medios para reestablecer una industria que desde 1983 ha caído en declive por la política urbanística e impositiva del PSOE, que ha propiciado el cierre de bastantes industrias de la localidad, como ha sido el último y más llamativo caso: el de las tortas de Inés Rosales, empresa que ha optado por cerrar sus instalaciones y marcharse a otro pueblo cercano, con el consiguiente perjuicio que ello ha ocasionado a los trabajadores de la localidad, que han sido despedidos» (ABC, 09/07/1996)*

Más allá de las posibilidades concretas que pudieran existir para la instalación de nuevos establecimientos dedicados a la elaboración de tortas, puede apreciarse un esfuerzo por incorporar al discurso político un referente de peso para la población local, lo cual pone de manifiesto la necesidad de los sectores dominantes de encarnar una idea de "nosotros" que ayuda a sus integrantes a ubicarse en el mundo y a posicionarse respecto de los demás. Y queda claro, después de todo el análisis realizado, que una parte consustancial del "nosotros" castillejano gira en torno al conjunto de referentes constituido por la torta y lo que ella conlleva (culturas del trabajo, valores asociados a este producto, carácter de referente gastronómico, etc.).

La cuestión del suelo industrial también ha incidido en el desarrollo de los procesos de territorialización de la producción conservera y salazonera en Isla Cristina. Tradicionalmente estos establecimientos se han localizado en la zona portuaria, pero el creciente desarrollo de normativa que regula aspectos como las emanaciones y los ruidos, la evolución de los procesos de logística, la recalificación del suelo por parte de los ayuntamientos y la necesidad de aumentar la superficie de las instalaciones productivas ha impulsado a las fábricas a buscar nuevas localizaciones. Esta situación, asociada a la escasez de suelo industrial a nivel local, ha llevado a que algunas empresas con un firme arraigo local trasladaran sus instalaciones a polígonos industriales ubicados en localidades vecinas. Tal es el caso de las empresas Ipeesa y La Higuera.

Evidentemente, estos procesos de desterritorialización de la producción terminan presentando, con el paso del tiempo, correlatos en ámbitos como los de las culturas del trabajo y de la territorialización de los saberes (Muchnik, 2010) y de los referentes de identificación colectiva.

#### ***2.4.2. Comidas que los definen (o del lugar del alimento en las identificaciones externas)***

Tal como hemos planteado en los primeros párrafos del apartado 2.4, los procesos de identificación colectiva tienen un carácter relacional, de modo que puede plantearse la existencia de una constelación de identificaciones externas, a través de la cual "los otros" asocian e incluso definen a Isla Cristina y a Castilleja de la Cuesta en función de los procesos de territorialización de la producción, elaboración y consumo alimentario de los que son o han sido centro.

A fin de evitar un tratamiento sesgado de la problemática de las identificaciones en relación a las producciones agroalimentarias localizadas, entendemos que debe analizarse el proceso a través del cual estos productos han dado lugar a la

construcción de un discurso a través del cual los habitantes de otros territorios identifican a un producto con su zona de producción.

Los aspectos más relevantes que han intervenido en la construcción de las identificaciones externas de Castilleja de la Cuesta son la expansión territorial del consumo de la torta, el uso del nombre de Castilleja de la Cuesta por parte de los empresarios (estén instalados en Castilleja o no) y el papel de los medios de comunicación en la construcción de una imagen sobre este producto.

Hemos decidido analizar brevemente el proceso expansión territorial del consumo de las tortas de Castilleja de la Cuesta porque involucró no solamente a un producto alimenticio, sino que también al propio nombre de esta localidad<sup>41</sup>.

Las tortas de Castilleja de la Cuesta son un producto cuyo consumo alcanzó una amplia base territorial. Actualmente se comercializan no sólo en el ámbito local (entendiendo como tal al comprendido por Castilleja de la Cuesta, el término de Sevilla y las poblaciones aledañas), sino también en el regional, nacional e internacional<sup>42</sup>.

El proceso de expansión del consumo al que estamos haciendo referencia ha tenido lugar de manera gradual. Tal como se detalla en el capítulo 4, las primeras distribuciones de tortas se realizaron recurriendo a las "canasteras" (vendedoras que llevaban las tortas en canastas para venderlas en Camas y en la zona de la estación de Córdoba en la ciudad de Sevilla) y a la colaboración de familiares de las propias productoras. El crecimiento sostenido de la demanda de tortas impulsó el desarrollo de nuevas fórmulas de logística, distribución y envasado para afrontar su comercialización en sitios cada vez más lejanos. De hecho, la apertura de los primeros obradores a partir de la década de 1920 (señal inequívoca de una creciente estandarización del proceso y de un aumento de la demanda) indica que las tortas de Castilleja eran plenamente conocidas y demandadas allende Castilleja.

El éxito inicial de la torta fue posible gracias a una serie de atributos definitorios de dicho producto: se trata de una especialidad dulce cuyos ingredientes se inscriben en la cultura alimentaria andaluza (lo cual lo hacía compatible con las preferencias alimentarias de un amplio grupo de consumidores, allanando el camino para su

---

<sup>41</sup> Hubo que esperar hasta la década de 1960 para que en otras localidades se inauguraran obradores de tortas de aceite que distribuyeran su producción de una manera más o menos masiva. Nos referimos en concreto a San Martín de Porres, en la localidad sevillana de Écija, inaugurado en el año 1963.

<sup>42</sup> En el año 2008 la empresa más relevante del sector (Inés Rosales) comercializaba el 27% de su producción en la comunidad andaluza, el 61% en el resto de España (sobre todo en Cataluña y en la región central) y el 12% en el exterior. Este dato no es menor, ya que pone de manifiesto hasta donde ha llegado la distribución y el consumo de esta especialidad regional, que ha trascendido decididamente el ámbito local.

aceptación)<sup>43</sup>, su precio asequible (lo que posibilita su consumo por parte de los sectores populares). Asimismo, sus características organolépticas y los ingredientes empleados en su elaboración ponen de manifiesto que se trata de un dulce que puede ser consumido durante todo el año<sup>44</sup>. Finalmente, la torta tiene un período de conservación no inferior a los tres meses sin requerir instalaciones especiales para su almacenamiento, lo que facilita su transporte.

Estas características distintivas facilitaron la expansión del consumo de las tortas de manera tal que, incluso en un contexto socioeconómico adverso como el del período de posguerra se incrementaron las ventas (y el conocimiento del producto), lo cual hizo posible la consolidación del sector<sup>45</sup>. Asimismo, la fuerte emigración que caracterizó a la demografía andaluza de las décadas de 1950 y 1960 contribuyó a sentar las bases de nuevos mercados en un ámbito geográfico más amplio.

Hasta finales de la década de 1970 puede hablarse de la existencia de un crecimiento sostenido de la demanda de las tortas de Castilleja de la Cuesta, tal como lo demuestra el hecho de que en 1973 llegaron a funcionar en esta localidad seis obradores de tortas.

En la década de 1990 se advierten incipientes avances en la actividad exportadora de las empresas del sector, con la constitución de áreas funcionales dedicadas a este respecto. En el caso de Hermanos Prieto Gordillo, cuando la prensa cubrió la noticia de su debut como exportadores, no dejó de destacar una serie de referentes que forman parte de los discursos en relación a la torta: la vinculación con Castilleja, su carácter tradicional y su posición como parte del patrimonio gastronómico andaluz.

***Aceite de oliva, harina de trigo, ajonjolí, matalaúva, sal y levadura. Estos son los sencillos ingredientes de la señera, tradicional, deliciosa y crujiente torta de aceite, vieja protagonista de desayunos y meriendas, y ligada a su lugar de nacimiento, Castilleja de la Cuesta, que ahora viaja, bajo la denominación de «Matiz Andaluz», hasta Estados Unidos de la mano de los hermanos Prieto Gordillo, dueños de la primera y única empresa del municipio que obtiene los permisos necesarios para la exportación de este producto netamente local. (ABC, 07/08/2004)***

<sup>43</sup> Tal como lo demuestra sobre todo el empleo de ingredientes de uso habitual en la repostería andaluza, tales como el azúcar, la matalahúva, el ajonjolí y el aceite de oliva. Tampoco se puede obviar la tradición panadera en la preparación de tortas, sobre todo con los restos de la masa de pan.

<sup>44</sup> Existen otras especialidades dulces andaluzas de reconocido prestigio cuyo consumo es eminentemente festivo o, cuando más estacional. Los ejemplos más claros en este sentido son los mantecados y los polvorones (con los que se identifica a la localidad sevillana de Estepa) o bien los alfajores (con los que se asocia a la localidad gaditana de Medina Sidonia). Todas estas especialidades se consumen sobre todo durante las fiestas navideñas.

<sup>45</sup> Al punto que en 1929 formalizó su existencia el obrador de Concepción Cansino y ya en la década de 1950 se inauguraron los siguientes establecimientos: La Primitiva (Andrés Gaviño), Rocio (Diego de los Reyes Goncet) y Hernán Cortés (Antonio Luque).

Ya en el año 2008, dando cuenta de sus progresos en este sentido, la empresa Inés Rosales alude a la densidad simbólica de este producto:

*El grupo Inés Rosales se encuentra desde hace diez años en un proceso de internacionalización, que lo ha llevado a distribuir sus productos por Estados Unidos, Canadá, México, Australia, Nueva Zelanda y, dentro de Europa, a Francia, Alemania, Holanda, Bélgica y Suiza. (...) El responsable de exportación de Inés Rosales señaló que el éxito de esta nueva operación radica en que las tortas de aceite, además de ser un producto tradicional y conocido por todos en Andalucía y España, también "tienen unos valores universales que se aprecian mucho fuera de nuestro país". (ABC, 13/11/2008)*

La extensión del consumo de la torta en un ámbito espacial cada vez mayor tuvo gran relevancia en la consolidación de las identificaciones externas de Castilleja de la Cuesta en función de este dulce. A tal punto nos encontramos ante un proceso de identificación (que se tradujo en la construcción de una sólida reputación territorial), que podemos afirmar que las tortas han trascendido ampliamente su imagen de producto alimenticio, asumiendo también el carácter de referente gastronómico.

En lo atinente a la localidad de Isla Cristina, el ámbito de las identificaciones externas es muy amplio, pudiéndose constatar numerosas identificaciones centradas en la relación entre esta localidad, la pesca y los productos del mar. Podemos afirmar que la construcción de un SIAL isleño conformado en torno a los productos pesqueros –que destaca por su anclaje espacial, histórico y cultural- dio lugar a que el nombre de Isla Cristina deviniera en una indicación geográfica de carácter informal.

A fin de dar cuenta diacrónicamente de estas identificaciones externas hemos analizado detenidamente la prensa nacional en el período que va de mediados del siglo XIX hasta la actualidad. En el apartado 2.1 del capítulo 6 ya hemos destacado que desde la década de 1860 la prensa da cuenta de los desembarques de salazones isleñas en los puertos catalanes y levantinos, así como del amplio consumo de mojama isleña.

La sólida relación existente entre el complejo pesquero-transformador de Isla Cristina y el Levante (que históricamente constituye el principal mercado de los salazones isleños) llevó a que la prensa alicantina a publicar una necrológica del armador e industrial isleño Serafín Romeu, donde se ensalza la vinculación entre Isla Cristina, la pesca del atún y de la sardina y las actividades conserveras y salazoneras:

*D. Serafín Romeu y Portas como sus hermanos D. Ramón y D. Enrique han sido los más enardecidos campeones de aquella pléyade de hombres, como sus ascendientes, que supieron implantar en Isla Cristina, en la provincia de Huelva, los negocios de almadrabas de pesca para el atún y artes denominados galeones y tarrafas para la sardina.*

*Aquellas tierras onubenses y aquellos mares del litoral de Poniente fueron labrados con la esteva germinadora del progreso y los yermos campos y las estériles y extensas dunas de arena, vense (sic) hoy trocadas en productoras fábricas de conservas y salazón de pescados y otras industrias anexas á (sic) la de pesquería.*

(...)

*La villa de Isla Cristina que le vio nacer y que debe al Sr. Romeu y á sus ascendientes y parientes su principal emporio, debe perpetuar con una lápida ú (sic) otra muestra latente, del que halló su planta en aquellos yermos arenales, para levantar la bandera del progreso y la civilización, que se paseará luego por Europa y América cantando un himno glorioso á los pescadores y á los industriales españoles. (El Diario de Alicante, 27/03/1908, Pp. 1)*

En la década de 1920, época donde el SIAL isleño de los productos de la mar llegó a alcanzar su mayor crecimiento, la prensa nacional vuelve a ensalzar claramente la figura de los industriales y de las conservas y salazones de Isla Cristina y a destacar el anclaje territorial de las actividades pesqueras y de transformación de sus productos, imagen que fortalece su reputación asociada al territorio:

*Don Francisco Zarandieta Reselló es una de las personas más competentes en el ramo de salazones y conservas. Un plazo de treinta años dedicado al mismo negocio es garantía suficiente para confirmar nuestro aserto.*

*Antes de establecerse individualmente estuvo asociado con don Serafín y don Enrique Romeu Portas, y hoy puede decirse es uno de los principales industriales en el ramo citado de Alicante, dedicándose con especialidad a la venta de sardinas prensadas y en escabeche, de las marcas más acreditadas de las fábricas de Isla Cristina y Ayamonte. Además de toda clase de salazones y conservas exporta mojama y huevas a toda la región levantina, con especialidad a Valencia, Murcia y Cartagena. (La Acción. Madrid. 29/07/1922. Pp. 3)*

Desde las primeras décadas del siglo XX las asociaciones entre Isla Cristina y el sector pesquero y transformador son una constante en los artículos de prensa que hacen referencia a esta localidad:

*Puede asegurarse que Isla Cristina y Ayamonte, ciudades de la provincia de Huelva, instalaron las primeras almadrabas en la costa Sur española, continuaron aportando capital y trabajo en las nuevas y continuas instalaciones y actualmente constituyen el eje del negocio almadrabero, tanto en la explotación de los pesqueros como en la fabricación de las conservas del atún. (Columé, ABC, 21/10/1928. Pp. 15)*

*...la vida de algunas ciudades onubenses tales como Ayamonte e Isla Cristina, pueblos de crecimiento demográfico y desenvolvimiento, depende casi con exclusividad de la industria de los preparados derivados de la pesca. Época de sardinas abundantes, buena época. Y hay que ahorrar para los meses en que los bancos escasean. (ABC, 20/07/1968. Pp. 64)*

*Los pescadores de Isla Cristina presumen de tener «el puerto de España con una flota pesquera más numerosa». De los quince mil habitantes de Isla Cristina, unos mil quinientos están embarcados en esos pesqueros. De las cuatro mil cuatrocientas hectáreas de su término municipal, no llegan a mil las de tierra labrada, lo que da una idea de su corta dedicación agrícola. Por otra parte, a los hombres de la mar no les hace mucha gracia el turismo, «que sólo sirve para subir los precios en el pueblo». Aparte de estos dos sectores, la pesca y las dos fábricas conserveras son la única fuente de ingresos en esta localidad, que tiene no menos de otros mil quinientos marineros enrolados en embarcaciones de otros puertos de la península. (ABC, 21/11/1981. Pp. 27)*

*Isla Cristina ha estado y sigue estando vinculada a la mar, de donde provienen la mayoría de sus recursos económicos. Famosos en todos los mercados son los mariscos, y pescados que captura su flota pesquera compuesta de unas 300 embarcaciones. (ABC, 24/08/2005. Pp. 92)*



Uno de los primeros artículos de prensa que hace referencia a la reputación territorial de los productos pesqueros isleños fue escrito en 1927 por Dionisio Pérez Gutiérrez, quien fue uno de los primeros autores gastronómicos de España y que empleaba el seudónimo de Post-Thebussem. En una nota sobre la cocina andaluza, el autor hace referencia a Andalucía como territorio y el modo en que la diversidad de unidades ambientales y de saberes locales repercute en una notoria diversidad alimentaria:

*...ofrece tantas contraposiciones en el suelo, en el clima y en la raza, que no hay en toda España despensa mejor provista ni cocina más original y regalada y estilizada que la que, depurada desde los invasores romanos a los andaluces osados que regresaron de sus excursiones por las Indias, se han creado y existen desde los cebaderos de Jabugo y los higuerales de Lepe y las pesquerías de Isla Cristina a los parrales de Almería, donde no todo lo ponen la tierra feraz—acaso mucho menos feraz de lo que se dice; Vidal Lablache la comparó a la de Tartaria; otros geógrafos y geólogos la llaman sahárica—, el mar azul, el clima apacible, el cielo clemente, sino el esfuerzo rudo y duro del obrero andaluz, que trabaja como cualquiera otro de España, aunque acaso sin darle importancia a la obra que realiza. (Post-Thebussem. La Voz. Madrid. 06/05/1927. Pp. 3)*

Resulta interesante la alusión que Dionisio Pérez Gutiérrez realiza al geógrafo francés Paul Vidal de la Blache<sup>46</sup>, ya que sus reflexiones centradas en el protagonismo de las comunidades humanas en la construcción del territorio, impulsaron decididamente la literatura agroalimentaria francesa de finales del siglo XIX y principios del XX, en relación a los análisis sobre la relación entre alimento y territorio.

La arraigada reputación territorial de los productos pesqueros isleños ha permitido que el nombre de la localidad de Isla Cristina deviniera en indicación geográfica de carácter informal. Así lo demuestra la constante instrumentalización de la misma por parte del comercio, de la hostelería y de la prensa, hecho que a su vez pone de manifiesto las identificaciones externas de Isla con los productos pesqueros y hace posible la simultánea construcción de las mismas.

Además de poner de manifiesto la estrecha relación entre la localidad de Isla Cristina y la mar, la prensa valora positivamente los productos pesqueros isleños, destacando valores como su frescura y sabor. De este modo se consolidan las identificaciones externas de carácter positivo respecto de esta localidad, a la vez que se fortalece la reputación territorial de sus pescados, mariscos, conservas y salazones:

*La ciudad de Isla Cristina es genuinamente pescadora. Ahora, precisamente, se cumple el segundo centenario de su fundación por José Faneca y Arnáu, marineros catalanes. La Isla ofrece unas perspectivas atrayentes y encantadoras, por su cuidada urbanización, por sus magníficos edificios, por su importancia industrial, lograda con el esfuerzo personal de los isleños, abriéndose no una esperanza, sino una magnífica*

<sup>46</sup> Acerca de quien hicimos referencia en el apartado 2 del capítulo 2.

*realidad, al turismo veraniego; por sus magníficas playas y por la construcción inmediata de cien chalets, que se verificará en las mismas.*

*Isla Cristina es también puerto pesquero para el interior, adonde envía, diariamente sus sabrosos productos, por estar bien comunicada por carretera y línea férrea, calculándose en unas 12.000 toneladas el peso de las conservas, salazones y pescado fresco que salen anualmente para los diferentes mercados de la Península, con un valor aproximado de unos cincuenta millones de pesetas. (ABC, 28/08/1955. Pp. 30)*

*Junto a los jamones se encuentran las conservas de Ayamonte e Isla Cristina ¡Las conservas! ¡Pensar que buena parte de la humanidad de nuestros días se alimenta de conservas, produce repeluznos! Ya, hay muchos platos clásicos de la cocina española que se guisan y se encierran en hojalata y allí se están hasta que alguien se estropea los dedos con un abrelatas para comérselos al cabo de mucho tiempo de haber salido de la cocina. (...) En cambio, me pirro, por las sardinas es lata y demás conservas de pescado, que en España se confeccionan con esmero inigualable. Como, por ejemplo, en estos lugares de Ayamonte e Isla Cristina. (Díaz Cañabate, 1959:52)*

*Luego siguieron el itinerario de visitas previsto, recorriendo el muelle y observando los trabajos de algunas fábricas de conservas y salazones de pescado, destacándose a este respecto la atención del fabricante salazonero don Jaime Silva Yaque, que obsequió a los excursionistas con bolsas de las exquisitas «arengás» de su fabricación. (ABC, 06/08/1969. Pp. 29)*

*...he pedido a don José Sosa Rodríguez nos vayamos a la pescadería, a los muelles, a las fábricas de conservas de pescados. Me dice que probemos coquinas en el bar de Crisanto. Pero está cerrado. A la pescadería. El asentador don Domingo Rodríguez nos lleva de un lado a otro. Hay subasta de buenas cajas de toda clase de productos de la mar. Pescado fresco, muy fresco, fresquísimo. Da gusto. El olor curaría cualquier mal. (Amores, ABC, 07/11/1975. Pp. 27)*

Resulta revelador el siguiente artículo, que muestra como en el Madrid de la década de 1930 se instrumentalizaba la reputación territorial de los productos pesqueros isleños, que fue empleada como reclamo para llevar adelante estafas, cuestión que conecta directamente con la problemática de la utilización del nombre de las zonas de producción (tema que abordamos anteriormente al analizar el caso de las tortas de aceite):

*La Policía tenía desde hace algún tiempo noticia de la existencia de una entidad dedicada a la estafa, que decía denominarse «Industrias pesqueras», y estar establecida en Isla Cristina (Huelva), y que mediante profusa propaganda ofrecía mariscos a bajo precio.*

*Numerosos industriales del ramo y dueños de cafés, bares y establecimientos similares habían hecho pedidos, pagándolos anticipadamente, según se exigía en las circulares y sin recibir luego el género. (El Siglo Futuro. Madrid. 27/11/1935. Pp. 38)*

Por su parte, los actores políticos también instrumentalizan los nombres de las zonas de producción, promoviendo unas identificaciones externas centradas en este caso en el ámbito de las producciones agroalimentarias. Así refiere la prensa de la provincia de Huelva la visita del secretario general del Partido Andalucista a las instalaciones de Usisa:

*Antonio Jesús Ruiz se ha congratulado porque en USISA “hemos podido comprobar cómo los fondos europeos han servido para crear muchos puestos de trabajo, una empresa andaluza vinculada a otras empresas andaluzas y puertos de Andalucía con los que tienen relaciones comerciales y, además, poniendo en las mesas productos de la máxima calidad manufacturados desde Isla Cristina y Andalucía”, algo que, según Ruiz, “no ocurre con otros productos, como la naranja o la fresa, que son de aquí, y muchos de ellos llegan a las cocinas con etiquetas de otros territorios”. (HuelvaYa.es, 12/06/2013)*

También se destaca el anclaje de los saberes localizados en el ámbito de la producción y transformación de los productos pesqueros como fuente de especificidad de Isla Cristina, lo cual profundiza las identificaciones externas de Isla Cristina centradas en el mundo de la mar<sup>47</sup>:

*Desde hace bastante años, Isla Cristina, que como puerto sardinero y en cuanto a censo laboral marítimo es el segundo de la nación, ha tenido que luchar contra las enormes dificultades que le ha supuesto el difícil y peligroso acceso al puerto, superándose a tan graves inconvenientes gracias a su situación geográfica privilegiada cercana a los más importantes caladeros de pesca, proximidad del mar abierto al interior del puerto y, sobre todo, a ese peculiar espíritu de empresa y trabajo que caracteriza a sus armadores, industriales y, especialmente, a sus marineros, patronos, motoristas que como cantera inagotable surten a los demás puertos de la provincia. (Sánchez Canales, ABC, 18/03/1966. Pp. 59)*

La aprobación por las autoridades comunitarias de la IGP mojama de Isla Cristina en el año 2014 llevó a la prensa a destacar la relevancia de los saberes locales:

*...fruto de esa necesidad de progresar y de adaptarse a los nuevos tiempos de cualquier actividad empresarial, se ha visto recientemente obligado a revelar los secretos mejor guardados del proceso productivo de la mojama de atún rojo en Isla Cristina con el objeto de que al preciado producto le sea otorgado por las autoridades comunitarias el reconocimiento de Indicación Geográfica Reconocida (IGP). (Gómez, Huelva Información, 09/02/2014)*

Finalmente, plantear la cuestión de la instrumentalización de la reputación territorial de los productos pesqueros isleños por parte del sector de la hostelería, tal como queda de manifiesto a través de las reseñas de distintos restaurantes en el ámbito extralocal publicadas por la prensa. En ellas se destaca, a título de distinción el empleo (e incluso la especialización) de los pescados y mariscos de Isla Cristina.

En una nota sobre el restaurante sevillano Antares, publicada en el año 1988, se destaca el empleo de los pescados y mariscos isleños empleándolos como un signo de distinción, hecho que a su vez vuelve a mostrar la relación positiva entre Isla Cristina y la mar:

*«Yo trabajo por temporadas, es decir, aprovecho lo mejor que me da cada estación para preparar los menús e intento realizar una cocina para un público especial que desea una buena presentación y facilidades para degustar los platos», cuenta Juan Carlos Oyarbide, quien recibe diariamente en avión la carne de Galicia, verdura de Tudela, pescado y mariscos de Isla Cristina y Sanlúcar, así como merluza, Kokotxas o rape de Cantabria. (Pereira, ABC 20/11/1988. Pp. 136)*

Un caso similar se registra en un artículo sobre el restaurante sevillano El Cairo, donde se refiere el uso de pescados y mariscos isleños para desarrollar una propuesta basada en la cocina tradicional andaluza:

*El Cairo ofrece la posibilidad de degustar la tradicional cocina andaluza y saborear una gran variedad de platos y especialidades de la casa, como son los pescados y mariscos de Isla Cristina, la popular cola de toro o merluza a la sevillana... (Contreras. ABC, 15/03/2008. Pp. 30)*

<sup>47</sup> Ya hemos planteado reiteradamente la relación existente entre saberes locales y reputación territorial.

Publicidades de restaurantes sevillanos que destacan el uso de pescados y mariscos de Isla Cristina



**ALMUERZOS  
Y CENAS  
PARA SENTIRSE  
SATISFECHO**  
(EN CALIDAD, CANTIDAD  
Y PRECIOS)

Iniciamos la Temporada de  
Invierno  
Menú y precio para 4 personas:

1.º Paella mixta  
2.º Conejo con tomate o ajillo  
pan, vino y postre **1.800 Pts.**

1.º Pollo a «Las Piletas»  
2.º Frito Sevillano  
pan, vino y postre **1.800 Pts.**

Par de huevos fritos  
con patatas: 100 Pts.  
...Y así toda la gama de cocina casera.  
Pescados y mariscos de Isla Cristina.

**Bar Restaurante  
LAS PILETAS**  
MARQUES DE PARADAS, 28

ABC, 07/10/1983

Restaurante



▪ Especialidad en Pescados y Mariscos de Isla Cristina ▪ Carnes Selectas ▪ Postres Caseros  
Reyes Católicos, 13  
Tlfonos.: 95 421 30 89 - Hotel: 95 456 34 48 / 456 48 96  
SEVILLA

ABC, 28/04/1998



**SEBASTIAN J. ESPERA**  
En su nuevo restaurante  
a sus distinguidos  
amigos y clientes

Pescados y mariscos de Isla  
Cristina y Sanlúcar

Virgen de las Montañas, 17 SEVILLA

ABC, 16/04/1988

**AL BUEN GOURMET  
LE FALTA UN SABOR  
EN SEVILLA,  
ES EL CABRITO ASADO**



Especialidad en cabrito asado,  
mariscos y pescados de Isla Cristina.  
C/ Pañoleta, 10 • LA PAÑOLETA, CAMAS  
(SEVILLA) RESERVAS Tfno.: 598 04 18

**MAÑANA, DÍA 1  
nuevamente a su servicio**

ABC, 31/08/1993



**La Espumosa**  
"La cerveza más fría"

• Molusco de Galicia • Marisco de Huelva  
• Pescados de Isla Cristina

Estamos como siempre junto al Real de la Feria  
en C/ SANTA FE, 17 (Frente Parque Los Príncipes). Tlf: 954 27 69 00

Y además; Espinosa y Cárcel, 4. Cardenal Illundain, 3. Avda. de la Buhaira s/n. Sevilla

ABC, 20/04/1999

## **CAPÍTULO 8**

### **TESOROS DE LA TIERRA, DE LA MAR Y DE SUS GENTES...**

*Sentir que o doce cujo sabor alegra o menino ou a moça de hoje já alegrou o paladar da dindinha morta que apenas se conhece de algum retrato pálido mas que também foi menina, moça e alegre. Que é um doce de pedigree, e não um doce improvisado ou imitado do estrangeiro. Que tem história. Que tem passado. Que já é profundamente nosso.*

GILBERTO FREYRE  
Assucar (1939)



# CAPÍTULO 8

## TESOROS DE LA TIERRA, DE LA MAR Y DE SUS GENTES

### 1. ACERCA DEL CONCEPTO DE PATRIMONIO

#### 1.1. PATRIMONIOS Y PATRIMONIALIZACIONES

En los capítulos anteriores se ha destacado la complejidad del hecho alimentario, situación relacionada con el modo en que una necesidad innata en todos los seres vivos es satisfecha poniendo en juego mecanismos de índole cultural, lo que permite plantear que la alimentación es un ámbito donde se entrecruzan las esferas social y biológica<sup>1</sup>. Esto ha impulsado a disciplinas como la antropología, la historia, la geografía y la economía a analizar el lugar de las actividades de producción, elaboración y consumo alimentario en las sociedades humanas e incluso a plantear la necesidad de desarrollar enfoques integradores de carácter multidisciplinario.

*En el enfoque del fenómeno alimentario no podemos aislar lo biológico de lo social ni viceversa. El acto de comer pone en juego variables de orden muy diferente: la composición y las características de los alimentos, la salud del consumidor, su identidad cultural, la dinámica de los territorios donde habita, la evolución de las producciones y de los productores agropecuarios... La fuerza de la boca es tal que puede llegar a modificar los mercados o a remodelar los paisajes.*

*Este punto de vista adquiere un interés creciente en el período actual, cuando se cuestionan los modelos de desarrollo agrícola basados sobre la producción de masa y la standardización (sic). Nuevos modelos comienzan a constituirse tanto en los países del Norte como del Sur para tomar en cuenta los problemas planteados por el contexto actual: calidad de los alimentos y seguridad de los consumidores; crisis de las sociedades rurales (evolución del tejido social, empleos, ingresos...), evolución del oficio de agricultor, articulación rural/urbana, pluriactividad de las explotaciones agrícolas, problemas medioambientales, reproducción de la biodiversidad...*

*El hecho alimentario tiene en consecuencia una posición central con respecto a los desafíos que afronta la sociedad en su conjunto... (Muchnik, 2004:2-3)*

El lugar del hecho alimentario en el campo de los referentes territoriales<sup>2</sup> y de los procesos de identificación colectiva posibilita abordar el ámbito de las producciones agroalimentarias con reputación territorial en términos de patrimonio cultural. No

---

<sup>1</sup> "Si aceptamos una contraposición conceptual entre Naturaleza y Cultura (como entre lo natural y lo artificial), la comida es la resultante de una serie de procesos (culturales, en el sentido de que introducen elementos artificiales en la naturalidad de las cosas) que transforman una base completamente natural (la materia prima) en el producto de una cultura (lo que se come).

*El hombre recoge, cultiva, domestica, explota, transforma, reinterpreta la Naturaleza cada vez que se alimenta. Cuando produce, manipula los procesos naturales, influye en ellos para crear su propio alimento: el paso de la economía de recogida a las agrícolas es la historia del hombre que asienta, cultiva, cría, manipula la naturaleza empujado por sus necesidades. Después, cuando el hombre prepara sus comidas, a diferencia de los animales, pone en marcha tecnologías más o menos sofisticadas que transforman la materia: el fuego, la fermentación, la conservación, la cocina. Cuando consume, por último, elige con mayor o menor esmero cómo, qué, dónde y cuánto comer." (Petrini, 2005:46)*

<sup>2</sup> El hecho alimentario puede dar lugar a numerosos referentes territoriales, al subsumir las dimensiones ambiental y cultural de un territorio, propiciar el desarrollo de relevantes tradiciones productivas de carácter local, etc. Se avanzará sobre esta cuestión en el apartado 1.2. del presente capítulo.

en vano, el valor cultural de la alimentación, que pertenece a un espacio-tiempo determinado y que identifica un territorio, es crecientemente asumido como patrimonio, pues el hecho alimentario expresa y es expresión de grupos étnicos y comunidades (Graudenz y Pereira, 2011:182).

El diccionario de la Real Academia Española, en su edición de 1832, define como patrimonio a los bienes que el hijo heredó de sus padres o abuelos o bien como el conjunto de bienes profanos adquiridos por cualquier título. Estas definiciones apenas varían en su edición del año 2001, donde consigna que el patrimonio es la hacienda que alguien ha heredado de sus ascendientes o bien el conjunto de los bienes propios adquiridos por cualquier título. Por su parte, el diccionario Espasa (2001) lo define como el conjunto de bienes pertenecientes a una persona natural o jurídica, a efectos o a un fin, susceptibles de estimación económica.

Desde finales del siglo XX la noción de patrimonio ha experimentado una expansión de su significado a nivel temático, cronológico y espacial, desplazándose de la esfera privada a la pública y del ámbito económico al cultural (Choay, 1982; Lowenthal, 1998; Godinho, 2008; Poulain, 2007). Actualmente este concepto se asocia con la idea de aquello que un grupo humano busca transmitir a las generaciones futuras, sustrayéndolo del flujo de la vida cotidiana y de su eventual desaparición, que abarca manifestaciones de orden excepcional y ordinario, erudito y popular, material e inmaterial, natural y cultural: monumentos, entramados urbanos, saber-hacer, paisajes, festividades, etc. (Gravari-Barbas, 2005:11; Kirshenblatt-Gimblett, 1998:149; Peixoto, 2004:202; Silva, 2008; Ariño 2002).

Espeitx (2007) emplea el término patrimonio para dar cuenta del traspaso intergeneracional de elementos culturales, que materializarían las continuidades y al mismo tiempo simbolizarían su transmisión. Desde este punto de vista el "patrimonio" no es patrimonio *per se*, ya que los elementos culturales que lo constituyen deben ser "patrimonializados". El proceso de patrimonialización implica la construcción de patrimonio a partir de determinados elementos preexistentes, seleccionados de entre otros siguiendo unos criterios determinados, por unas razones determinadas y con unos objetivos determinados (Espeitx, 2007; Kirshenblatt-Gimblett, 1998:149; Peixoto, 2004:202; Santana, 2003:5).

Según Álvarez y Sammartino (2009:163), los procesos de patrimonialización se relacionan con la valorización de un conjunto de referentes culturales, que son asumidos por diferentes grupos y actores sociales como elementos específicos de diferenciación y cohesión. Prats (1997) define este proceso como "activación patrimonial", entendiendo como tal el proceso de elección y sacralización de unos determinados referentes culturales, adquiriendo un carácter simbólico debido a su



capacidad para representar una identidad. Estas concepciones representan dos posturas distintas, ya que mientras Álvarez y Sammartino (2009) construyen su idea de patrimonialización en torno al término "valorización", Prats (1997) lo hace empleando el de "activación". La elección terminológica da lugar a concepciones del proceso de patrimonialización con trasfondos e implicaciones distintas.

Según el Diccionario de la Real Academia Española "valorizar" es aumentar el valor de algo, mientras que "activar" consiste en poner en funcionamiento un mecanismo o hacer que un proceso sea o parezca más vivo. Puede entenderse entonces que, mientras que "valorizar" implica acrecentar o realzar el valor de algo ya existente, la idea de "activar" sugiere la posibilidad de insuflarle vida a una manifestación que ha dejado de estar inscrita en las dinámicas culturales de una sociedad. Es desde esta interpretación que decidimos emplear el término valorización para analizar los procesos de patrimonialización (Garufi, 1998 y 2001).

La reflexión en torno al empleo de los términos activación y valorización trae a colación una cuestión de vital importancia en los estudios sobre el patrimonio cultural: la inscripción cultural de las manifestaciones a patrimonializar. En el apartado 8.2 del capítulo 2 hemos planteado nuestra adhesión al posicionamiento de Agudo (1999a:42), quien pone de relieve la idea de *significación social*, entendida ésta en términos de continuidad de uso de las manifestaciones patrimonializadas y de su carácter de referente cultural con valor en sí mismo, que nos recuerde de donde venimos y nos sirva para comprender nuestro presente.

La idea de valorizar plantea connotaciones relacionadas con la delimitación de nuestro objeto de investigación a través del empleo del término gastronomía. Petrini (2005:45-50) sostiene que el concepto de gastronomía conlleva una visión crítica basada en la valorización de las producciones agroalimentarias mediante la promoción del conocimiento de alimentos y platos -posibilitando aproximaciones razonadas a los mismos-, de la promoción del consumo crítico<sup>3</sup>, de contribuir a la generación de placer, etc.<sup>4</sup>

La patrimonialización entraña un proceso de atribución de nuevos valores, sentidos, usos y significados a objetos, formas, modos de vida, saberes y conocimientos sociales (Pereiro, 2009:147). Peralta (2003:85) adopta una postura similar, ya que sostiene que para que unos elementos se constituyan como patrimonio tienen que ser rescatados de un corpus cultural más o menos difuso y ser objeto de una ingeniería social que les confiere valor y significado; razón que permite plantear

---

<sup>3</sup> Evidentemente el consumo crítico no remite tan sólo a la gastronomía, pero puede afirmarse que el consumo crítico es consustancial a la gastronomía.

<sup>4</sup> Hemos analizado en profundidad el concepto de gastronomía en el apartado 8.1 del capítulo 2.

que la patrimonialización no es espontánea ni natural, sino que persigue un propósito o finalidad. En el mismo sentido Espeitx (2007:156) sostiene que los procesos de patrimonialización responden a finalidades político-identitarias, de conocimiento y económicas. Puede afirmarse entonces que el patrimonio es una construcción social, el fruto del accionar de unos agentes concretos, que seleccionan unos elementos específicos a los que se les otorga unos contenidos que lo acercan a quienes serán sus usuarios<sup>5</sup> y que obedece a una o varias finalidades.

La conceptualización del patrimonio en términos de construcción social pone de relieve que éste debe abordarse en el contexto de las prácticas sociales que lo generan y que le confieren sentido (Arantes, 2006:426). Esta visión nos remite a la dimensión política del patrimonio, cuestión central en el análisis de las estrategias de intervención sobre el mismo. A fin de examinar el aspecto político de los procesos de patrimonialización que involucran a las producciones agroalimentarias con reputación territorial el término política debe entenderse en un sentido amplio, que remita no sólo al control sobre personas y recursos mediante un sistema de instituciones públicas, sino también a la acción de los actores sociales de cara a los asuntos de interés colectivo y al modo en que se conduce un asunto o se emplean los medios para alcanzar un fin determinado (Duverger, 1964:11).

El análisis de la dimensión política de los procesos de patrimonialización muestra la existencia de disputas y conflictos en torno a la selección de los referentes que han de ser patrimonializados y el modo en que han de ser preservados y puestos en valor. La puesta en marcha de estos procesos exige que sus protagonistas tengan el poder suficiente para llevarlos a cabo. Dicho poder no es un atributo que detentan unos actores concretos, sino un intercambio de capacidades de acción dentro de una estructura de acción colectiva, donde ninguna de las partes está totalmente desprovista frente a la otra, ya que ambas tienen la posibilidad de movilizar las zonas de incertidumbre que controlan (Crozier y Friedberg, 1977:56).

La incertidumbre proviene de situaciones imprevistas que la organización no puede llegar a controlar acabadamente (fallos reglamentarios, problemas técnicos, turbulencias económicas y políticas, circunstancias personales, etc.), que trastornan las reglas y programas y abren espacio a nuevos juegos de poder entre actores.

La posibilidad de controlar la incertidumbre, se convierte en fuente de poder. Por lo tanto, quienes sean capaces de afirmar e imponer su dominio de las incertidumbres más cruciales, se encontrarán en mejores condiciones para ejercer el poder (Crozier

---

<sup>5</sup> De manera más rotunda, Prats afirma que el patrimonio puede entenderse como una construcción e incluso como una invención producida por alguien en un momento determinado y en un lugar determinado (Prats, 1997:19-20).

y Friedberg, 1977:20-21). A modo de síntesis de esta perspectiva, Champredonde et al. (2012:34), plantean que el poder puede entenderse como la capacidad de dominar zonas de incertidumbre.

El siguiente testimonio pone de manifiesto que el control sobre los procesos productivos donde los saberes empíricos ocupan un lugar central no puede ser ejercido acabadamente por las empresas, recayendo en buena medida sobre los trabajadores especializados:

***Nosotros tenemos un ronqueador que se encarga de despiezar los atunes y de dividir las carnes para los distintos puestos. Las carnes son un tema, que no lleva ningún proceso, nada más que cortar, limpiar bien y nada más. Y ya después, por otro lado, a cada atún le saca sus mojamás y ahí es donde empieza todo el tema de la elaboración de las mojamás. Primero le quita las señales de las espinas, para que cuando se seque quede una presencia bonita. Entonces ya empieza el proceso de lo que es la salmuera, donde ya se pone en sal y están unas otras, un tiempo y después lo tienes que enjuagar, volver a cambiar el agua. Eso lleva un proceso... te podría decir: tantos días, tantas horas, tanto tiempo en sal y tanto tiempo en agua y tal... pero en definitiva el que decide es el profesional. (Empresaria, 42 años)***

Existen otras posturas sobre el modo en que tienen inicio los procesos de patrimonialización, en las que se les otorga un lugar prominente a los actores que detentan el poder político (Prats, 1997:33-34). Si bien consideramos que los procesos de patrimonialización no son necesariamente puestos en marcha por el poder político, no puede omitirse la problemática de los usos políticos del patrimonio, el hecho de que los actores políticos pueden activar los repertorios patrimoniales e instrumentalizarlos recurriendo a la memoria colectiva. De este modo es posible construir lecturas monofónicas del pasado generadoras de consenso y propiciar la adhesión de los actores locales a sus programas y la legitimación de las ideologías identitarias que proponen (Peralta, 2003:85-87).

Las consideraciones previas evidencian la necesidad de abordar los procesos de patrimonialización para dar cuenta del modo en que el patrimonio puede participar en dinámicas sociales tales como los procesos de identificación colectiva. En principio, plantear que lo que se considera patrimonializable no es inmutable, porque se va transformando de acuerdo con las propias transformaciones de la sociedad que interpreta ese patrimonio (Espeitx, 2004b:195)<sup>6</sup>.

Los procesos de patrimonialización se inician con la selección de los elementos a patrimonializar, tal como lo explica Arantes:

***La identificación de ítems a ser protegidos y la implementación de procedimientos de protección resultan de un proceso de selección complejo, y frecuentemente conflictivo, que involucra mediadores culturales, o sea, agentes de políticas públicas (técnicos y burócratas) y agentes profesionales, políticos y empresariales. Esta es, por lo tanto,***

<sup>6</sup> Ya hemos abordado detenidamente esta cuestión en nuestro trabajo para la obtención de la suficiencia investigadora, donde analizamos los procesos de patrimonialización de la torta de aceite en Castilleja de la Cuesta y la instrumentalización de las imágenes de esta especialidad alimentaria en los discursos de identificación local.

***una actividad especializada –y no parte de una cultura común-, que pone en escena al Estado como representante de los intereses públicos en los procesos de construcción de representaciones simbólicas de la nación y de la identidad de los grupos que la forman. (Arantes, 2006:426-427)<sup>7</sup>***

Al analizar la génesis de los procesos de patrimonialización debe destacarse que así como en determinadas ocasiones pueden presentar un carácter más institucional, en otras se registran procesos de patrimonialización social (Faure, 2000). En su investigación sobre la patrimonialización de las producciones queseras en los Alpes, Faure (2000) concluye que los procesos de patrimonialización dan lugar a un cambio de configuración de las relaciones de fuerza entre los actores implicados, y que dichos procesos complejizan y enriquecen el producto agrícola. Estos procesos son una respuesta de los actores sociales, que reevalúan los vínculos con el lugar, con el tiempo y con las demás personas, a fin de afrontar las constantes transformaciones en las que está inmersa toda sociedad. En tal sentido, plantea que los seres humanos establecen dispositivos capaces de perpetuar la cultura, los saberes y el sentido, de modo de evitar las rupturas entre las generaciones.

***Argumentando la idea de que los protagonistas locales movilizan el patrimonio en respuesta a la descontextualización de los saberes vernáculos, hemos puesto de manifiesto la pluralidad de las concepciones de esta noción y la relatividad del discurso científico. En efecto, todo grupo social elabora una memoria colectiva y las normas sociales destinadas a perpetuarse: se basa en objetos o relatos que estructuran y materializan sus relaciones espacio-temporales, sin por ello ser inmovilizados y destinados a un museo adoptando el nombre de patrimonio (...). Esas estrategias están cargadas de sentido. Los hombres manipulan la materia prima del patrimonio, herramientas, mitos, saber-hacer, lugares, reevaluando permanentemente lo que es digno de ser patrimonializado o no. (Faure, 2000:2)<sup>8</sup>***

Patrimonializar implica perpetuar la transmisión de una particularidad, de una especificidad considerada propia, identificable e identificadora (el nosotros para nosotros y el nosotros para los otros), y permite a un colectivo seguir viéndose idéntico a sí mismo y diferente de los demás. A través de la patrimonialización se representan simbólicamente las identificaciones colectivas, lo cual constituye el sentido político e identitario de construir patrimonio<sup>9</sup>. Pereiro (2006) plantea que la patrimonialización es un mecanismo de afirmación y legitimación de la identidad de un grupo, en tanto que busca la atribución de valores, sentidos, usos y significados, orientados a la activación de memorias pasibles de caer en el olvido.

Cualesquiera sean los elementos sobre los que recaigan los procesos de patrimonialización, éstos traducen mecanismos de afirmación y legitimación de las identificaciones de determinados grupos sociales en lucha los unos con los otros y/o

<sup>7</sup> Traducción propia del original en portugués.

<sup>8</sup> Traducción propia del original en francés.

<sup>9</sup> De hecho, puede afirmarse que el desarrollo de un proceso de patrimonialización conlleva la construcción de representaciones simbólicas de determinadas versiones de las identificaciones colectivas (Prats, 1997:31).

también en lucha interna dentro del propio grupo. Por tal motivo es preciso considerar la presencia o ausencia de luchas u otros movimientos que involucren a las poblaciones locales. Puede mencionarse el caso de Castilleja de la Cuesta, donde el traslado de Inés Rosales (la mayor empresa del sector de las tortas) a Huévar del Aljarafe no generó un movimiento apreciable que luchara por mantener la localización de esta actividad, más allá de algunos pronunciamientos por parte de los partidos políticos locales. Algo similar sucedió en Isla Cristina, donde el traslado de empresas transformadoras como Ipressa y La Higuera a Ayamonte tampoco propició movimientos ni protestas en relación a su deslocalización.

Resultan ilustrativas en tal sentido las impresiones de nuestros informantes en relación al traslado de la fábrica de Inés Rosales a Huévar del Aljarafe:

- *Me sentó muy mal que se fuera la fábrica, porque se llevaron de Castilleja lo último que decía que este era el pueblo de las tortas. A mi personalmente me afectó y a mucha, mucha gente le afectó también. Pero, claro, iban buscando el terreno mejor, el más barato... ¿Cuántos millones les habrán dado por el terreno...?*
- *¿Y no hubo ningún movimiento en el pueblo...?*
- *¿Para que no se le llevaran?*
- *Si.*
- *No. La gente lo sufrió, pero como quien dice, en silencio. Pero no hubo ninguna manifestación, manifestarse en contra de que se lo llevaran, no. (Ex trabajadora, 45 años)*
- *...yo tengo 64, y yo toda mi infancia, aquí toda la juventud y todas las mujeres han estado en las tortas toda la vida, en todas las fabricaciones colocadas y parte de Bormujos, de Gines, de Tomares. Era una vida la que tenía... por eso le digo a usted que no comprendo que cómo el ayuntamiento ha dejado ir este patrimonio de las manos. Es una vergüenza... Lo que podía hacer es no haber dejado a las tortas irse de Castilleja. Darle terreno, haberla apoyado, haberla ayudado, que es un modo de vida para el pueblo. (...) Dicen que Castilleja no tiene terreno, pero yo no sé... Lo mismo que yo piensan mucha gente del pueblo.*
- *Porque Inés Rosales se muda...*
- *Inés Rosales se muda, que no tenía que haberse mudado, porque la cogió un señor que no le dolía. No era de aquí. Y todo al que no le duela su sitio, pues pasa. Se fue a Huévar porque le daban el terreno, pero toda la gente que tenía que colocar era de Huévar ¿Qué pasa? Que se llevó dos o tres de aquí, lo más... Y después ha ido echándolos, echándolos... Se quedarán unos 4 o 5, si quedan. Pero todo porque le dieron los terrenos. Por eso le digo a usted que eso no ha estado bien, pero esta cosa es así. (Ex trabajadora, 64 años)*

Otra cuestión de obligado tratamiento al analizar las problemáticas del patrimonio y de los procesos de patrimonialización es la de la inscripción territorial del patrimonio. Esto se debe a que el patrimonio necesariamente se inserta en un territorio determinado mediante un triple anclaje de índole temporal, espacial y cultural. Puede afirmarse que patrimonio, procesos de identificación y territorio son conceptos convergentes. Esta convergencia debe interpretarse en dos sentidos complementarios: orientados tanto hacia el pasado como hacia el futuro, actuando como referencias estáticas, o siendo motores de una dinámica que asume la forma de una transferencia interesada o una creación siempre renovada (Bustos y Haag, 2010). Esta articulación es claramente explicada por Di Meo:

*Los valores patrimoniales se definen como el territorio como "tiempo con sentido con significación, como historia cristalizada en un objeto, en un lugar o en un hecho. Tiene una doble naturaleza material e ideal. Tiene una función nemónica. Inscriben el tejido social en una continuidad histórica constituyendo sólidas referencias culturales generadoras de control ideológico y político". "¿Cómo comprender el territorio sin asignarle un valor patrimonial?" Ni el territorio ni el patrimonio constituyen a priori. Pero todo objeto puede tener una función patrimonial y todo espacio puede transformarse en un territorio. A condición de integrarse uno u otro en un contexto comunicacional. (Di Meo, 1998:59).*

En última instancia, el patrimonio, aquí entendido como patrimonio cultural, constituye una expresión de la cultura, de las identificaciones de los grupos y de las comunidades. El patrimonio tiene un sentido comunitario, de identificación colectiva ampliada; recupera memorias, ritualiza sociabilidades, selecciona bienes culturales, transmite legados para el futuro y es el resultado de procesos de selección y negociación de elementos y significados, transformando el valor de los elementos culturales mediante la descontextualización, transferencia de sentidos o cambios de lógicas (Pereiro, 2009:141-142).

*Para Castilleja las tortas son la tradición del pueblo. De hecho, antiguamente la mayor parte del pueblo trabajaba en las tortas. Todos tienen referencias de abuelos, de padres, de tíos, de familiares trabajando de torteras por el pueblo, del olor que tenemos formado los pocos que quedamos... Castilleja está muy vinculado a las tortas de aceite. Yo creo que es muy importante para todos los que se consideran de Castilleja por familiares y por tradición. Hay muchos también que han llegado luego, viviendo en ciudades dormitorio como se les dice ahora y tampoco tendrán esa afinidad, pero lo que es la gente del pueblo si se considera. De hecho, por donde vayan viajando, apostando por su pueblo, las tortas de aceite... como una cosa buena, una cosa positiva.*

(...)

*Yo a la torta le veo un buen futuro por el producto que es, que es un producto muy natural. Y vamos todos a comer eso al final: todo sano y todo bueno. No queremos nada que sea industrializado ni queremos nada con conservante. Yo no lo quiero para mí, no lo quiero para mi cuerpo. Estamos todos concienciados, yo creo que la población día a día, al estar más concienciados para comer sano, vamos a buscar productos de este tipo. (Empresaria, 40 años)*

## 1.2. EL PATRIMONIO COMO REFERENTE TERRITORIAL

La capacidad del patrimonio de obrar como referente territorial y constituirse en material para construir discursos de identificación local son temas centrales para comprender la ampliación de la noción de patrimonio (a la que se hizo referencia en las primeras páginas del presente capítulo) y su creciente relevancia cultural y económica en las sociedades industrializadas.

A partir del siglo XX el mundo se ha visto inmerso en un proceso de cambio con un ritmo inédito hasta ese entonces. Las transformaciones económicas, las innovaciones tecnológicas y los cambios socioculturales promovieron por primera vez diferencias contrastantes entre el mundo donde se había crecido y el mundo donde se envejecía. Desde los paisajes radicalmente alterados por el desarrollo hasta las nuevas tecnologías que afectan el ritmo de la vida cotidiana y el modo en que es percibido, el mundo donde uno se sentía en casa desapareció gradualmente, hasta que "...el pasado se transformó en un país extranjero" (Lowenthal, 1985).

En este contexto pautado por la ausencia de referentes de estabilidad y continuidad, autores entre los que se incluyen Gross (1992), Samuel (1994) y Cruz (2005) plantean la emergencia de un sentido nostálgico en relación al pasado, de su representación como una época dorada, que impulsó el desarrollo de una "industria de la nostalgia" en la que el pasado es rescatado, idealizado y reconstruido mediante procesos que incluyen la patrimonialización de la cultura. A esta esfera no escapa el campo de la alimentación, ya que su valor simbólico le confiere una notable capacidad de evocar tiempos, lugares y situaciones<sup>10</sup>.

Se trata de una nostalgia que caracteriza a la postmodernidad, dando lugar a lo que Estévez (1999:119) define como "explosión patrimonial", cuya finalidad es afianzar los vínculos con el territorio mediante la recuperación de sus referentes. Un modo de encontrar dichos referentes consiste en redescubrir y compartir las culturas locales y es en tal sentido que las ideas de identificación colectiva y patrimonio constituyen nuevos "recursos" de la modernidad. Se espera que evoquen un territorio, un paisaje y unas costumbres, constituyéndose en referentes culturales<sup>11</sup>.

***El "terruño" o el paisaje son objeto de una demanda sin precedentes, que da paso a numerosas y diversas estrategias de gestión ambiental, mercantiles e identitarias. Si ayer, el "progreso" y el beneficio económico estuvieron ligados a la intensificación agrícola y a la homogeneización de los paisajes; hoy la plusvalía y la calidad de vida parecen ligadas a la recuperación de lo que ayer desapareció como consecuencia del progreso. Hoy, las producciones agrícolas y alimentarias locales ocupan un lugar específico en el universo alimentario y responden a las orientaciones que estimulan la diversificación de las producciones y una extensificación de las prácticas técnicas. Asimismo, estas producciones guardan relación con la gestión del territorio, el microdesarrollo local de zonas desfavorecidas o la gestión del paisaje. (Contreras, 2007:31)***

Desde la perspectiva de los autores citados, la patrimonialización de referentes culturales es una estrategia de protección ante los fantasmas de ruptura y desorden que crean las fuerzas de la globalización, que son vistas como una amenaza a la estabilidad de los modelos de identificación colectiva de las personas. Se busca así preservar el pasado para asegurar la continuidad de los símbolos y significados que refuercen el sentido de cohesión e identificación colectiva. El recurso a la nostalgia, a la posibilidad de evocar situaciones pasadas, a su carácter tradicional es uno de los puntos en los que se basan las empresas elaboradoras de alimentos con reputación territorial y los restauradores, para caracterizar dichas producciones:

***Lo que yo vislumbro en cuanto al eslabón de afectividad que existe entre este producto y muchas generaciones es que han trasladado el simbolismo a otras generaciones,***

<sup>10</sup> La economía ha llegado a plantear una categoría denominada "productos étnicos y de nostalgia", donde ocupan un lugar destacado los alimentos y bebidas. Para ampliar sobre este tema se recomienda la lectura de Cruz et al. (2004), quienes analizan la demanda de estos productos por parte de las comunidades salvadoreñas y mexicanas en los Estados Unidos.

<sup>11</sup> El lugar del hecho alimentario en relación a los procesos de identificación colectiva ha sido tratado detalladamente en el apartado 3 del capítulo 2. Destacar en tal sentido la categoría de "alimentos culturalmente densos" propuesta por Muchnik (2006b), que alude a las producciones agroalimentarias cargadas de referencias identitarias.

*porque que estuviera solamente a la gente que tiene más de 60 años o más de 50 años, pues habría una relación directa. Pero compruebo que la gente de esa edad, es decir la gente entre 50, 80 y 90 años, han trasladado a las generaciones posteriores a la suya el grado de afectividad y el grado de simbolismo y el grado de agradecimiento que hay entre ellos y el producto. Tenemos correspondencia que nos sonroja, que nos pone los vellos de punta, que nos hace pensar cómo es que haya tanto sentimiento unido a un producto tan banal (aparentemente), y nos da repelucos. Hay cartas que son estremecedoras en cuanto a lo que simbolizan. Y te encuentras con situaciones donde te encuentras con gente con la que teóricamente no tendrías que tener ninguna afectividad y resulta que va y te cuenta una anécdota en donde nuestra torta forma parte de su memoria.*

(...)

*En cuanto a esta relación, yo esto lo vinculo con que fue el primer producto manufacturado que se vendía fuera de su lugar de fabricación. ¡Fue el primero! Eso es un dato contrastado. Todos los productos de pastelería se vendían en el obrador donde se hacían. Normalmente todas las pastelerías en la trastienda tenían un obrador, se vendía en el obrador porque normalmente los productos de pastelería no son transportables. Pero este tiene una transportabilidad que lo permite perfectamente, es durable y era barato. En aquellos años y durante muchísimo tiempo una torta costaba una perra gorda, que son 10 céntimos de peseta; y no se vendían en paquete, sino que se vendían unitariamente. ... (Empresario, 69 años)*

Idéntico es el caso en el ámbito de la restauración:

*Yo creo que los platos marineros y de los productos del mar en general están más valorados porque la gente no tiene tiempo de cocinar en sus casas. Entonces, cuando una persona va a un restaurante o a una casa de comidas o va a donde sea a comer, quiere que le pongan por delante un plato de guiso de pescado. Es que lo añoran y lo revalorizan y lo demandan, porque eso no lo toman en su casa. Hoy día en las parejas trabajan los dos y cuando vienen a casa se preguntan ¿Qué comemos? Un plato ya preparado, que coges el paquete y lo metes en el microondas y te lo comes. Y sin embargo, cuando tú sales un día a comer con tu pareja lo demandas en el restaurante o en el sitio a donde vayas a comer porque no lo comes en casa. Y como tal se revaloriza, por la añoranza y porque no lo comes nunca, porque no tienes tiempo, porque tu mujer no sabe hacer de comer, porque tú no haces de comer... La pareja hoy no es como era antes, hoy todo el mundo hace cosas, no tienes tiempo, no lo preparas y entonces tienes añoranza de esas comidas. Añoranza porque antes lo hacía tu abuela, tu madre y ya hoy día no lo comes y entonces tienes ese recuerdo. Nosotros tenemos en el cerebro metidos todos los sabores, entonces cuando tu pruebas algo dices "es como lo hacía mi madre, pero ahora no lo como". Y esto se debe a muchos factores, a muchas situaciones que han pasado en tu vida y entonces donde eso se ve reflejado es en el mantel del restaurante. La gente viene y te pide un guiso de pescado. Tú tienes en tu cerebro tus sabores de siempre, tus recuerdos están allí. (Restaurador, 55 años)*

Existen visiones críticas respecto al discurso que asocia globalización con homogeneización, que plantean que la globalización no conlleva una obligada pérdida de diversidad cultural, ya que puede generar respuestas y procesos de localización o contextualización local de formas globales, produciendo complementariedades (Bestor, 2005:18; Miller, 2005:66; Amilien, 2005:1). El capitalismo post-industrial está marcado por la globalización de los mercados y por el consumo transnacional, pero también por la reafirmación de las identidades locales culturalmente constituidas en los lugares, en las prácticas y en los bienes como fuente de distinción y autenticidad (Terrio, 2005:148-149).

Desde esta perspectiva la globalización del mercado agroalimentario no desestabiliza ni destruye forzosamente las culturas alimentarias locales. De hecho, la disminución de las capturas de atún rojo en las almadrabas del golfo de Cádiz durante la mayor parte del siglo XX, así como la desaparición de esta pesquería de las costas de Huelva no provocaron el cierre de los establecimientos elaboradores



de mojama, ya que se reemplazó por el atún rabil procedente del banco canario-sahariano y del golfo de Guinea, situación impensable hasta la década de 1970<sup>12</sup>. El consumo del atún (ya sea fresco, en conserva o en salazón) sigue siendo uno de los aspectos distintivos de la cultura alimentaria de Isla Cristina, Ayamonte y la costa del Algarve, así como un referente de toda esta región<sup>13</sup>.

*...ten en cuenta que en Isla Cristina se calaban desde la playa de la Punta del Caimán, tres, cuatro, cinco almadrabas y cogíamos muchos atunes rojos ¿Qué ha pasado con eso? Que el atún ha desaparecido de las costas de aquí porque pasa más lejos, por la turbidez del agua, por lo que fuere... Pero la tradición ha seguido ¿Cómo la han mantenido? Pues trayendo atunes, no atunes rojos, sino rabil o lo que sea y lo traen de donde haya. Pero el arraigo de esta tradición es tan grande, las industrias... porque ten en cuenta que si yo tengo una industria salazonera importante que hace que en el pueblo vivan muchísimas familias de eso, tienen que utilizar atunes y los traen de donde sea. Y es así que se ha mantenido esa cultura del atún, pero yo creo que más por intereses económicos que por nada, porque no tienen nada que ver los atunes que tú compras en la plaza de Isla Cristina ahora mismo, que es atún refrigerado o atún congelado. Atún congelado, hay que llamarlo de esa manera, lo que pasa es que malamente lo llaman refrigerado y la gente viene a Isla Cristina equivocada; si tú quieres atún bueno tienes que comprarlo donde lo pescan: en Barbate, en Zahara. Lo que le pasa a esos atunes es que el precio es prohibitivo y no hay quien lo pague porque es muy caro. Entonces nosotros nos mantenemos con el rabil, que es congelado, a un precio asequible, y todo el mundo puede seguir manteniendo la costumbre, la tradición y seguir cocinándolo de mil maneras. No es igual en sabores, en texturas y tal, pero vamos, que estamos hablando de economía; cuando una señora va al mercado lleva un presupuesto y se tiene que ajustar al presupuesto que tiene. No se puede pagar ochenta y tantos euros un kilo de carne, eso es evidente.*

(...)

*La cuestión son los conocimientos y la tradición que tenemos. Ten en cuenta que todas las almadrabas que se calan hoy mismo las calan gente de Isla Cristina y de Lepe. Los capitanes de almadraba han sido de Isla Cristina y de Lepe, aunque hoy día ya hay de Barbate y tal, pero en el 95% la almadraba está compuesta por gente de Isla Cristina, que tiene unos conocimientos del atún tremendos y que se echan fuera justo medio año. ¿Y que se traen después? Orejas con papas ¿Y eso qué es? ¿Dónde se comen orejas de atún con papas? Pues en Isla Cristina. Es que identifican a la zona con la cultura gastronómica de la zona, y la cultura del atún es enorme, porque Isla Cristina se fundó al amparo de los pescados, de las sardinas y del atún ¿Dónde se puso el Consorcio Nacional Almadrabero? En Isla Cristina y en Barbate. Esta cultura es tremenda, es de pescado completamente. (Restaurador, 55 años)*

Según Anico (2004) los procesos de patrimonialización no sólo recuperan el pasado, sino que también exaltan las actividades y expresiones susceptibles de convertirse en un instrumento al servicio del fortalecimiento de las identificaciones de los miembros de una comunidad.

La historia de Castilleja de la Cuesta pone de manifiesto que sus actores políticos han hecho uso, a través de su apropiación e instrumentalización, de aquellos elementos de los discursos de identificación local relacionados con el mundo de las tortas. El objetivo de este proceder es el de construir una idea de inclusión que coadyuvara al desarrollo de la actividad política. Un claro ejemplo de esto lo dan los

<sup>12</sup> En relación al impacto que produjo sobre el sector transformador el cese del suministro del atún rojo y su reemplazo por el atún rabil, se recomienda la lectura de los capítulos 4, 5 y 6.

<sup>13</sup> Las actividades de producción, procesamiento, elaboración y consumo del atún han propiciado relevantes procesos de patrimonialización tales como el desarrollo de figuras de protección jurídica, actividades de difusión ampliada e iniciativas de turismo gastronómico, sobre las que se hablará en el apartado 3 de este capítulo.

discursos en relación al cierre del establecimiento de Andrés Gaviño en 1999, divergentemente interpretado por el Partido Popular e Izquierda Unida:

*Llega el fin de la industria de la torta en Castilleja. Sólo nos queda un gran pasado del que acordarnos y una esperanza de futuro.*

*El presente entre unos y otros lo han arruinado, unos desde el Ayuntamiento, recordemos que en 1983 existían en Castilleja Inés Rosales, Andrés Gaviño, de los Reyes, Cansino, Pepe Rosales y unos años antes Hernán Cortés.*

*Tras una mala planificación económica y urbanística, unas trabas administrativas y una mala sensibilidad hacia el trabajo en el pueblo, se propician unas condiciones inaceptables para el desarrollo económico del municipio dando lugar a la desaparición del emblema económico de Castilleja.*

*Estas circunstancias han coincidido con los mandatos socialistas en el Ayuntamiento.*

*Lo que empezó con Carrero lo acabó Tovar, todo un síntoma de la política irracional del PSOE. (Voz Popular, 1999:7)*

Por su parte, la asamblea local de Izquierda Unida – Los Verdes – Convocatoria por Andalucía respondió a este artículo acusando al Partido Popular de pretender...

*...obtener ganancias políticas del cierre de la fábrica, utilizándola como un elemento más de su particular cruzada contra el Plan General de Ordenación Urbana. Así se ha podido demostrar con lo publicado en la página 7 de su último boletín. En él exponen como principal causa del cierre de la fábrica «la mala planificación económica y urbanística», queriendo con ello, además, ocultar las verdades, que no son más que la falta de respuesta de los empresarios locales del sector de fabricación de tortas a la feroz competencia creada en el mercado por las otras ofertas de las grandes empresas del ramo. Con esa suerte de comentarios, pretenden exonerar a los dueños de la desaparecida fábrica de tortas diciendo que «Andrés Gaviño cerró por inviabilidad», no haciendo el menor análisis de esa «inviabilidad». Ni tan siquiera el menor reproche a los causantes de la tragedia que se ha cernido sobre el pueblo, al hacer desaparecer una de sus principales señas de identidad, y en especial sobre los 14 trabajadores que, día y noche, en solitario, están luchando, pidiendo justicia, contra los que han perpetrado la mayor injusticia cometida con los trabajadores de Castilleja de la Cuesta. (Asamblea Local IU LV-CA, 1999:4)*

Uno de los casos más interesantes en relación a la generación de un discurso e imágenes que vinculan a las tortas con Castilleja de la Cuesta por parte del sector empresario es el de Inés Rosales. Inés Rosales es la mayor empresa productora de tortas de aceite y a pesar de estar instalada en Huévar del Aljarafe desde 1991, no ha dejado de vincular su nombre al de Castilleja<sup>14</sup>. Por al motivo, el Grupo Municipal de Izquierda Unida de Castilleja de la Cuesta, presentó en 1996 un escrito al alcalde sugiriéndole que busque fórmulas legales que impidan a Inés Rosales la utilización de lo que define como "imagen patrimonial de Castilleja".

*La iniciativa está fundamentada en que esa empresa, tras haber trasladado su actividad de elaboración de los tradicionales dulces a Huévar, «en los envoltorios no ha hecho constar la nueva dirección, de lo que se deduce que los está vendiendo como si fueran elaborados en Castilleja de la Cuesta».*

*«No cabe duda -dice la nota de IU enviada al alcalde- que esa empresa está haciendo un uso descarado e ilegítimo de la imagen patrimonial de Castilleja para mantener la cuota de participación en el mercado de dulces adquirida gracias al prestigio que en dicho ramo de la actividad industrial tiene nuestro pueblo».*

*Por último, IU señala que la competencia desleal de la citada empresa representa un abuso ilegítimo y un trato poco respetuoso al pueblo y sus gentes. (ABC, 25/05/1996)*

<sup>14</sup> Según afirma la empresa Inés Rosales, cuando en 1930 se registró la marca Inés Rosales, también se registró el nombre de Castilleja de la Cuesta como parte del slogan de la firma.

## 2. EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO

Tal como se ha planteado en los párrafos anteriores, el lugar de la esfera alimentaria en el campo de los referentes territoriales y en los discursos de identificación local permite afirmar que es pasible de ser patrimonializada.

Cuando se consume un alimento, se consume aquello que evoca (Tremolières et al., 1968; González Turmo, 2001; Contreras, 1998; Estévez, 1999). Los alimentos y platos patrimonializados evocan sus zonas de producción, ya que se los relaciona con una determinada forma de vivir y hacer y es por esa razón que poseen una naturaleza relacional ausente en los productos elaborados por la gran agroindustria alimentaria (Espeitx, 1996:92-93). En las producciones agroalimentarias con reputación territorial el consumidor encuentra "...calidades simbólicas, tradición, origen, raíces, todo un conjunto de aspectos que apelan a la oferta de productos con un itinerario histórico y una genealogía simultáneamente reconocidos y reconocibles" (Ribeiro y Martins, 2000:273)<sup>15</sup>.

*Te nombro los pellejitos y te nombro una raya en pimentón ¿Dónde la comen? En Ayamonte y en Isla Cristina... Es que después de aquí no los encuentras, son platos que identifican a la zona, identifican al pueblo de Isla Cristina como tal porque forman parte de su cultura y de su gastronomía ¿Por qué forman parte de esa cultura? Porque la lonja de Isla Cristina en los años 60 y 70 era una gloria, ahí entraban rapes, sarfoninas... ¿Y qué comía el pueblo? Pues esos pescados... ¿Que el Consorcio (Nacional Almadradero) descabezaba y tiraba las cabezas al muelle? ¿Dónde iba el pueblo a quitarle al atún lo que la fábrica no quería? Al muelle, y se comía los desperdicios que se tiraban... Y se ha formado una cultura que es una cultura del pescado. Y te digo que hay platos que identifican a la zona... Las coquinas... tú salte de aquí... las coquinas llegan del Algarve a Matalascañas, pasas a Sanlúcar, pasas el Coto (de Doñana) y ya allí no hay coquinas, entonces todo eso nos identifica. Nombras coquinas en cualquier punto de España: Isla Cristina. Y no te hablo de mojamas, porque si hablas de mojama ya... ¿Dónde se hace la mojama? ¿Fábricas de conservas de dónde? De Isla Cristina... llámese XXX, llámese YYY, llámese ZZZ, llámese como se llame, aunque en el Levante... Todo el mercado levantino lo tenían cogido empresas de aquí, de Isla Cristina.*

(...)

*Isla Cristina siempre ha sido un pueblo de pescados y salazones. Yo cuando era un crío, iba por cualquier casa del pueblo, hoy no porque hoy día los técnicos veterinarios te lo prohíben, pero en los balcones lo que había tendido eran bacalailla, mojama, tollo... todos los pescados que cogían los secaban y después preparaban. Cualquier persona que venía del mar elaboraba el pescado seco para su casa ¿Y qué comía después? Pues tollo con tomate, no sé que y no sé cuanto... una cultura del mar. Es que no había otra...*

(Restaurador, 55 años)

*Aquí se perdieron las almadrabas, pero no la población pesquera que sabe y conoce el sistema de pesca de almadraba, que son las que están trabajando en Cádiz. Y sigue existiendo un sector transformador importante que sigue comprando el atún y lo sigue transformando de una forma artesanal. Sabes que todo el tema de la caballa y del atún es aceite de oliva y las manos de las mujeres que lo transforman: lo limpian y lo envasan. Las manos que lo transforman son de Isla Cristina. (Político, 56 años)*

Al presentar la presente Tesis comenzamos a hacer referencia a la desterritorialización de la producción y del consumo alimentario<sup>16</sup>. El consumo fue

<sup>15</sup> Es por este motivo que las producciones agroalimentarias con reputación territorial son también conocidas como *productos culturalmente densos* (Muchnik, 2006b:89), tema sobre el que se ha tratado detenidamente en el apartado 2.3. del capítulo 2.

<sup>16</sup> Ver también García (2003).

afectado por la reducción del tiempo de preparación de las comidas, por el avance tecnológico, por la transformación y conservación, por la creciente oferta de productos provenientes de todo el mundo, por el arsenal publicitario, por la flexibilización de los horarios, por la creciente individualización y por la reducción de los rituales alimentarios. El término *desterritorialización* fue propuesto inicialmente por Félix Guattari para el análisis de procesos inicialmente psicoanalíticos, expandiéndose posteriormente a toda la filosofía desarrollada por él y por Gilles Deleuze, especialmente en su obra "Mil pesetas" (1980). Autores entre los que se incluyen García Canclini (1990) y Gupta y Ferguson (2008) defienden la tesis de que la desterritorialización define a la llamada sociedad postmoderna, dominada por la movilidad, por los flujos, por el desarraigo y por el hibridismo cultural.

Avanzando en la acotación de la dimensión patrimonial de los fenómenos alimentarios, Espeitx (2004b) sostiene que el patrimonio alimentario representa un conjunto de elementos pertenecientes a una determinada cultura alimentaria, a los que se les atribuye un estatuto de tradicionalidad. A pesar de que todos los elementos de una cultura alimentaria pueden ser potencialmente patrimonializados, no todos ellos se convierten en patrimonio. En los procesos de activación del patrimonio gastronómico se seleccionan, fragmentan y descontextualizan determinados componentes de una cultura alimentaria, modificándose sus usos y funciones al ser insertados en una nueva realidad. Esta situación resulta evidente en Isla Cristina, donde numerosas manifestaciones de la cultura alimentaria local relacionadas con el aprovechamiento de las vísceras u otras partes menos nobles del atún o la elaboración y el consumo de salazones provenientes de especies como los tollos, bacalaíllas y caballas, que se han caracterizado por su consumo eminentemente local y que están cayendo en desuso:

*Nosotros hacemos este tipo de cocina y no solamente con las tripas y vísceras, sino también con lo que es la cabeza, del pescado lo utilizamos casi todo y a casi todo le damos unos cortes y unos tratamientos adecuados a cada parte del pescado. Este tipo de cocina no le gusta a todo el mundo, tiene que ser un público que esté acostumbrado a comer o un público que se haya criado adentro... Si tú le pones unas orejas con papas o unas orejas con garbanzos a cualquier persona no le va a gustar, porque no está acostumbrada a estos sabores. Es casquería, son productos que son gelatinosos, que son melosos, que tienen texturas blandas en boca... y a todo el mundo no les gusta. Es un poquito complicado. Tienes que enseñarlo adentro de esta cultura y haberlo comido desde pequeño y entonces, hay mucha gente en Isla Cristina que se mueren por unos pellejos con tomate o por unos pellejos con papas, pero hay otras personas que como que no... lo comen y les da como repeluz. (Restaurador, 55 años)*

*Cuando yo era un crío, en casa había un lebrillo con caballas, que las preparaban igual que el atún salao. De ahí se iba cogiendo todo el año... Solo había que endulzarlas en agua y después se podían usar. Esas salazones ya no se hacen. (Armador, 51 años)*

Poulain (2007:55) considera que el proceso de conversión de las costumbres alimenticias en patrimonio consiste en una transformación de las representaciones asociadas al espacio social alimentario. Dicho proceso afecta a los productos

alimenticios y a los objetos, saberes y códigos sociales utilizados para producirlos, transformarlos, elaborarlos y consumirlos. Visto de este modo, el patrimonio alimentario asume la forma de manifestaciones culturales portadoras de la historia y de las identificaciones de un grupo social. Una perspectiva similar es la de Isabel González Turmo, quien sostiene que el patrimonio alimentario engloba, además de los alimentos, a los objetos, espacios, prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades, fruto de la acción histórica continuada de comunidades y grupos sociales (González Turmo, 2010: 197).

Por nuestra parte, asumimos una postura que se encuentra en la misma línea que las mencionadas en el párrafo anterior, ya que consideramos que los hechos alimentarios conforman un entramado que integra las dimensiones de la producción, elaboración, comercio y consumo alimentario, el cual adquiere sentido al ser entendido en términos de sistema, ya que su inscripción dentro del mismo les otorga sentido y especificidad. Por tal motivo hemos planteado la relevancia del concepto de sistema agroalimentario localizado (SIAL)<sup>17</sup>. Las dimensiones constitutivas de los sistemas agroalimentarios localizados coinciden con las del patrimonio gastronómico, ya que ambas están conformadas por el conjunto integrado por las producciones primarias, la agroindustria alimentaria y las cocinas regionales, articuladas entre sí a través de las actividades de preparación, consumo y circulación de los alimentos. Se trata de un conjunto de expresiones materiales e inmateriales inscritas espacial, histórica y culturalmente en un territorio determinado, y que se encuentran en cambio permanente porque su devenir está subordinado a las dinámicas ambientales, históricas, sociales y económicas del territorio<sup>18</sup> (Garufi, 2001:28).

El carácter holístico de nuestra perspectiva es a su vez uno de los principales atributos de la mirada de antropología social. Sólo a través de un abordaje que contemple la multidimensionalidad del hecho alimentario es posible analizar los procesos a través de los cuales se construye el patrimonio gastronómico. Un producto alimenticio o un plato no son manifestaciones aisladas que se agotan en sí mismas. De tal modo, la mojama que se elabora en Isla Cristina, lejos de constituir un mero salazón, expresa y es expresión de diversos factores definitorios de dicho territorio: unas producciones primarias que se constituyeron en signos de especificidad territorial, unas condiciones ambientales locales sumamente concretas, una serie de procesos históricos, la existencia de un conjunto articulado

---

<sup>17</sup> Ver el apartado 2 del capítulo 1.

<sup>18</sup> Plantear el carácter fungible del patrimonio gastronómico, que al satisfacer una necesidad básica es permanentemente consumido, por lo que tiene que ser constantemente reproducido, y en esa reproducción se modifica (Espeitx, 2004b:210)

de saberes colectivos localizados, etc.<sup>19</sup> Asimismo, no puede obviarse su inscripción en la cultura alimentaria local, lo cual conlleva la existencia de unos conocimientos específicos relacionados con su consumo, la de un lugar determinado en la dieta local, la de su papel en tanto referente territorial, etc.

*Si tú eres cocinero o si eres una persona del pueblo en el que siempre estás tratando la materia prima y es pescado, pues tienes que saber tratarla. Tú tienes que saber elaborar y tratar la materia prima que te traen a tu casa ¿Qué te traen los marineros? Este pueblo es marinero y te traen todo tipo de pescados, entonces lo que hacemos es adecuarlo a las cocinas. Normalmente toda la gente de Isla Cristina sabe arreglar el pescado, ha ido a mariscar o a coger lenguaditos a la marisma, han cogido sus almejas, sus coquinas, sus longuerones o lo que fuera y después lo han cocinado. O han comprado en plaza de abastos y después, como conocen la materia prima y conocen la forma de tratarlo, lo preparan, lo avían y después se lo comen. (...) Isla Cristina es un flujo continuo de pesca y entonces al final terminas por conocer el producto y por tratarlo y por mimarlo y por hacerlo de mil maneras diferentes. (Restaurador, 58 años)*

No se puede obviar que los procesos de patrimonialización se desarrollan siguiendo una serie de criterios y finalidades, que contribuyen a perpetuar en el contexto contemporáneo el saber-hacer asociado a las manifestaciones a patrimonializar; aunque a su vez pueden impulsar su masificación, descaracterización y vaciamiento de sentido en relación a los contextos de producción y consumo. Es vital analizar si los procesos de patrimonialización inciden sobre las formas de organización de la producción, de la comercialización y del consumo de un bien cultural, al colocarlo bajo el influjo de los instrumentos de preservación (Dantas y Rolita, 2012: 14).

En su investigación sobre la elaboración, comercialización y consumo de dulces tradicionales, Dantas y Rolita (2012) plantean que los procesos de patrimonialización generan su visibilidad y aumento de la demanda, lo que contribuye a preservar el saber-hacer relacionado con los mismos. Simultáneamente, incitan a la masificación de la producción, a la descaracterización de los modos de hacer enraizados en las personas y al vaciamiento de sentido del bien cultural en relación a los contextos de producción y consumo. Vale decir, que las iniciativas de salvaguarda de los bienes culturales pueden transformar los modos de hacer, crear, vivir, organizar y consumir las producciones agroalimentarias patrimonializadas, evidenciando que la aplicación de instrumentos de preservación puede tener un efecto inverso y favorecer su descaracterización.

Puede plantearse que la intensificación de los modelos de producción de corte industrial, cuya racionalidad se basa en la estandarización y la maximización de la

<sup>19</sup> Si bien desde mediados de la década de 1970 la producción de mojama comenzó a independizarse de factores como las capturas locales de atunes y, más adelante, de las condiciones ambientales (gracias a la adopción de los túneles de secado, no puede dejar de plantearse que la existencia de dichas condiciones fue determinante para que Isla Cristina fuera el epicentro de un relevante proceso de territorialización de la producción de mojama. La consolidación a lo largo del tiempo de dicha territorialización favoreció la continuidad del anclaje espacial de la producción de mojama en Isla Cristina, aun que ya en condiciones distintas.

producción, introdujo cambios en los modos de producción de las producciones agroalimentarias sobre las que se centra la presente investigación<sup>20</sup>.

En el caso de la torta de aceite tenemos constancia de la introducción de diversas innovaciones orientadas a incrementar la productividad. Una de las innovaciones más relevantes en tal sentido fue el reemplazo de los hornos a leña por los hornos continuos alimentados a gasoil, gas o electricidad. La evolución que fueron teniendo los hornos repercutió sobre el desarrollo del proceso productivo y la organización de la fuerza de trabajo, ya que la introducción de nuevas tecnologías afecta directamente a los puestos y las cualificaciones requeridas para ejercerlos. De hecho, los hornos moriscos eran operados por personal especializado:

***Había un hombre que cuidaba de los hornos toda la noche. Ya esos trabajos no los quiere nadie. (Ex trabajadora, 70 años)***

El reemplazo de los hornos morunos de leña por los hornos continuos a gasoil o eléctricos incidió sobre los atributos sensoriales del producto. Esta situación se relaciona con la distribución del calor en del horno, con la homogeneidad de la temperatura durante el proceso de horneado y con la presencia de los principios aromáticos de la leña, que inciden sobre el sabor y el aroma del producto final.

Los trabajadores reconocen la diferencia sobre la torta que establece el tueste que se produce según cuál sea el tipo de horno empleado para la cocción, lo cual ponen de manifiesto sus saberes en relación a la apreciación del producto:

***El horno de leña le daba todavía mejor gusto a la torta que en el horno de gasoil. Te digo una cosa, igual que a los bizcochos. Los bizcochos no salen igual. Pero si el mismo tiempo y todo pero nada, pero no salen igual. (Ex trabajadora, 45 años)***

***Usábamos leña de olivo, pero algunas veces echábamos leña de jara. La leña de jara arde mucho y le daba un gustito a la cocción... O pino... Cuando podaban los pinos, hacían unos manojitos y los vendían a las panaderías. (Ex trabajador, 77 años)***

La incidencia del horno sobre la calidad final del producto, la imagen positiva del empleo del horno a leña, es un tema tan relevante que no puede dejar de destacarse que cuando una panadería o un obrador de pastelería lo siguen utilizando, es algo que hacen saber a los consumidores para promover las ventas. Puede entenderse que esto no se relaciona solamente con las características sensoriales que le confiere al producto final, sino también con la connotación de tradición que conlleva el uso de esta tecnología.

Otra innovación a destacar en el ámbito de la torta es la de la modificación en la formulación y en el proceso de elaboración que introdujo Inés Rosales al año siguiente de instalarse en Huévar a fin de reducir los tiempos de horneado:

<sup>20</sup> Para ampliar sobre esta cuestión, ver el apartado 2.2.3 del capítulo 8.

***En este año se consigue también reducir el tiempo de cocción en el horno de 12 a 7 minutos gracias a la elaboración de una masa diferente. Para conseguir esta mejora, se estudia con la ayuda de una institución especializada en procesos agroalimentarios, los cambios a realizar en los ingredientes de la fórmula y en el método de amasado. (Gómez del Sol y Rodríguez Bouzo, 2004:8)***

En el caso de la mojama, esto lo deja de manifiesto la generalizada introducción de los túneles de secado, innovación tecnológica orientada a reducir riesgos como el del ataque de insectos y la dificultad para controlar un proceso de secado que dependía del viento, de modo de lograr una producción homogénea.

***Hemos conseguido un producto que lo elaboramos ya de manera uniforme. Con la modernidad hemos también evitado el proceso de secado en el exterior en los tejados, donde el mojamero prácticamente no dormía según el viento que viniera, porque venía un norte, un Levante, no se qué y se alargaba a veces el proceso hasta 40 días. Ahora tenemos ya unos túneles de secado que se montaron hace 11 años y hemos rebajado el proceso a unos 25 días y está controlado. Yo controlo humedad y temperatura. Acondiciono un espacio donde esa mojama está curando con la humedad que yo quiero y la temperatura que yo quiero. (Industrial, 46 años)***

***Esto antes se hacía solamente en verano, entre otras cosas porque el secado de la mojama era en azoteas; entonces, con la humedad y eso, tenía que aprovechar los meses de verano. Ahora mismo hay secaderos y en el secadero se corta pescado todo el año. Se controlan las temperaturas y sale un producto mucho más homogéneo, antes te tenías que adaptar, el clima era la clave, si tú tenías una mojama fresca y se metían tres días de levante, la mojama medio que la tenías que tirar. El producto no era homogéneo porque estaba a expensas de lo que te diese el tiempo, Ahora cuando hay un norte, el aire es seco y eso te interesa, porque la mojama levantaba y eso te interesa... tenías que estar a expensas del tiempo. (Industrial, 40 años)***

El mercado ofrece las oportunidades pero también puede apropiarse de los valores patrimoniales mediante instrumentos que se agrupan en torno a diversas formas de marketing y que tienen la capacidad de erosionar la especificidad territorial, cuando significan ganancias diferenciales.

***Siempre que las manifestaciones del patrimonio inmaterial se transforman en mercancías, en entretenimiento para el consumo, en espectacularización, el énfasis es puesto en el fetiche. Lo que sobresale es la relación entre cosas, entre mercancías y no las relaciones sociales entre los individuos productores. Es preciso, por lo tanto, no espectacularizar o cosificar el patrimonio, sea material o inmaterial, por lo que resulta indispensable no perder de vista el sentido que determinada manifestación cultural tiene para el grupo que la produce. (...) El patrimonio cultural tiene una densidad simbólica diferenciada que deriva sus singularidades del resultado de actividades colectivas y públicas. (Veloso, 2006:446)<sup>21</sup>***

Al igual que en cualquier ámbito, la patrimonialización alimentaria requiere la selección de las manifestaciones a patrimonializar, de la que emergerán con nuevos sentidos y funciones, insertándose en una nueva realidad "patrimonial" (Espeitx, 2007; Peralta, 2003). Esta selección responde más a la cultura de la sociedad que patrimonializa –a sus preferencias y valores- que a la sociedad donde se originan las manifestaciones patrimonializadas. Puede decirse que la patrimonialización conlleva una reinterpretación de las culturas locales (Pereiro, 2009: 147).

***Para entender como se lleva a cabo actualmente este proceso de patrimonialización de una parte seleccionada e interpretada de la cultura alimentaria es preciso partir de dos perspectivas esenciales: la que contempla los agentes de la patrimonialización y la que***

<sup>21</sup> Traducción propia del original en portugués.



***considera los receptores de la patrimonialización. Abordar el fenómeno desde estas dos perspectivas nos permite responder, al menos parcialmente, a dos de las preguntas que nos planteábamos al principio: por qué el patrimonio alimentario adopta las formas que adopta? A que intereses y necesidades sirve, y que intereses y necesidades genera? (Espeitx, 2007:159).***

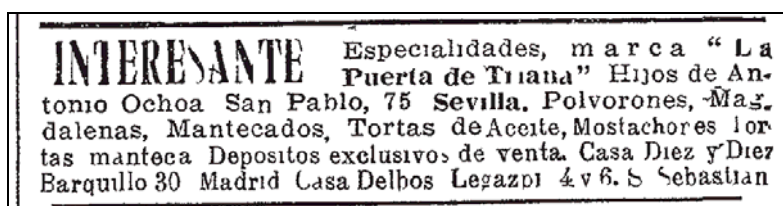
El caso de la mojama brinda un excelente ejemplo del modo en que los procesos de patrimonialización les otorgan nuevos sentidos y valorizaciones a los productos patrimonializados. Hasta aproximadamente la década de 1940 la mojama era un producto de amplio consumo, eminentemente centrado en los sectores populares urbanos<sup>22</sup>. Ya cuando en la década de 1970 comienza a cobrar renovado impulso la elaboración de mojama en Isla Cristina, se advierte que el producto va cambiando de connotación, siendo crecientemente considerado como un producto selecto que pasó a ser genéricamente denominado como "el jamón del mar" o "el pata negra del mar". Un caso similar se observa con la sardina en salazón, histórico alimento de los sectores populares cuyo consumo había decaído considerablemente, y que ha sido resignificado por la industria, pasando a comercializarlas fileteadas y envasadas al vacío con aceite de oliva (aunque no podemos dejar de destacar que esta modalidad de preparación de la sardina ya se practicaba a nivel doméstico y no solamente entre las personas directamente involucradas con la mar).

Avanzando en el análisis del encuadre territorial del patrimonio gastronómico, Espeitx (2007) se centra en la cuestión del anclaje temporal, donde destaca la dificultad de determinar el grado de profundidad histórica de un producto o de un plato. A continuación se pregunta hasta que punto los conocimientos y prácticas deben ser exclusivos o específicos de esa comunidad y qué peso debe tener la conexión con el territorio (Espeitx, 2004b:195-196 y 198)<sup>23</sup>. A este respecto, es pertinente plantear que los lazos espaciales y temporales con el territorio no tienen necesariamente una existencia real. Santana (2003) plantea que ni siquiera es necesario que se trate de una serie de episodios conectados en el tiempo pasado, ya que basta con que el resultado se muestre coherente y responda a la visión presente y preconcebida del ayer. El pasado puede ser entendido como una construcción contemporánea, continuamente recreada como respuesta a las preocupaciones sociales, económicas y políticas del presente.

<sup>22</sup> *"Hacia la marina y el campo van las latas de escabeche; la salazón pequeña que luego se vende al menudeo. La mojama y las huevas apenas pasan de las capitales..."* (Rivas, 1906:1). En el apartado 2.1. del capítulo 6 hemos planteado que el análisis de los artículos de prensa y de la literatura en el período comprendido entre 1840 y 1940 muestran abundantes casos de consumo de mojama en espacios públicos como bares, ferias y teatros. Asimismo, se da cuenta reiteradamente de su comercialización callejera a través de la venta ambulante. Finalmente, destacar que las cifras de los desembarcos de mojama en Barcelona y Alicante durante la segunda mitad del siglo XIX y las primeras décadas del XX indican cuan extendido se encontraba su consumo.

<sup>23</sup> Esta cuestión ya ha sido tratada detenidamente en el apartado 2.5.2. del capítulo 2.

En el caso concreto de las tortas de aceite no puede omitirse que el anclaje espacial y temporal de dicho producto no es exclusivo de Castilleja de la Cuesta. De hecho, su elaboración comercial en la ciudad de Sevilla es por lo menos tan antigua como la de Castilleja. Los primeros antecedentes constatables de elaboración de tortas en obrador corresponden a dicha ciudad y datan de 1914, cuando la prensa madrileña publicó anuncios publicitarios del obrador sevillano Hijos de Antonio Ochoa, que elaboraba las tortas de aceite "La Puerta de Triana":



Anuncio publicitario de obrador de Sevilla donde se anuncian las tortas de aceite (ABC de Madrid, 06/08/1914. Pp. 22)

Es preciso destacar que cuando la producción comercial de tortas de aceite en Castilleja de la Cuesta daba sus primeros pasos, ya existía un obrador en Sevilla con la suficiente entidad para publicar anuncios en la prensa e incluso disponer de representaciones en Madrid y San Sebastián. Esta situación pone de manifiesto que con anterioridad a la consolidación del proceso de territorialización de la producción de tortas en Castilleja de la Cuesta (proceso que posibilitó que esta localidad concentrara a la mayoría de los establecimientos productores de tortas, este dulce ya contaba con un renombre que excedía los límites de Andalucía.

A continuación, otros anuncios de tortas de aceite elaboradas en Sevilla, correspondientes a las marcas Peñas y María Ramos:



ABC de Sevilla, 20/12/1931. Pp. 31



ABC de Sevilla, 29/03/1953. Pp. 10

Las primeras alusiones en prensa a las tortas de Castilleja de la Cuesta de las que tenemos conocimiento datan de 1935, cuando se publica la siguiente nota breve:

**UN REGALO PARA LOS NIÑOS DEL ASILO**

*Ayer visitó al alcalde el industrial de Castilleja de la Cuesta D. Manuel Matero, para ofrecerle, con destino a los acogidos en el Asilo Municipal de San Fernando, un espléndido donativo de tortas de su fabrica Rocío. (ABC de Sevilla, 17/05/1935)*

Independientemente de que hubo que esperar otros 20 años para tener constancias de un obrador con el nombre de Rocío en Castilleja de la Cuesta<sup>24</sup>, es destacable que la prensa hiciera referencia a este empresario como industrial y al establecimiento productor como fábrica. Si bien no disponemos de información respecto de la organización del proceso de producción en dicho establecimiento que nos permitan ver en qué medida son apropiados los calificativos de "industrial" y de "fábrica", es interesante destacar su uso, ya que son los que más adelante se emplearán para hacer referencia a estas empresas. La connotación de estos términos, en el contexto temporal en el que se enmarcan, es claramente positiva.

De acuerdo con el análisis de prensa realizado, la publicidad de las tortas de Castilleja de la Cuesta es infrecuente y hubo que esperar hasta 1939 para que los productores recurrieran a la misma, como lo demuestra el siguiente anuncio publicado por Inés Rosales en 1939, una vez finalizada la guerra civil.



Anuncio de reanudación de la producción de Inés Rosales al finalizar la guerra civil.  
ABC de Sevilla, 01/08/1939. Pp. 10.

Este anuncio, publicado al finalizar la guerra civil, muestra cuestiones como la referencia a Castilleja de la Cuesta (lo cual es un indicativo de reputación territorial), la alusión a distintos puntos de venta (que muestra la existencia de un sistema de distribución) y la referencia a unos precios que no variaron (que indica que el producto seguía siendo asequible).

Independientemente de que siguen existiendo obradores de tortas en la ciudad de Sevilla, destacar que los primeros obradores capaces de sostener en el tiempo su presencia en el ámbito supralocal fueron los castillejanos<sup>25</sup>. Puede afirmarse que la

<sup>24</sup> Nos estamos refiriendo al obrador que elaboraba las tortas marca Rocío de los Reyes, propiedad de Diego de los Reyes Goncet.

<sup>25</sup> No tenemos constancia de que los elaboradores de tortas establecidos en la ciudad de Sevilla pudieran sostener una distribución de sus productos capaz de consolidarse en el tiempo en otros mercados. El

presencia sostenida de la torta de aceite elaborada en Castilleja, en un principio en distintas localidades de la provincia de Sevilla y posteriormente en el resto de Andalucía y en otras regiones españolas, contribuyeron a la construcción de la reputación territorial de las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta.

En lo que respecta al plano de los atributos fácticos, plantear que las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta no se caracterizan por una formulación o un modo de producción esencialmente distinto al de los obradores ubicados en la ciudad de Sevilla. Solamente destacar que en la elaboración de las tortas de aceite de primera marca elaboradas en Castilleja de la Cuesta se emplea una proporción de aceite de oliva virgen que oscila entre el 24 y el 30%, mientras en la casi totalidad de las tortas de aceite de marca blanca se utilizan materias grasas distintas al aceite de oliva (generalmente aceite de girasol) y que el labrado manual es sustituido por técnicas mecánicas (estirado, corte y pinchado de la masa)<sup>26</sup>.

#### Fragmentos de etiquetados de tortas de aceite de marca blanca

Ingredientes: Harina de trigo, Grasa Comestible Vegetal, Aceite de Oliva Virgen (14%), Aceite Alto Oléico (10%), Azúcares, Semillas y Plantas Aromáticas (Ajonjolí y Matalahuga), Esencia de Anís, Sal y Levadura.

**Tortas de Aceite**

INGREDIENTES:  
HARINA DE TRIGO, ACEITE DE GIRASOL (24%), AZÚCAR, AZÚCAR INVERTIDA, LEVADURA, MATAHÚVA, AJONJOLÍ, SAL Y ESENCIA DE ANÍS.

INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO, GRASAS COMESTIBLES VEGETALES, AZUCARES, LEVADURA, AJONJOLÍ, MATAHUGA, SAL Y ESENCIA DE ANÍS.

INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO, AZÚCARES, ACEITE DE GIRASOL (14,57%), ACEITE DE OLIVA (9,43), LEVADURA, MATAHUGA, AJONJOLI, SAL Y ESENCIA DE ANIS.

INGREDIENTES: Harina de trigo, Aceite de Girasol alto oléico, Agua, Azúcar, Levadura, Sal, Matalahuga, Ajonjolí, Esencia de Anís, y Aceite virgen de Oliva (0,085%).

La centralidad de la idea de conjunto de bienes a transmitir que tiene la acepción del término patrimonio conecta con el concepto de tradición, cuestión que ha sido detenidamente abordada en el apartado 5 del capítulo 2. Existe una clara

---

análisis de los datos de prensa muestra una significativa presencia de los obradores establecidos en Sevilla en el periodo que va de 1914 a 1953. Posteriormente va creciendo en la prensa la asociación entre las tortas de aceite y Castilleja de la Cuesta (momento que coincide con el inicio del periodo de auge de los obradores de tortas castillejanos).

<sup>26</sup> Una situación similar se registra con las tortas de primera marca elaboradas por una de las principales empresas del sector, que en ningún momento tuvo relación con Castilleja de la Cuesta pero que se encuentra ubicada en la provincia de Sevilla, y en cuya formulación se emplea aceite de girasol, constituyendo éste entre el 80 y el 100% de la materia grasa (proporción que varía según la variedad de torta). Destacar que ninguna de las etapas del proceso productivo de dichas tortas, a excepción del liado, se realiza de forma manual.

vinculación entre las ideas de patrimonio y tradición, en tanto que uno de los aspectos constitutivos del patrimonio es la existencia de un anclaje temporal que lo legitime como referente local (Arájuzo, 2011; Bérard y Marchenay, 1996, 2004 y 2009; Ribeiro y Martins, 2000; Muchnik, 2006a). Esta cuestión de la relación discursiva entre patrimonio y tradición es interesante, porque, conceptualmente, tradición es experiencia social y patrimonio es uso selectivo de esa experiencia social, sacar del curso de la vida social determinados elementos para focalizarlos.

La inscripción en una tradición no significa una simple repetición, sino también la transformación y adaptación. Dado que la tradición se basa en la transmisión mediante la oralidad, la observación y el ejercicio del saber-hacer, mecanismos que favorecen las variaciones de un mismo modelo, puede plantearse que las producciones agroalimentarias con reputación territorial se caracterizan por sus numerosas variantes<sup>27</sup>. De esta manera, es preciso definir los límites a partir de los cuales estos productos pierden sus atributos distintivos, transformándose en productos generalistas (Balvet, 2005). De hecho, se consideran tradicionales en función de su anclaje temporal y espacial y en que conservan características definitorias en cuanto a su aspecto, textura y sabor y en que se inscriben en la cultura alimentaria de una población (Espeitx, 1996:88; Soares y Bruno, 2009:113).

La cuestión referida en el párrafo anterior reviste una particular importancia, ya que en los casos de las producciones agroalimentarias con reputación territorial analizadas en la presente investigación es sumamente difícil hallar atributos objetivos que sean de índole claramente local. Sin lugar a dudas, la cuestión de la identificación de los atributos de diferenciación es sumamente compleja, ya que la percepción social y las prácticas, se van transformando. Lo importante es el apego identitario y que las prácticas sigan generando experiencia social.

En lo que respecta a las tortas de aceite de Castilleja, ya se ha planteado que las materias primas que intervienen en su elaboración no son de origen local y que existen tortas que, han sido elaboradas en otras localizaciones (sobre todo en la ciudad de Sevilla o en otros sitios del Aljarafe sevillano) empleando técnicas idénticas a las de los obradores de Castilleja. Cuando se le ha preguntado a nuestros informantes respecto de las fuentes de tipicidad de la torta de aceite de Castilleja de la Cuesta respecto de las que se elaboran en otras localizaciones, las respuestas siempre estuvieron centradas en el ámbito de la elección de las materias primas y en el mantenimiento de un saber hacer de carácter tradicional.

---

<sup>27</sup> Lo que genera problemas en el momento en que protagonizan procesos de certificación y hay que establecer los atributos definitorios del producto, cuestiones que han sido detalladamente analizadas en el capítulo 2.

*XXX (cadena de supermercados a nivel nacional) sacó una marca blanca de tortas que las estaban fabricando en una máquina en Valencia y están fabricando y vendiendo muchas, porque como es un producto económico, un producto que está bueno de sabor... Un producto que la gente se lo come y se lo come a gusto, pero no llega a ser la torta de Castilleja a mano ¡No, no es! Tú coges una torta de ellos y no tiene nada que ver, ni en la textura, ni en las pompas, ni en el tamaño, ni en nada...*

*Las tortas labradas a mano son todas distintas, porque no tienen molde y porque la hacen cuatro mujeres distintas. En el caso nuestro labramos cuatro y las cuatro tenemos labrados diferentes. Cada una le da su toque.*

*Cuando ves la torta mecanizada tú la ves muy lisa y muy redonda, demasiado redonda, redonda perfecta, una galleta grande.*

*Ahí rápidamente lo ves. Y yo creo que hay algo que distingue al producto, además de los ingredientes, es justamente es este componente manual. Tú podrás amasar en una máquina, porque ya nadie va a estar por la labor de amasar a mano, de amasar a puño, ya nadie está por esa labor, pero la distingue justamente esa parte manual que la tiene... (Empresaria, 40 años)*

- *¿En que se diferencian las tortas de Castilleja de las que se hacen en otras partes?*
- *Tela, tela, tela. Yo he probado todas las tortas de aceite que hay, de Écija, de Morón creo que también compré, de (San Martín de) Porres, que es la que medio, medio, medio se parece un poco, pero que va, no tiene el gusto ese.*
- *¿Y tú por qué crees que es? Porque algo tiene que haber...*
- *Estas tortas llevaban mucho ajolí, mucha matalahúga y a esas tortas no se les nota el sabor ni a ajolí ni a matalahúga. (Ex trabajadora, 45 años)*

Ribeiro y Martins destacan la relevancia del anclaje temporal de dichos productos refiriéndose a ellos mediante la expresión *productos con historia*. Según estas autoras los productos con historia condensan fragmentos significativos de los colectivos sociales a los que pertenecen, revelan un anclaje temporal más o menos profundo, reflejan las idiosincrasias de las comunidades a las que reportan y apelan a la transmisión a lo largo de varias generaciones de producción, recreación y actualización (Ribeiro y Martins, 2000: 268-270).

En el caso de los alimentos que se analizan en la presente investigación puede apreciarse como su carácter tradicional y la relevancia que suponen los saberes empíricos asociados a su producción, no están reñidos con la adopción de innovaciones.

*Ya hay vestigios en toda la costa de aquí y de Cádiz se practicaba el salazón en época de los fenicios y de los romanos... Ahí es donde radica también, si llegáramos al día de hoy, el secreto de nuestro éxito en cuanto a producto, puesto que hemos perseguido la calidad ante todo y hemos sido, como industriales y como empresarios muy honrados al seguir respetando esa tradición, esa forma de hacer las cosas. Lo único que hemos hecho es introducir todo lo que sería innovación y nos hemos dado cuenta de que tradición e innovación no están para nada reñidas y que pueden hacer una gran hermandad, porque así lo que vas a conseguir es seguridad alimentaria, que es lo principal. . Tenemos un eslogan que está muy bonito, que yo lo patenté y que es mío realmente (...) que se ha convertido en nuestro mensaje y que es "la tradición de conservar lo natural". (Industrial, 46 años)*

En el ámbito de la torta de aceite es donde pude apreciarse la mayor introducción de innovaciones tecnológicas, entre las que sobresalen los mecanismos de dosificación automatizada de ingredientes, las amasadoras mecánicas, las divisoras de masa, el labrado mecánico, los hornos continuos y de túnel, los sistemas de enfriamiento forzado de las tortas y la automatización del envasado.

La enumeración de innovaciones realizada en el párrafo anterior es de carácter general, ya que no han sido introducidas por igual en todos los establecimientos productores. Si bien en la actualidad las amasadoras mecánicas, las divisoras de masa y los hornos continuos y de túnel se emplean en todos los obradores; no sucede lo mismo con otras innovaciones como las dosificadoras automáticas de ingredientes y los sistemas de enfriamiento forzado, que sólo están presentes en los mayores establecimientos. Por otra parte, el labrado mecanizado tiene una aplicación marginal en Castilleja de la Cuesta, y en las empresas donde se utiliza está orientada casi exclusivamente a las tortas de gama económica, que son aquellas que se elaboran con una proporción significativa de aceite de girasol u otras grasas diferentes al aceite de oliva virgen. En el caso del liado automatizado, indicar que esta técnica solamente se utiliza en tortas de marca blanca, aunque ni siquiera en dicho subgrupo se ha constatado una aplicación generalizada.

Las innovaciones referidas ponen de manifiesto una creciente intensificación y estandarización de la producción, pero no puede dejar de destacarse que el mantenimiento del labrado y del liado manual han permitido que la morfología y la presentación del producto mantengan un aspecto artesano, cuestión de importancia central para mantener una imagen de producto tradicional, aspecto sobre el que descansa en buena medida la reputación de las tortas de aceite.

Cuando en 1983 se produce la primera venta de la firma Inés Rosales, la nueva administración, buscando reducir los costes de producción, sustituye el liado manual con papel parafinado por una bolsa de plástico en la que cada torta se introducía de forma automatizada. El actual propietario de la empresa plantea elocuentemente el modo en que la automatización del envasado individual incidió sobre la imagen del producto y el modo en que decidió afrontar dicha situación:

*Éste es un producto que el mercado percibe como tradicional. Con el cambio de sistema de liado se perdieron aquellos consumidores que buscaban este atributo y no se atrajo, prácticamente, a nadie. Lejos de ganar, la impresión era que el producto había sufrido una drástica reducción de imagen y de calidad. El aceite de la torta traspasaba el plástico en el que estaba envuelta, manchaba el cartoncillo del empaquetado y se ponía rancio al contacto con el aire, llegando incluso a producir un olor desagradable. Mi primera decisión al frente de Inés Rosales fue restituir la presentación original, reimplantando el liado individual, a mano, con papel parafinado.*

(...)

*Me enfrentaba a un doble problema: la quiebra económica y la de confianza en el producto. La decisión de la anterior administración de cambiar el envoltorio tradicional, lejos de aportar algo había influido muy negativamente en la calidad del producto. Ésta se había visto tan mermada que me vi obligado a invertir todo el dinero que habíamos puesto los socios al comprar la sociedad en recomprar todas las partidas a la venta y destruir el stock en fábrica, aproximadamente un millón de paquetes. (Empresario, 69 años)*

La adopción de innovaciones tecnológicas en el proceso productivo pone nuevamente de manifiesto la problemática de la definición de la tipicidad, de los

atributos que permiten calificar a un producto como típico<sup>28</sup> y la descaracterización a la que puede conducir la estandarización de la producción. De todos modos, reiterar que el mantenimiento del labrado y del liado manual (junto con el empleo del aceite de oliva virgen como sustancia grasa exclusiva en la formulación) pueden ser considerados como los aspectos innegociables en la definición de la tipicidad de las tortas de aceite, tal como lo destacan el pliego de condiciones de la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta.

En lo que respecta a la mojama de atún elaborada en Isla Cristina, el proceso productivo sufrió dos modificaciones significativas: el cambio de las materias primas (pasando del atún rojo capturado localmente al atún rabil procedente del Atlántico tropical oriental) y la adopción de nuevas modalidades de secado (ya que la incorporación de los túneles de secado reemplazó el secado al aire). Por lo demás, la elaboración de este salazón se ha mantenido en esencia invariable, ya que el ronqueo se sigue realizando de manera exclusivamente manual (más allá de que ha sufrido ligeras variaciones cuando comenzó a realizarse sobre ejemplares de atún rabil, ya que éstos tienen un menor tamaño que los de atún rojo). Por lo demás, pueden mencionarse innovaciones que no han asumido un carácter generalizado, como por ejemplo la adopción de tinales de plástico para llevar a cabo el proceso de salado, la introducción de métodos de envasado al vacío y la prolongación de la fase de desalado de los descargados y descargamentos.

- *Lo único que te puedo decir que ha cambiado ha sido el recipiente donde la salamos. En XXX (otro establecimiento productor de mojama de Isla Cristina) siguen trabajando como hace 100 años. XXX la pone en el suelo, en un alicatado de loza y la apila sobre la sal, hace un montón sobre la sal. Nosotros lo hacemos en un tinal de plástico, pero mayormente es porque le ganamos espacio... tenemos poco espacio en la fábrica y le ganamos un poco de espacio, así le damos un poco más de altura y la comprimimos un poco más.*
- *¿Eso afecta de alguna manera a la mojama, el hecho de trabajarla de otra manera?*
- *Yo pienso que casi es lo mismo... En el tinal puede que sale mejor las partes de fuera, porque la mojama cuando tú la apilas, lo que es los laterales no se quedan cubiertos con toda la sal que debería. Yo lo veo más limpio de la manera en que lo hacemos nosotros a como lo hace XXX. Porque tú el tinal, cuando terminas de tapar la mojama, baldeas por fuera, no quedan restos de sal por el suelo y queda totalmente limpia la sala. El tinal tiene agujeros, tiene unos cuantos desagües en las pendientes para que siempre vaya tirando y escurriendo el líquido y eso va directamente al desagüe. (Trabajador, 35 años)*

Interesa hacer una breve referencia al interés por parte del sector transformador por lograr una mojama con un tenor de sal más reducido, ya que se trata de una adaptación a los cambios existentes en la esfera del consumo, lo cual vuelve a poner de manifiesto no solo el dinamismo del hecho alimentario, sino también de los productos que han sido patrimonializados:

*...la sal ha sido un conservante de toda la vida, pero en esta época moderna, si hay mucha concentración de sal en el producto... hay una publicidad muy dañina de todo*

<sup>28</sup> Ver capítulo 2.1. del capítulo 2.



*ese tema de que es nociva para la salud... Entonces hemos estado haciendo pruebas de todo tipo en los procesos y, si cogiéramos a 10 consumidores de toda la vida, hay tres o dos que hoy dirían "esto no tiene nada que ver con lo de antes, eso sí que era salazón". Lo que hemos hecho en ese proceso es introducir un proceso opuesto al de salinización, que sería desalinización o endulzamiento ¿Y cómo hacemos eso? Rebajando el concentrado de sal hasta límites que no estropeen el producto... Si has visto en la zona de salazón, vamos cambiando de unas tinajas de acero inoxidable, los lomos de atún, que han de estar 30 horas con su sal y luego con un grifo que abrimos les vamos renovando el agua. Durante un tiempo el maestro que está allí lo va controlando y vamos endulzando hasta el punto de que hoy te puedo decir que, esa regla que si antes de 10 comían 3, hoy comen 7. (Industrial, 46 años)*

La presente investigación está centrada en el campo de las producciones agroalimentarias localizadas, que a su vez hemos acotado recurriendo al concepto de *producciones agroalimentarias con reputación territorial*, que han sido definidas como aquellas que son portadoras de una imagen social positiva basada en la atribución de características distintivas asociadas a su lugar de origen debido a factores relacionados con su entorno ambiental y/o al empleo de métodos particulares de extracción, cultivo, crianza y transformación. La construcción de dicha reputación territorial demanda un firme anclaje espacial, temporal y cultural. Todos estos puntos (anclaje espacial y temporal, inscripción en las culturas locales, reputación...) permiten asociar al concepto de producción agroalimentaria con reputación territorial con el de patrimonio gastronómico.

Se trata de productos asociados a la historia de una determinada comunidad, en tanto que expresan y son expresión de un saber-hacer colectivo de carácter especializado (saber-hacer que, como ya se ha planteado, se vincula a las esferas de la producción, la elaboración y el consumo). Es importante destacar ese carácter de saber especializado, ya que no todos los actores de una localidad conocen esos procesos, ni tienen la misma percepción acerca de los mismos. La inscripción del patrimonio gastronómico en la dimensión colectiva permite distinguir la proveniencia del origen, ya que venir de un lugar no les confiere particularidad; sin embargo, pertenecer a un lugar, conlleva una relación que tiene un significado especial (Aráujo, 2011:14).

Aunque las expresiones de productos *típicos, propios, nuestros, tradicionales*, buscan transmitir la idea de que estos productos son auténticos y exclusivos (Espeitx, 2004b:199), en este campo se observan manipulaciones, ya que las vinculaciones entre producciones agroalimentarias y territorio no son necesariamente objetivas. La necesidad de certificar y legitimar la relación entre producto y territorio impulsó a su vez el desarrollo de las figuras de protección jurídica de las producciones agroalimentarias localizadas. Todo esto remite a la construcción de la autenticidad y a cuestiones centrales en el ámbito de la protección jurídica como la definición de la tipicidad, temas que han sido tratados en el capítulo 2 y que retomaremos en el apartado 3.1 del presente capítulo.

## 2.1. EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO COMO RECURSO DEL TERRITORIO

La consideración del patrimonio como recurso del territorio ha propiciado su empleo en la formulación de proyectos y en la implementación de actuaciones de dinamización territorial por parte de actores entre los que se incluyen las administraciones, organismos internacionales, organizaciones no gubernamentales y diversos grupos sociales. Especial énfasis se ha hecho en este sentido sobre las manifestaciones correspondientes a las culturas alimentarias tradicionales (Álvarez, 2007; Bustos Cara, 2004; Torres et al., 2010; Aguilar, 2006; Bérard y Marchenay, 2000; Cantero y Ballesteros, 2011; Garufi, 1998, 2001, 2004, 2008, 2010; Fournier y Muchnik, 2012; Correa et al., 2006; Aráujo, 2011; Checcucci, 2007; Cristóvão et al., 2008; Dantas y Rolita, 2012; Graudenz y Pereira, 2011; Pereiro y Prado, 2005; Soares, 2012; Soares y Bruno, 2009; Tibério y Cristóvão, 2001; Serra, 1996).

Al conceptualizar el patrimonio como recurso del territorio es posible asociarlo al concepto de "gestión", al que definimos como el modo en que se interviene sobre las potencialidades culturales, sociales y económicas del territorio. Esta situación exige plantear cuestiones como el modo en que se desarrollan los procesos de patrimonialización y la inscripción de los bienes patrimonializados en las dinámicas culturales locales. Dado que la presente nuestra investigación está basada en una perspectiva holística, la idea de gestión del patrimonio no tiene una connotación exclusivamente económica. La gestión del patrimonio puede tener finalidades ajenas a la generación de lucro económico, pudiendo orientarse hacia cuestiones de tipo cultural o identitario. Esta cuestión resulta evidente en Isla Cristina, donde se registran numerosos procesos de patrimonialización centrados en el ámbito de la mar, que no necesariamente responden a una finalidad estrictamente económica. Un caso paradigmático es el del trabajo de la Asociación de Amigos del Atún, colectivo cuyo principal cometido es el de llevar adelante iniciativas de investigación y de animación del legado constituido por la estrecha vinculación entre Isla Cristina y la pesca, transformación y consumo del atún. Una de las últimas actuaciones de dicha asociación tuvo lugar en el mes de febrero de 2014 y consistió en la presentación de una edición facsímil de un recetario editado en el año 1944 por el Consorcio Nacional Almadrabeto, siendo la distribución de este material de carácter gratuito. Resultan elocuentes en tal sentido las palabras escritas por el Presidente de esta Asociación en la introducción de dicha reedición:

*Esta edición es un reconocimiento al Consorcio Nacional Almadrabeto que, desde su fundación en 1929 hasta 1971, se dedicó a la captura del atún rojo por el método ancestral utilizado desde hace más de 3.000 años, conocido con el nombre de almadraba. Otra de las dedicaciones de esta empresa era la de la conserva y salazón de los túnidos en sus fábricas de Barbate, Santi Petri, Ayamonte e Isla Cristina, siendo esta última fábrica la que estaba situada en el Muelle Martínez Catena de Nuestra ciudad y capturaba los atunes capturados en las almadrabas de Reina Regente, Las*

***Cabezas, Nueva Umbría, Ntra S<sup>a</sup> de la Cinta y El Oro. (Consortio Nacional Almadrabeto, 1944:IX)***

El concepto de patrimonialización, al constituir un conjunto de dinámicas sociales cuyo objetivo final es la construcción del patrimonio y su puesta en valor, puede vincularse a la idea de dinamización territorial. Desde este punto de vista los procesos de patrimonialización pueden contribuir a fomentar la dinamización territorial a través de la valorización y revitalización de una determinada cultura y de su patrimonio cultural (Siqueira, 2000:109). Retomando aquí el caso de las actuaciones llevadas a cabo por la Asociación de Amigos del Atún, no puede dejar de plantearse que anualmente organiza en el mes de septiembre una serie de actividades centradas en el mundo del atún, tales como un ronqueo público en la plaza de la Almadraba<sup>29</sup>, una cata a través de la cual se premia a la mejor mojama y la semana gastronómica del atún, evento centrado en la elaboración de platos tradicionales e innovadores de atún, al que adhieren la mayor parte de los establecimientos hosteleros locales y que atrae al pueblo a numerosos visitantes.

Frecuentemente la patrimonialización está asociada a estrategias orientadas hacia la mercantilización del patrimonio cultural, con todos los riesgos que esto implica en lo que respecta al mantenimiento de su inscripción en la cultura de la que proviene (Dantas y Rolita, 2012:8).

En este contexto, se percibe el riesgo de una espectacularización, industrialización, estandarización de los bienes culturales, que pueden ser reducidos al estatus de mercancía; dándose mayor importancia al objeto a ser comercializado que a las necesidades de los actores locales. Siqueira (2011:111) apunta que al atribuirse valor a los bienes culturales es preciso evitar valorizar la mercancía por sobre el bien cultural producido por una colectividad. De todos modos, esta afirmación es de carácter general, ya que en el dominio de las producciones agroalimentarias no puede omitirse que buena parte de las mismas ya tenían incorporado el carácter de mercancías, como puede verse por ejemplo en las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta y en las conservas y salazones de pescado de Isla Cristina.

No debe reducirse el valor de los bienes culturales a la esfera económica, es preciso considerar su valor simbólico, en tanto que este último da cuenta de los aspectos culturales de una determinada comunidad (Siqueira, 2011:112; Torres et al., 2010:22; Hinnewinkel, 2007b; Muchnik, 2004; Benedetto, 2006:120; Bustos y Haag, 2010:1). Esta consideración ha llevado a Lummis (1992:110) a plantear que el valor económico no es la única forma de riqueza, sino que existen otras formas

---

<sup>29</sup> La plaza de la Almadraba es un espacio ubicado en la barriada de la Punta del Caimán, más concretamente en el emplazamiento donde se encontraban las viviendas de los trabajadores de la almadraba Reina Regente.

que son más políticas que económicas, que se basan en el ejercicio de la política para promover la riqueza de la comunidad<sup>30</sup>.

Los dos párrafos anteriores ponen de manifiesto la confrontación de fuerzas contradictorias derivadas por una parte de las lógicas económicas ligadas al mercado que derivan en formas de apropiación individual o colectiva y por el otro de las lógicas socioculturales que revalorizan las producciones tradicionales y locales como base de la cohesión de una sociedad particular.

Al inicio del presente apartado se planteó que la idea de valorización es consustancial a la de patrimonialización y que ambas tienen una estrecha vinculación con la de desarrollo. Araújo (2011) sostiene que los procesos de valorización del patrimonio gastronómico tienen frecuentemente su génesis en proyectos de desarrollo rural puestos en marcha para afrontar dramáticos escenarios de despoblamiento y desempleo.

La ampliación del parque patrimonial que se ha venido registrando en los últimos años está asociada a la formulación e implementación de políticas de dinamización territorial en medio rural y urbano, que ven en el patrimonio un recurso susceptible de rentabilización social y económica (Alves, 2004; Anico, 2004 y 2005). Este hecho valida el argumento de que la cuestión patrimonial está cada vez más asociada a una lógica de mercado, por lo que las activaciones patrimoniales no obedecen tanto a razones de orden identitario como a razones de orden turístico y comercial (Bazin, 1995:16-17; Prats, 1997:42; Kirshenblatt-Gimblet, 1998:151).

Los casos que se analizan en la presente investigación, situados en la netamente urbana Castilleja de la Cuesta y en la marinera Isla Cristina muestran que los procesos de patrimonialización alimentaria no tienen lugar únicamente en escenarios rurales. En cuanto a los móviles, aparecen cuestiones entre las que se incluyen los cambios en los hábitos alimentarios, la búsqueda de alternativas ante el descenso de las capturas pesqueras, las dinámicas de territorialización, desterritorialización y reterritorialización de la producción agroalimentaria, etc.

La relación entre patrimonio y territorio es una cuestión clave para analizar el lugar del patrimonio en los procesos de dinamización territorial, ya que patrimonio y

<sup>30</sup> *"El ser rico, por supuesto, no es la única forma de riqueza. Hay otras formas que pueden ser compartidas en común. Pero estas formas de riqueza son más políticas que económicas. La expresión "commonwealth" (comunidad) es, al fin y al cabo, una traducción al inglés del latín res publica, cosa pública, es decir, república. La riqueza común no es algo que se alcanza por el desarrollo económico sino mediante el ordenamiento político de una comunidad. Esta idea es conocida a la mayoría de las sociedades del mundo y no es desconocida ni en las sociedades capitalistas más ferozmente competitivas. La riqueza común puede encontrar su expresión física en cosas como vías públicas, puentes, bibliotecas, parques, escuelas, iglesias, templos u obras de arte, que enriquecen la vida de todos. Puede tomar la forma de "comunidades" o ámbitos de comunidad, tierra agrícola compartida, bosques o zonas de pesca. Puede tomar la forma de ceremonias, días festivos, festivales, danzas y otros entretenimientos públicos que se celebran en común". (Lummis, 1992:110).*

territorio son conceptos convergentes. Bustos y Haag (2010:1) plantean que los procesos de patrimonialización y territorialización están en la base de las políticas integradas de desarrollo territorial y también en la promoción de mercados específicos en relación con producciones ancladas o susceptibles de ser ancladas territorialmente. Dichos autores apuntan que estas dos perspectivas no siempre coinciden y pueden generarse tensiones en este proceso.

En el marco de los procesos de dinamización territorial de carácter endógeno los territorios buscan diferenciarse y afirmarse, y algunas de sus producciones agroalimentarias y especialidades gastronómicas locales pasan a ser asumidas como recursos patrimoniales. Al igual que otros elementos culturales patrimonializados, el patrimonio gastronómico puede aportar un plus de diferenciación a un territorio determinado (Lois y Santos, 2000:3; Espeitx, 2004b:200; Álvarez y Sammartino, 2009:161, 163 y 165). Cuando un territorio consigue dotarse de elementos distintivos aumenta su imagen de singularidad, y ese hecho revierte a su favor en la construcción de su diferencia en relación a las áreas vecinas (Durán, 2005: 74). Castilleja de la Cuesta e Isla Cristina proporcionan numerosos ejemplos de patrimonialización de manifestaciones relacionadas con los procesos de territorialización de la producción que tuvieron lugar en sus territorios, los cuales son claramente empleados como factores de diferenciación. Si bien esta cuestión se tratará detenidamente en el apartado 3 del presente capítulo, destacar que ambas localidades cuentan con monumentos dedicados a la torta de aceite y al mundo de la mar, que su callejero recoge el nombre de empresarios del sector, que los propios productos (tortas, salazones, conservas, cocina marinera...) son utilizados como reclamos turísticos, etc.

No puede cerrarse el presente apartado sin mencionar el enfoque SIAL, ya que se trata de la perspectiva teórica y metodológica seguida para el desarrollo de la presente investigación y que marca un claro posicionamiento en relación al lugar de las producciones agroalimentarias con reputación territorial en los procesos de dinamización territorial. El enfoque SIAL es un instrumento de análisis científico y a su vez un soporte metodológico para el desarrollo de estrategias de dinamización territorial centrado en la valorización de los recursos locales y en el estudio de los procesos de anclaje territorial de las producciones agroalimentarias, considerando las especificidades de los territorios y sus productos (Muchnik y Sautier, 2008; Correa et al., 2006; Poméon et al., 2011; Muchnik, 2006a y 2006b; Sanz, 2008; Champredonde et al., 2010, 2011). Este enfoque no se limita a la visión utilitarista y funcionalista de los sistemas, sino que plantea que la racionalidad económica coexiste con otros tipos de racionalidad.

Este enfoque le otorga a los actores locales un papel central en el desarrollo de los procesos de valorización, haciendo recaer el desarrollo económico en los lazos y el tejido social (actores sociales y económicos que intervienen en los procesos de producción, en los modos de valoración de los recursos, y también en la construcción del valor simbólico de los productos y la evolución de las representaciones de los consumidores). Esto marca una profunda diferencia con los enfoques enunciados en los apartados anteriores de este capítulo, los cuales plantean que los procesos de patrimonialización se generan solamente desde los sectores que detentan la hegemonía política y económica. En última instancia, la originalidad del enfoque SIAL radica en que analiza las interacciones sociedad-economía desde los conceptos de capital social y construcción de instituciones a nivel territorial (Torres et. al., 2010:16).

La difusión del enfoque SIAL también se asocia al interés de utilizarlo como herramienta de intervención. Algunos exponentes de esta perspectiva la conciben como un instrumento de desarrollo territorial basado en la identificación y activación de los recursos específicos de un territorio, constituyéndose en un instrumento para diferenciar los productos dentro de un mismo sector, con el objetivo de revelar las especificidades del producto o de su modo de producción original (Cerdan y Fournier, 2007). Dicha postura coexiste con la de otros investigadores, que sostienen que el enfoque SIAL, articulando sector productivo y territorio, puede desembocar en un modo de desarrollo original que revaloriza los recursos (naturales y humanos) específicos de los territorios desde el punto de vista del desarrollo sostenible (Fournier y Muchnik, 2012; Muchnik y Sanz, 2011).

### **3. FORMATOS DE LOS PROCESOS DE PATRIMONIALIZACIÓN ALIMENTARIA**

Los procesos de patrimonialización alimentaria pueden asumir diversos formatos, frecuentemente complementarios. El análisis diacrónico de las localidades donde se lleva a cabo la presente investigación pone de manifiesto que durante los últimos años dichos procesos se han venido multiplicando.

El interés en analizar los formatos concretos de los procesos y estrategias de patrimonialización alimentaria que se registran en Isla Cristina y en Castilleja de la Cuesta radica en su capacidad de transformar productos banales de la alimentación cotidiana en productos de excepción y también de convertirlos en emblemas colectivos de una comunidad, localidad o región (Bérard y Marchenay, 2000:2).

### 3.1. PROTECCIÓN JURÍDICA DE LAS PRODUCCIONES AGROALIMENTARIAS

El reconocimiento de una calidad diferencial asociada a las zonas de producción es un fenómeno vinculado a los alimentos desde la antigüedad<sup>31</sup>. La reputación relacionada con el origen se ha traducido frecuentemente en un mayor valor económico y simbólico, situación que ha impulsado tanto el fraude como la búsqueda de medidas de protección de la calidad específica asociada al origen, entre las que destacan las figuras de protección jurídica.

Tal como se ha planteado en los capítulos anteriores, sobre todo a partir de la segunda posguerra, la producción y el consumo alimentarios se han visto abocados a una creciente homogeneización, que ha fomentado la incertidumbre y las nuevas demandas en términos de calidad agroalimentaria. Estos fenómenos han puesto en primer plano las calidades de los productos agrícolas y agroalimentarios en general y, en particular, lo que muchos autores denominan "calidad específica", asociada a los productos agrícolas y agroalimentarios locales, convirtiéndose en el centro de atención de políticos, técnicos, investigadores y otros profesionales ligados al sector agrícola y agroalimentario y al desarrollo rural en general (Muchnik 2004, 2006b; Champredonde, 2011; Velarde, 2006; Tibério y Cristóvão, 2001; Soares y Bruno, 2009; Tibério et al., 2001; Medaets, 2006; Oliveira, 2003:9)<sup>32</sup>.

A fin de dar respuesta a esta situación las administraciones han impulsado el desarrollo de distintivos de calidad, entre los que destacan las indicaciones geográficas. Las indicaciones geográficas hacen referencia al de producción que se asocia a las cualidades específicas del producto, siendo definidas por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual como *"...un signo utilizado para productos que tienen un origen geográfico concreto y poseen cualidades o una reputación derivadas específicamente de su lugar de origen"*<sup>33</sup>.

La protección jurídica mediante Indicaciones Geográficas comenzó siendo utilizada para proteger a los consumidores contra posibles fraudes. Posteriormente este tipo de certificación pasó a utilizarse para distinguir a aquellos productos que presentaban una calidad diferenciada, relacionada con un espacio geográfico y con una comunidad productora. En la actualidad, las Indicaciones Geográficas asumen un papel relevante en el contexto de comercialización globalizada de los alimentos y de consumo masivo de productos estandarizados. La protección jurídica conlleva unos estándares mínimos de calidad, que procuran calmar la incertidumbre

---

<sup>31</sup> Ver el apartado 2 del capítulo 2 y el apartado 3.1.1. del capítulo 4.

<sup>32</sup> Esta cuestión fue detenidamente tratada en el apartado 2.5.2 del capítulo 2, "La calidad específica asociada a un territorio".

<sup>33</sup> [http://www.wipo.int/geo\\_indications/es/](http://www.wipo.int/geo_indications/es/)

asociada a unos alimentos cuyos criterios de reconocimiento están cada vez más alejados de los consumidores (Ortiz, 1999)<sup>34</sup>. La diversidad de alimentos presentes en los mercados y los actuales problemas de seguridad alimentaria propician la incertidumbre sobre la calidad de los productos a los diferentes eslabones de la cadena productiva y al consumidor final (De Oliveira et al., 2008: 1).

Uno de los primeros productos agroalimentarios con reputación territorial que fue protegido con una normativa específica fue el vino de Oporto. A partir de 1730 se documentan numerosos fraudes, que originaron sucesivas crisis en las ventas, que culminaron con la negativa de los comerciantes ingleses a comprar vino de Oporto acusando a los viticultores de falsificadores. Surge entonces la figura del Marqués de Pombal, quien en 1756 crea la "*Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro*", cuyos objetivos eran salvaguardar la calidad del producto, equilibrar la producción y el comercio y fijar los precios. Ese mismo año la "Companhia" inició la demarcación de la zona productora, clasificando los terrenos según un riguroso sistema de puntuación y sentando las bases de la que posiblemente sea la primera Denominación de Origen Protegida de vinos (Martins, 2001:62).

Actualmente diversas producciones agroalimentarias asociadas a Isla Cristina y Castilleja de la Cuesta están protegidas jurídicamente. Se trata en concreto de la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) "Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta"<sup>35</sup> y de las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) "Mojama de Isla Cristina"<sup>36</sup>, "Caballa de Andalucía" y "Melva de Andalucía"<sup>37</sup>.

La protección jurídica de las producciones agroalimentarias puede entenderse como una modalidad de patrimonialización, ya que conlleva la selección de un alimento con características distintivas asociadas a un territorio determinado y/o modos tradicionales de producción, sobre el cual se ejercen actuaciones que buscan

<sup>34</sup> Un consumidor cada vez más alejado de los saberes asociados a la producción y a la elaboración de los productos alimentarios. Puede apreciarse una creciente enajenación de los saberes alimentarios, cada vez más en manos de la industria alimentaria (Garufi, 2001).

<sup>35</sup> A través de la Resolución de 12 de enero de 2007 (BOJA 09/02/2007) de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, se hace público el reconocimiento del Pliego de Producto «Torta de Aceite», como sistema de calidad a efectos de la certificación de productos para el uso de la marca "Calidad Certificada". En DOUE de 25/08/2012 se aprueba y se publica el pliego a través del cual la Asociación de Empresarios de Confeitería, Pastelería, Bollería, Heladería, Repostería y Platos Cocinados de Sevilla. (A.P.E.C.O.P.A.S.) solicita el reconocimiento de la ETG "Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta". En DOUE de 06/06/2013 se publica la aprobación de la Comisión Europea para la inscripción de las "Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta" en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas.

<sup>36</sup> A través de la Orden de 14 de enero de 2014 de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, publicada en el BOJA de 21 de enero de 2014, se emite decisión favorable en relación con la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida "Mojama de Isla Cristina".

<sup>37</sup> Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 16 de julio de 2003 se aprueba el Reglamento de las Denominaciones Específicas "Caballa de Andalucía" y "Melva de Andalucía". Con fecha 7 de abril de 2009 se inscriben en el Registro de la Unión Europea de Indicaciones Geográficas Protegidas las IGP "Caballa de Andalucía" "Melva de Andalucía", publicándose en el DOUE del 8 de abril.



propiciar su protección y valorización. No puede dejar de afirmarse que la búsqueda de medidas para proteger las producciones agroalimentarias localizadas plantea implicaciones económicas, políticas y simbólicas que se refuerzan mutuamente.

En lo que respecta a las repercusiones económicas de las figuras de protección jurídica de las producciones agroalimentarias que se caracterizan por su carácter tradicional, manifestar que la protección jurídica introduce un elemento de diferenciación de los productos en el mercado y su reconocimiento y valorización por segmentos específicos de consumidores (Baptista et al., 2008: 11).

*...estamos ahora en la fase de pliego y estatutos para conseguir la Denominación "Mojama de atún", pero en vez de "de Andalucía" (porque por el lugar se distinguen los sabores de la de Barbate, en Cádiz, y la de aquí), de Isla Cristina. Entonces estamos trabajando en el tema, está todo muy conseguido, para demostrar que se trata de un producto de mucha tradición, un producto que tiene que ver mucho con su lugar y la denominación que pedimos es "Mojama de atún de Isla Cristina". En el trabajo realizado justificamos el porque de la petición de considerarlo un producto con Denominación. Todo ese tema lo tenemos aquí y estamos en la fase final para hacerlo llegar a la Comunidad Europea y que realmente ese producto adquiera el valor que deba adquirir, un producto con protección.*

(...)

*Hasta 1930-1940 podían haber 40-50 pequeñas empresas que hacían conservas. Hoy día en Andalucía sólo quedamos cuatro: dos están en Ayamonte, después estamos nosotros y uno que es una fusión de dos, que eran Piñeiro y Tarifeña, que se llama Marina Real, en Cádiz. O sea que quedamos cuatro, que empleamos mucha mano de obra y que si no hubiéramos luchado por estos distintivos en un mundo actual donde se globaliza todo, donde hay grandes conservas que marcan un poco la pauta de los mercados con los precios y demás, podemos ir desapareciendo y con ello todos los puestos de trabajo. (Empresario, 46 años)*

Por su parte, un empresario del sector de la torta de aceite, plantea en relación a la ETG Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta que:

*Una vez inscrita la denominación, el siguiente paso es el nombramiento por las autoridades competentes de las entidades Certificadoras Homologadas, para que las empresas que crean que sus procesos de elaboración de las Tortas de Aceite cumplen con el pliego de condiciones establecidos para la ETG, soliciten su certificación y una vez obtenida, puedan incorporar el sello identificativo en los envases y en todos los elementos de comunicación. Este sello se convierte en factor positivo y de diferenciación que lo posicionará ante en consumidor como un producto auténtico. (Empresario, 69 años)<sup>38</sup>*

El análisis de la dimensión política de las figuras de protección jurídica de las producciones agroalimentarias ayuda a comprender como se instrumentalizan esta clase de actuaciones. A través de dicho análisis es posible ver como gestan los procesos de patrimonialización y adentrarse en cuestiones entre las que se incluyen: a) en qué medida las figuras de protección jurídica están comprometidas con la preservación de la tipicidad de las producciones agroalimentarias tradicionales; b) quienes son los actores que participan (y quienes no participan) en los procesos de implantación y gestión de las figuras de protección jurídica.

<sup>38</sup> En: <http://www.origenonline.es/reportajes-tortas-aceite-castilleja-cuesta/1/2108.html>

En primer término, plantear que la protección jurídica de las producciones agroalimentarias con anclaje territorial es uno de los signos distintivos de la Política Agraria Común (PAC) desde 1992, año en que se publicó la legislación comunitaria relativa a la protección de la denominación de los productos que, por su origen geográfico y/o modos tradicionales de producción, poseen características singulares (Tibério y Cristovão, 2004:2). El desarrollo de dicha normativa fue impulsado por fenómenos entre los que sobresalen la globalización de los mercados agroalimentarios, el reclamo de la eliminación de los subsidios a la producción agrícola en el seno de la OMC y la búsqueda de alternativas para dinamizar el medio rural e incrementar la competitividad de la agricultura comunitaria<sup>39</sup>.

Estas normas constituyen "...*mecanismos formales e institucionales creados por la administración y orientados hacia la promoción de productos específicos con características específicas de calidad...*" (Baptista et al, 2008: 11) y son los pilares en la construcción de un sistema europeo de calidad agroalimentaria (Tibério y Cristovão, 2001:3), estando implícita o explícitamente vinculados a la noción de origen local y geográfico (Amilien et al., 2007:2). Su objetivo principal es formalizar un marco legal para establecer y proteger la relación entre un producto y un lugar o una tradición (Bérard y Marchenay, 1995:5 y Hinnewinkel, 2004:8).

Las actuales figuras jurídicas comunitarias de protección de la calidad de las producciones agroalimentarias con anclaje territorial son las de Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) y Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)

La *Denominación de Origen Protegida* (DOP) consiste en el nombre de una región o de un lugar determinado que se emplea para designar un producto alimenticio de dicha procedencia, y que tiene una calidad o unas características debidas al medio geográfico en el que se realiza la producción, transformación y elaboración.

La *Indicación Geográfica Protegida* (IGP) es el nombre geográfico de una región o de un lugar determinado que se emplea para designar un producto agrícola o alimenticio con una reputación atribuible a dicho origen geográfico, en el que se habrá realizado al menos su producción, transformación o elaboración.

Estas figuras de protección presentan una diferencia fundamental: en un producto con DOP la producción, transformación y elaboración se realizan en la misma zona

<sup>39</sup> Las normas en cuestión son el Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios y el Reglamento (CEE) 2082/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios. Dicha normativa se complementa con el Reglamento (CEE) 1848/93 de 9 de julio de 1993, relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios, que definió e introdujo la figura de "Especialidad Tradicional Garantizada".

geográfica, mientras que en un producto con IGP no es obligatorio que todas las fases se lleven a cabo en la misma zona geográfica. Por tal motivo, puede afirmarse que en un producto con DOP el vínculo con el territorio es más estricto que en uno con IGP.

La siguiente figura de protección de los productos agroalimentarios es la Especialidad Tradicional Garantizada (ETG). La ETG no hace referencia al origen geográfico, sino que tiene por objeto proteger los productos agrícolas o alimenticios con características específicas, que se distinguen de otros productos similares pertenecientes a la misma categoría por haber sido producidos a partir de materias primas tradicionales o por presentar una composición tradicional o un modo de producción y/o transformación de carácter tradicional.

Existen dos diferencias fundamentales entre una DOP/IGP y una ETG; la primera de ellas consiste en que las DOP y las IGP protegen un nombre geográfico, mientras que la ETG no protege un nombre geográfico, sino el nombre de un producto. En segundo lugar, que en un producto con DOP/IGP la especificidad se debe al origen del producto, mientras que en uno con ETG se debe al carácter tradicional.

La puesta en marcha de mecanismos de protección jurídica de las producciones agroalimentarias pone de manifiesto su subordinación a determinados proyectos y concepciones políticas (Andrich, 2004; Champredonde, 2008:97; Soler, 2011:83; Graudenz y Pereira, 2011:184; Almeida, 2006; Medaets, 2006:135; Oliveira, 2003; Tibério y Cristóvão, 2001:1). Cuestiones entre las que destacan el establecimiento de las delimitaciones territoriales para establecer los marcos de producción, la selección de los productos a proteger, la composición de las estructuras asociativas que conforman los Consejos Reguladores y las relaciones que mantienen con las administraciones demuestran la relevancia de la dimensión política<sup>40</sup>.

El análisis de los procesos de implementación de figuras de protección jurídica para amparar producciones agroalimentarias asociadas a Castilleja de la Cuesta e Isla Cristina pone de manifiesto la relevancia del aspecto político. En el caso de la inscripción de las Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas de la Unión Europea, tanto la solicitud de inscripción como la redacción del pliego de condiciones fueron llevadas a cabo por la Asociación de Empresarios de Confeitería, Pastelería, Bollería, Heladería, Repostería y Platos Cocinados de Sevilla. (APECOPAS), organización en la que la empresa Inés Rosales detentaba en 2014 la Presidencia y la Vicepresidencia

---

<sup>40</sup> Se recomienda también la lectura del apartado 2.3 del capítulo 2, donde se analiza la idea de *terroir* en tanto lugar de expresión de la voluntad de uno o varios grupos sociales (Hinnewinkel, 2007a, 2007b).

Primera<sup>41</sup>. Resultan reveladoras las expresiones del Presidente de Inés Rosales, quien plantea que este proceso fue liderado por su empresa:

*Desde sus orígenes, la población de Castilleja de la Cuesta supo dar a las Tortas de Aceite elaboradas en las empresas del municipio una identidad particular que las diferenciaba de otros productos con los que compartía nombre. Una de esas empresas, Inés Rosales, decide acogerse a la nueva normativa surgida en la UE, concretamente a la correspondiente a las Especialidades Tradicionales Garantizadas. En abril de 2005 se inicia la tramitación que tendrá su culminación en 2013 cuando se inscriba en el registro definitivo. En estos ocho años muchas han sido las dificultades, la lenta y exigente burocracia de Bruselas nos puso más de una vez al borde del abandono. Solo nuestra pasión por el producto y la profesionalidad del equipo de Inés Rosales que llevó el proyecto (...) junto con el apoyo de los técnicos y responsables de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, ha permitido la culminación de este proceso. (Empresario, 69 años)<sup>42</sup>*

Resulta revelador el lugar ocupado en este proceso por la mayor empresa productora, que había trasladado su fábrica a Huévar del Aljarafe en 1991, sin consensuar con las demás fábricas de tortas de Castilleja la definición de la tipicidad de esta especialidad gastronómica. Es imposible ignorar que la envergadura de la empresa, que cuenta con una estructura significativamente más compleja que aquellas que se encuentran situadas en Castilleja, le permitió disponer de los técnicos y de los recursos necesarios para llevar adelante la tramitación de la ETG<sup>43</sup>. Tampoco puede dejar de mencionarse la voluntad de la Junta de Andalucía por acompañar un proceso impulsado casi en exclusividad por un solo actor económico.

Finalmente, destacar lo llamativo que resulta que se haya solicitado y aprobado un rótulo de ETG cuyo propio nombre alude una localización geográfica sumamente concreta ("Tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta"). De las cuatro ETG con las que actualmente cuenta España (las tres restantes son la "leche certificada de granja", los "panellets" y el "jamón serrano"), esta es la única donde se hace mención a una localización específica, cuando lo que define a una ETG no es la localización de la producción ni de la procedencia de las materias primas, sino la existencia de un modo de elaboración tradicional. Destacar que si bien Castilleja de la Cuesta protagonizó un proceso de territorialización de la producción de este dulce, el mismo se elabora de idéntica manera en la ciudad de Sevilla (y posiblemente en otras localidades del Aljarafe) desde hace al menos 100 años. Si se hubiera tramitado una IGP de las tortas de aceite de Castilleja, las principales empresas del sector estarían imposibilitadas de formar parte de la misma, pero con

<sup>41</sup> A enero de 2014 tanto el Presidente como el Vicepresidente Primero de A.P.E.C.O.P.A.S. son ejecutivos de Inés Rosales. Ver <http://apecopas.es/quienes-somos.html>

<sup>42</sup> En: <http://www.origenonline.es/reportajes-tortas-aceite-castilleja-cuesta/1/2108.html>

<sup>43</sup> Si se consulta el DOUE de 25/08/2012, donde se realiza la petición formal de inscripción de las Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas de la Unión Europea, puede apreciarse que se cita como contacto a uno de los responsables del área de calidad de Inés Rosales.

el logro de esta ETG, cualquier productor que cumpla con los requisitos del pliego puede fortalecer la asociación de la torta de aceite con Castilleja de la Cuesta. Ya se ha planteado en el capítulo anterior el uso del nombre de Castilleja de la Cuesta por parte de empresas ubicadas fuera de dicha localidad.

La IGP "Mojama de Isla Cristina" es la única figura de protección jurídica específicamente asociada a esta localidad. Si bien ha sido formalmente aprobada en el mes de enero de 2014, cuenta con el antecedente de la Denominación Específica "Mojama del Sur", distintivo que amparaba a esta producción en todas las poblaciones del litoral de Andalucía. La actual IGP "Mojama de Isla Cristina" ampara la producción de este salazón llevada a cabo en el área geográfica comprendida por las localidades de Isla Cristina y Ayamonte<sup>44</sup>. Tal como ya se ha planteado en los capítulos anteriores, la producción de mojama se ha desligado en buena medida de los factores territoriales, dado que el atún empleado para su elaboración ya no es de procedencia local y el secado de la casi totalidad de la producción dejó de depender de las condiciones meteorológicas. Sin lugar a dudas, la mayor fuente de especificidad en la producción de la mojama de Isla Cristina es la existencia de un sólido conjunto de saberes empíricos locales centrados en el procesamiento y transformación del atún, tareas que se realizan de manera absolutamente manual.

Al igual que en el caso de la ETG Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta", en el caso de la IGP "Mojama de Isla Cristina", también es preciso reflexionar sobre la elección del nombre de Isla Cristina, cuando en Ayamonte también existe una sólida tradición en la elaboración de salazones de atún. Solamente pareciera acudir en apoyo de la elección del nombre de Isla Cristina el hecho de que en la actualidad sus empresas son las que producen los mayores volúmenes de mojama...

Finalmente, en lo que respecta a las indicaciones geográficas, plantear la existencia de las Denominaciones Específicas "Melva de Andalucía" y "Caballa de Andalucía". Destacar que en Isla Cristina funciona la segunda conservera más importante de Andalucía, la cual se encuentra especializada en la transformación de caballa, actualmente procedente en su gran mayoría del caladero del golfo de Cádiz y que es a su vez la más importante de las empresas que integran el Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Caballa y Melva de Andalucía.

El desarrollo de figuras de protección jurídica presenta claras repercusiones en el plano simbólico, en tanto que al "legitimar" la relación entre un alimento y su zona de producción se refuerza su relevancia como componente de los discursos de identificación local. Asimismo, esta legitimación ayuda al actual consumidor de las

---

<sup>44</sup> Destacar que en el mismo momento en que se aprobó esta IGP también se aprobó la IGP "Mojama de Barbate".

sociedades industrializadas en su búsqueda de alimentos con una simbología asociada a la naturaleza, a los paisajes y a los saberes locales de producción (Muchnik, 2007).

En el tratamiento de las connotaciones simbólicas de las figuras de protección jurídica de las producciones agroalimentarias no puede dejar de mencionarse la clara conexión entre estas figuras y la demanda de autenticidad por parte de los consumidores, cuestión detenidamente tratada por el antropólogo Brian Spooner (1986). La reflexión acerca del concepto de autenticidad pone en evidencia que se trata de una construcción social, razón por la cual puede afirmarse que no es un atributo enteramente objetivo y mensurable. En este sentido, Spooner sostiene que

***La autenticidad no se determina simplemente con base en el precio al menudeo de los atributos materiales objetivos del artefacto. Tiene que ver no sólo con la legitimidad y confiabilidad del valor nominal, sino también con la interpretación del carácter genuino del objeto y nuestro deseo de que sea auténtico. (Spooner, 1986:249)***

Este carácter de construcción social pone de manifiesto que el concepto de autenticidad es dinámico y se encuentra histórica y socialmente determinado. Con esta afirmación tampoco se está postulando un divorcio respecto de los atributos materiales del bien patrimonial en tanto parámetros de validación.

El carácter de construcción social de la autenticidad le plantea al investigador la necesidad de "desnaturalizarla", es decir, dejar de tomarla como un atributo objetivo. Spooner ahonda en el tema explicando que...

***La autenticidad es la conceptualización de una legitimidad escurridiza, inadecuadamente definida y socialmente ordenada. Debido a nuestra expansión social la necesitamos cada vez más y ha sido menester modificar nuestros criterios, con objeto de continuar satisfaciendo nuestros requerimientos. (Spooner, 1986:279)***

Ante la pregunta de dónde se originan los mecanismos de construcción de la autenticidad, cabe destacar que seríamos ingenuos si pensáramos que se limita a la mera discusión entre individuos libres de condicionamientos. No hay que desestimar el rol central de los medios de comunicación en la determinación de contenidos relevantes para la mayor parte de los miembros de una colectividad ni la fuerza de un mercado que se apropia de las demandas de los consumidores, las resignifica y las devuelve en forma de productos o de argumentos de venta.

Muy lúcidamente Spooner (1986:279) se pregunta acerca de la razón por la que la autenticidad es una necesidad cuando es realmente tan inasible. En lo que hace a los mecanismos de elección de alimentos, puede pensarse que el motor es la búsqueda de alimentos con una fuerte carga identitaria.

Indudablemente, lo "auténtico" está obrando como un factor de diferenciación de cara a la estandarización que proponen los nuevos modelos alimentarios. Si

asociamos entonces la imagen de autenticidad del patrimonio gastronómico con las ideas de contacto con la naturaleza, elaboración artesanal y tradición, surge claramente que el consumo de este patrimonio revela una actitud de conflicto con los modelos alimentarios modernos, un deseo de incorporar valores distintivos de tiempos y lugares lejanos, valores que no encontramos en nuestro aquí y ahora.

Finalmente, plantear el caso de los distintivos acogidos a la Ley de Marcas de 7 de diciembre de 2001. Se trata del conjunto constituido por las marcas colectivas, las marcas de garantía y las marcas de calidad de las Comunidades Autónomas. Dichos distintivos están sujetos a control interno (ejercido por los propios asociados) y a control externo (ejercido a través de entidades autorizadas).

Estas marcas son una expresión de la dimensión política de los procesos de patrimonialización y su desarrollo ha sido apoyado por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía como un instrumento para apoyar al sector agroalimentario en sus iniciativas de diferenciación. En el caso de los productos pesqueros, mencionar el Plan de Actuación para la Implantación de las Marcas y los Distintivos de Calidad en Productos Andaluces de la Pesca. Los procesos de implantación de las marcas y distintivos de calidad se acompañan por acciones como la elaboración de los pliegos de condiciones (documento donde se define la tipicidad de los productos a proteger y promover), permiten ver qué actores intervienen en los procesos de patrimonialización y las relaciones de poder entre ellos. La adhesión a estos distintivos ha sido en diversas oportunidades el paso previo para adherir a figuras de protección sujetas a normativa comunitaria: Indicaciones Geográficas y Especialidades Tradicionales Garantizadas.

Antes de aprobarse la IGP "Mojama de Isla Cristina", la Asociación de Fabricantes de Mojama del Sur<sup>45</sup> obtuvo en noviembre de 2004 el reconocimiento de un Pliego de Condiciones específico para la Certificación de "Mojama del Sur" como producto para el uso de la marca Calidad Certificada de la Junta de Andalucía. Con este reconocimiento se consiguió que la mojama de atún producida por cualquier empresa perteneciente a dicha asociación, cuyos productos y métodos de elaboración se incluyeran dentro de estos requisitos, pudiera obtener la marca Calidad Certificada, siendo amparada por la misma.

Así valora la existencia de la certificación "Mojama del Sur" y de la marca de calidad "Calidad Certificada" uno de los industriales entrevistados:

---

<sup>45</sup> La Asociación de Fabricantes de Mojama del Sur dio posteriormente lugar a la Asociación Andaluza de Fabricantes de Salazones, Ahumados y Otros Transformados de la Pesca, que está integrada por las empresas Ubago Group Mare, Manuel Amorós e Hijos S.A., Pescados y Salazones La Higuera, Pescados y Salazones El Balandro, Pescatún Isleña S.L., Pinchomanía S.L., Salazones Herpac, Salpesca y USISA.

*Yo creo los distintivos de calidad son buenos. Si la gente hace las cosas como es debido, si controla y se cumple el pliego de condiciones, el resultado es un producto de calidad. Creo que eso es bueno que se haga. Hay mucha gente que no conoce lo que es una mojama como otras personas, que no entienden... Pero el que se come una mojama, lo que se meten en la boca, la gente sabe lo que le gusta y lo que no le gusta. Yo le tengo más miedo al que no entiende, porque el que no entiende come una mojama y si no le gusta dice "a mí esto no me gusta, yo esto lo probé una vez y a mí no me gusta" y ese no repite. El que entiende y se come una mojama que no le gusta dice, "esa mojama no sirve", entonces ese cliente tú no lo pierdes del todo. Hay que tratar de coger al que no sabe con un producto que le guste y que ese repita. El que entiende, come una mojama que no está como Dios manda y sigue comiendo mojama porque sabe lo que es, pero esa parte que no sabe muy bien la mojama, que la prueba y no le gusta, ese ya no lo captas tú. Como estoy en el tema, cuando voy a un supermercado, a una gran superficie, me fijo mucho en el tema ese; miro a ver qué es lo que hay por aquí de la competencia, voy mirando porque me gusta ver, y hay cosas que no le hacen ningún bien al sector, porque ves mojama que no es mojama. Eso no es mojama y le ponen "Calidad Extra". Son productos que no sirven para nada y en ese caso, el que compra una vez, no vuelve a pasar ni por las estanterías. (Empresario, 40 años)*

En el caso de Isla Cristina, el anclaje territorial de las actividades de producción y transformación de los productos pesqueros ha propiciado que la mayor parte de la producción primaria y secundaria se viera amparada por distintas marcas y distintivos de calidad, algunas concebidas en exclusividad para esta localización<sup>46</sup>.

Las demás marcas colectivas que amparan a los productos de la mar de Isla Cristina son las siguientes:

*Pescados y Mariscos de Isla Cristina*: se trata de una marca que es propiedad de la empresa Lonja de Isla, S.L., firma que representa al sector extractivo y que está conformada por la Cofradía de pescadores y la Asociación de Armadores. Pueden acogerse a la Marca los productos de la pesca frescos comercializados en la lonja de Isla Cristina, capturados en el caladero del Golfo de Cádiz y siempre que desde que se finalice la faena hasta su llegada a puerto no se sobrepasen 3 horas para la modalidad de arrastre, 2 horas para trasmallo y cerco y una hora para la chirla.

*Lonja de Isla Cristina ha registrado la marca colectiva "Pescados y Mariscos de Isla Cristina" (...) ...dicha marca que tiene objetivos principales la diferenciación de los productos comercializados dentro de la propia lonja entre aquellos que cumplen con todas las exigencias sanitarias y normativas de calidad que Lonja de Isla Cristina pide para cumplir las rigurosas normativas comunitarias como la de disponer de envases preparados para despachar o almacenar productos pesqueros frescos con un diseño que los proteja de toda contaminación y los conserven en condiciones sanitarias satisfactorias permitiendo la evacuación con facilidad el agua de fusión del hielo.*

*Otra exigencia es la de frescura del pescado de tal forma que por ejemplo los barcos portugueses que descargan en lonja de Isla Cristina no estarían amparados por la denominación "Pescados y Mariscos de Isla Cristina" por no cumplir este requisito de tiempo entre la captura y la descarga en Lonja.*

*La marca colectiva también la podrán usar todos aquellos que operen con Lonja de Isla Cristina como comercializadores, vendedores al detalle o restaurantes. Será un jurado especializado quien decida qué operadores pueden exponer en sus negocios el distintivo de calidad acreditativo de que todos los productos del mar cumplen las exigencias antes expuestas. "Esto afectará en gran manera a los vendedores de la plaza de abastos pues muchos de ellos adquieren sus productos de otras procedencias buscando más la economía que la calidad"- comentario Mariano García, presidente*

<sup>46</sup> tal como ya se ha planteado, el desarrollo de figuras de protección para amparar los productos pesqueros es una cuestión compleja, dada la dificultad para delimitar las zonas donde tiene lugar la producción primaria.



***mancomunado de Lonja de Isla Cristina-“Estamos apostando por la diferenciación en el mercado del pescado fresco a nivel nacional”. (El Isleño, 16/12/2006)***

El fragmento del artículo de prensa que se acaba de reproducir ilustra elocuentemente el modo en que los empresarios pesqueros locales perciben esta marca, su concepción como factor de diferenciación basado en la existencia de una reputación territorial de carácter previo, y en el desarrollo de un sistema de salvaguarda de la calidad. Asimismo, da cuenta del papel asignado a Lonja de Isla como empresa representante del sector en la gestión de dicha marca colectiva.

En el capítulo 5 se ha planteado la relevancia que tiene para el puerto de Isla Cristina el sector de la chirla. En el año 2007 la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía impulsó la marca "Chirla del Golfo de Cádiz", que ampara a la chirla expedida en los centros de expedición asociados a las lonjas de Punta Umbría, Isla Cristina y Sanlúcar de Barrameda. Actualmente, el titular de la misma es la Federación Andaluza de Cofradías de Pescadores. En lo atinente a la creación de este distintivo, plantear que el mismo surgió a iniciativa de la Dirección General de Pesca y Acuicultura de la Consejería de Agricultura y Pesca, a modo de respuesta ante las sucesivas crisis que afronta el sector de la chirla, básicamente relacionadas con la sobreexplotación del recurso y con la competencia que supone la presencia en el mercado de la chirla procedente de Italia, que se comercializa con un precio menor que la que se extrae en el golfo de Cádiz. Así recuerda uno de nuestros informantes la puesta en marcha de esta marca:

***Fue muy complicado porque enmarcar la marca y el proceso distintivo de la chirla tenía dos objetivos: uno, poder comercializarla y que la propia chirla pudiera coger más valor; y dos, que el propio sector se diese cuenta que es el único marisco, la única especie que había en España; o sea que la única chirla que sale de España es la nuestra, la andaluza, la del golfo de Cádiz, y hay que competir con la italiana. Porque después venían otras de terceros países que también entraban en competición, pero yo diría que son otras especies, más aplastadas, menos redondas que la nuestra, son diferentes. Y había que hacer el distintivo porque la calidad que tiene la nuestra no la tienen otras y había que distinguirlas. Estas son españolas, estas salen del golfo de Cádiz, esta es la especie nuestra. Había que distinguirlas, había que hacer un plan de gestión también y un plan de comercialización.***

***Esta iniciativa surgió desde la propia Dirección General de Pesca y se siguió con el propio sector. Porque no hay producto tan único que tú no te lo encuentres en otros caladeros y que lo encuentres aquí, solamente en el golfo de Cádiz. Entonces era tan exclusivo que había que ponerlo en la mesa y que la gente supiese que es lo que está tomando. (Político, 56 años)***

La creación de esta marca implicó la puesta en marcha de una potente campaña de difusión, que enmarcó eventos entre los que se incluyen la celebración de un festival gastronómico en Madrid, para el que se trasladaron a dicha ciudad a una delegación integrada por representantes del sector asociativo y miembros de la corporación municipal y de la Junta de Andalucía. Asimismo, se contrataron cocineros de Isla Cristina para preparar platos tradicionales e innovadores elaborados a partir de la chirla amparada por esta marca, a fin de divulgar sus

posibilidades gastronómicas. Otro evento destacable consistió en la presentación de esta marca colectiva en el marco de la feria agroalimentaria salón Andalucía Sabor, para lo cual se organizó un acto al que asistieron el Consejero de Agricultura y Pesca y la Directora General de Pesca, representantes de las cofradías de pescadores y asociaciones de armadores de las zonas de expedición amparadas por la marca y un numeroso grupo de marineros de la flota de la chirla de Isla Cristina. Asimismo, en el marco de esta campaña se editó un libro para divulgar las posibilidades gastronómicas de este marisco, que fue escrito por un reconocido autor culinario residente en Isla Cristina (Luzón Nogué y Luzón Fernández, 2007).

En 2011 la Consejería de Agricultura relanza la campaña de promoción de la chirla del golfo de Cádiz en los mercados de abastos de la provincia de Huelva y en la localidad gaditana de Sanlúcar de Barrameda bajo el lema "Vuelve el sabor de nuestro mar". El material promocional desarrollado a tal efecto pone de manifiesto el proceso de patrimonialización que involucra a esta especie. Sin ir más lejos, el tríptico diseñado en esta ocasión presenta los siguientes títulos "La chirla. Un regalo del mar" y "Un tesoro que debe ser preservado", conceptos que conectan directamente con la idea de patrimonio.

### 3.2. FERIAS Y EVENTOS GASTRONÓMICOS

Las ferias y demás eventos centrados en los alimentos y cocinas locales constituyen una importante modalidad de patrimonialización, ya que les otorgan una posición protagónica en un marco de exaltación de la sociabilidad, lo cual posibilita su incorporación al conjunto de los referentes territoriales. Estamos ante procesos de construcción de discursos de patrimonialización, que extraen del flujo de la vida social su objeto con objetivos mercantilistas, políticos, etc.

Dichos eventos se construyen con una connotación festiva, que viene a potenciar su capacidad patrimonializadora. Una mirada sobre el mundo de la fiesta muestra que el comer y el beber se encuentran en la base de la mayoría de las fiestas (González Turmo, 1992:39). Si bien las fiestas celebran acontecimientos de diversa índole, un elemento común a la mayoría de ellas es que en su transcurso la comida ocupa una posición relevante:

*A través de ella participan anfitriones e invitados, lugareños y forasteros; es el signo que abre la puerta a la hospitalidad, el gesto que asiente en la aceptación de la ofrecida. Y es también el goce de los sentidos, satisfacción e incluso embriaguez, pues de lo que se trata, en definitiva, es de romper el ritmo cotidiano, la razón y la medida (González Turmo, 1992:39).*

Las fiestas marcan el paso de lo cotidiano a lo extraordinario, en ellas se pone de manifiesto la búsqueda de signos de distinción, que se refleja en los menús

festivos. Estos eventos reflejan la riqueza de las culturas alimentarias y de las identificaciones colectivas locales, que devienen en pluralidad y diversidad cultural.

Al examinar los lazos que unen al ámbito de fiesta y al de la alimentación no puede dejar de mencionarse la idea de placer sensorial e intelectual, ya que es inherente a ambos dominios, pudiendo afirmar incluso que actúa como un articulador de los mismos. En el apartado 8.1. del capítulo 2 se ha analizado detenidamente el lugar que ocupa el placer en la alimentación. Finalmente, plantear que tanto la fiesta como la comida pueden ser reivindicadas como fuente de placer, sociabilidad y refuerzo de referentes identitarios.

El carácter festivo de los eventos gastronómicos, que poner de relieve las identificaciones locales, las convierten en un eficaz instrumento de patrimonialización. La estrecha relación entre el hecho festivo y el hecho alimentario posibilita que las celebraciones locales puedan ser empleadas como herramientas para fortalecer la reputación territorial de las producciones agroalimentarias localizadas e incluso para promocionarlas. Esto ha dado lugar a la multiplicación de eventos centrados en las producciones alimentarias y las cocinas locales, que a su vez generan sinergias con ámbitos entre los que se incluyen los del turismo cultural y el desarrollo local<sup>47</sup>.

En Castilleja de la Cuesta solamente se ha identificado un evento donde la torta de aceite tuvo una posición de relieve: se trata de la edición 2009 de la feria de la tapa local, donde compartieron stand las dos fábricas locales de tortas junto con Inés Rosales. No nos consta que se haya repetido un acontecimiento de este tipo.

En el caso de Isla Cristina, la diversidad de productos pesqueros y el lugar central que ocupan en la cultura alimentaria local, sumada al creciente peso del turismo, han propiciado el desarrollo de eventos gastronómicos de diverso tipo desde principios de la década de 2000. El primer antecedente en tal sentido data del año 2002 y fue promovido por el sector productor, cuando la Lonja organizó en Madrid un evento de presentación de la gamba de Isla Cristina, iniciativa que repetiría el año siguiente en Barcelona.

Ya en el año 2004, con motivo de la celebración de las fiestas de la Virgen del Mar, la Asociación de Vecinos "El Caimán" y la Hermandad de Nuestra Señora del Mar organizaron el I Concurso de Cocina Marinera, certamen que se ha seguido celebrando hasta la actualidad, donde los vecinos de la barriada de la Punta del Caimán presentan platos tradicionales.

---

<sup>47</sup> Debido sobre todo a su capacidad para poner en primer plano elementos centrales de los procesos de identificación colectiva y a dinamizar diversas áreas de las economías locales. (Tibério et al., 2001: 14)

Antes de proseguir con el análisis de los eventos gastronómicos de Isla plantear que, antes de que comenzaran a organizarse ferias y certámenes centrados en los platos locales de pescados y mariscos, era frecuente la celebración de sardinadas (comidas colectivas en las que se servían sardinas asadas). Las sardinadas se llevan a cabo durante la celebración de acontecimientos multitudinarios como por ejemplo las fiestas patronales. En julio de 2005, coincidiendo con las celebraciones de la festividad de la Virgen del Carmen, la Asociación Suratlántica de Armadores de Buques de Cerco (Asurabucer) organizó una sardinada cuya finalidad fue la de promocionar este producto. Resultan interesantes las declaraciones del Presidente de dicha institución, quien defiende la especificidad de las sardinas que capturan los buques pertenecientes a dicha organización y plantea que dicho evento intenta:

*...promocionar un producto que es muy rico, muy nuestro y que cada vez tiene mejor fama (...) Tenemos que luchar por lo nuestro por encima de otras sardinas que están trayendo de Portugal u otros sitios. (LaHiguerita.com, 08/07/2005)<sup>48</sup>*

A partir de 2007 en Isla Cristina comienzan a celebrarse ferias centradas en la promoción de sus productos de mar. La primera de ellas fue la I Feria del Marisco de Isla Cristina, que organizaron conjuntamente el Ayuntamiento y la empresa Lonja de Isla durante el mes de agosto, momento del año en el que el pueblo registra la mayor afluencia de turistas. Ese evento fue apoyado por la Consejería de Agricultura y Pesca, al punto que el titular de dicho organismo asistió a la organización de la primera edición de esta Feria. Esta feria se continuó celebrando hasta el año 2011, momento en el que se sumó a su organización un importante restaurante local y pasó a adoptar el nombre de "Muestra del Marisco y Pescado de Isla Cristina". En el acto inaugural el Alcalde en funciones planteó el carácter promocional de dicho evento, la relación entre alimentos y territorio, la apuesta por poner en valor dichos recursos y la relevancia de involucrar a los distintos actores del SIAL de los productos del mar de Isla Cristina

*...lo que persigue es la promoción, en definitiva, de Isla Cristina (...) desde aquí, invito a todos aquellos restauradores, productores, exportadores, en definitiva, todo aquel que tenga algo que ver con el mundo de la pesca a que participen y la pongamos en valor, es lo mejor que podemos hacer en estos momentos de crisis, la promoción hacia el exterior de nuestros productos pesqueros. (LaHiguerita.com, 11/08/2011)<sup>49</sup>*

Ya finalizando la década de 2000 las Hermandades isleñas comenzaron a organizar eventos gastronómicos donde se ofertan platos y tapas representativos de la cocina marinera, siendo su objetivo recaudar fondos para sufragar su funcionamiento. Es esta finalidad la que los diferencia de aquellos otros de índole eminentemente promocional. El primer acontecimiento con estas características fue la I Feria

<sup>48</sup> <http://www.lahiguerita.com/modules/news/article.php?storyid=61>

<sup>49</sup> <http://www.lahiguerita.com/modules/news/article.php?storyid=2579>

Gastronómica de Comida Típica Isleña, "Tapamanía", organizado por la Hermandad de La Piedad y Santo Entierro y que se ha seguido celebrando hasta la actualidad.

A partir del año 2012 se produce un cambio relevante en el ámbito de las ferias, ya que los representantes del sector productivo se desvinculan de la organización de las ferias y eventos gastronómicos celebrados en Isla Cristina. Desde este momento los principales promotores de esta clase de iniciativas pasaron a ser el Ayuntamiento y los empresarios hosteleros y, en menor medida, las hermandades. De este modo, el área de festejos del Ayuntamiento organizó en el mes de junio la I Feria Isleña de la Tapa, donde seis establecimientos hosteleros locales presentaron una selección de tapas, siendo éstas el centro de un concurso donde el público asistente pudo votar la que consideraba su preferida. La titular del área municipal de Desarrollo Local declaró durante el acto inaugural que

*...el turismo es uno de nuestros principales recursos y la celebración de ferias de este tipo es una forma ideal de promoverlo, dar a conocer nuestros productos y fomentar el consumo. (La Higuera, 08/06/2012)<sup>50</sup>*

En ese mismo año un restaurante local asumió con exclusividad la organización de la I Feria del Pescado y el Marisco, evento que recogió el testigo de las ferias anteriores que había gestionado la Lonja de Isla Cristina. Destacar que tuvo lugar en el mes de agosto, que es el momento del año con mayor ocupación turística, habiendo recibido 5.000 visitantes<sup>51</sup>. En la edición 2013 el Ayuntamiento animó al público local y a los turistas a que visiten la feria, destacando que está centrada en aspectos que pueden ser asumidos como referentes territoriales:

*...visiten la muestra y disfruten de nuestros productos más típicos, nuestro pescado fresco y el marisco, en general, la cocina isleña más marinera. (Huelva Ya, 09/08/2013)<sup>52</sup>*

Por su parte, el empresario organizador de este evento destacó la relación entre los productos del mar e Isla Cristina manifestando que:

*...todo el producto que se ofrezca proviene de la zona, algo que le da más calidad si cabe a esta iniciativa, y a precios muy asequibles. (Andalucía Información, 11/08/2013)<sup>53</sup>*

### 3.3. DIVULGACIÓN AMPLIADA

Otra modalidad de patrimonialización gastronómica se lleva a cabo a través de las estructuras de divulgación ampliada. Dichas estructuras dan lugar a actividades que

<sup>50</sup> <http://www.periodicolahiguera.com/sociedad/3745-el-recinto-ferial-el-carmen-acoge-durante-este-fin-de-semana-la-i-feria-islena-de-la-tapa.html>

<sup>51</sup> <http://huelvaya.es/2013/08/15/isla-cristina-ofrece-su-mejor-marisco-y-pescado-frito-hasta-el-domingo/>

<sup>52</sup> <http://huelvaya.es/2013/08/09/isla-cristina-presenta-la-feria-del-pescado-frito-y-el-marisco/>

<sup>53</sup> <http://andaluciainformacion.es/costa-occidental/331597/la-feria-del-pescado-frito-y-el-marisco-llega-por-segundo-ano-consecutivo-a-isla-cristina/>

permiten conocer aspectos relacionados con el producto que van más allá de su función nutricia, tales como su lugar en la sociabilidad y la cultura alimentaria local, su historia, las peculiaridades de los procesos de producción, sus posibilidades gastronómicas, etc. A través de estas actividades se destaca el encuadre territorial del alimento, las dinámicas que vertebra e incluso se contribuye a construir una imagen del mismo como referente territorial.

Un ejemplo de esta modalidad de patrimonialización es el conjunto de actividades centradas en torno al atún que todos los meses de septiembre organiza la asociación isleña Sociedad de Amigos del Atún *Thunnus Thynnus*, en las que participan las empresas locales que procesan atún, la mayoría de los establecimientos hosteleros isleños, el Ayuntamiento, etc. Las actividades en cuestión son el Encuentro de Capitanes de Almadraba, la Cata de Mojama, la Semana de alta Gastronomía del Atún y la Muestra Culinaria del Atún. El Encuentro de Capitanes de Almadraba se celebra ininterrumpidamente desde el año 2002 y asume la forma de un ciclo de conferencias técnicas donde, desde una perspectiva multidisciplinaria, se analizan cuestiones relacionadas con el atún rojo, entre las que destacan el estado actual de sus poblaciones, su captura, las actividades de transformación y consumo, etc. Un punto en común de todos estos encuentros es el espacio otorgado al colectivo de los capitanes de almadraba para que reflexionen sobre su experiencia y sobre las perspectivas de esta modalidad de pesca tradicional del atún, lo cual propicia la generación de debates con los conferenciantes y con el público asistente.

Otro evento que organiza esta asociación es la Cata de Mojama, que se realiza desde 2005. Esta actividad asume la forma de un concurso en el que participan empresas productoras de mojama de atún radicadas en España y Portugal. Para su ejecución se constituye un panel de cata integrado por hosteleros y consumidores cualificados, que evalúa las mojamás que concursan empleando una ficha de cata. La mojama que obtiene el puntaje más alto es la que gana el concurso.

A partir de 2006 se introdujo una actividad relacionada con la cocina, la Semana de alta Gastronomía del Atún, donde cada año se convoca a un cocinero de prestigio nacional o internacional para que elabore platos tradicionales o innovadores empleando atún de almadraba. A tal fin un restaurante local cede sus instalaciones.

El año 2007 resulta de particular importancia, ya que a partir de ese momento comenzó a celebrarse la Muestra Culinaria del Atún. Se trata de un evento en el que los bares y restaurantes locales ofrecen una selección de platos y tapas elaborados a partir de atún. Se trata de un acontecimiento con una fuerte repercusión local, donde participa la mayor parte de los establecimientos hosteleros

isleños y que recibe numerosas visitas por parte de la población local y de los visitantes. Puede afirmarse que su éxito está relacionado con que le otorga una posición central a uno de los aspectos distintivos de la cultura gastronómica isleña, el cual goza de una arraigada reputación territorial a nivel local y regional. Destacar que la Asociación de Amigos del Atún le otorga un distintivo a los bares y restaurantes participantes, gesto con una clara relevancia simbólica ya que refuerza la identificación de los establecimientos hosteleros isleños con la cocina del atún. Finalmente, consignar que esta Muestra hizo posible que la población local se involucrara en el mes dedicado al atún y en que esta estructura de difusión ampliada se consolidara como un dinamizador de la economía local.

En 2008 la Asociación de Amigos del Atún siguió trabajando en el desarrollo de actividades que atrajeran a la población local y a tal fin comenzó a celebrar un ronqueo público en la Plaza de la Almadraba. La celebración de este acto, que va siendo comentado a medida que se lleva a cabo, brinda al público la posibilidad de familiarizarse con uno de los aspectos centrales del procesamiento del atún, el cual cuenta con un sólido arraigo espacial y temporal en este territorio. Finalmente, destacar que la Plaza de la Almadraba como espacio donde se desarrolla este ronqueo tiene una clara relevancia simbólica, ya que se alza en el sitio en el que se ubicaban las viviendas construidas por el Consorcio Nacional Almadrabeto para los trabajadores de la almadraba Reina Regente (Sosa, 1970: 218).

En los meses de septiembre de 2012 y 2013 la Asociación organizó la colocación, a título de monumentos, de dos anclas recuperadas del fondo del mar que fueron parte de la almadraba Reina Regente. La primera de ellas está emplazada en una rotonda de la Avenida Ronda Norte y la segunda se halla en la Plaza de la Almadraba. Esta fue la primera actividad de la Asociación relacionada con la puesta en valor de los restos materiales asociados a la actividad almadrabeto local, lo que constituye un claro caso de patrimonialización.

***Se pretende que no se pierda la tradición, que no se pierda la memoria de las almadrabas a través de estas jornadas que se hacen... Aparte de eso, se da a conocer el atún en mil formas diferentes a la gente que viene de fuera. (Restaurador, 45 años)***

En el caso de las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta, no puede dejar de mencionarse que la empresa Inés Rosales decidió que durante 2010 se realizarían diversos eventos para celebrar su centenario<sup>54</sup>, que se centrarían en lo que el Presidente de la empresa definió como el "*binomio único de Castilleja de la Cuesta e Inés Rosales*". Entre las actividades puestas en marcha para la celebración del

<sup>54</sup> Afirmamos que dedicar el año 2010 a la celebración del centenario es sobre todo una elección empresaria porque no es posible determinar con certeza que Inés Rosales haya comenzado a producir sus tortas en 1910.

centenario se destacarán dos de ellas: la campaña "*Inés Rosales busca sus recuerdos*" y la constitución de la "*Mesa del centenario*".

La campaña "*Inés Rosales busca sus recuerdos*" fue un llamamiento realizado por la empresa a la población de Castilleja de la Cuesta para que aportara a la empresa documentos gráficos y objetos de la época en la que estaba instalada en la localidad, para "*...comunicar algo de sobra conocido, que la torta de aceite es un producto internacional y que tiene su origen en Castilleja de la Cuesta*". (<http://www.inesrosales.com>). Mediante esta campaña buscaba reforzar la imagen de sus tortas como producto con reputación territorial, destacando su vinculación histórica con Castilleja de la Cuesta. La publicidad gráfica de esta campaña refuerza esta idea asociando a la torta el carácter de producto artesano.

Un aspecto llamativo de esta actuación, que muestra el modo en que las representaciones y discursos son instrumentalizados en pos de intereses y fines concretos, puede verse en el modo en que difiere la denominación de esta campaña, según se consulte a la empresa o al Ayuntamiento. Tan es así que, en la página web de la empresa, recibe el nombre de "*Inés Rosales busca sus recuerdos*", mientras que en la del Ayuntamiento es denominada "*Castilleja de la Cuesta e Inés Rosales buscan sus recuerdos*"<sup>65</sup>.

55

[http://www.castillejadelacuesta.es/opencms/opencms/webcastilleja/actualidad/noticias/noticia\\_1263.html](http://www.castillejadelacuesta.es/opencms/opencms/webcastilleja/actualidad/noticias/noticia_1263.html)



Puede afirmarse que esta campaña fue una estrategia empresarial para reforzar la imagen de las tortas como producto tradicional y local mediante la convocatoria de la participación de los habitantes de Castilleja de la Cuesta, de modo de poder acceder a un material histórico con el que no contaba la empresa. La desvinculación con Castilleja de la Cuesta a partir de 1991, había quedado reducida a la mención del nombre de esta localidad en la etiqueta de sus productos y en artículos costumbristas publicados en la prensa escrita, estaba vaciando de contenido a uno de los principales activos de esta empresa: la asociación de sus productos con un territorio. La situación descrita ponía a la empresa ante la necesidad de generar discursos de identificación local que la favorecieran.

La organización de diversos actos e iniciativas con motivo del centenario de Inés Rosales proporciona ejemplos de discursos en relación a Castilleja de la Cuesta y las tortas de aceite por parte de las empresas, los partidos políticos y la prensa. El 18 de noviembre de 2009 Inés Rosales y el Ayuntamiento de Castilleja de la Cuesta, constituyeron la *mesa del centenario*, estructura a través de la cual se organizarían diversas actividades conmemorativas. Durante su presentación formal el alcalde de Castilleja de la Cuesta pronunció un discurso donde manifestó que:

***Con la celebración de esta efemérides se conmemora el recorrido de tantas personas y familias de Castilleja de la Cuesta, que a lo largo de la historia, han formado parte de este empresa. Inés Rosales ha marcado un hito en la historia de nuestro pueblo, llevando el nombre de Castilleja de la Cuesta con orgullo por todo el mundo. Castilleja de la Cuesta e Inés Rosales están unidas por un vínculo universal que nos da fama internacional y notoriedad, gracias a la legítima y acreditada Torta de Aceite, nuestra mejor embajadora en el mundo.***

A través de esta afirmación el alcalde pone de manifiesto la relación entre Castilleja y las tortas y también la instrumentalización del discurso de identificación local, recurriendo a referentes compartidos por la población a fin de reforzar la integración social en torno al eje constituido por las tortas y aquello que las rodea.

Con motivo del acto de la constitución de la Mesa del Centenario la prensa también contribuyó a la consolidación de una imagen de la torta como parte de los discursos de identificación de Castilleja, destacando su asociación con esta localidad y haciendo que la una asuma los valores y connotaciones positivas de la otra:

***Esta devoción hacia las tortas de Inés Rosales es uno de los grandes reclamos de Castilleja de la Cuesta para darse a conocer también en medio mundo y que debe seguir potenciando, en palabras del presidente de la empresa. Porque Inés Rosales es decir Castilleja de la Cuesta y viceversa. A ello se debe en parte a que lo primero que se encuentra un consumidor al desliar la torta del papel parafinado es el nombre de Castilleja de la Cuesta, a pesar de que la empresa ya no resida en el pueblo de origen. (Baca Páez, 2009)***

Otro acontecimiento de importante relevancia simbólica consistió en la colocación del monumento a las tortas de aceite en el año 2011 en una de las rotondas de acceso a Castilleja de la Cuesta. Destacar el hecho de que las primeras iniciativas

para la construcción de este monumento datan del año 2007 y preveían que en el mismo se rescatasen los nombres de las distintas fábricas que funcionaron en Castilleja. Finalmente, el monumento fue financiado íntegramente por Inés Rosales y solamente incluyó el nombre de esta empresa, monopolizando así la imagen de asociación entre el pueblo y este referente. Dicha situación generó las protestas de las dos fábricas de tortas que actualmente se mantienen en funcionamiento, quienes reclamaron formalmente la inclusión en el monumento del nombre de los restantes integrantes del sector productor, así como también el del propio pueblo. En el siguiente apartado se inserta una fotografía del mencionado monumento.

### 3.4. TURISMO

El desarrollo del sector turístico en las localidades sobre las que se centra esta investigación es claramente asimétrico, ya que mientras que en Castilleja de la Cuesta es prácticamente inexistente, en Isla Cristina no ha dejado de crecer desde los años 70. A continuación podrá verse como, más allá del devenir que el turismo haya experimentado en cada sitio, ha incidido en mayor o en menor medida sobre la patrimonialización de las producciones agroalimentarias y de las cocinas locales.

El acto alimentario, que el turista repite a lo largo del día, es una ocasión inestimable para entrar en contacto con la cultura de la región o país visitado y la sensibilidad de sus habitantes. Las comidas forman una parte esencial de los viajes un componente de particular relevancia en la práctica turística, ya que son una vía de acceso al destino visitado, y a la vez permiten identificarse y distanciarse, descubrir al otro y comprenderse mejor a sí mismo (Poulain, 2007:41). La relevancia del hecho alimentario en la experiencia turística descansa sobre cuestiones entre las que se incluyen su capacidad para estructurar dicha experiencia, el hecho de que gran parte de esas experiencias tienen lugar al comer y al beber y que una parte considerable del presupuesto del turista se destina al gasto en alimentación (Richards, 2005:10-11; Jones y Jenkins, 2005:115).

Pero así como el turismo puede dejar una profunda huella sobre el visitante, lo mismo sucede con el visitado y es en este sentido que Bustos Cara (2001) manifiesta que:

*...el turismo como actividad económica y como expresión de transformaciones profundas de la sociedad representa no solo una alternativa, una actividad, sino también y especialmente, un instrumento de transformación. Sobre todo porque nos involucra profundamente ya que al incorporar al "turista", ese actor particular, extraño en la sociedad receptora, su impacto se manifiesta de muchas maneras. No es una mercancía, es un representante de otra sociedad, cargado de actitudes, información, subjetividad y es nuestro huésped, nos vemos obligados a interactuar con él. Nos saca de nuestro entorno conocido y nos enfrenta a otro, al otro. Nuestros hábitos son confrontados, expuestos, nuestros secretos puestos a consideración. (Bustos Cara, 2001:13)*

Indudablemente, existe una estrecha relación entre las ideas de turismo, gastronomía y patrimonio. Las costumbres alimentarias, la cocina y las formas de mesa reflejan los valores fundamentales de una cultura de manera concreta, brindando ocasiones para comprender e interpretar las identidades (Poulain, 2007:41).

A fin de comprender la relevancia del hecho alimentario en relación a la práctica turística resulta pertinente introducir la aportación de Claude Fischler (1990), quien basándose en el concepto kleiniano de incorporación propone el "principio de incorporación" a título de invariante del comportamiento alimentario. Este principio posee una significación doble, en el ámbito fisiológico y psicológico. En el ámbito fisiológico, el comensal se convierte en lo que consume, ya que comer es incorporar elementos en el cuerpo, hacer suyas las cualidades de un alimento. Una situación análoga se produce a nivel subjetivo, donde el comensal cree o teme apropiarse las cualidades simbólicas del alimento del siguiente modo: "me convierto en lo que como" (Fischler, 1990). Esta cuestión, referida reiteradamente en los capítulos anteriores, sirve para analizar el comportamiento alimentario del turista, máxime en un caso como el de un destino de sol y playa como es Isla Cristina, donde el consumo de platos marineros parece profundizar la comunión con el entorno.

A fin de abordar la relación entre turismo y patrimonio resulta pertinente e referirnos al turismo cultural, por su estrecha relación con el patrimonio local. El turismo cultural, es una actividad que busca que el turista experimente la "cultura" en el sentido de una forma distintiva de vida (Hughes, 1996:707) y participe en nuevas y profundas experiencias culturales, en el plano de lo estético y de lo intelectual, emocional o psicológico (Stebbins, 1996:948). Estos signos distintivos hacen del turismo un instrumento de patrimonialización, lo que nos lleva a afirmar que el patrimonio es la materia de la que se nutre el turismo cultural.

En lo que respecta a la relación entre la práctica turística y el hecho alimentario, en su investigación sobre las formas de intervención sobre el patrimonio gastronómico en relación al turismo, el antropólogo Marcelo Álvarez (2007:111) plantea que la movilidad turística contemporánea se supone conducida cada vez más por el nivel de atracción de unos productos que generen sensaciones perceptibles para los sentidos. Por tal motivo, algunos formatos patrimoniales que pueden sumar fuertes "intangibilidades", entre los que se incluye la gastronomía, son elementos de soporte para la producción de sensaciones, al mismo tiempo que buscan constituirse en productos integrales, incorporando actividades que incorporen sentidos en un marco de sostenibilidad.

Es lógico plantear entonces que el patrimonio gastronómico puede ser asumido como una experiencia turística que responde a un turismo contemporáneo, que busca productos y experiencias capaces de generar sensaciones perceptibles para los sentidos: ahora, la comida tiene la capacidad de generar esas sensaciones (Sperandio, 2006:12; Álvarez y Sammartino, 2009:164). Literalmente, el patrimonio gastronómico posibilita la experiencia turística en la punta de la lengua.

La relevancia de los productos del mar y la cocina marinera, para los visitantes de Isla Cristina y la población local, potenció la conformación de una variada oferta de productos y actividades gastronómicas. Dicha oferta descansa en la exaltación de la reputación territorial de los productos de la mar y de la cocina marinera, así como la de su carácter tradicional y la asociación a la idea de autenticidad. De este modo, pescados y mariscos, conservas y salazones y platos marineros alcanzan valor por si mismos, al otorgárseles el estatus de tesoros locales y de representantes de las tradiciones isleñas, sobre todo de cara a un público que tiene al pescado entre sus mayores preferencias alimentarias. Un claro indicativo de las preferencias de los visitantes por los platos marineros es el hecho de que el pescado forma parte de las preferencias alimentarias de buena parte de los españoles, a tal punto que según la FAO durante 2001 España ocupaba el quinto lugar mundial en lo que respecta al consumo por habitante de productos pesqueros (Piquero y López, 2004:3). La existencia de sistemas de clasificación de lo comestible e incomedible, que dan lugar a las preferencias y aversiones alimentarias, es una invariante del comportamiento alimentario, que fue abordada reiteradamente por la antropología (Poulain, 2007; Harris, 1985; Fischler, 1990), plantea en este caso concreto la existencia de oportunidades para el sector turístico y hostelero isleño, oportunidades que sin lugar a dudas han sido aprovechadas (tal como ya se ha podido ver con los formatos de patrimonialización reseñados en los apartados anteriores).

Resulta elocuente el prólogo escrito por la en aquel entonces Directora General de Pesca de la Consejería de Agricultura y Pesca -nacida en Isla Cristina- para un libro sobre la cocina de la gamba de Huelva, marisco en el que el 42% de sus capturas a nivel andaluz (y el 58% a nivel provincial) son desembarcadas en el puerto isleño<sup>56</sup>:

***...vivimos en una provincia única y espléndida, conocida y reconocida internacionalmente por su costa, su sierra, sus monumentos, sus tradiciones y cómo no, por su gastronomía.***

***En el Sur se vive y se come bien, pero en Huelva... en Huelva contamos con dos joyas de valor incalculable: el jamón ibérico y la Gamba. Sí, la gamba con mayúsculas, la gamba blanca.***

<sup>56</sup> Cálculos propios realizados a partir de los datos oficiales de producción de 2011 (Consejería de Agricultura y Pesca, 2012b).

***Pero este marisco no sólo está vinculado a nuestra buena mesa, sino que afecta a diferentes órdenes de nuestra sociedad:***

***Resulta un reclamo turístico de primera magnitud ¿quién no ha venido a Huelva a probarla? Supone un bienpreciado para los marineros de la costa onubense que debemos mimar en aras de un desarrollo sostenible para las nuevas generaciones.***

***Y, en definitiva, un referente cultural y gastronómico que sintetiza los valores de nuestro entorno.***

***(...)***

***Este libro es un agradable paseo en torno a lo que somos, un recorrido por nuestras cocinas y guisos de toda la vida, una cita con el paladar y un repertorio de sabores marineros. (En Luzón y Luzón, 2007:7)***

Un indicativo de la relevancia que adquiere entre los turistas el consumo de pescados y mariscos es la apertura durante los meses de verano de los *chiringuitos*, establecimientos hosteleros ubicados a pie de playa, cuya oferta está compuesta predominantemente por platos marineros. Debe destacarse también que del total de 14 puestos de venta minorista de pescado existentes en la plaza de abastos local, 5 de ellos solamente abren durante la temporada de verano.

***Aquí, cualquier persona que desde fuera venga a Isla Cristina, lo primero que te va a pedir es pescado y guisos de pescado cogido aquí en nuestras costas. No se le va a ocurrir, eso te lo digo por la experiencia que tengo... el 99% de las personas te viene a demandar pescado; quizá el 1% restante te demande algo de carne, pero es rarísimo. Lo digo por la experiencia que yo acumulo de todos estos años sirviéndole al público. (Restaurador, 52 años)***

En su investigación sobre el turismo gastronómico en la ciudad de Bayona (Francia), Duhart (2007:271) plantea que los visitantes que llegan hasta allí se enfrentan con un patrimonio gastronómico vivo, que no es la materialización de una imagen alimenticia tópica y ajada, sino con un conjunto de productos, de modos y de ocasiones de consumirlos que caracterizan una identidad cultural alimentaria actual. Este cuadro resume a la perfección el caso de Isla Cristina, donde la ictiofagia es una de las señas de identidad de sus gentes.

El creciente protagonismo del patrimonio cultural en el ámbito del turismo refuerza la concepción del patrimonio "*...como un recurso para el turismo cultural y para otras actividades económicas (...), como una mercancía que debe satisfacer el consumo contemporáneo*" (Pereiro, 2003:234)<sup>57</sup>. En un contexto donde se desarrollan estrategias de valorización endógena y de promoción y mercantilización de la cultura tradicional popular (Ferreira, 2008:25-27), el turismo plantea la posibilidad de convertir el patrimonio en un bien deseable por el visitante (Pereiro, 2001:8; Poulain, 2007:63). Pueden consignarse en tal sentido los casos de las ferias gastronómicas organizadas en Isla Cristina en los meses de verano y cuyos objetivos están orientados hacia la promoción turística y de los productos del mar locales:

<sup>57</sup> Traducción propia del original en portugués.

*En el pueblo se celebran una serie de eventos gastronómicos que están relacionados con el mundo de la mar, desde la semana del atún, la feria del marisco y del pescado frito, la mechilloná, la sardiná... Se hacen normalmente cuando hay más gente de fuera. Es una promoción que hace el sector, pero sobre todo yo valoro cuando lo hace directamente el sector pesquero. Eso sirve para que la gente, si no los conoce, los consuman (...) Entonces, ellos lo que hacen es que hacen la sardiná, están todos los armadores en la Playa Central. Cuando se hace la feria del pescado, una feria de restaurantes de Isla Cristina que los ponen con el sector, es todo promoción, que se conozca... Lo haga directa o indirectamente el sector, siempre al final llegamos al sector extractivo, porque el choco o el pescado que hace el restaurante se ha pescado en tal sitio y lo traído tal barco... Siempre viene bien. (Político, 56 años)*

Con oportunidad de la inauguración de I Feria del Pescado y el Marisco de Isla Cristina, el Alcalde en Funciones planteó que:

*...es importante que sigamos apostando por eventos de este tipo, que dinamizan la economía local, potencian el turismo en nuestra localidad y apoyan lo mejor de nuestra gastronomía, máxime en un mes en el que estamos recibiendo miles de visitas. (LaHiguerita.com, 11/08/2012)<sup>58</sup>*

El patrimonio, como objeto de consumo, experimenta una fuerte demanda. Esto concuerda con el planteo de Lowenthal, para quien la extensión de la noción de patrimonio está acompañada por la "democratización" del interés sobre el mismo:

*El patrimonio se expande sobre todo porque más personas participan en él. En el pasado, apenas una minoría buscaba a sus antepasados, reunía antigüedades, apreciaba a los maestros de la pintura y frecuentaba los museos y sitios históricos. Estas diversiones atraen ahora a las multitudes. Ya no son sólo los aristócratas los que están obsesionados por sus antepasados, ni los muy ricos los que coleccionan trastos, ni los académicos los interesados por las antigüedades, ni la nobleza la que visita los museos; millones buscan ahora sus raíces, protegen paisajes amados, valorizan recuerdos y generalmente demuestran afecto por el tiempo que pasó. (Lowenthal, 1998:10-11)<sup>59</sup>*

Asistimos a movimientos de objetificación de la cultura tradicional popular, a su constitución como producto de consumo y mercantilización, junto con la reconfiguración de la tradición y de los referentes de identificación colectiva (Ferreira, 2008:25; Leal, 2009a:293, 2009b:88; Raposo, 2009:69). El pasado es recreado, folklorizado y promovido turísticamente. Cobra entonces impulso la industria de la nostalgia (a la que nos referimos en el apartado 1.2), se impulsan escenificaciones de lo tradicional y popular, entendidos usualmente como dinámicas atemporales, como si ciertos usos y costumbres hubiesen sobrevivido de forma inalterable (Ferreira, 2008:24; Santana, 2003b:33). Aunque también existen casos en los que se incluyen innovaciones que acompañan la dinámica de las culturas alimentarias:

*Si tú le pones unas orejas con papas o unas orejas con garbanzos a cualquier persona no le va a gustar, porque no está acostumbrada a estos sabores (...) y si no estás acostumbrado a comer ese tipo de comida no terminas por tentar y que la gente te lo demande. Nosotros lo hemos intentado de mil maneras en el restaurante, inculcar a la gente la cultura estos pescados o de estos guisos que normalmente no se toman, pero es muy difícil porque la gente no está acostumbrada a ese tipo de sabores. Es difícilísimo.*

<sup>58</sup> <http://www.lahiguerita.com/modules/news/article.php?storyid=4414>

<sup>59</sup> Traducción propia del original en inglés.

(...)

*...cuando una persona va a un restaurante o a una casa de comidas o va a donde sea a comer y quiere que le pongan por delante un plato de guiso de pescado. Es que lo añoran y lo revalorizan y lo demandan, porque eso no lo toman en su casa. Hoy día en las parejas trabajan los dos y cuando vienen a casa se preguntan ¿Qué comemos? Un plato ya preparado, que coges el paquete y lo metes en el microondas y te lo comes. Y sin embargo, cuando tú sales un día a comer con tu pareja lo demandas en el restaurante o en el sitio a donde vayas a comer porque no lo comes en casa. Y como tal se revaloriza, por la añoranza y porque no lo comes nunca, porque no tienes tiempo, porque tu mujer no sabe hacer de comer, porque tú no haces de comer... La pareja hoy no es como era antes, hoy todo el mundo hace cosas, no tienes tiempo, no lo preparas y entonces tienes añoranza de esas comidas. Añoranza porque antes lo hacía tu abuela, tu madre y ya hoy día no lo comes y entonces tienes ese recuerdo. Nosotros tenemos en el cerebro metidos todos los sabores, entonces cuando tu pruebas algo dices "es como lo hacía mi madre, pero ahora no lo como". Y esto se debe a muchos factores, a muchas situaciones que han pasado en tu vida y entonces donde eso se ve reflejado es en el mantel del restaurante. La gente viene y te pide un guiso de pescado. Tú tienes en tu cerebro tus sabores de siempre, tus recuerdos están allí. (Restaurador, 55 años)*

De lo que aquí se habla es de los usos del patrimonio a través de su aprovechamiento turístico, que revela la búsqueda de referentes simbólicos que alimentan la industria turística que, a su vez, recrea estos referentes. La capacidad de ese patrimonio para ser empleado como recurso que contribuya a la dinamización económica o social de una comunidad está vinculada a su capacidad de ser la expresión de la cultura de un colectivo específico, o sea, de afirmarse como capital simbólico (Durán, 2005:70; Espeitx, 2007:168). En tal sentido, la comida puede ser considerada como un marcador territorial en la promoción turística de una localidad o región, y el nexo entre lugar y comida puede ser usado turísticamente para promover un lugar por la vía de la comida diferenciada (Garufi, 1998:57; Richards, 2005:5; Aguilar, Merino, et al., 2003:163).

En el caso de Isla Cristina, el arraigo de las actividades de producción y transformación del atún, dio lugar a la construcción de una imagen de diferenciación de esta localidad en función de esta singularidad. En el acto de presentación de la reedición de un recetario editado en 1944 por el Consorcio Nacional Almadrabero, evento organizado por la Asociación de Amigos del Atún, la alcaldesa de Isla Cristina calificó a esta localidad como "Capital del atún" y destacó:

*...la trayectoria de la Asociación Amigos del Atún, que podemos comprobar todos los años en las Jornadas y encuentro de Capitanes de Almadraba, organizadas por ellos y que convierten, cada mes de septiembre, a Isla Cristina en la capital del Atún y en de las que salen importantes conclusiones en defensa de esta pesquería tan sostenible. (Isla Cristina, 15/02/2014)*

Las producciones agroalimentarias locales, los platos locales o regionales y, por extensión, las cocinas locales y regionales, no sólo pasaron a constituir uno de los ejes en torno a los cuales se sustenta la oferta turística, sino que también funcionan como referentes socioculturales de los territorios que se explotan turísticamente (Pereiro y Prado, 2005:113). De este modo, conocer el patrimonio gastronómico de un territorio pasó a ser una forma de apropiación del mismo y de aproximación a su patrimonio cultural (Durán, 2005:70). Esto propició el desarrollo

de actuaciones como la construcción de museos y centros de interpretación dedicados a las producciones agroalimentarias con reputación territorial.

Castilleja ofrece un ejemplo interesante en este sentido, en tanto que en el año 2007 se inauguró su oficina de Turismo y se presentó el del Plan Turístico del Aljarafe Interior. Dicha iniciativa fue promovida por la Mancomunidad de Desarrollo y Fomento del Aljarafe, la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta de Andalucía, la Confederación Empresarial Sevillana y la Asociación de Hosteleros de Sevilla. Uno de los objetivos de dicho plan era potenciar los recursos gastronómicos de la comarca para convertirla en un punto turístico de interés. Entre las actuaciones previstas se proyectó la puesta en marcha de un museo gastronómico en Castilleja, que no llegó a llevarse a cabo. En el año 2009, durante la presentación de la "Mesa del Centenario" de Inés Rosales, el Ayuntamiento local y esta empresa plantearon que se encargarían de poner en marcha estas instalaciones, que estarían centradas en la torta de aceite. Finalmente, se seleccionó como emplazamiento las instalaciones de la Oficina Comarcal de Turismo y se construyó la señalización del mismo, pero nunca llegó a funcionar (las instalaciones de la oficina de turismo también se encuentran cerradas). Resulta interesante la fotografía que se incluye a continuación, donde aparece el monumento a la torta de aceite financiado por la empresa Inés Rosales, que aparece como un hito que busca propiciar el monopolio del patrimonio por parte de solamente una de las fábricas de tortas que funcionaron en Castilleja de la Cuesta...

**Foto 25. Emplazamiento Museo Gastronómico de Castilleja de la Cuesta, Oficina Comarcal de Turismo y Monumento a la torta de aceite**





Si bien la comida ocupa un lugar destacado en la experiencia turística, es preciso distinguir entre las experiencias turísticas que incluyen el consumo de comida local y las experiencias que se enmarcan en el llamado turismo gastronómico, donde la elección de los destinos y de las actividades turísticas se lleva a cabo en función de la comida y de la bebida.

***La gastronomía divulga lo que tú prescribes. La gente conocerá de la zona por lo que tú ofrezcas en tu gastronomía. A nosotros, al ser un pueblo donde todo lo que cogemos en todo momento es pescado ¿Cómo lo difundimos? Pues a través de los restaurantes, de las casas de la gente... ¿Y cuál es esa función que tiene la gente? Divulgar aquello que hayas comprado a la mañana en el mercado ¿Y que has comprado? Pues atún, pues mojarra, pues araña... ¿Cómo lo haces? Pues compras, y lo divulgas de esa manera... (Restaurador, 55 años)***

De cara a las situaciones mencionadas a lo largo de este apartado es preciso profundizar la reflexión sobre la noción de territorio. En tal sentido, resulta superador el enfoque que sobre este tema construye Bustos Cara (2001:23), quien propone entender al territorio como lugar de creación de recursos específicos, y no tan solo como un reservorio pasivo de recursos. Propone pensarlo como el lugar de creación de la innovación que permite mantener una actividad económica a través de la valorización de la calidad de los productos. Es necesario valorizar al territorio como espacio de promoción, es decir portador de vectores simbólicos *culturales* e históricos que confieren a la producción un carácter específico.



## A MODO DE... ¿CIERRE?

*O fim duma viagem é apenas o começo doutra. É preciso ver o que não foi visto, ver outra vez o que se viu já, ver na Primavera o que se vira no Verão, ver de dia o que se viu de noite, com sol onde primeiramente a chuva caía, ver a seara verde, o fruto maduro, a pedra que mudou de lugar, a sombra que aqui não estava. É preciso voltar aos passos que foram dados, para os repetir, e para traçar caminhos novos ao lado deles. É preciso recomeçar a viagem. Sempre. O viajante volta já.*

JOSÉ SARAMAGO  
Viagem a Portugal (1981a)



## A MODO DE... ¿CIERRE?

Antes de comenzar este último tramo del viaje de conocimiento emprendido ocho capítulos atrás, recordar que una Tesis Doctoral es un ejercicio de investigación a través del cual el doctorando debe aportar conocimiento e información novedosa sobre un tema en particular, manifestando su posición fundamentada ante un determinado problema<sup>1</sup>. Dicho posicionamiento es el resultado de un proceso de trabajo acometido con la ayuda de un surtido de herramientas teóricas y metodológicas. Dado que en el mundo de la ciencia ningún conocimiento es definitivo, puede afirmarse que las tesis tampoco lo son.

Del camino recorrido en este viaje parten numerosos senderos a los que no hemos podido dejar de asomarnos, pero siempre guardándonos de abandonar el itinerario que nos lleve al destino previsto (¡Es tan fácil perderse!). Tan crucial como mantener el rumbo es la capacidad de discernir cuando detenernos, ya que divisar la señal de alto es empresa harto difícil... Y en verdad dicha señal no marca el final del trayecto, sino tan solo una pausa para recuperar el aliento, reflexionar y decidir si hemos de proseguir un viaje a priori inacabable (los gauchos rioplatenses llaman a esto "desensillar hasta que aclare"). Pero esa es otra historia...

El objetivo principal de una Tesis Doctoral es que el Doctorando demuestre su capacidad para llevar adelante una investigación original que signifique un avance en el conocimiento de un determinado aspecto de la realidad. Desde nuestro punto de vista, es fundamental que esa ampliación de las fronteras del conocimiento pueda redundar de algún modo en la calidad de vida de las personas<sup>2</sup>.

En este tramo final de nuestra Tesis Doctoral desarrollaremos una reflexión que nos ayude a concluir cuáles fueron nuestras aportaciones originales. Terminaremos planteando futuras líneas a seguir para profundizar en el estudio de la reputación territorial de las producciones agroalimentarias localizadas.

### 1. PRINCIPALES APORTACIONES

Este trabajo se inscribe en la tradición andaluza de estudios en antropología alimentaria, pero a diferencia de los que lo anteceden, ha recorrido un sendero

---

<sup>1</sup> El término tesis proviene del vocablo latino *thēsis* y este del griego *θέσις* (*thésis*), cuyo significado es establecimiento, proposición, colocación; aquí en el sentido de "lo propuesto, lo afirmado, lo que se propone".

<sup>2</sup> En tal sentido, coincidimos con Girardi (1975:80), quien sostiene que el conocimiento no es neutral ni separable de la práctica, ya que se sitúa necesariamente en relación con las fuerzas políticas y económicas; refiriéndose siempre a un proyecto de sociedad, activamente propugnado o pasivamente aceptado.

hasta ahora apenas explorado: el de los procesos de construcción de la reputación territorial de las producciones agroalimentarias localizadas.

Cuando comenzamos a caracterizar las producciones agroalimentarias que destacan por su firme anclaje espacial y temporal y por la atribución de características de excelencia relacionadas con su zona de producción propusimos definir las en términos de "producciones agroalimentarias con reputación territorial".

El término reputación puede definirse como la opinión socialmente construida, fundada o no, que algo o alguien goza en una comunidad. La reputación territorial asume la forma de un apellido toponímico que engloba características singulares, excelencia gastronómica, arraigo espacial e histórico y conocimientos técnicos especializados en la producción y el consumo. Esta capacidad de condensar atributos positivos hace de la reputación territorial un valioso activo (que puede traducirse en refuerzo de la imagen del territorio, identificaciones colectivas, discursos de identificación local, ganancias diferenciales, etc.).

La reputación territorial es el emergente de una situación de coproducción de bienes privados (productos agroalimentarios) y públicos (paisajes, externalidades ambientales positivas o negativas), a la que hay que añadir otros aspectos como el reconocimiento social, organización del trabajo, cooperación, referencias y valores locales... En la producción de esta reputación, además del sector primario (agricultura, ganadería, flota pesquera...) y el sector secundario (agroindustria alimentaria), participan también otros actores que ocupan un lugar destacado en el ciclo de vida de los alimentos, como comerciantes, hosteleros, operadores turísticos, administraciones, etc. Estas constataciones confirman nuestra idea de que la reputación territorial es un recurso colectivo.

A través del trabajo realizado hemos constatado que la reputación es relativamente resistente de cara a las fuerzas que pueden comprometerla. Dicha propiedad permite explicar como un producto que sustentaba su especificidad territorial en unas materias primas, condiciones medioambientales y saberes localizados es capaz de mantener su nombradía a pesar de ver reducida su base al campo de los saberes, llegando a beneficiarse de figuras de protección jurídica (tal es el caso de la mojama de Isla Cristina). Los vínculos con el territorio cambian, pero la reputación territorial es relativamente inmune al cambio de los factores sobre los que se sustenta.

La relevancia de estos alimentos para unos consumidores desencantados y ávidos de productos cargados de referencias territoriales e identitarias deviene en buena medida de su carga simbólica: una torta de aceite no es solamente un dulce, es un cachito de Castilleja envuelto en papel parafinado, un recuerdo de desayunos y

meriendas infantiles, un producto que evoca un modo de comer, artesanía y tradición... Lo mismo pasa con la mojama, que además de tapa o aperitivo, es signo de menú festivo, regreso al tiempo en que el atún se salaba en las casas isleñas, es evocación del trabajo de almadraberos y ronqueadores, es presencia isleña en la mesa...

La decisión de partir del estudio de unas producciones agroalimentarias localizadas tan distintas entre sí, de las que una primera mirada podría decir que sólo tienen en común la reputación territorial, es una de las fortalezas de esta investigación. Esto se debe a que ha posibilitado un análisis comparativo que aportó elementos para examinar los lazos materiales y simbólicos que unen a unos determinados alimentos con sus zonas de producción, el modo en que participan en dinámicas territoriales como las culturas del trabajo, los procesos de identificación colectiva, la reputación territorial, las culturas alimentarias, etc.

El análisis territorial tuvo un carácter central en esta investigación, ya que el estudio de los alimentos localizados y de los procesos en los que participan nos exigió conocer las dinámicas definitorias de las zonas de producción. Un territorio es un espacio apropiado por un colectivo y que se encuentra inmerso en un proceso de construcción constante. En tal sentido nos parece pertinente considerar los aportes de Deleuze y Guattari (1972 y 1980), quienes sostienen que un territorio es un movimiento constante de fuerzas de territorialización, desterritorialización y reterritorialización, del que emerge siempre renovado. Dado nuestro interés en analizar los procesos de construcción de la reputación de las producciones agroalimentarias localizadas, ha resultado relevante ahondar en el tratamiento de las dinámicas de territorialización, desterritorialización y reterritorialización, en tanto responsables del dinamismo de la producción, transformación, elaboración y consumo de los alimentos con reputación territorial.

La "fuerza de la boca" de la que habla José Muchnik (2004:2) está detrás de los procesos de territorialización de la producción que tuvieron lugar en Isla y en Castilleja. Esto dio lugar al anclaje territorial de actividades, saberes, "comeres", sociabilidades, identificaciones y cosmovisiones. De este modo se forjaron territorios singulares, en parte definidos por su relación respecto de un determinado alimento y su mundo. En el caso de las producciones agroalimentarias sobre las que nos centramos, este proceso de territorialización las imbuyó de singularidad, otorgándoles ese apellido constituido por la reputación territorial.

La territorialización de la producción de tortas de aceite en Castilleja de la Cuesta y de productos pesqueros en Isla Cristina tuvo importancia primordial a nivel económico, social y cultural. Así lo expresan el elevado nivel de empleo que

generaron, su contribución sustancial a las economías locales, su papel como vertebradoras de concentraciones agroindustriales, etc. Los procesos de territorialización de la producción pueden presentar reflejos a nivel material y simbólico. La actividad del complejo pesquero-transformador en Isla Cristina propició profundas modificaciones espaciales entre las que sobresalen el desecamiento de la marisma para construir buena parte del casco urbano, la puesta en marcha de salinas (que antropizó parte de las marismas) y la huella arquitectónica dejada por las infraestructuras portuarias y las fábricas de conservas y salazones (que definen una significativa proporción del paisaje urbano).

Sin embargo, el impacto espacial de la actividad tortera en Castilleja de la Cuesta es apenas perceptible: no ha perdurado una arquitectura industrial que testimonie que llegaron a funcionar simultáneamente seis fábricas y los actuales establecimientos productores apenas tienen visibilidad<sup>3</sup>. La actual inexistencia de huellas físicas de la actividad tortera es el resultado de décadas de declive y de desterritorialización, aunque décadas atrás el espacio y el paisaje humano<sup>4</sup> eran distintos...

En cuanto a la capacidad de las producciones agroalimentarias con reputación territorial de incidir sobre la dimensión simbólica de las zonas de producción, las representaciones asociadas a estos alimentos tienen particular relevancia en los procesos de identificación colectiva, así como un papel central en la vertebración de culturas del trabajo netamente locales (que alimentan un entramado de identificaciones en relación a las zonas de producción). Tampoco puede omitirse que la asociación de las producciones locales con la reputación territorial permite que estas primeras sean asumidas como destacados referentes territoriales. Finalmente resaltar que tanto su función rememorativa como su inclusión en la esfera del patrimonio gastronómico refuerzan su densidad simbólica, la cual repercute sobre la dimensión simbólica de las zonas de producción.

El aumento de la producción de tortas en Castilleja y de pescados, conservas y salazones en Isla, además de plantear repercusiones territoriales e incidir sobre los planos económico y laboral, propició un mayor reconocimiento externo de estos productos. En última instancia, no se fabricaban y exportaban solamente dulces, salazones y conservas, sino también el apellido de éstos, el nombre del pueblo de

---

<sup>3</sup> De hecho, la fábrica de torta de Uпита de los Reyes funciona en una nave ubicada en un polígono industrial que se encuentra en las afueras del pueblo. Por su parte, la de Hermanos Prieto Gordillo no presenta rasgos arquitectónicos relevantes (su fachada es el despacho de la panadería familiar), situación similar a la que se registra con la confitería Giralda.

<sup>4</sup> En las entrevistas realizadas a nuestros informantes de Castilleja de la Cuesta surgió de manera constante la evocación de las calles llenas de torteras a la hora en que abrían y cerraban las fábricas, así como también el olor a dulce que se respiraba en todo el pueblo.



donde venían, con el consiguiente impacto sobre la percepción de Castilleja de la Cuesta e Isla Cristina por parte de sus propios habitantes y de los demás. La información aportada en los párrafos anteriores nos permite corroborar nuestra hipótesis que sostiene que las producciones agroalimentarias con reputación territorial tienen un papel destacado en la construcción de la dimensión física y simbólica de los territorios.

La territorialización de la producción de tortas registrada en Castilleja de la Cuesta y la de los productos pesqueros en Isla Cristina incidió en la construcción de unas identificaciones colectivas y de unos discursos de identificación local, donde dichos alimentos tienen una posición destacada. A tal fin se recurre sobre todo a las ideas de artesanía, tradición y autenticidad como atributos de diferenciación.

La tecnologización de los procesos productivos, las dinámicas de territorialización-desterritorialización-reterritorialización de la producción y de los saberes empíricos asociados a las mismas pueden dañar la reputación territorial de las producciones agroalimentarias localizadas. Ante situaciones de este tipo los actores del ámbito político y empresarial ponen en marcha mecanismos que refuerzan la carga simbólica de las producciones agroalimentarias locales, para reforzar su imagen de producto culturalmente denso (Poulain, 2007:59). El consumidor, sostiene González Turmo (2005), quiere ver y palpar el origen de lo que come, reclama la cercanía del producto, pero la globalización del mercado dificulta dicha pretensión. De ahí que la única salida sea la vinculación simbólica con el alimento. El consumidor pide y el productor (ya que no se trata tanto de vender lo que produce como de producir lo que se reclama) fuerza la maquinaria mediática, como lo demuestran las tortas de aceite, producto con creciente presencia en los medios de comunicación desde finales de los 80 o la activa participación de las empresas transformadoras isleñas en procesos de patrimonialización del atún. Parece, pues, como si necesitáramos oír que nuestra relación con los alimentos es diferente a lo que evidencia la práctica.

Otra consecuencia de los procesos de territorialización productiva es la instrumentalización de estos referentes territoriales por parte de diversos actores políticos y económicos, tal como puede apreciarse a través de los discursos de identificación local que asocian a los alimentos con sus zonas de producción o incluso con sus habitantes. Dicha instrumentalización está orientada al logro de fines particulares de quienes la llevan a cabo: construcción de un nosotros que facilite la acción política, consolidación de una reputación que redunde en una maximización de la ganancia empresarial, mejora de la imagen institucional, etc. Estas constataciones nos permiten corroborar nuestra hipótesis que sostiene que la condición de referente territorial de las producciones agroalimentarias con

reputación territorial las convierte en objetos de interés de diversos sectores, que instrumentalizan su imagen para materializar sus intereses (construcción de discursos de identificación local, desarrollo de procesos de patrimonialización, etc.).

Una de las cuestiones sobre las que se centró este trabajo es la de las bases de la especificidad territorial de las producciones agroalimentarias localizadas. La calidad específica asociada al territorio transita por dos carriles, no necesariamente paralelos, pudiéndose hablar de una especificidad territorial basada en atributos fácticos (materias primas locales, factores ambientales distintivos de la zona de producción, modalidades de elaboración singulares, etc.) y en una especificidad territorial sustentada en factores ideáticos (asociados a la construcción de imágenes de asociación del producto al territorio, a su lugar en los discursos de identificación local, a su densidad cultural, etc.). No necesariamente la calidad asociada a atributos fácticos retroalimenta la calidad simbólica. Los casos de la torta de aceite de Castilleja de la Cuesta y de los transformados de la pesca en Isla Cristina son elocuentes y nos han permitido confirmar nuestra hipótesis de que la reputación territorial de las producciones agroalimentarias localizadas no se ve necesariamente afectada por los procesos de deslocalización productiva.

Si bien la especificidad territorial es producto de la interacción de factores ambientales y humanos, los casos analizados pusieron de manifiesto la preeminencia de los factores humanos: de hecho, las comunidades humanas moldean en buena medida los aspectos ambientales definitorios de sus territorios<sup>5</sup>. Asimismo, la evolución de las tecnologías, los cambios en las culturas alimentarias y la dinámica de las actividades de producción de materias primas pueden incidir sobre la interrelación entre factores naturales y humanos y el modo en que éstos son asumidos por productores y consumidores. Otros factores territoriales de índole humana como los saberes locales y las culturas alimentarias, posibilitan el mantenimiento de la especificidad territorial y de la reputación asociada a la misma.

La relevancia de los factores ambientales y humanos en la construcción de la especificidad territorial es una cuestión aún más compleja, ya que los impactos sobre los aspectos de índole humana tampoco merman necesariamente la reputación territorial. Una clara demostración se aprecia en el ámbito de la torta de aceite, donde la empresa Inés Rosales automatizó casi todo el proceso productivo, manteniendo las operaciones manuales de labrado y liado (aunque la tecnología actual permitiría su mecanización), que son las que le otorgan a la torta un aspecto artesano. Esta firma nació en Castilleja a principios del siglo XX y se trasladó en 1991 a Huévar del Aljarafe, habiéndose acogido sus tortas a la ETG "Tortas de

---

<sup>5</sup> Como la red hidrográfica, la biodiversidad, etc.

Aceite de Castilleja de la Cuesta". Este caso muestra que los procesos de deslocalización también afectan a los saberes empíricos de los actores. De hecho, el traslado deslocalizó los mecanismos de transmisión de los saberes empíricos ligados al labrado y liado, ya que estos saberes se transmiten únicamente en las fábricas. Los elementos citados nos permiten ratificar nuevamente la hipótesis que sostiene que la reputación territorial en el ámbito de las producciones agroalimentarias localizadas no se ve necesariamente afectada por los procesos de deslocalización productiva.

Los procesos de territorialización productiva registrados en Isla Cristina y en Castilleja de la Cuesta muestran como el desarrollo de las concentraciones agroindustriales que se formaron en estas localidades hizo posible el anclaje de saberes y representaciones asociados a los productos que se elaboraban en estas localidades, que terminaron incidiendo en la construcción de la reputación territorial de estos alimentos y en la de los discursos de identificación local.

El debilitamiento de dichas concentraciones agroindustriales, expresado a través de la retracción del sector pesquero y transformador isleño y de la fabricación de tortas en Castilleja, va reduciendo la relación fáctica de estas localidades con las producciones agroalimentarias en cuestión y por ende desanclando los saberes y culturas específicas asociadas a las mismas, las culturas del trabajo vertebradas en torno a estas actividades, etc. Por otra parte, existe un constante esfuerzo de sus actores políticos y económicos para reforzar la imagen de asociación al territorio, tanto en el caso de los productos de la mar como de las tortas de aceite. Estos procesos quedan de manifiesto si se examinan las estrategias a las que se ha venido recurriendo para lograrlo: desarrollo de distintivos de calidad, patrimonialización de los productos, construcción de discursos de identificación local, etc.

A fin de dar cumplimiento a nuestro objetivo de analizar la relevancia del saber-hacer en los procesos de construcción de la reputación territorial de las producciones agroalimentarias localizadas hemos realizado un detenido análisis de la dimensión técnica asociada a los procesos productivos de la mojama de Isla Cristina y de las tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta. El tratamiento de la dimensión técnica es imprescindible para estudiar las dinámicas de territorialización-desterritorialización-reterritorialización de las producciones agroalimentarias localizadas y la conformación de unas culturas del trabajo y de unos procesos de identificación colectiva que se apoyan en estos productos.

Las técnicas y conocimientos especializados que subyacen a las producciones agroalimentarias con reputación territorial forman parte de los aspectos definitorios

de los territorios (Linck, 2007). Los casos de Isla y Castilleja muestran elocuentemente el dinamismo del anclaje de las técnicas y saberes: si bien las costas meridionales españolas han sido escenario de actividades de pesca y procesamiento del atún desde la antigüedad, aunque su pesca ha adquirido un nuevo signo y el sector transformador lleve décadas utilizando como materia prima variedades de atún procedentes de caladeros alejados a miles de kilómetros, las técnicas de producción de la mojama apenas cambiaron y los establecimientos productores no se deslocalizaron. Así, aunque la naturaleza de los vínculos con el territorio se ha modificado, la elaboración de mojama mantuvo su anclaje y su reputación territorial gracias a la preservación de unos conocimientos técnicos locales muy definidos.

La desterritorialización de la producción de tortas de aceite en Castilleja de la Cuesta, generó procesos de territorialización productiva en otras localidades donde no había una tradición previa en la elaboración de tortas. Constatamos la progresiva desaparición de un conjunto de saberes locales, otrora definitorios de un vasto sector de la población, relacionada con la desterritorialización de los mecanismos de transmisión de los saberes empíricos. Estas circunstancias nos permiten corroborar nuestra hipótesis que sostiene que la desterritorialización de los mecanismos de transmisión de los saberes empíricos posibilita la deslocalización de la producción. Se impone la necesidad de volver a reflexionar sobre como el nombre de Castilleja de la Cuesta sigue deviniendo actualmente en apellido de las tortas a pesar de albergar un muy reducido entramado productivo... Destacar la relativa pervivencia en el tiempo de la reputación, así como la construcción de discursos e imágenes que continúan sustentando dicha reputación territorial.

Uno de los objetivos de este trabajo consistía en verificar la existencia de culturas del trabajo asociadas a las producciones agroalimentarias que se analizan en la presente investigación y su lugar en los procesos de construcción de la reputación territorial. El estudio de las culturas del trabajo asociadas a los sectores de la producción de tortas de aceite en Castilleja de la Cuesta y de productos de la mar en Isla Cristina demostró que los procesos de territorialización de la producción dan lugar a referentes territoriales que intervienen en los procesos de identificación colectiva.

Resulta interesante a este respecto el análisis de unas culturas del trabajo que distinguen a determinados colectivos y que contribuyen a la construcción de imágenes de asociación entre alimento y zona de producción. La imagen de esos isleños íntimamente vinculados al mar y a sus productos y la de los castillejanos concedores de los entresijos de los dulces ayuda a construir una imagen de "buen-

hacer" y alimenta la reputación territorial de estos productos ("en Isla Cristina saben hacer el atún como en ninguna otra parte..."; "vamos a Castilleja a comprar dulces, que esta gente los hace muy bien").

El análisis de las culturas del trabajo lleva a reflexionar sobre el modo en que los valores sociales asociados a las culturas del trabajo generan actitudes y prácticas determinadas, que habrán de interiorizarse en los sujetos sociales en la medida en que el empleo tenga una duración suficiente (Moreno, 1997:24-25). Pero estas actitudes y prácticas pueden desterritorializarse en la medida en que una producción se desterritorialice. Cabe preguntarse en qué medida habrá de mantenerse la reputación territorial de las tortas de aceite de Castilleja de cara a un claro contexto de desterritorialización de la producción y de los saberes locales asociados a este producto. Esto no depende sólo de la continuidad del anclaje territorial de esta actividad, sino del esfuerzo por parte de actores como empresarios, políticos y medios de comunicación para seguir construyendo representaciones que identifiquen al producto con un territorio específico. Y es aquí donde vuelve a plantearse la cuestión de la relativa pervivencia de la reputación a pesar del cambio en los factores sobre los que se sustenta.

Otro de los objetivos de esta investigación consistía en analizar los procesos de patrimonialización asociados a las producciones agroalimentarias con reputación territorial. Hemos planteado esta cuestión porque las principales características definitorias de las producciones agroalimentarias con reputación territorial (anclaje espacial, temporal y cultural y su consideración como referentes territoriales) hace imperativo abordarlas desde la perspectiva de los estudios del patrimonio. Desde este punto de vista se abre la posibilidad de concebirlas como recursos colectivos que pueden ser empleados en el desarrollo de iniciativas de dinamización territorial.

Nos centramos fundamentalmente en los procesos de patrimonialización alimentaria que involucran a las producciones locales de Isla y en Castilleja. Las acciones de patrimonialización en torno a las tortas y los productos de la mar remiten a actuaciones colectivas a través de las cuales el alimento recibe nuevos valores, sentidos, usos y significados, constituyéndolo un referente territorial, un elemento signado por su asociación con la tradición, que merece ser preservado y valorizado.

Los procesos de patrimonialización alimentaria que analizamos muestran un esfuerzo por perpetuar la transmisión de una especificidad considerada propia, identificable e identificadora (el nosotros para nosotros y el nosotros para los otros). A través de la patrimonialización se representan simbólicamente las identificaciones colectivas, siendo éste el sentido político e identitario de construir patrimonio. Podemos afirmar entonces que patrimonio, procesos de identificación y

territorio son conceptos convergentes. La complejidad de estos alimentos permite asumirlos como un bien colectivo, construido y apropiado a través de una serie de acciones colectivas.

Al abordar los procesos de patrimonialización prestamos especial atención al desarrollo de figuras de protección jurídica, por ser el formato de patrimonialización alimentaria más destacado en Isla y Castilleja. Este análisis puso en evidencia las limitaciones que conllevan los principios de mercado en la valorización de unas manifestaciones que son mucho más que mercancías. La introducción de principios de mercado exige un nivel de compromiso con la normalización de la producción, que no siempre es posible, siendo incluso contradictorio en el ámbito de productos elaborados mediante el empleo de saberes empíricos. De hecho, la multidimensionalidad del producto no puede encajar con una reglamentación que defina a los productos de forma unívoca (Bertran, 1996:259).

Si bien la certificación es la principal vía utilizada para preservar, codificar y valorizar el conocimiento informal que forma parte de las producciones agroalimentarias localizadas de Isla Cristina y Castilleja de la Cuesta, debe recalcar que su contracara es la estandarización de los productos y procesos, que silencia parcialmente su natural diversidad. La lectura de cualquier pliego de condiciones que se emplea para implementar las figuras de protección jurídica muestra hasta que punto se pretende que unas producciones que son el emergente de un accionar plural pasen a definirse en función de un criterio único. ¿Siendo la variabilidad una de las características centrales de los productos locales, en qué medida son legítimas las elecciones que se adoptan en los procesos de valorización<sup>6</sup>? Una alternativa superadora es re-construir la calidad específica desde el protagonismo de los actores locales, de modo de lograr una definición común del producto partiendo de consensos sobre las señas de especificidad irrenunciables y de acuerdos susceptibles de ser negociados.

## **2. LO QUE VENDRÁ...**

Es preciso volver al principio de este apartado, donde planteo que ninguna Tesis es capaz de alcanzar un conocimiento definitivo sobre los aspectos de la realidad en los que se centra y que debe seguir la máxima de acotar cuidadosamente los temas a tratar, cuestiones que llevan a que siempre queden cuestiones pendientes de

---

<sup>6</sup> Resulta ejemplificador en tal sentido en el proceso de elaboración del pliego de condiciones que regula la ETG Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta, donde las empresas locales no llegaron a intervenir. Una situación similar se registra en el caso de la mojama de atún.

tratamiento... Toda investigación debe afrontar el desafío de discernir donde detenerse en el análisis de un determinado aspecto de la realidad.

Esta realidad me provoca cierta desazón, un sentir que forma parte de esa insatisfacción crónica que me define y que ahora pretendo mitigar esbozando los caminos que procuraré transitar en un futuro cercano.

El desarrollo de la presente investigación me sitúa ante el imperativo de encarar en un futuro cercano una serie de líneas de trabajo para mejorar mi conocimiento sobre las dinámicas definitorias de las producciones agroalimentarias con reputación territorial y su potencial para intervenir en el desarrollo de estrategias de dinamización territorial. Dado su carácter de desarrollos por venir, solamente he de limitarme a enumerarlas:

- Estudiar la asociación entre producciones agroalimentarias localizadas y capital social, de modo de profundizar en el conocimiento del valor de la acción colectiva en la construcción y gestión de las producciones locales.
- Abordar la problemática de los procesos de gobernanza local, tema de gran relevancia por su estrecha relación con la cuestión de la participación de los actores sociales, políticos y económicos locales en la gestión de los activos territoriales (y por ende del propio territorio).
- Profundizar en el análisis crítico de la efectividad de los sistemas de protección jurídica de las producciones con anclaje territorial que prevé actualmente en la normativa comunitaria.
- Profundizar en los análisis sobre la relación entre producciones pesqueras y territorio
- Analizar en detalle los procesos de pervivencia de la reputación territorial y los mecanismos que permiten su relativa inmunidad ante el desarrollo de acontecimientos puntuales que la pudieran llegar a cuestionar.
- Profundizar el análisis sobre la relación entre la esfera del consumo local, los conocimientos y prácticas asociados a la misma y su incidencia en los procesos de construcción de la reputación territorial de las producciones agroalimentarias localizadas.





## **BIBLIOGRAFÍA**



## BIBLIOGRAFÍA

- A.C.P.H. - Asociación de Citricultores de la Provincia de Huelva  
 2010 La citricultura onubense. Aspectos destacables vistos desde el sector. En Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Huelva; Fundación Caja Rural del Sur y Universidad de Huelva. El Sector Agrario en la provincia de Huelva 2007 - 2008. Fundación Caja Rural del Sur. Huelva 2010. Pp. 189-204.
- A.D.T.A. - Asociación para la defensa del territorio del Aljarafe  
 2005 El libro blanco del Aljarafe. En: <http://www.adta.es/documentos/otrosdocumentos/2005%2003%2001%20LibroBlancoAljarafe.pdf>. Página consultada el 25/06/2012.
- A.M.A. - Agencia de Medio Ambiente de Andalucía  
 1988 Medio ambiente en Andalucía. Memoria 1987. Agencia de Medio Ambiente de Andalucía. Junta de Andalucía. Sevilla.
- ABC (ED. SEVILLA)  
 1935 "Un regalo para los niños del asilo". 17/05/1935. Pp. 28.  
 1935 "La barra de Isla Cristina". 24/11/1935. Pp. 41.  
 1955 "Puerto de Isla Cristina". 28/08/1955. Pp. 30.  
 1969 "Confraternidad mataronesa-isleña". 06/08/1969. Pp. 29.  
 1981 "Los pueblos pesqueros, a pleno rendimiento". 21/11/1981. Pp. 27.  
 1996 "IU, contra la utilización de la imagen del pueblo por parte de «Inés Rosales»". 25/05/1996. Pp. 57  
 2005 "Isla Cristina, una vida en la mar". 24/08/2005. Pp. 92.
- ACOSTA BONO, Gonzalo; DEL RÍO SÁNCHEZ, Ángel; VALCUENDE DEL RÍO, José María  
 2007 "Memoria y ciencias sociales". En: La recuperación de la memoria histórica. Una perspectiva transversal desde las ciencias sociales. Centro de Estudios Andaluces. Consejería de la Presidencia. Junta de Andalucía. Sevilla. Pp. 12-18.
- AGRAWAL, Arun  
 1995 "Dismantling the divide between indigenous and scientific knowledge". En: Development and Change. Vol. 26. Nº 3. Institute of Social Studies. Blackwell Publishers. Oxford. Pp. 413-439.  
 2002 "El conocimiento indígena y la dimensión política de la clasificación". En: Revista Internacional de Ciencias Sociales. Nº 173. Septiembre de 2002. UNESCO. Pp. 6-18.
- AGUADO, José Carlos  
 2012 "La fresa: de las polacas al español en paro". El Mundo (Ed. Andalucía). Sevilla. 02/04/2012. En: <http://www.elmundo.es/elmundo/2012/02/04/andalucia/1328374841.html>. Página consultada el 05/07/2012
- AGUDO TORRICO, Juan  
 1999a "Cultura, Patrimonio Etnológico e Identidad". En: Boletín del Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico. Nº 29. Sevilla.  
 1999b "La cocina tradicional en el Valle de los Pedroches. Un legado por descubrir". En: Juan Agudo Torrico (Ed.). Alimentación y Cultura en el Valle de los Pedroches. Ed. Luque. Córdoba. Pp. 11-54.
- AGUILAR CRIADO, Encarnación  
 1983 Las hermandades de Castilleja de la Cuesta. Un estudio de antropología Cultural. Servicio de Publicaciones del Exmo. Ayuntamiento de Sevilla. Sevilla. Pp. 194.

- 2006 *"Patrimonio, territorio y producción de calidad en la industria agroalimentaria andaluza"*. Comunicación aceptada por el Comité Científico del III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios". Baeza. En <http://gis-syal.agropolis.fr/ALTER06/pdf/actes/c76.pdf>. Página consultada el 11/01/2012.
- AGUILAR CRIADO, Encarnación; MERINO BAENA, Dolores; MIGENS FERNÁNDEZ, Mercedes  
2003 *"Cultura, políticas de desarrollo y turismo rural en el ámbito de la globalización"*. Rev. Horizontes Antropológicos. Año 9. Nº 20. Octubre de 2003. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. UFRGS – Universidade Federal de Río Grande do Sul. Porto Alegre. Pp. 161-183.
- ALMEIDA TÁPIAS, Bivanilda  
2006 *"Indicações geográficas como instrumento de política de valorização de produtos agropecuários: o papel do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento"*. En: Léa Lagares; Vinícius Lages; Christiano Lima Braga (Orgs.) Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Brasília. Pp. 23-30.
- ALONSO, Luis Enrique  
1998 La mirada cualitativa en sociología. Fundamentos. Madrid. Pp. 268.
- ALTER – Alimentos y territorios  
2006 Alimentos y Territorios. III Congreso Internacional de la red SIAL. Baeza: CSIC, GIS-SYAL, IICA/PRODAR, Universidad de Jaén, UNIA, Junta de Andalucía (CD).
- ÁLVAREZ, Marcelo  
2002 *"La cocina como patrimonio (in) tangible"*. En: Víctor Mariani (Ed.). Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. La cocina como patrimonio (in) tangible. Comisión para la preservación del patrimonio histórico cultural de la Ciudad de Buenos Aires. Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Pp. 11-25. [2005]  
2007 *"Los recursos alimentarios entre la cultura y el turismo: poniendo en perspectiva las nuevas formas de intervención sobre el patrimonio"*. En: Jordi Tresserras y F. Xavier Medina (Eds.) Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo. IBERTUR. Universidad de Barcelona e Instituto Europeo del Mediterráneo. Barcelona. Pp. 95-123.
- ÁLVAREZ, Marcelo; SAMMARTINO, Gloria  
2009 *"Empanadas, tamales y carpaccio de llama. Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca – Argentina"*. Estudios y Perspectivas en Turismo. Vol. 18. Nº 2. Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Buenos Aires. Pp.161-175. En: <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v18n2/v18n2a04.pdf>. Página consultada el 05/11/2013.
- ALVES, João Emílio  
2004 *"Sobre o «Património rural»: contributos para a clarificação de um conceito"*. Rev. Cidades – Comunidades e Territórios. Nº 8. CET – Centro de Estudos Territoriais. CIES - Centro de Investigação e Estudos de Sociologia. ISCTE-IUL – ISCTE-Instituto Universitário de Lisboa. Lisboa. Pp. 35-52. En: [https://repositorio.iscte.pt/bitstream/10071/3396/1/Cidades2004-8\\_Alves.pdf](https://repositorio.iscte.pt/bitstream/10071/3396/1/Cidades2004-8_Alves.pdf). Pagina consultada el 10/11/2013.
- AMAYA CORCHUELO, Santiago; AGUILAR CRIADO, Encarnación  
2012 *"Saberes locales, tradición e innovación: el caso del jamón ibérico de bellota."* Revista Nuevas Tendencias en Antropología. Nº 3. Facultad de Ciencias Sociales y Jurídicas de Elche. Área de Antropología social. Universidad Miguel Hernández de Elche. Pp. 109-136
- AMESCUA, Manuel  
2000 *"El Trabajo de Campo Etnográfico en Salud. Una aproximación a la observación participante"*. Rev. Index de Enfermería. Nº 30. Pp. 30-35. Fundación Index. Granada. En: [http://www.index-f.com/index-enfermeria/30revista/r30\\_articulo\\_30-35.php](http://www.index-f.com/index-enfermeria/30revista/r30_articulo_30-35.php). Página consultada el 15/03/2013.

- AMILIEEN, Virginie  
 2005 "Preface: About local food", *Anthropology of Food. Local Foods/Produits alimentaires locaux*. N° 4. Mayo. En: <http://aof.revues.org/document305.html>. Página consultada el 04/11/2013.
- AMILIEEN, Virginie, FORT, Fatiha; FERRAS, Nicolas  
 2007 "Hyper-real territories and urban markets: changing conventions for local food – case studies from France and Norway". *Anthropology of Food. From local food to localised food*, S2. En: <http://aof.revues.org/index446.html>. Página consultada el 09/11/2013.
- AMORES, Francisco  
 1975a "Entrevistas en 4 capítulos. José Sosa". ABC (Edic. Sevilla). 07/11/1975. Pp. 25-28.  
 1975b Entrevistas en 4 capítulos: Emiliano Cabot. ABC (Edic. Sevilla). 03/12/1975. Pp. 27-29.
- AMORES, Francisco  
 1975 "Entrevistas en 4 capítulos. José Sosa". ABC (Ed. Sevilla). 07/11/1975. Pp. 25-28.
- ANDRICH, Marta  
 2004 Alimentos, palabras y poder. Ed. Antropofagia. Buenos Aires. Pp. 252.
- ANICO, Marta  
 2004 "Patrimônio, turismo e políticas culturais autárquicas. Conflitualidade ou convergência de interesses?". IV Congreso Virtual de Antropología y Arqueología – Cultura, Identidad y Patrimonio. En: <http://www.naya.org.ar/congreso2004/autores.htm>. Página consultada el 04/11/2013.  
 2005 "A pós-modernização da cultura: patrimônio e museus na contemporaneidade". Rev. Horizontes Antropológicos. Año 11. N° 23. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. UFRGS – Universidade Federal de Río Grande do Sul. Porto Alegre. Pp. 71-86. En: <http://www.scielo.br/pdf/ha/v11n23/a05v1123.pdf>. Página consultada el 10/11/2013.
- ANSALDO, Nilda  
 2006 "Jerarquía ocupacional y liderazgo femenino en el mercado de trabajo local". En: XII Encuentro de Cátedras de Ciencias Sociales y Humanísticas para las Ciencias Económicas. María Inés Fernández y Silvia Tchordonkian (Comp.). Universidad de Buenos Aires. CD-Rom. Buenos Aires.
- ARANTES, Antonio Augusto  
 2006 "Patrimônio cultural e seus usos: a dimensão urbana". En: Rev. Habitus. Vol 4. N° 1. Instituto Goiano de Pré-História e Antropología. Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Goiânia. Pp. 425-435.
- ARÁUJO, Daniela  
 2011 Processos de mercantilização e turistificação das culturas alimentares. Comunicación presentada en el I Ciclo de Conferencias del Museo de Arte Popular "Memórias e ativações patrimoniais. Da política do espírito às ativações contemporâneas da cultura popular". 20 y 21 de enero de 2011. Museo de Arte Popular. Lisboa. Pp. 71.
- ARBOUSSE-BASTIDE, Tristan; MARECHAL, Pilles; ROUILLARD, Soazig  
 2007 Les savoir-faire ruraux de Bretagne: vers de nouvelles dynamiques territoriales. Comunicación presentada en el coloquio internacional Héritages et trajectoires rurales en Europe. 6 y 7 de septiembre de 2007. Laboratoire Mutations des territoires en Europe. Amphithéâtre CNRS, Montpellier. En: [http://www.bretagne-prospective.org/diawel/component/option,com\\_docman/task,doc\\_view/gid,51/](http://www.bretagne-prospective.org/diawel/component/option,com_docman/task,doc_view/gid,51/). Página consultada el 13/01/2012.
- ARES CEA, José Luis  
 2005 "Aspectos clave del sector quesero tradicional de Andalucía". En: Anales - Vol. 18 (1) - Dic. 2005 - Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental. Granada. Pp. 123-137.

- ARIÑO, Antonio  
 2002 *"La expansión del patrimonio cultural"*. Revista de Occidente. Nº 250. Fundación José Ortega y Gasset. Madrid. Pp. 129-150.
- AROCENA, José  
 1995 El desarrollo local. Un desafío contemporáneo. Ed. Nueva Sociedad. Caracas. Pp. 175.
- ARTE – Agroindustria y territorio  
 2004 Memorias del Congreso Internacional *"Agroindustria y Territorio"*(ARTE). Toluca (México): Montpellier: IICA, PRODAR, GIS-SYAL y UAM (CD).
- ASAMBLEA LOCAL IU LV-CA (CASTILLEJA DE LA CUESTA)  
 1999 *"Los despedidos de Andrés Gaviño exigen justicia"*. En: Atalaya del Aljarafe. Nº 8. Castilleja de la Cuesta. Mayo de 1999. Pp.4.
- AUGÉ, Marc  
 1992 Los «no lugares» espacios del anonimato. Una antropología de la Sobremodernidad. Gedisa. Barcelona [2000]. Pp. 128.
- AYUNTAMIENTO DE VITORIA-GASTEIZ  
 2011 Uso social del tiempo con perspectiva de género en Vitoria-Gasteiz. Análisis comparativo y evolutivo del uso del tiempo en actividades domésticas y cuidado de personas. Gabinete de Estudios. Servicio de Planificación Estratégica. Vitoria. En: <http://www.vitoria-gasteiz.org/wb021/http/contenidosEstaticos/adjuntos/es/41269.pdf>. Página consultada el 08/02/2012.
- BACA PÁEZ, Amparo  
 2009 *"Es un milagro haber hallado una torta universal"*. ABC (Ed. Sevilla). 19/11/2009. Pp. 30.
- BALVET, Delphine  
 2005 Les productions locales et traditionnelles dans l'agglomération lyonnaise: Premier état des lieux et perspectives. Direction Prospective et Stratégie d'Agglomération de la Communauté urbaine de Lyon, Lyon, Institut de Développement Economique et Social. Pp. 16. En: [http://www.millenaire3.com/uploads/tx\\_ressm3/rapports\\_balvet\\_gastronomie.pdf](http://www.millenaire3.com/uploads/tx_ressm3/rapports_balvet_gastronomie.pdf). Página consultada el 29/10/2013.
- BANCO MUNDIAL  
 S/F Banco de datos. En: [http://datos.bancomundial.org/indicador/AG.LND.PRCP.MM/countries?display=map?cid=EXT\\_BoletinES\\_W\\_EXT](http://datos.bancomundial.org/indicador/AG.LND.PRCP.MM/countries?display=map?cid=EXT_BoletinES_W_EXT). Página consultada el 05/06/2011.
- BANDINI, Mario  
 1964 Economía Agraria. 2 Vol. Ministerio de Agricultura. Instituto de estudios agro-Sociales. Madrid. Pp. 892.
- BAPTISTA, Alberto; TIBÉRIO, Luís; FONSECA, Carlos  
 2008 *"Estratégias de valorização dos produtos tradicionais: o caso da região do Baixo Tâmega"*. Comunicación presentada en el VII Colóquio Ibérico de Estudos Rurais, Cultura, Inovação e Território. 23 al 25 de octubre. Coimbra. Pp. 20. En: <http://www.cetrad.info/static/docs/documentos/117.pdf>. Página consultada el 13/11/2013.
- BARCET, André; LE BAS, Christian; MERCIER, Christian  
 1983 *"Dynamique du changement technique et transformation des savoir-faire de production"*. En: La Documentation Française. Nº 8, París. Pp. 51-75.
- BARLÖSIUS, Eva  
 1999 Gastronomía. En: [http://www.treccani.it/enciclopedia/gastronomia\\_\(Universo\\_del\\_Corpo\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/gastronomia_(Universo_del_Corpo)/). Página consultada el 21/02/2012.
- BARROS, Vítor  
 1998 *"Produtos Tradicionais Regionais – Uma Estratégia com Futuro"*. DGDR – Direcção Geral de Desenvolvimento Rural. Guia dos Produtos de Qualidade. Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território. Lisboa. Pp. 220.

- BARTHES, Roland  
1982 Lo obvio y lo obtuso. Imágenes, gestos, voces. Paidós. Barcelona. Pp. 446 [2009]
- BARUSI, Angela  
2007 *"El papel de las instituciones en la tutela de un patrimonio cultural común"*. En: Jordi Tresserras y F. Xavier Medina (Eds.) Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo. IBERTUR. Universidad de Barcelona e Instituto Europeo del Mediterráneo. Barcelona. Pp. 125-137.
- BARZANÒ, Carla; FOSSI, Michele  
2008 In che senso? Piccolo manuale di educazione sensoriale. Slow Food Editore. Brá. Pp. 70.
- BAUMAN, Zygmunt  
1999 Trabajo, consumismo y nuevos pobres. Gedisa. Barcelona. Pp. 155.  
2007 Vida de consumo. Fondo de Cultura Económica. Madrid. Pp. 205.
- BAZIN, Claude-Marie  
1995 *"Industrial Heritage in the Tourism Process in France"*. Marie-Françoise Lanfant, John Allcock y Edward Bruner (Eds.). International Tourism, Identity and Change. Sage. Londres. Pp. 113-126.
- BELA, Alberto J.; CHIFA, Carlos  
2000 *"Posibilidades de uso medicinal y alimenticio de Typha dominguensis Pers. (Typhaceae), Totorá"*. En: Comunicaciones Científicas y Tecnológicas 2000. Universidad Nacional del Nordeste. Roque Sáenz Peña - Chaco - Argentina. En: [http://www.unne.edu.ar/Web/cyt/cyt/2000/8\\_exactas/e\\_pdf/e\\_002.pdf](http://www.unne.edu.ar/Web/cyt/cyt/2000/8_exactas/e_pdf/e_002.pdf). Página consultada el 10/06/2012.
- BELTRÁN FERNANDEZ, Carlos  
1994 *"Acciones institucionales en relación con el desarrollo rural en España"*. Revista de Estudios Agro-Sociales. Nº 169 (julio-septiembre 1994). Ministerio de Agricultura. Madrid. Pp. 287-309.
- BELLETTI, Giovanni; BRUNORI, Gianluca; MARESCOTTI, Andrea; PACCIAN, Alessandro; ROSSI, Adanella  
2006 *"Il processo di valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche"*. En: Tipicamente buono. Concezioni di qualità lungo la filiera dei prodotti agro-alimentari in Toscana. En Benedetto Rocchi e Donato Romano (Eds.). Franco Angeli Edizioni. Milán. Pp. 175-199. En: [http://www.dipsa.unifi.it/upload/sub/publicazioni/brocchi/Tipicamente\\_buono.pdf](http://www.dipsa.unifi.it/upload/sub/publicazioni/brocchi/Tipicamente_buono.pdf). Página consultada el 06/02/2012.
- BELLO, Luis  
1928 Viaje por las escuelas de Andalucía. Colección Los Viajeros. Ed. Renacimiento y Centro de Estudios Andaluces. Sevilla. Pp. 520 [2007]
- BEMBIBRE, Cecilia  
2000 *"Entrevista al filósofo francés Michel Onfray. Hedonismo no es consumir"*. Página 12. Buenos Aires. 07/05/2000. Pp. 37. En: <http://www.pagina12.com.ar/2000/00-05/00-05-07/pag37.htm>. Página consultada el 23/02/2012
- BENAVIDES, Jorge  
2005 *"Los planes urbanísticos son la guía más eficaz para la especulación inmobiliaria"*. En: ABC de Sevilla, 16/02/2005
- BENEDETTO, Andrea  
2006 *"Nuevas alternativas para pensar el desarrollo de los territorios rurales. Posibilidades y riesgos"*. En: Cuadernos de Desarrollo Rural, julio-diciembre, número 057. Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, Colombia. pp. 101-131.
- BÉRARD, Laurence; MARCHENAY, Philippe  
1996 *"La construcción social de los productos de la tierra"*. Rev. Agricultura y Sociedad. Nº 80-81 (Julio-Diciembre 1996). Ministerio de Agricultura. Madrid. Pp. 31-56.

- 1998 Local agricultural products and foodstuffs in Southern Europe. Anthropological, sensorial and socio-economical characterization of their typicality. Value-adding strategies. Contract AIR - CT 93 - 1123. Executive summary. Commission of the European Communities. Directorate General for Agriculture (DG 6). Pp. 14. En: [http://www.origin-food.org/pdf/db/fr\\_cnrs\\_air.pdf](http://www.origin-food.org/pdf/db/fr_cnrs_air.pdf). Página consultada el 06/05/2014.
- 2000 *"Le vivant, le culturel et le marchand: les produits du terroir"*. Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société. Autrement. Nº 194. Mai 2000. En: <http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr/IMG/pdf/Levivant.pdf>. Pp. 17. Página consultada el 13/12/2011.
- 2004 *Les produits du terroir. Entre cultures et règlements*. CNRS Editions. París. Pp. 229
- 2006 *"Biodiversité culturelle, productions localisées et indications géographiques"*. III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios". Baeza. Pp. 20.
- 2007 *Produits de Terroir. Comprendre et agir*. Ed. Ressources des terroirs - Cultures, usages, sociétés UMR Eco-Anthropologie et Ethnobiologie. Centre National de la Recherche Scientifique Alimentec. Bourg-en-Bresse. Francia. Pp. 58.
- 2009 *"Lieux, cultures et diversité. Un regard anthropologique sur les productions localisés"*. En: Yavuz Tekelioğlu, Hélène Ilbert, Selma Tozanlı (eds), *Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens, actes du séminaire international CIHEAM* (Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes). Options Méditerranéennes, Séries A (89). Pp. 379. En: <http://ressources.ciheam.org/om/pdf/a89/00801078.pdf>. Página consultada el 08/01/2012.
- BERKES, Fykret; FOLKE, Carl  
2002 *"Back to the future: ecosystem dynamics and local knowledge"*. En Lance H. Gunderson y Buzz Holling (Eds.). *Panarchy: Understanding transformations in human and natural systems*. Island Press. Washington. Pp 121-146.
- BERNARD, Cecile  
1992 *"Ventajas comparativas y competencia interregional. El sector del fresón en Huelva"*. En: *Revista de Estudios Agro-Sociales*. Núm. 159 (enero-marzo 1992). Ministerio de Agricultura. Madrid. Pp. 121-146.
- BERRY BROS & RUDD  
2008 *Future of Wine Report*. En: <http://www.wineanorak.com/BerryBrosReportFutureWine.pdf>. Página consultada el 30/01/2012.
- BERTOZZI, Leo  
2007 *"Il ruolo delle indicazioni geografiche per il patrimonio gastronomico e culturale Mediterraneo"*. En: Jordi Tresserras y Xavier Medina (Eds.) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. IBERTUR. Universidad de Barcelona e Instituto Europeo del Mediterráneo. Barcelona. Pp. 125-137.
- BERTRAND, Gérard  
1975 *"Le naturel des terroirs"*. En: Georges Duby y Armand Wallon (Dirs.). *Histoire de la France Rurale*. Tomo I. Ed. Seuil. París. Pp. 59-118. [1992]
- BESTOR, Theodore C.  
2005 *"How Sushi Went Global"*. En: James L. Watson y Melissa L. Caldwell (Eds.). *The Cultural Politics of Food and Eating*. Blackwell Publishing. Malden, Massachusetts. Pp. 13-20.
- BIANCHI, Marina  
1994 *"Más allá del doble trabajo"*. En: Cristina Borderías Mondéjar, Cristina Carrasco Bengoa y Carme Alemany (Comps.). *Las mujeres y el trabajo. Rupturas conceptuales*. Icaria. Barcelona. Pp. 491-502.
- BOGARÍN DÍAZ, Jesús  
2007 *150 linajes isleños*. Universidad de Huelva. Servicio de Publicaciones. Huelva. Pp. 605.



- BOHÓRQUEZ JIMÉNEZ, D  
2000 Sancti Petri. De ayer a hoy. Fundación Viprén. Cádiz. Pp. 191.
- BOM KONDE Paul; MUCHNIK, José; REQUIER-DESJARDINS, Denis  
2001 *"Les savoir-faire agroalimentaires, de la valeur d'usage à la valeur marchande. Le maïs et le manioc au Cameroun"*. En: Etudes et recherches sur les systèmes agraires et le développement. N° 32. INRA. Montpellier. En: [http://www.inra.fr/internet/Departements/SAD/rub3resu/EtudEtRech/er32\\_chap02b.pdf](http://www.inra.fr/internet/Departements/SAD/rub3resu/EtudEtRech/er32_chap02b.pdf). Página consultada el 07/02/2012.
- BONNEMAISON, Joël  
1991 *"Lieux et routes en Mélanésie"*. En: Christian Mullon (Dir.). Séminfor 4: Le transfert d'échelle. Quatrième séminaire informatique de l'Orstom. Centre de Brest, 11-13 sept 1990. Orstom. París. Pp. 315-318. En: [http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins\\_textes/pleins\\_textes\\_6/colloques2/31962.pdf](http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_6/colloques2/31962.pdf). Página consultada el 29/05/2014.
- BORGES, Jorge Luis  
1945 El Aleph. Alianza Editorial. Madrid. Pp. 203. [1999]  
1975 El libro de arena. Plaza & Janés. Barcelona. Pp. 121. [1977]
- BOUCHE, Rémi; BORDEAUX, Célia  
2006 *"Savoir-faire fromagers de Corse: patrimoine complexe à formaliser entre technique et culture pastorale"*. En III Congreso Red SIAL. Alimentación y Territorios. Baeza. Pp. 23.
- BOUCHER, François; MUCHNIK, José  
1995 *"Empresas campesinas: Vieja tradición y moderno desafío."* En: François Boucher y José Muchnik (Eds.). Agroindustria rural. Recursos técnicos y alimentación. Serie Agroindustria Rural CIRAD-CIID-IICA N° 1. San José de Costa Rica. Pp. 17-31.
- BOUCHER, François; POMÉON, Thomas  
2010 *"Reflexiones en torno al enfoque SIAL: evolución y avances desde la Agroindustria Rural (AIR) hasta los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)"*. Ponencia presentada en el 116 Seminario de la EAAE (European Association of Agricultural Economists) "Dinámicas espaciales en los sistemas agroalimentarios: implicaciones para la sostenibilidad y el bienestar del consumidor". Del 27 al 30 de octubre de 2010. Parma. Italia. Pp. 12
- BOURDIEU, Pierre  
1979 La distinción: Criterio y bases sociales del gusto. Taurus. Madrid. Pp. 597. [1998]
- BRAVERMAN, Harry  
1974 Trabajo y capital monopolista. La degradación del trabajo en el siglo XX. Ed. Nuestro Tiempo. México. Pp. 513 [1980]
- BRÉTON, François  
1990 *"El aprendizaje del Oficio del Pescador: Saber y Transmisión del Saber en los Pescadores de Arrastre"*. Rev. Eres (Antropología), 2. pp. 143-159. Museo Arqueológico de Tenerife. Santa Cruz de Tenerife. En: [http://issuu.com/jjpascualf/docs/eres\\_volumen\\_2\\_bookmarks](http://issuu.com/jjpascualf/docs/eres_volumen_2_bookmarks). Página consultada el 13/01/2012.
- BRETON, Françoise  
1990 *"El aprendizaje del oficio de pescador: saber y transmisión entre los pescadores de arrastre"*. Eres (Serie de Antropología). N° 2. Museo Arqueológico de Tenerife. Santa Cruz de Tenerife. Pp. 143-159.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme  
1825 Fisiología del gusto. Ed. Óptima. Barcelona. Pp. 342. [2001]
- BRUERA, Matías  
2011 *"Diet-éticas modernas. Razón, experiencia y resistencia alimentaria"*. En: Mónica Katz; Patricia Aguirre y Matías Bruera. Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura. Libros del Zorzal. Buenos Aires. Pp. 111-154.

- BRUSH, Stephen B.  
 1993 *"Indigenous knowledge of biological resources and intellectual property rights: the role of anthropology."* En: American Anthropologist, New Series. Vol. 95. Nº 3 (Septiembre de 1993). American Anthropological Association. Arlington. Pp. 653-671.
- BURAWOY, Michael  
 1979 El consentimiento en la producción. Los cambios del proceso productivo en el capitalismo monopolista. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. Colección Economía del Trabajo. Nº 31. Madrid. Pp. 276. [1989]
- BURGOS, Antonio  
 1981 *"Apócrifo sevillano para Cela"*. ABC (Edic. Sevilla). 21/10/1981. Pp. 17.
- BUSTOS CARA, Roberto  
 2000 Marcos comprensivos estructurantes del mensaje turístico. Turismo étnico cultural en el sudoeste de la Provincia de Buenos Aires. En Margarita Bróndolo, María del Carmen Vaquero y Patricia Ercolani (Comps.). Turismo: desarrollo local y regional. EdiUNS, Bahía Blanca. Pp. 69-85.  
 2001 *"Identidad, turismo y territorios locales. La permanente construcción de valores territoriales"*. Rev. Aportes y Transferencias. Año 5. Nº 1. Universidad Nacional de Mar del Plata. Mar del Plata. Argentina. Pp. 11-28.  
 2004 *"Patrimonialización de valores territoriales. Turismo, sistemas productivos y desarrollo local"*. Rev. Aportes y Transferencias. Vol. 8. Nº 2. Universidad Nacional de Mar del Plata. Mar del Plata. Argentina. Pp. 11-24.
- BUSTOS CARA, Roberto; CHAMPREDONDE, Marcelo; OUSTRY, Liliana; CACCIURRI, Hebe; ERCOLI, Fernanda; LÓPEZ CASTRO, Natalia; HAAG, María Isabel; BRANDÁN, María De Los Ángeles  
 2008 Culturas migratorias y valores territoriales localizados. Promoción del Desarrollo Territorial mediante la patrimonialización de platos típicos. En: Irene Velarde; Andrea Maggio; Jeremías Otero (Comps.). Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina. INTA. Buenos Aires. Pp. 153-173.
- BUSTOS CARA, Roberto; HAAG, María Isabel  
 2010 Territorialización y Patrimonialización. Convergencias y conflictos en la asignación de recursos patrimoniales. Trabajo presentado en el VIII Congreso Latinoamericano de Sociología Rural. Asociación Latinoamericana de Sociología Rural. Porto de Galinhas, Pernambuco. Brasil. En: <http://www.alasru.org/wp-content/uploads/2011/07/GT4-Roberto-Bustos-Cara-M-I-Haag.pdf>. Página consultada el 27/01/2012.
- BUSTOS CARA, Roberto; OUSTRY, Liliana; HAAG, María Isabel  
 2004 *"Valores territoriales: entre la cultura y el mercado. Habilidades y saberes locales como estrategias frente a la crisis"*. En Christophe Albaladejo y Roberto Bustos Cara. Desarrollo local y nuevas ruralidades en Argentina. EDIUNS. Bahía Blanca, Argentina. Pp.125-145.
- CÁCERES FERIA, Rafael  
 1998 *"Marisqueo y pesca artesanal en la provincia de Huelva"*. Rev. Narria: Estudios de artes y costumbres populares. Nº 81-84. Universidad Autónoma de Madrid. Museo de Artes y Tradiciones Populares. Madrid. Pp. 45-56.  
 2002 Mujeres, fábricas y charangas: el trabajo femenino en el sector conservero de Ayamonte (Huelva). Etnología. Monografías. Consejería de Cultura de la Junta de Andalucía y Servicio de Publicaciones de la Diputación de Huelva. Sevilla. Pp. 255.  
 2003 *"Marineros, mariscadores y pescadores: diversidad y transformaciones en la población marinera de Ayamonte (Huelva)"*. En Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía. Nº 25. Sociedad de Estudios Vascos. San Sebastián. Pp. 159-172.  
 2007 *"¿Fábricas o molinos?: reflexión sobre la destrucción del patrimonio pesquero-conservero de la localidad onubense de Ayamonte"*. Arquitectura vernácula en el mundo ibérico. Actas del congreso internacional sobre arquitectura vernácula. Universidad Pablo de Olavide. Sevilla. Pp. 429-434.

- CALDENTEY ALBERT, Pedro; GOMEZ MUÑOZ, Ana Cristina  
1996 *"Productos típicos, territorio y competitividad"*. En: Agricultura y Sociedad. Nº 80-81 (Julio-Diciembre 1996). Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid. Pp. 57-82
- CAMBRA-FIERRO, Jesús ; VÁZQUEZ CARRASCO, Rosario  
2010 *"Inés Rosales: El reto de internacionalizar la actividad de una PYME es posible"*. Universia Business Review. Nº 28. Cuarto trimestre 2010. Universia. Madrid. Pp. 62-77.
- CAMPOS, Juan M; PÉREZ, Juan A.; VIDAL, María de la O  
1999 Las cetariae del litoral onubense en época romana. Universidad de Huelva. Huelva. Pp. 222.
- CANTERO, Pedro A.  
1998 *"Cocina tradicional / Cocina local"*. En: Recetario Jornadas Gastronómicas. Iniciativas Leader Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Aracena. Pp. 9-14  
2001b Cultura Alimentaria en Andalucía. Informe final del Proyecto Cultura Alimentaria Mediterránea y Formación Profesional (Programa Leonardo). FOREM. Sevilla. En: <http://web.archive.org/web/20071017014911/http://www.imednet.it/ricerca.asp>. Página consultada el 30/05/2012.  
2003 *"Qué bien me sabe: sobre la cocina del pescado en Andalucía"*. En: PH: Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. Año 11. Nº 44. Sevilla. Pp. 56-57.  
2004a *"Feria y mercado en la provincia de Sevilla: el mercado como valor patrimonial"*. I Jornadas de Historia y Patrimonio de la Provincia de Sevilla: una revisión historiográfica. Casa de la Provincia, Sevilla 15-25 de Noviembre de 2004. Coord. Manuel García Fernández. Pp. 406-422 [2007].  
2004b Los antojos de Hermes. El comercio tradicional en la provincia de Sevilla. Diputación Provincial de Sevilla. Sevilla. Pp. 328.
- CANTERO, Pedro A.; HERNÁNDEZ, Balduino  
2003 La matanza vegetal. Un rito en la sierra de la provincia de Huelva. Ed. Ayuntamiento de Almonaster la Real. Área de Cultura. Pp. 95.
- CANTERO, Pedro A.; RUIZ BALLESTEROS, Esteban  
2010 *"Ecogastronomía como estrategia resiliente para el mundo rural"*. En: <http://www.slowfoodsevillaysur.es/?p=6444>. Página consultada el 23/05/2012.  
2011 *"Mundo rural y desarrollo en perspectiva ecogastronómica. Apuntes desde la Sierra de Aracena"*. En: Escalera Reyes, Javier (coord.) Consumir naturaleza: Productos turísticos y espacios protegidos en Andalucía. Aconcagua Libros. Sevilla. Pp. 49-99.  
2012 *"El alimento y su dimensión socio-ecológica: en torno al tomate "rosao" de la Sierra de Aracena"*. En: Revista de dialectología y tradiciones populares. Tomo 67, Cuaderno 2. CSIC. Instituto de la Lengua Española. Madrid. Pp. 385-408.
- CARMONA RODRÍGUEZ, Manuel  
2001 Castilleja de la Cuesta, trágico bienio. Edición del autor. Sevilla. Pp. 219.
- CARMONA, Juanjo; FUENTEELSAZ, Felipe y ROMERO, Mari Carmen.  
2006 Expansión Urbanística en Doñana: El Corredor Verde del Guadiamar como ejemplo de los problemas de la expansión urbanística del Aljarafe sobre Doñana. WWF/ADENA. Madrid. Pp. 32
- CARRERAS EGAÑA, Ana Maria; CABALLERO GARCÍA, Mercedes  
1995 *"Las almadrabas, la pesca de estero y los despesques"*. En Rev. Narria. Estudios de artes y costumbres populares Nº 69-70. Universidad Autónoma de Madrid. Facultad de Filosofía y Letras. Museo de Artes y Tradiciones Populares. Madrid. Pp. 39-44.
- CARRERAS, Albert (Ed.)  
1989 Estadísticas Históricas de España. Siglos XIX y XX. Fundación Banco Exterior. Madrid. Pp. 632.

- CARRIAZO RUBIO, Juan Luis  
 2001 *"Pesca, frontera y señorío: Ayamonte, de la edad media a la edad moderna"*. En Rev. Huelva en su historia. 2ª época, Vol. 8. Diputación Provincial de Huelva. Instituto de Estudios Onubenses. Huelva. Pp. 41-66.
- CARTAY, Rafael  
 1998 *"Los productos típicos y su reglamentación. Una tentativa de aplicación de la denominación de origen al cacao venezolano"* Agroalimentaria, Vol. IV. Nº 6. Junio 1998. Universidad de Los Andes. Mérida. Venezuela. Pp. 13-19 En [http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/17710/1/articulo6\\_1.pdf](http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/17710/1/articulo6_1.pdf). Página consultada el 15/01/2012.
- CASABIANCA, François; LETABLIER, Marie-Thérèse  
 1996 *"Normalisation et Gestion du vivant"*. En: François Casabianca y Egizio Valceschini (Eds.). La qualité dans l'Agroalimentaire : émergence d'un champ de recherches. Rapport final de l'AIP "La construction sociale de la qualité". INRA-SAD. París. Pp. 20-25.
- CASABIANCA, François; SYLVANDER, Berti, Noël Y., BERANGER, Claude, COULON Jean-Baptiste; RONCIN, François  
 2005 Terroir et typicité: deux concepts-clés des Appellations d'Origine Contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles. En: Proceedings of the International Symposium "Territoires et Enjeux du Développement Régional". Lyon. Pp. 22.
- CASABIANCA, François; VALCESCHINI Egizio  
 1996 La qualité dans l'Agroalimentaire : émergence d'un champ de recherches. Rapport final de l'AIP "La construction sociale de la qualité". INRA-SAD. París. Pp. 344.
- CERDAN, Claire; FOURNIER, Stéphane  
 2007 *"Le système agroalimentaire localisé comme produit de l'activation des ressources territoriales. Enjeux et contraintes du développement local des productions agroalimentaires artisanales"*. En: Hervé Gumuchian y Bernard Pecqueur (dir). La ressource territoriale. Ed. Anthropos. París. Pp. 103-125.
- CIRAD-SAR  
 1996 SIAL. Organisations, Innovations et Développement Local. Noviembre de 1996, 27 pp.
- CLAVAL, Paul  
 2002 *"El enfoque cultural y las concepciones geográficas del espacio"*. En: Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles, N.º 34. Pp. 21-39. Asociación de Geógrafos Españoles. Madrid. En: <http://www.boletinage.com/34/3403.pdf>. Página consultada el 02/07/2012.
- CLEMENTE RICOLFE, José Serafín; ROIG MERINO, Bernat; VALENCIA MARZO, Sara; RABADÁN FERRANDIS, Mª Teresa; MARTÍNEZ RODRÍGUEZ, Cristina  
 2008 *"Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado"*. Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Vol. 6 Nº 2. Instituto Universitario de Ciencias Políticas y Sociales. Universidad de La Laguna. Tenerife. Pp. 189-198.
- COLUMÉ, Claudio  
 1928 *"La pesca del atún con almadraba, su organización y sus provechos"*. ABC (Ed. Madrid). 21/10/1928. Pp. 15-16.
- COLLETIS, Gabriel  
 2010 *"Co-évolution des territoires et de la technologie: une perspective institutionnaliste"*, Revue d'Économie Régionale et Urbaine. Université Montesquieu – Bordeaux IV. Pp. 235-250.
- COMBAUD, Anne  
 2008 *"Terroirs viticoles de la Côte-d'Or : caractérisation physique et historique par un système d'information géographique"*. Tesis doctoral. Universidad de Bourgogne. (Reseña). En: Rev. Physio-Géo - Géographie Physique et Environnement. Vol. 3. Pp. 13-15. [2009]. En: <http://physio-geo.revues.org/866?file=1>. Página consultada el 12/09/2013.

- CONAFE (Confederación de Asociaciones de Frisona Española)  
 2011 Programa de mejora de la raza bovina Frisona. Dpto. Técnico de CONAFE. Noviembre de 2011. CONAFE-MARM (Ministerio de Medio Ambiente y medio Rural y Marino. Madrid. Pp. 205. En: <http://aplicaciones.mapa.es/arca-webapp/download/fichero.html?nombre=Programa%20Mejora%20Raza%20Bovina%20Frisona.%20Def.I.pdf&contentType=application/pdf>. Página consultada el 15/04/2012.
- CONFEDERACIÓN HIDROGRÁFICA DEL GUADIANA  
 S/F Memoria Plan hidrológico de la Cuenca Guadiana II. Protección y recuperación del dominio público hidráulico. En: [http://www.chguadiana.es/?url=336&corp=chguadiana&mode=view&arg\\_pagina=18](http://www.chguadiana.es/?url=336&corp=chguadiana&mode=view&arg_pagina=18). Página consultada el 08/06/2012.
- CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA  
 2011 Análisis socioeconómico de la actividad pesquera en Isla Cristina. En: [http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/pesca-y-acuicultura/fichas\\_lonja/Isla\\_Cristina\\_2011.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/pesca-y-acuicultura/fichas_lonja/Isla_Cristina_2011.pdf). Página consultada el 27/08/2012.
- 2012a Caracterización de la pesca costera artesanal en Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Marzo de 2012. Sevilla. Pp. 14.
- 2012b Producción pesquera andaluza: año 2011. Servicio de Publicaciones y Divulgación. Sevilla. Pp. 372.
- CONSORCIO NACIONAL ALMADRABERO  
 1944 Las conservas de Atún y la Cocina. Atún en 50 recetas. Ed. Facsímil. Ayuntamiento de Isla Cristina; Diputación Provincial de Huelva. La Muy Noble Sociedad de Amigos del Atún Thunnus Thynnys y Amantes del Vino (Isla Cristina). Huelva. Pp. 32. [2013]
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús; GRACIA ARNAIZ, Mabel  
 2008 *"Preferencias y consumos alimentarios: entre el placer, la conveniencia y la salud"*. En: Alimentación, consumo y salud. Colección Estudios Sociales. Nº 24. Obra Social Fundación La Caixa. Barcelona. Pp. 153-190.
- CONTRERAS, Jesús  
 1998 *"Tierra, cocina e identidad"*. En: Los Sabores de España y América". La Val de Onsera. Huesca. Pp. 17-57.
- 1999 *"Paisajes y Mercados: Globalización y Particularismos en los Sistemas Alimentarios"*. En: Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. España. Vol. II. La Val de Onsera. Huesca. Pp. 689-710.
- 2000 *"Cambios sociales y cambios en los comportamientos alimentarios en la España de la segunda mitad del siglo XX"*. En: Zainak. 20. Pp. 17-33.
- 2004 *"Sabores y sinsabores de la alimentación contemporánea: entre la globalización y la identidad cultural"*. En: Antonio Garrido Aranda (Comp.). El sabor del sabor. Hierbas aromáticas, condimentos y especias. Universidad de Córdoba. Córdoba. Pp. 371-386.
- 2005 *"La modernidad alimentaria. Entre la sobreabundancia y la inseguridad."* En: Revista Internacional de Sociología (RIS). Tercera Época, Nº 40, Enero-Abril. CSIC - Instituto de Estudios Sociales Avanzados. Madrid. Pp. 109-132.
- 2007 *"El patrimonio alimentario en el área mediterránea"*. En: Jordi Tresserras y F. Xavier Medina (Eds.). Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo. IBERTUR. Universidad de Barcelona e Instituto Europeo del Mediterráneo. Barcelona. Pp. 17-37.
- 2011 *"La evolución de la alimentación en la sociedad"*. En: Juan José Francisco Polledo; Andreu Palou Oliver; Jorge Jordana Butticaç (Coords.). Implicación social de la industria alimentaria. Fundación Alimentum. Madrid. Pp. 119-152
- CONTRERAS, Laura  
 2008 Treinta años de El Cairo. ABC (Edic. Sevilla). 15/03/2008. Pp. 30

- CORMIER-SALEM, Marie Christine  
 1995 *"Paysans-pêcheurs du terroir et marins-pêcheurs: deux modèles de gestion de l'espace irréductibles? Les géographes et l'espace aquatique"*. En Rev. L'Espace Géographique, Doin-Reclus. Tomo 24. Nº 1. París. Pp. 46-59.
- 2000 *"Appropriation des ressources, enjeu foncier et espace halieutique sur le littoral ouest-africain"*. En: Jean-Pierre Chauveau, Jul-Larsen Eyolf y Christian Chaboud (Eds.). Les pêches piroguières en Afrique de l'Ouest. Pouvoirs, mobilités, marchés. Editions Karthala-CMI-IRD. París. Pp. 205-229.
- CORREA GÓMEZ, Carlos Andrés; BOUCHER, François; REQUIER-DESJARDINS, Denis  
 2006 *"¿Cómo «activar» los sistemas agroalimentarios localizados en América Latina? Un análisis comparativo"*. Rev. Agroalimentaria. Nº 22. Enero- Junio 2006. Universidad de los Andes. Mérida. Venezuela. Pp. 17-27
- COSGAYA, Eugenio  
 1988 *"El alcalde de Isla Cristina apelará al Supremo la sentencia sobre La Redondela"*. ABC (Edic. Andalucía). Sevilla. 18/12/1988. Pp. 59.
- COURLET, Claude  
 2001 *"Réseaux d'entreprises et Territoires. Regards sur les Systèmes Productifs Locaux"*. En, Les Systèmes Productifs Localisés: de la définition au modèle, pp. 17-62. Délégation à l'aménagement du territoire et à l'action nationale. La Documentation française. París
- 2002 *"Les Systèmes Productifs Localisés. Un bilan sur la littérature"*. En: Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement. Nº 33. INRA. París. Pp. 27-40.
- COUTURIER, Pierre  
 2007 *"Espaces ruraux marginaux ou fragiles: les catégories analytiques à l'épreuve des pratiques socio-spatiales dans le Haut-Forez"*. Norois. Revue géographique de l'Ouest et des pays de l'Atlantique nord. Nº 202, 2007/1. Presses Universitaires de Rennes. Rennes. Pp. 21-33.
- CRISTÓVÃO, Artur  
 2000 *"Valorização de Recursos naturais: Discursos, Obstáculos e Condições (Reflexão inspirada pelo Vale do Douro)"*. Actas del Seminario sobre Estratégias de Valorização de uma Paisagem Cultural: O Vale do Douro. Fundação Rei Afonso Henriques. Zamora Pp. 35-44. En: [http://home.utad.pt/~des/acervo\\_des/2000criartfvalrec22.doc](http://home.utad.pt/~des/acervo_des/2000criartfvalrec22.doc). Página consultada el 13/11/2013.
- 2002 *"Mundo Rural: Entre as Representações (dos urbanos) e os Benefícios Reais (para os rurais)"*. En: Mário Riedl, Joaquim Anécio Almeida y Andyara Lima Barbosa Viana (Eds.). *Turismo Rural: Tendências e Sustentabilidade*. Editora da Universidade de Santa Cruz do Sul. Santa Cruz do Sul – RS. Pp. 81-116. En: [http://www.territoriosdacidadania.gov.br/dotlrn/clubs/redenacionalde turismo/contents/photoflow-view/content-view?object\\_id=3461121](http://www.territoriosdacidadania.gov.br/dotlrn/clubs/redenacionalde turismo/contents/photoflow-view/content-view?object_id=3461121). Página consultada el 15/10/2013.
- CRISTÓVÃO, Artur; TIBÉRIO, Luís; ABREU, Sónia  
 2008 *"Restauração, Turismo e Valorização de Produtos Agro-alimentares Locais: o Caso do Espaço Transfronteiriço do Douro-Duero"*. Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, Vol. 6 Nº 2. Instituto Universitario de Ciencias Políticas y Sociales. Universidad de La Laguna. Tenerife. Pp. 281-290. En: [http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208\\_10.pdf](http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_10.pdf). Página consultada el 15/10/2013.
- CROMWELL Elizabeth; COOPER, David y MULVANY Patrick  
 2004 *"Defendiendo la diversidad agrícola"*. En: Conservación y uso sostenible de la biodiversidad agrícola. Vol. 1: entendiendo la biodiversidad agrícola. Centro Internacional de la Papa. Lima. Pp. 5-13.
- CROZIER, Michel; FRIEDBERG, Erhard  
 1977 *El actor y el sistema: las restricciones de la acción colectiva*. Alianza Editorial. México. Pp.392 [1990].



- CRUCES ROLDÁN, Cristina  
1994 *"Trabajo y estrategias económicas en las explotaciones de Sanlúcar de Barrameda"*. En: Estudios Regionales. Nº 38. Instituto de Desarrollo Regional. Sevilla. Pp. 15-39.
- CRUZ BELTRÁN, Francisco  
1993 Estructura social del sector pesquero andaluz. Tesis Doctoral. Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Ciencias Políticas y Sociología. Mimeo. Madrid. Pp. 441.
- CRUZ BELTRÁN, Francisco; PÉREZ MÁRQUEZ, Rafael; MARTÍN MARTÍN, Patricia; GUERRERO REQUENA, M. J.  
2005 *"Estudio sociológico de los mariscadores de los ríos de Huelva."* En: Acuicultura, pesca y marisqueo en el Golfo de Cádiz. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Sevilla. DVD. Pp. 840-901.
- CRUZ, Manuel  
2005 Las malas pasadas del pasado. Identidad, responsabilidad, historia. Anagrama. Barcelona. Pp. 223.
- CRUZ, Mirian; LÓPEZ CERDAN, Carlos; SCHATAN, Claudia  
2004 *"Pequeñas empresas, productos étnicos y de nostalgia: oportunidades en el mercado internacional. Los casos de El Salvador y México"*. Serie Estudios y Perspectivas. Nº 17. CEPAL. Sede subregional en México. Unidad de Desarrollo Industrial. México. Pp. 36.
- CHAMPREDONDE, Marcelo  
2001 Stratégie des éleveurs et construction de la qualité. Le cas de la filière viande bovine dans le Sud-ouest pampéen, Argentine. Tesis de Doctorado. Universidad de Toulouse Le Mirail, Toulouse. Pp. 320.
- 2008 *"Localización, deslocalización, ¿relocalización? de la calidad de las carnes vacunas pampeanas argentinas. Impacto territorial."* En: Irene Velarde, Andrea Maggio, Jeremías Otero (Comps.). Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina. INTA - Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Buenos Aires. Pp. 76-99.
- 2009 *"Valorando el terruño"*. En: Rev. Alimentos Argentinos. Nº 46. Septiembre de 2009. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. Buenos Aires. Pp. 12-13.
- 2011 Influencia de factores territoriales en la emergencia de las calidades específicas asociadas a un territorio. Presentación efectuada en el Segundo Taller Nacional Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen: Marco Teórico y Herramientas para su Implementación. Buenos Aires, 7 y 8 de Agosto de 2011. En: <http://www.foodquality-origin.org/Argentina/3FactoresTerritorialesChampredonde.pdf>. Página consultada el 31/01/2012.
- 2012a *"La valorización de la tipicidad cultural y territorial de productos mediante certificaciones en países de América Latina"*. En: José Marcos Froehlich (Org.). Desenvolvimento Territorial - Produção, Identidade e Consumo. Ed. UNIJUI. Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. Ijuí, RS, Brasil. Pp. 119-166.
- 2012b *"¿Qué es un producto típico certificable mediante IG/DO en el contexto Latinoamericano? Ejemplos a partir de casos argentinos"*. Rev. Perspectivas Rurales. Nueva época. Año 10. Nº 19. Escuela de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Costa Rica. Pp. 61-82.
- CHAMPREDONDE, Marcelo; BENEDETTO, Andrea; BUSTOS CARA, Roberto  
2010 Productos típicos asociados a culturas migrantes: impactos de procesos de valorización sobre la identidad de los actores locales. Ponencia presentada en el VIII Congreso Latinoamericano de Sociología Rural. Asociación Latinoamericana de Sociología Rural. Porto de Galinhas, Pernambuco. Brasil. En: Rev. de Economía Agrícola. Vol. 58. Nº 1. Enero / Junio 2011. Instituto de Economía Agrícola. São Paulo. Pp. 41-53. [2011]

- CHAMPREDONDE, Marcelo; BUSTOS CARA, Roberto; OUSTRY, Liliana; CACCIURRI, Hebe; ERCOLI, Fernanda; LÓPEZ CASTRO, Natalia; HAAG, María Isabel; BRANDÁN, María de los Ángeles; TOURRETTE, Esteban; MONTALBÁN, Marisol  
 2007 *"Culturas migratorias y valores territoriales localizados en la ruralidad y el desarrollo del sudoeste de la Provincia de Buenos Aires. Procesos de patrimonialización de platos típicos mallorquines"*. Comunicación presentada en las V Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales. Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Buenos Aires. 7, 8 y 9 de noviembre de 2007. Pp. 19.
- CHAMPREDONDE, Marcelo; MUCHNIK José  
 2010 ¿Se hace humo el territorio del asado?: un enfoque constructivista de la calidad de los alimentos. Experiencias argentinas. Ponencia presentada en el 116 Seminario de la EAAE (European Association of Agricultural Economists) "Dinámicas espaciales en los sistemas agroalimentarios: implicaciones para la sostenibilidad y el bienestar del consumidor". Del 27 al 30 de octubre de 2010. Parma. Italia. En: [http://www.prodinra.inra.fr/prodinra/pinra/data/2011/03/PROD2011f834ff4\\_2011032502381230.pdf](http://www.prodinra.inra.fr/prodinra/pinra/data/2011/03/PROD2011f834ff4_2011032502381230.pdf). Página consultada el 09/02/2012.
- CHAMPREDONDE, Marcelo; OUSTRY, Liliana; SCHMIDT, Virginia; de la FUENTE Laura  
 2010 Reflexiones sobre la trayectoria metodológica en la investigación/intervención aplicada en la valorización de recursos locales. Presentado en Congreso Internacional de Desarrollo Local, 1eras Jornadas Nacionales en Ciencias Sociales y Desarrollo Rural "Actores, territorios e iniciativas del desarrollo local/rural". La Matanza. Buenos Aires. 14 a 17 de junio de 2010. Pp. 22.
- CHAMPREDONDE, Marcelo; SCHIAVONE, Elena  
 2008 Estado actual y evoluciones posibles del marco legal Argentino concerniente a la valorización de alimentos con Identidad Territorial. Aportes para un proceso de mejoramiento. En IV Congreso de la Red SIAL Internacional ALFATER 08. 27 a 31 de octubre. Mar del Plata. Pp. 29.
- CHAMPREDONDE, Marcelo; VANDECANDELAERE, Emilie; SCHIAVONE, Elena; OYARZUN, María-Teresa; GRANADOS, Leonardo  
 2012 Orientaciones para la evaluación de solicitudes de registro. Indicación Geográfica. Denominación de Origen. Programa de Cooperación Técnica de la FAO, TCP/RLA/3211 "Calidad de los alimentos vinculada al origen y las tradiciones en América Latina". FAO. Pp. 42.
- CHECCUCCI GONÇALVES DA SILVA, Marilda  
 2007 *"O impacto da imigração européia sobre a produção de alimento e a culinária do médio vale do Itajaí – SC"*. En: Manuel Ferreira Lima Filho, Cornelia Eckert, Jane Felipe Beltrão (Orgs.). Antropología e patrimônio cultural. Dialogos e desafios contemporâneos. Associação Brasileira de Antropologia. Ed. Nova Letra. Río de Janeiro. Pp. 101-131.
- CHOAY, Françoise  
 1982 Alegoría del patrimonio. Ed. Gustavo Gili. Barcelona. Pp. 263 [2007]
- CHOCARRO EGÜARAS, Raquel  
 2004 *"Hábitos alimentarios y comparación con las diferentes zonas españolas"*. Actas V Congreso de economía de Navarra. Economía y desarrollo sostenible. Caja Navarra. Navarra. Pp. 309-324.
- D' ONOFRIO, Salvatore  
 1990 *"A la mesa con los muertos"*. En: Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea. Pp. 147-177. [1993]
- D'ANGELO, María Luisa; PERETTI, Gustavo  
 2002 La dinámica demográfica como parte de los procesos de territorialización en los departamentos del centro-oeste santafesino. Documento de trabajo. Proyecto C.A.I+D 2002 de la Universidad Nacional del Litoral: "Lo global y lo local: impacto de los procesos de globalización económica de una localidad de provincia y dinámica de sus sujetos sociales". Universidad Nacional del Litoral. Santa Fe. (Argentina). En: [http://www.redadultosmayores.com.ar/buscador/files/ARGEN033\\_Dangelo.pdf](http://www.redadultosmayores.com.ar/buscador/files/ARGEN033_Dangelo.pdf). Página consultada el 20/03/2012
- DABRIO GONZÁLEZ, Cristino José  
 1982 *"Historia y dinámica de nuestra costa"*. En P. F. Martín (Ed.) Cartaya 82.



- Ediciones del Excmo. Ayuntamiento de Cartaya. Cartaya Pp. 36-39.
- DANTAS DE FIGUEIREDO, Marina; CAVEDON ROLITA, Neusa  
 2012 *"Os efeitos da patrimonialização sobre as formas de fazer, criar, viver, organizar e consumir o artesanato tradicional"*. XXXVI Encontro da ANPAD - Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração. Rio de Janeiro. Pp. 16.
- 2013 A transmissão do saber-fazer como intencionalidade incorporada: Etnografia em uma fábrica de doces em Pelotas, RS. Tesis Doctoral. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Escola de Administração. Programa de Pós-Graduação em Administração. Porto Alegre. Pp. 285.
- DE LA ROSA LUCAS, Ignacio  
 2010 Excelencia de la producción en esteros. Ponencia presentada en las V Jornadas de acuicultura en el litoral Suratlántico. Ayuntamiento de Cartaya, ASEMA (Asociación de empresarios de Acuicultura Marina de Andalucía), Consejería de Agricultura y Pesca (IFAPA "Agua del Pino"). Cartaya, 15 y 16 de abril de 2010. Mimeo. Pp. 9.
- DE OLIVEIRA PITHAN E SILVA, Rosana; SATO, Geni Satiko; STAUDT, Nelson Pedro; NAJM CHALITA, Marie Anne; VARELA, Carmen Augusta  
 2008 *"Gestão pública da certificação agro-alimentar no estado de São Paulo"*. XI Seminário em Administração. FEA-USP. 28 y 29 de agosto de 2008. Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade. Universidade de São Paulo. Pp. 14. En: <http://www.ead.fea.usp.br/semead/11semead/resultado/trabalhos/PDF/291.pdf>. Página consultada el 22/10/2013.
- DEL CANTO FRESNO, Consuelo y RAMÍREZ GARCÍA, Susana  
 2011 Supervivencia del saber-hacer local y papel de las instituciones. I seminario internacional desarrollo local y cooperación descentralizada. Sevilla. Octubre de 2011. En: <http://www.democraciaycooperacion.net/contenidos-sitio-web/espanol/quienes-somos-1/entre-foros/primer-seminario-internacional/documentos-268/documentos-generales/>. Página consultada el 20/08/2012.
- DEL CASTILLO, Paco  
 2005 *"La paradoja del jerez"*. El Mundo Vino. 03/06/2005. En: [http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=5&vs\\_fecha=200506&vs\\_noticia=1117749816](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=5&vs_fecha=200506&vs_noticia=1117749816). Página consultada el 18/01/2013.
- DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix  
 1972 El Anti Edipo. Capitalismo y esquizofrenia. Paidós. Buenos Aires. Pp. 428 [1998]
- 1980 Mil pesetas. Capitalismo y esquizofrenia. Pre-Textos. Valencia. Pp. 526 [2002]
- DELFOSSE, Claire  
 1996 *"Qualité, liens au lieu et développement local"*. En: François Casabianca y Egizio Valceschini (Eds.). La qualité dans l'Agroalimentaire : émergence d'un champ de recherches. Rapport final de l'AIP "La construction sociale de la qualité". INRA-SAD. París. Pp. 34-42.
- 2006 *"La localisation de la production fromagère : évolutions des approches géographiques"*. Rev. Géocarrefour, Vol. 81/4. <http://geocarrefour.revues.org/1674>. Página consultada el 17/01/2012.
- 2008 *"Agricultures, durabilité et territoire"*. Rev. Géocarrefour. Vol. 83/3. Pp. 167.170. En: <http://geocarrefour.revues.org/6844>. Página consultada el 17/01/2012.
- 2011 La Mode du terroir et les produits alimentaires. Les Indes savantes. Collection Mondes ruraux contemporains. París. Pp. 357.
- DELGADO BUJALANCE, Buenaventura  
 2006 *"Transformaciones rápidas en los paisajes metropolitanos del Aljarafe sevillano"*. Ería. Nº 70. Dpto. de Geografía. Univ. de Oviedo. Pp. 161-173.
- DERIU, Romina  
 2012 *"Saperi mediterranei ed esperienza : tra memoria e trasmissione."* En: Romina Deriu (Coord.). Sviluppo e saperi nel mediterraneo. Ed. Franco Angeli. Milán. Pp. 149-172.

- DI MEO, Guy  
1998 *Geographie Sociale et territoires*. Nathan Université. París. Pp.317.
- DÍAZ CAÑABATE, Antonio  
1959 "Huelva en la feria del campo". ABC (Edic. Sevilla). 31/05/1959. Pp. 52.
- DÍAZ MÉNDEZ, Cecilia; GÓMEZ BENITO, Cristóbal  
2008 "Evolución de las recomendaciones institucionales sobre salud y alimentación". En: Cecilia Díaz Méndez y Cristóbal Gómez Benito (Coords.). Alimentación, consumo y salud. Colección Estudios Sociales Nº 24. Fundación La Caixa. Barcelona. Pp. 25-54.
- DÍAZ ORTUÑO, Juan  
2009 Almadrabas. El milenar arte de la pesca del atún. Diputación Provincial de Alicante. Alicante. Pp. 199.
- DIEZ GARCIA, Rosa Wanda  
2003 "Reflexos da Globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana". Revista de Nutrição. Vol 16. Nº 4. Pontifícia Universidade Católica de Campinas. Campinas – SP. En: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732003000400011&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732003000400011&script=sci_arttext). Página consultada el 09/11/2013.
- DIRY, Jean-Paul  
1994 "Les espaces ruraux fragiles essai de définition". Bulletin de l'association OZP. Nº 5. Octubre 1994. Observatoire des zones prioritaires. Gennevilliers. Pp. 7.
- DOMÍNGUEZ MACHUCA, José Antonio; DOMÍNGUEZ MACHUCA, Miguel Ángel; FERGUSON AMORES, María Concepción  
1998 "Estudio del caso de Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda con un enfoque de sistemas". Cuadernos de economía y dirección de la empresa. Nº 1, 1998. Asociación Científica de Economía y Dirección de la Empresa, ACEDE y Ed. Elsevier. Barcelona. Pp. 131-150.
- DORMER, Peter  
1994 The art of the maker. Thames & Hudson. Londres. Pp. 110.
- DUHART, Frédéric  
2007 "El gusto de Bayona. Patrimonio gastronómico y turismo en una ciudad del Sudoeste de Francia". En: Jordi Tresserras y Xavier Medina (Eds.) Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo. IBERTUR. Universidad de Barcelona e Instituto Europeo del Mediterráneo. Barcelona. Pp. 269-284.  
2011 "Reflexiones desde la eco-antropología sobre el terroir". Mundo Agrario, vol. 11. Nº 22. 1º semestre de 2011. Centro de Estudios Histórico Rurales. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. Universidad Nacional de La Plata. La Plata. Pp. 16. En: [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1515-59942011000100010&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1515-59942011000100010&lng=es&nrm=iso). Página consultada el 16/01/2012
- DURÁN SALADO, M<sup>a</sup> Isabel  
2005 "Mercantilización del Patrimonio Cultural y Prácticas Gastronómicas Tradicionales". En: Xosé Carlos Rodríguez Sierra y Xerardo Pereiro (Coords.). Patrimonio cultural: politizaciones y mercantilizaciones. X Congreso de Antropología. FAAEE y ASANA. Fundación El Monte. Sevilla. Pp. 69-84.
- DUVERGER, Maurice  
1964 Introducción a la política. Ariel. Barcelona. Pp. 281 [1970]
- EDWARDS, Richard  
1983 "Conflicto y control en el lugar de trabajo". En: Luis Toharia (Comp.). El mercado de trabajo: teorías y aplicaciones. Lecturas seleccionadas. Alianza Editorial. Madrid. Pp. 141-155.
- EL AS  
2009 "El equipo del pueblo de Rita Hayworth". El As. Madrid. 14/03/2007. En: [http://futbol.as.com/futbol/2007/03/14/mas\\_futbol/1173857208\\_850215.html](http://futbol.as.com/futbol/2007/03/14/mas_futbol/1173857208_850215.html) Página consultada el 10/05/2009.
- EL DIARIO DE ALICANTE  
1908 "D. Serafin Romeu". El Diario de Alicante. Alicante. 27/03/1908. Pp. 1.

## EL ISLEÑO

- 2006 *"La Lonja Presentará en breve la Marca Pescados y Mariscos de Isla Cristina"*. El Isleño. Nº 8. 16 de marzo de 2006. Isla Cristina. Pp. 4.

## EL SIGLO FUTURO (MADRID)

- 1935 *"Estafa varios miles de duros a varios pescaderos y dueños de bares"*. 27/11/1935. Pp. 38

## ELÍAS, Norbert

- 1939 *"Un Fragmento de El Proceso de Civilización (Reflexiones en Torno a las Costumbres de la Mesa)"*. En: Revista de Occidente. Nº 55. Fundación José Ortega y Gasset. Madrid. Madrid. Pp. 108-128.

## ESCALERA REYES, Javier

- 2001 *"Valores políticos, forma de poder e identidad en Andalucía"*. En: José Cazorla Pérez, Javier Escalera Reyes, Isidoro Moreno Navarro, Cristina Cruces Roldán, Miguel Roperó Núñez. La identidad del pueblo andaluz. Serie: Documentos Nº 2. Defensor del Pueblo Andaluz. Sevilla. Pp. 81-108

## ESCOBAR, Arturo

- 2010 Una minga para el postdesarrollo: lugar, medio ambiente y movimientos sociales en las transformaciones globales. Programa Democracia y Transformación Global. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Facultad de Ciencias Sociales. Unidad de Posgrado. Lima. Pp. 222

## ESPEITX BERNAT, Elena

- 1996 *"Los «nuevos consumidores» o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los «productos de la tierra»"*. En: Rev. Agricultura y Sociedad. Nº 80-81. Julio-Diciembre 1996. Ministerio de Agricultura. Madrid. Pp. 83-116.
- 2004a *"La patrimonialización de los productos alimentarios locales"*. SEIAHS – Sociedad para el estudio interdisciplinario de la Alimentación y los Hábitos Sociales. [http://www.seiahs.info/imparticle.php?id\\_article=19](http://www.seiahs.info/imparticle.php?id_article=19). Página consultada el 26/03/2012.
- 2004b *"Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular"*. Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, Vol. 2 Nº 2. Instituto Universitario de Ciencias Políticas y Sociales. Universidad de La Laguna. Tenerife. Pp. 193-213.
- 2007 *"Los espacios turísticos del patrimonio alimentario"*. En: Jordi Tresserras y F. Xavier Medina (Eds.) Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo. IBERTUR. Universidad de Barcelona e Instituto Europeo del Mediterráneo. Barcelona. Pp. 153-174.

## ESTÉVEZ GONZÁLEZ, Fernando

- 1999 *"Descongelando Cultura. Alimentación, Museos y Representación"*. En: Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. Vol. I. La Val de Onsera. Huesca. Pp. 117-131.

## ESTRADA SAAVEDRA, Marco

- 1995 Participación política y Actores colectivos. Plaza y Valdés Editores - Universidad Iberoamericana. México DF. Pp. 177.

## FAO – Food and Agriculture Organization

- 2007 La situación de los Recursos Zoogenéticos Mundiales para la Alimentación y la Agricultura. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: Roma. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/012/a1250s/a1250s00.htm>. Página consultada 03/03/2012.

## FAURE, Muriel

- 2000 Du produit agricole à l'objet culturel. Les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord. Tesis presentada en el marco del Doctorado en Sociología y Antropología. Université Lumière Lyon II, Faculté de Sociologie et d'Anthropologie. En: [http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr/IMG/pdf/Muriel\\_resume.pdf](http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr/IMG/pdf/Muriel_resume.pdf). Página consultada el 07/11/2013.

## FEAGAN, Robert

- 2007 *"The place of food: mapping out the 'local' in local food systems"*. Progress in Human Geography. Vol. 31. Nº 1. Pp. 23-42. En: [http://phg.sagepub.com/cgi\\_reprint/31/1/23](http://phg.sagepub.com/cgi_reprint/31/1/23). Página consultada el 15/10/2013.

- FÉRAL, François  
 2001 Sociétés maritimes, droits et institutions des pêches en Méditerranée occidentale. FAO Documento técnico sobre la pesca 420. FAO. Roma. Pp. 55
- FERIA DOMÍNGUEZ, Sonia; GONZÁLEZ ROMERO, Gema  
 2000 La pesca ilegal en un municipio altamente dependiente de la actividad pesquera. Comunicación presentada en el III Congreso de Ciencia Regional. Identidad Regional y Globalización. Asociación Andaluza de Ciencia Regional. Huelva. En: <http://www.aecr.org/web/congresosAACR/2000/temas/doc6/6.FERIA.htm>. Página consultada el 14/03/2013.
- FERNÁNDEZ MIRANDA, Manuel; DEAMOS, María Belén  
 1978 "La Tiñosa (Lepe, Huelva)". En Huelva arqueológica. Diputación Provincial de Huelva. Sección de Arqueología. Pp. 197-298.
- FERNÁNDEZ URIEL, Pilar  
 2010 Púrpura. Del mercado al poder. UNED Madrid. Pp. 389.
- FERREIRA DA COSTA, Paulo  
 2008 "Discretos Tesouros: limites à Proteção e outros Contextos para o Inventário do Património Imaterial". Revista Museologia.pt. Nº 2. Instituto dos Museus e da conservação (IMC). Lisboa. Pp. 16-35.
- FIDH – Federación internacional de los derechos humanos  
 2012 Condiciones laborales en los cultivos de fresa en Huelva (España). Pp. 44. En: [http://www.fidh.org/spip.php?page=article\\_pdf&id\\_article=11210](http://www.fidh.org/spip.php?page=article_pdf&id_article=11210). Página consultada el 12/09/2012
- FISCHER, Frank  
 2000 Citizens, experts and the environment: the politics of local knowledge. Duke University Press. Durham. North Carolina. Pp. 352
- FISCHER, Tânia  
 2010 "Apresentação". En: Tânia Fisher y Rodrigo Mauricio Soares. Catálogo dos mestres em artes e ofícios populares do território do sisal/BA. UFBA, CIAGS - Universidade Federal da Bahia, Centro Interdisciplinar de Desenvolvimento e Gestão Social. Salvador. Bahía. Pp. 7-10.
- FISCHLER, Claude  
 1990 El (h)omnívoro. Anagrama. Barcelona. Pp. 422. [1995]  
 1996 Pensée magique et alimentation aujourd'hui. Cahiers de l'Ocha Nº 5. París. Pp. 132.
- FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle  
 2008 Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation. Odile Jacob. París. Pp. 336
- FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo  
 1996 Historia de la alimentación. Ed. Trea. Gijón. Pp. 1.101 [2004]
- FLANDRIN, Jean-Louis  
 1986 "La distinción a través del gusto". En: Historia de la vida privada, Tomo 5. Alfaguara. Madrid [1987] pp. 267-309.
- FLORIDO DEL CORRAL, David  
 2002a "Los sentidos y el 'saber hacer' de los pescadores andaluces" En: Demófilo. Revista de Cultura Tradicional de Andalucía. Nº 37. Sevilla. Pp. 139-156.  
 2002b "Políticas globales y desigualdades locales: efectos socioeconómicos de la política pesquera comunitaria". En: Estudios Regionales Nº 62. Instituto de Desarrollo Regional. Sevilla. Pp. 79-119.  
 2003a "Hacia una patrimonialización de la cultura pesquera en Andalucía". PH Boletín del Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico. Nº 44. Sevilla. Pp. 30-33.  
 2003b "La almadraba como sistema cultural de la pesca". PH Boletín del Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico. Nº 44. Sevilla. Pp. 65-72  
 2003c "Las flotas artesanales andaluzas en la era de la "glocalización": desafíos teóricos y prácticos de un proceso conflictivo". En: Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía. Nº 25. Sociedad de Estudios Vascos. San Sebastián. Pp. 195-216.

- 2006 *"Las almadrabas andaluzas: entre el prestigio y el mercado"*. En: Chic García, Genaro (Dir.) *Economía de prestigio versus economía de mercado*. Padilla Libros Editores y Libreros. Sevilla. Pp. 193-214.
- 2008 *"Focusing on artisanal fleets in a new scenario: The case of Andalusia (Spain)"*. *Marine policy*. Nº 32. Elsevier. Pp. 1004-1012.
- FONTE, Maria  
2008 *"Knowledge, Food and Place. A Way of Producing, a Way of Knowing"*. En: *Sociologia Ruralis*. Vol. 48. Nº 3. ESRS – European Society for Rural Sociology. Oxford. Pp. 3-16. En: <http://www3.interscience.wiley.com/cgi-bin/fulltext/120083633/PDFSTART>. Página consultada el 15/10/2013.
- FORT, Fatiha; REMAUD, Hervé  
2002 *"Les processus de mondialization dans la valorization des produits agroalimentaires a travers le concept de terroir. Contrainte ou opportunité?"*. Pp. 18. En: [http://afm.cirad.fr/documents/5\\_Agro\\_industries/Syal/RF/REMAUD\\_FORT.pdf](http://afm.cirad.fr/documents/5_Agro_industries/Syal/RF/REMAUD_FORT.pdf). Página consultada el 07/11/2013.
- FOURNEAU, Francis  
1983 *La provincia de Huelva y los problemas del desarrollo provincial*. Diputación Provincial de Huelva. Huelva. Pp. 378.
- FOURNIER, Stéphane; MUCHNIK, José  
2012 *"El enfoque «SIAL» (Sistemas Agroalimentarios Localizados) y la activación de recursos territoriales"*. *Rev. Agroalimentaria*. Vol. 18. Nº 34. Enero-junio 2012. Universidad de Los Andes. Mérida. Venezuela. Pp. 133-144.
- FRAGATA, António  
2001 *"Elementos para a elaboração social e técnica da qualidade dos produtos agrícolas tradicionais"*. 1º Congresso de Estudos Rurais. Território, Sociedade e Política – Comunidades e Rupturas. Grupo Território, agricultura e desenvolvimento. Sociedade Portuguesa de Estudos Rurais. Departamento de Economia e Sociologia. UTAD. 16 al 18 de septiembre. Vila Real,. Pp. 15. En: <http://www.home.utad.pt/~des/cer/CER/DOWNLOAD/3021.PDF>. Página consultada el 06/05/2014.
- FRAGOSO FERNÁNDEZ, Esther  
2006 *"Concepto de política y vida cotidiana"*. *Rev. Xihmai*. Vol. 1. Nº 1. Universidad la Salle Pachuca. Facultad de Ciencias Humanas. Pachuca. México. Pp. 18.
- FRAYSSIGNES Julien  
2007 *"Les AOC dans le développement territorial. Une analyse en termes d'ancrage appliquée au cas français des filières fromagères"*. En: *Rev. Ruralia*. Nº 20. Lyon. Pp. 295-305.
- FREYRE, Gilberto  
1939 *Assucar: algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do nordeste*. José Olympio. Rio de Janeiro. Pp. 166.
- FRÍAS CASTILLEJO, Carolina; MOYA MONTOYA, José Antonio  
2005 *"La almadraba: una pesquería milenaria a través del documental"*. En: Jaime Molina Vidal y María José Sánchez Fernández. III Congreso Internacional de Estudios Históricos: El Mediterráneo: la cultura del mar y la sal. Ayuntamiento de Santa Pola. Pp. 167-182.
- GALDÓS URRUTIA, Rosario  
2004 *"La intervención pública en la promoción de la calidad agroalimentaria: normativa comunitaria, española y vasca"*. En: *Rev. Investigaciones Geográficas*. Nº 34. Instituto Universitario de Geografía. Universidad de Alicante. Alicante. Pp.47-62.
- GALISTEO DELGADO, Antonio; GONZÁLEZ PÉREZ, Félix; NARANJO SÁEZ DE TEJADA, Susana  
2010 *"Contabilidad trimestral del sector pesquero. Aplicación práctica de la cuenta satélite de la pesca en Andalucía"*. Empresa Pública de Desarrollo Agrario y Pesquero. Unidad Técnica de Análisis Socioeconómico Pesquero y Acuícola. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Ponencia presentada en las XVII Jornadas de Estadística de las Comunidades Autónomas. Cáceres del 20 al 23 de octubre de 2010. Pp. 19.

- GALVÁN ROMO, Luis  
 2007 Evaluación sensorial: quesos de oveja y cabra. Cuaderno tecnológico. Nº 5. Lácteos. Instituto Nacional de Tecnología Industrial. Buenos Aires. En: <http://www.inti.gov.ar/lacteos/pdf/cuadernotecnologico5.pdf>. Página consultada el 22/02/2012.
- GALLAIS, Jean  
 1967 Le delta intérieur du Niger. Etude de géographie régionale. 3 Vol. IFAN. Dakar. Pp. 780.
- GALLART JORNET, Lorena; ESCRICHE ROBERTO, Isabel; FITO MAUPOEY, Pedro  
 2005 La salazón de pescado, una tradición en la dieta mediterránea. Universidad Politécnica de Valencia. Valencia. Pp. 252.
- GARCÍA ÁLVAREZ-COQUE, José María; LÓPEZ-GARCÍA USACH, Teresa  
 2009 "Los cambios en el consumo alimentario: repercusión en los productos mediterráneos". Colección Mediterráneo Económico. Nº 15. El nuevo sistema agroalimentario en una crisis global. Fundación Cajamar. Almería. Pp. 247-262.
- GARCÍA ALLUT, Antonio  
 1999 "Compartición de conocimiento tradicional y científico para una gestión más adecuada de las pesquerías". Rev. Etnográfica, Vol. III (2), 1999, pp. 309-331. CEAS. Lisboa. En: [http://ceas.iscte.pt/etnografica/docs/vol\\_03/N2/Vol\\_iii\\_N2\\_309-332.pdf](http://ceas.iscte.pt/etnografica/docs/vol_03/N2/Vol_iii_N2_309-332.pdf). Página consultada el 13/01/2012.
- GARCÍA CANCLINI, Néstor  
 1990 Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad. Grijalbo. México. Pp. 363.  
 1999 "Los usos sociales del patrimonio cultural". En Encarnación Aguilar Criado (Ed.). Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio. Consejería de cultura. Junta de Andalucía. Pp. 16-33. En: [http://www.juntadeandalucia.es/cultura/iaph/html/portal/com/bin/portal/Contenidos/Cuadernos/CuadernoX/1233838647815\\_ph10.nestor\\_garcia\\_canclini.capii.pdf](http://www.juntadeandalucia.es/cultura/iaph/html/portal/com/bin/portal/Contenidos/Cuadernos/CuadernoX/1233838647815_ph10.nestor_garcia_canclini.capii.pdf). Página consultada el 03/11/2013.
- GARCÍA DEL HOYO, Juan José  
 1995 Modelización bioeconómica de la pesca: propuestas para una regulación de las pesquerías de cerco andaluzas. Tesis Doctoral. Universidad de Sevilla. Pp. 760.
- GARCÍA ORDAZ, Félix  
 1999 "Análisis Económico de la Pesquería de Chirla Suratlántica". En: Revista de estudios regionales. Nº 55. Instituto de Desarrollo Regional. Sevilla. Pp. 15-46.
- GARCÍA VARGAS, Enrique y FERRER ALBELDA, Eduardo  
 2001 "Las salazones de pescado de la Gadir púnica: Estructuras de producción". Revista Laverna. Nº 12. Departamento de Historia Antigua. Universidad Philipps de Marburgo. Marburgo (Alemania). Pp. 21-41.
- GARCÍA VARGAS, Enrique; BERNAL CASASOLA, Darío  
 2009 "Roma y la producción de garvm y salsamenta en la costa meridional de Hispania. Estado actual de la investigación". En: Arqueología de la pesca en el estrecho de Gibraltar. De la prehistoria al fin del mundo antiguo. Coord. Darío Bernal Casasola. Universidad de Cádiz. Servicio de Publicaciones. Pp. 133-182.
- GARCÍA-ARRECIADO BATANERO, María Auxiliadora  
 1988 "La villa de Huelva en la Baja Edad Media". En: Rev. Huelva en su historia. Nº 2. Diputación Provincial de Huelva: Instituto de Estudios Onubenses. Pp. 175-230.
- GARIBAY-ORIJEL, Roberto; RAMÍREZ-TERRAZO, Amaranta; ORDAZ-VELÁZQUEZ, Marisa  
 2012 "Women care about local knowledge, experiences from ethnomycology". En: Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. Vol. 8. Nº 25. En: <http://www.ethnobiomed.com/content/8/1/25>. Página consultada el 29/01/2013.
- GARINE, Igor de  
 1993 "La Dieta Mediterránea en el Conjunto de los Sistemas Alimentarios". En: Antropología de la Alimentación: Ensayos Sobre la Dieta mediterránea. Fundación Machado. Sevilla. Pp. 9-26.



- 2001 Temas alimentarios en la expresión de los Masa y de los Muzey del norte de Camerún y Chad. En: Antonio Garrido Aranda (Comp.). Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria. Universidad de Córdoba. Córdoba. Pp. 57-74.
- GARRIDO ARANDA, Antonio  
2009 Ecos cordobeses de las polémicas sobre el tabaco y el chocolate. En: Antonio Garrido Aranda (Comp.). Comida y cultura. Nuevos Estudios de Cultura Alimentaria. Universidad de Córdoba. Córdoba. Pp. 371-394.
- GARROTE, Dominno  
1990 "La raza frisona en España". En: Rev. Mundo Ganadero. Nº 4. Eumedia. Madrid. Pp. 51-62.
- GARUFI, Jorge Alberto  
1998 "*Valorización del patrimonio culinario regional en el turismo rural*". III Seminario Internacional de Turismo Rural en el Cono Sur. Ed. Ladevi. Buenos Aires. Pp. 56-60.  
1999a "*Aroma Andaluz de la Cocina Criolla Argentina*". En: El Conocedor. Año 1. Nº 4. Septiembre. Buenos Aires. Pp. 74-77.  
1999b "*El pan nuestro de Buenos Aires*". En: Rev. Todo es Historia. Nº 380. Marzo de 1999. Buenos Aires. Pp. 50-55.  
2001 Valorización Económica y Cultural del Patrimonio Alimentario Regional. En: Antonio Garrido Aranda (comp.). Comer Cultura. Estudios de Cultura Alimentaria. Universidad de Córdoba. Córdoba. Pp. 27-55  
2004 Calor y color en la cultura alimentaria, el caso del pimiento en los espacios alimentarios regionales argentinos. En: Antonio Garrido Aranda (comp.). El sabor del sabor. Hierbas aromáticas, condimentos y especias. Universidad de Córdoba. Córdoba. Pp. 323-358.  
2006 A puro gozo. Guía de fiestas y otras celebraciones de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche (Huelva). Ed. Grupo de Desarrollo Rural Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Aracena. Pp. 244.  
2008 "*¿Es sólo comida? Patrimonio gastronómico ecijano*". En: Antonio Martín Pradas (Coord.). Actas de las VI Jornadas de Protección del Patrimonio Histórico de Écija: "Patrimonio inmaterial de Écija, costumbres, artesanía y tradiciones culinarias". Celebrado en Écija del 25 al 27 de octubre de 2007. Asociación de Amigos de Écija. Écija. Pp. 163-176  
2010 Castilleja de las tortas. Culturas del trabajo y discursos de identificación local en Castilleja de la Cuesta. Trabajo presentado para la obtención de la suficiencia investigadora. Programa de Doctorado "Cultura e identidades en las sociedades contemporáneas". Dpto. de Antropología Social. Universidad de Sevilla. (Inédito). Pp. 219.
- GARUFI, Jorge Alberto; CANTERO, Pedro A.  
2007 "*La gastronomía en la Universidad*". En: Aestuaría: revista de investigación. Nº 10. Diputación Provincial de Huelva. Pp. 111-114.
- GEERTZ, Clifford  
1973 Interpretación de las culturas. Gedisa. Barcelona. Pp. 387 [1988]
- GILLY, Jean-Pierre; LEROUX, Isabelle  
2005 "*Restructuration des firmes et dynamiques des territoires: les stratégies de re-développement du site industriel gazier de Lacq*". La revue de l'IRES, nº47. Institut de Recherches Economiques et Sociales. Noisy-le-Grand. Pp 257-280.
- GIRARDI, Giulio  
1975 Educare: per quale società? Citadella Editrice. Asís. Pp. 186
- GIRÓN SIERRA, Álvaro  
2009 "*¿Terraño en Jerez?*". En: El Mundo Vino. 24/02/2009. En: [http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi\\_seccion=12&vs\\_fecha=200902&vs\\_noticia=1235507602](http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&vs_fecha=200902&vs_noticia=1235507602). Página consultada el 18/01/2013.
- GODINHO, Paula  
2008 "*Processos de emblematização: fronteira e acepções de "património"*". En: Xerardo Pereiro, Santiago Prado e Hiroko Takenaka (Coords.). Patrimonios culturales: educación e interpretación. Cruzando límites y produciendo alternativas. Ankulegi Antropologia. XI Congreso de Antropología de la FAAEE. San Sebastián. Pp. 205-221.

- GOLDBERG, Ray y DAVIS, John  
 1957 A concept of agribusiness. Harvard University, Division of Research Graduate School of Business Administration. Boston. Pp. 136.
- GÓMEZ DE SILVA, Guido  
 1988 Breve diccionario etimológico de la lengua española. Fondo de Cultura Económica. México. Pp. 736 [2001]
- GÓMEZ DEL SOL, Raimundo; RODRÍGUEZ BOUZO, Silvia  
 2004 Inés Rosales. Proceso de innovación. Documento PI-82. Instituto Internacional San Telmo. Sevilla. Pp. 27.
- GÓMEZ MUÑOZ, Ana Cristina; SANTOS MURILLO, Manuel; CALDENTEY ALBERT, Pedro  
 2006 Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía. Tomo 1. Analistas Económicos de Andalucía. Málaga. Pp. 885.
- GÓMEZ, Dani  
 2014 "El pata negra del mar". Huelva Información. Huelva. 09/02/2014. En: <http://www.huelvainformacion.es/article/provincia/1705223/pata/negra/mar.html>. Página consultada el 09/02/2014.
- GONZÁLEZ DÍAZ, Antonio Manuel  
 2011 La pesca en Ayamonte durante la Edad Moderna. Colección Arias Montano. Nº 102. Universidad de Huelva. Huelva. Pp. 208.
- GONZÁLEZ GALÁN, M<sup>a</sup> Dolores  
 2004 Fabricación de conservas y actividad pesquera: un análisis económico. Universidad de Huelva. Servicio de Publicaciones. Huelva. Pp. 372.
- GONZÁLEZ TURMO, Isabel  
 1990 "Aproximación a los comportamientos sociales y a la alimentación en las Marismas del Guadalquivir y su entorno". En: Revista de Estudios Andaluces. Nº 15. Sevilla. Pp. 45-62.
- 1992a "Rituales Alimenticios y ocasiones festivas (1)". En: El Folk-lore Andaluz, 2<sup>a</sup> época. Nº 8. Fundación Machado. Sevilla. Pp. 39-53.
- 1992b "Rituales Alimenticios y ocasiones festivas (2)". En: El Folk-lore Andaluz, 2<sup>a</sup> época. Nº 9. Fundación Machado. Sevilla. Pp. 63-80.
- 1995 Comida de rico, comida de pobre. Los hábitos alimenticios en el occidente andaluz (Siglo XX). 2<sup>a</sup> Ed. Secretariado de Publicaciones de la Universidad de Sevilla. Sevilla [1997]. Pp. 348.
- 1999a "Alimentación y patrimonio: Ayer y hoy". En: Actas del VIII Congreso de Antropología, Vol. 7 (Patrimonio cultural y museología: significados y contenidos: simposio VII). Asociación Galega de Antropología. Santiago de Compostela. Pp. 141-150.
- 1999b "Análisis de un recetario desde la antropología social". En: Juan Agudo Torrico (Ed.) Alimentación y Cultura en el Valle de los Pedroches. Ed. Luque. Córdoba. Pp. 53-73.
- 1999c "El pan: del plato al mantel". En: Garrido Aranda, Antonio (Comp.); Los sabores de España y América. La Val de Onsera. Huesca. Pp. 59-92.
- 2001 "Loos and recovery: patrimonial food of Andalucía". En: Food and Foodways. Vol. 9. Taylor & Francis, Inc. Londres. Pp. 95-113.
- 2007 "Patrimonio gastronómico, cultura y turismo". En: Jordi Tresserras y Xavier Medina (Eds.) Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo. IBERTUR. Universidad de Barcelona e Instituto Europeo del Mediterráneo. Barcelona. Pp. 197-216.
- 2008 La alimentación y la dieta mediterránea, patrimonio cultural inmaterial. En: Isabel González Turmo y José Mataix Verdú. Alimentación y Dieta Mediterránea. Andalucía ante la convocatoria para su salvaguarda como patrimonio cultural inmaterial. Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea. Sevilla. Pp. 19-89.
- 2009 "Dieta mediterránea, patrimonio cultural inmaterial de la humanidad". Afkar ideas: Revista trimestral para el diálogo entre el Magreb, España y Europa. Nº 21. Ed. Estudios de Política Exterior SA. Madrid. Pp. 88-90.



- 2010 *"La dieta mediterránea como objeto patrimonial"*. En: Quaderns de la Mediterrània = Cuadernos del Mediterráneo. Nº 13. Instituto Europeo del Mediterráneo (IEMed). Pp. 45-49.
- GONZÁLEZ TURMO, Isabel; ROMERO DE SOLÍS, Pedro (Eds.)  
 1993 *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*. Fundación Machado – Junta de Andalucía. Consejería de Cultura y medio Ambiente. Sevilla. Pp. 179.
- 1996 *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta alimentaria*. Fundación Machado – Universidad de Sevilla. Sevilla. Pp. 308.
- GOODMAN, David  
 2004 *"Rural Europe redux?. Reflections on alternative agro-food networks and paradigm change"*. En: Sociologia Ruralis, vol. 44, 1. ESRS – European Society for Rural Sociology. Oxford. Pp. 3-16.
- GOODY, Jack  
 1995 *Cocina, cuisine y clase. Estudio de Sociología Comparada*. Gedisa. Barcelona. Pp. 312.
- GOZÁLVEZ ESCOBAR, José Luis  
 1988 *Los orígenes de Isla Cristina. El impulso pesquero*. Colección Padre Miravent de humanidades. Ayuntamiento de Isla Cristina. Isla Cristina. Pp. 116.
- GRACIA ARNAIZ, Mabel  
 2005 *"Maneras de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas"*. En: Revista Internacional de Sociología (RIS). Tercera Época, Nº40, Enero-Abril. CSIC - Instituto de Estudios Sociales Avanzados. Madrid. Pp. 159-182.
- GRAUDENZ MULLER, Silvana; PEREIRA FIALHO, Francisco Antonio  
 2011 *"A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil"*. En: Revista Travessias. Pesquisas em Educação, Cultura, Linguagem e Arte. Vol. 5. Nº 1. Unioeste - Universidade Estadual do Oeste do Paraná. Programa de Pós-Graduação em Letras. Campus de Cascavel. Cascavel. Paraná. Pp. 176-189.
- GRAVARI-BARBAS, Maria (Ed.)  
 2005 *Habiter le patrimoine : Enjeux, approches, vécu*. Presses Universitaires de Rennes. Rennes. Pp. 625.
- GRAZIANO DA SILVA, José  
 1994 *"Complejos agroindustriales y otros complejos"*. En: Rev. Agricultura y Sociedad. Nº 72. Julio-Septiembre 1994. Ministerio de Agricultura. Madrid. Pp. 205-240.
- GROSS, David  
 1992 *The Past in Ruins: Tradition and the Critique of Modernity*. The University of Massachusetts Press. Amherst. Pp. 181. [2009]
- GROUPE XERFI  
 2011 *Le marché des produits régionaux. Locavores, régions & terroirs, «made in France»: les nouveaux Eldorados de la filière alimentaire?*. En: [http://www.xerfi.fr/XERFINew\\_WEB/FR/Etudes\\_sectorielles\\_Precepta-Marche\\_des\\_produits\\_regionaux\\_0IAA50.awp](http://www.xerfi.fr/XERFINew_WEB/FR/Etudes_sectorielles_Precepta-Marche_des_produits_regionaux_0IAA50.awp). Página consultada el 24/04/2012.
- GUERRA DE HOYOS, Carmen  
 1997 *"Patrimonio Cultural y Reutilización"*. En: Boletín del Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico. Nº 18. Sevilla. Pp. 93-96
- GUISÁN, Esperanza  
 1990 *Manifiesto hedonista*. Ed. Anthropos. Barcelona. 2ª edición. 1992. Pp. 141.
- GUPTA, Akhil; FERGUSON, James  
 2008 *"Más allá de la "cultura": espacio, identidad y las políticas de la diferencia"*. Rev. Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología. Nº 7. Facultad de Ciencias Sociales. Dpto. de Antropología. Universidad de los Andes. Bogotá. Pp. 233-256.

- HARRIS, Marvin  
 1985 Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura. Alianza Editorial. Madrid. Pp. 331. [1999]
- HERMET, Guy  
 2002 Cultura e Desenvolvimento. Vozes. Petrópolis. Pp. 204.
- HERNÁNDEZ ARMENTEROS, Salvador  
 1999 *"Viaje a la industria aceitera. La visita del noruego E. Matiesen a las regiones aceiteras españolas en 1933"*. Revista de estudios regionales Nº 55. Instituto de Desarrollo Regional. Sevilla. Pp. 299-316.
- HERNANDEZ MARTI, Gil Manuel  
 2008 *"Un zombi de la modernidad: el patrimonio cultural y sus límites"*. En: La Torre del Virrey. Revista de estudios culturales. Nº 5. Ajuntament de L'Eliana. Valencia. Pp. 27-38.
- HERRERA XIMÉNEZ, María Dolores  
 2010 Caracterización de los ecosistemas del golfo de Cádiz y mar de Alborán. Recomendaciones para un enfoque ecosistémico. Informe presentado en el marco del proyecto "La política marítima y la planificación espacial. Aplicación metodológica en el arco atlántico-mediterráneo (Golfo de Cádiz y mar de Alborán). Proyecto MEC SEJ2007-66487/GEOG.) Universidad de Sevilla. En: [http://www.marineplan.es/es/informes/INFORME%2013\\_ECOSISTEMAS\\_15\\_10\\_10.pdf](http://www.marineplan.es/es/informes/INFORME%2013_ECOSISTEMAS_15_10_10.pdf). Página consultada el 02/10/2012.
- HESÍODO  
 700 a.C. Los trabajos y los días. Ed. Aguilar. Madrid. Pp. 128. [1973]
- HINNEWINKEL, Jean-Claude  
 2007a *"Espace et temporalités du vignoble : une comparaison franco-chilienne"*. En: <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/doc/typespace/vin/VinScient11.htm>. Página consultada el 17/01/2012.  
 2007b *"L'avenir du terroir : gérer de la complexité par la gouvernance locale"*. En: Méditerranée. Nº 109. Spécial "Terroirs". Pp. 17-22. <http://mediterranee.revues.org/106>. Página consultada el 17/01/2012.
- HUELVA YA  
 2013 *"El secretario general del PA defiende en Usisa la producción andaluza"*. En: <http://huelvaya.es/2013/06/12/el-secretario-general-del-pa-defiende-en-usisa-la-produccion-andaluza/>. Página consultada el 09/02/2014.
- HUGHES, Howard L.  
 1996 *"Redefining cultural tourism"*. Annals of Tourism Research. Vol. 23. Nº 3. Elsevier. Pp. 707-709.
- IBÁÑEZ CASTRO, Alejandro  
 2009 Experiencias en la difusión del patrimonio gastronómico. En: Antonio Garrido Aranda (Comp.). Comida y cultura. Nuevos Estudios de Cultura Alimentaria. Universidad de Córdoba. Córdoba. Pp. 141-153.
- IEO – Instituto Español de Oceanografía  
 2006 Manual de ICCAT. Capítulo 2.1.1. Rabil. ICCAT – Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico. En: [http://www.iccat.int/Documents/SCRS/Manual/CH2/2\\_1\\_1\\_YFT\\_SPA.pdf](http://www.iccat.int/Documents/SCRS/Manual/CH2/2_1_1_YFT_SPA.pdf). Página consultada el 26/06/2013.
- ILARI, Sergio Raúl  
 1996 *"Elementos metodológicos para el análisis de las relaciones de poder a nivel organizacional"*. División Administración. Universidad Nacional de Lujan. Luján (Argentina). Pp. 15.
- ILBERY, Brian; MORRIS, Carol; BULLER, Henry; MAYE, Damian; KNEAFSEY, Moya  
 2005 *"Product, process and place. An examination of food marketing and labelling schemes in Europe and North America"*. En: *European Urban and Regional Studies*, 12 (2). Sage Publications. Londres. Pp. 116-132.
- IMAGAWA, Walter; YANG, Jason; GUZMÁN, Raphael C. y NANDI, Satyabrata  
 1994 *"Control of mammary gland development. Ch. 56"*. En: *The Physiology of Lactation*. 2ª Edición. Knobil, K, Neill, J., et al. (Eds.) Raven Press. Nueva York. Pp. 1.033.

- INEGI - Instituto Nacional de Estadística y Geografía.—México  
 2011 Micro, pequeña, mediana y gran empresa: estratificación de los establecimientos. Censos Económicos 2009. Instituto Nacional de Estadística y Geografía. Aguascalientes. México. Pp. 172.
- INÉS ROSALES  
 2010 *"Antiguas laboradoras se incorporan a la plantilla de Inés Rosales después de 30 años"*. Boletín Informativo. Nº 8. Diciembre de 2010. En: <http://inesrosales.com/archivos/67521327049218.pdf>. Página consultada el 12/03/2014.
- JIMÉNEZ, Lidia  
 2008 *"10.000 inmigrantes menos en la fresa de Huelva"*. El País. Madrid. 13/12/2008. En: [http://elpais.com/diario/2008/12/13/espana/1229122817\\_850215.html](http://elpais.com/diario/2008/12/13/espana/1229122817_850215.html). Página consultada el 05/07/2012.
- JONES, Andrew; JENKINS, Ian  
 2005 *"A Taste of Wales – Blas Ar Gymru": institutional malaise in promoting Welsh food tourism products"*. En: Greg Richards y Anne-Mette Hjalager (Eds.). Tourism and Gastronomy. Routledge. Londres. Pp. 115-131.
- JORDÁ BORRELL, Rosa  
 1989 *"Población y economía andaluza: tendencias y perspectivas: 1950-1986"*. En: Revista Estudios Regionales. Nº 25. Instituto de Desarrollo Regional. Sevilla. Pp. 89-107.
- JOU ANDREU, David  
 1995 Catalanes en Isla Cristina. Aportación al estudio de los primeros pobladores de la antigua isla de La Higuera. Cuadernos de Isla Cristina. Isla Cristina. Pp. 160.
- JURADO ALMONTE, José Manuel  
 1992 *"La comarca de la costa occidental de Huelva: caracterización y posibilidades de desarrollo"*. En: Revista Huelva en su Historia. Vol. 4. Diputación Provincial de Huelva. Instituto de Estudios Onubenses. Huelva. Pp. 171-247.  
 1998 *"Estructuras demográficas, mercado de trabajo y formación y formación de la población"*. En: Jurado Almonte, José M. y Márquez, Domínguez, Juan A. (Coords.); Isla Cristina. la mar, la tierra y sus hombres. Editorial Mediterráneo. Madrid. Pp. 119-136.  
 2010 *"El impulso del regadío en la provincia de Huelva"*. En Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Huelva; Fundación Caja Rural del Sur y Universidad de Huelva. El Sector Agrario en la provincia de Huelva 2007 – 2008. Fundación Caja Rural del Sur. Huelva. Pp. 135-156
- KAPUSCINSKI, Ryszard  
 S/F Apuntes nómadas. En: [http://www.elboomeran.com/minisites/kapuscinski/1Apuntes\\_Kapuscinski.pdf](http://www.elboomeran.com/minisites/kapuscinski/1Apuntes_Kapuscinski.pdf). Página consultada el 27/04/2014.
- KATZ, Claudio  
 1999 *"La tecnología como fuerza productiva social: implicancias de una caracterización."* En: Quipú. Revista Latinoamericana de Historia de las Ciencias y la Tecnología. Vol. 12. Nº 3. Septiembre-diciembre de 1999. Ed. Sociedad Latinoamericana de Historia de las Ciencias y la Tecnología. México DF. Pp. 371-381
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara  
 1998 Destination Culture: Tourism, museums, and heritage. University of California Press. Berkeley. Pp. 326.
- KOIDO, Akihiro  
 2003 *"La industria de televisores a color en la frontera de México con Estados Unidos: potencial y límites del desarrollo local"*. En: Comercio Exterior, Vol. 53. Nº 4. Bancomext. México. Pp. 356-372.
- KORSMEYER, Carolyn  
 1999 El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía. Paidós. Barcelona. Pp. 309 [2002]

- KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata  
 2009 *"A diversidade como elemento de diferenciação e de valorização de produtos artesanais: o caso do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra (RS)"*. II Encontro Académico de Propriedade Intelectual, Inovação e desenvolvimento, Rio de Janeiro, 1 a 3 de setembro. Pp. 15. En: <http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/698.pdf>. Página consultada el 06/05/2014.
- LADERO QUESADA, Miguel Ángel  
 1989 *"El señorío de Lepe y Ayamonte a finales del siglo XV: Mayorazgo, valor y rentas"*. *Los mudéjares de Castilla y otros estudios de Historia Medieval andaluza*, Universidad, Granada. Pp. 347-365. [Traducción de: "La seigneurie de Lepe et d'Ayamonte á la fin du XVe siècle: Majorat, valeur et rentes". «*Les Espagnes Médiévales. Aspects économiques et sociaux. Mélanges offerts à Jean Gautier Dalché., Annales de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Nice*, 46. Pp. 93-106]. (1983)  
 1992 Niebla, de Reino a Condado. Diputación Provincial de Huelva. Huelva. Pp. 142.
- LADERO QUESADA, Miguel Ángel  
 1993 *"Las almadrabas de Andalucía (siglos XIII-XVI)"*. Boletín de la Real Academia de la Historia. Tomo CXC, cuaderno III. Madrid. Pp. 345-354.
- LAGRANGE; Louis (Coord.)  
 1999 *Signes officiels de qualité et développement agricole*. Ed. Technique & Documentation. París. Pp. 348.
- LAMBERT, Jean Louis  
 1987 *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*. Lavoisier - Technique et Documentation. París. Pp. 188.
- LANGREO NAVARRO, Alicia  
 2010 *"La estrategia empresarial en el sector del aceite de oliva y su evolución desde la transición política"*. Revista de Estudios Empresariales. Segunda época. Nº 1. Universidad de Jaén. Facultad de Ciencias Sociales y Jurídicas. Pp. 7-31.
- LANGREO, Alicia y GERMÁN, Luis  
 2010 *"Sistema alimentario y transición nutricional"*. En: Revista Web de la Sociedad Española de Historia Agraria. Debates: Ramón Garrabou y la historia agraria. [http://www.seha.info/7/SEHA\\_luis\\_german.pdf](http://www.seha.info/7/SEHA_luis_german.pdf) Página consultada el 13/12/2011.
- LARA, Juan Manuel  
 1970 *De la vida médica rural*. Ed. Index. Madrid. Pp. 166.
- LAVALLE, Jules  
 1855 *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or*. Libraire Picard. Dijon. Pp. 244. En: <http://ia601203.us.archive.org/27/items/histoireetstatis00unse/histoireetstatis00unse.pdf>. Página consultada el 12/09/2013
- LAVILLE, Frédéric  
 2000 *"La cognition située. Une nouvelle approche de la rationalité limitée"*. En: Revue économique. Vol. 51. Nº 6. Fondation Nationale des Sciences Politiques. París. Pp. 1301-1331.
- LE BRETON, David  
 2006 *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Ed. Nueva Visión. Buenos Aires. Pp. 368. [2009]
- LEAL, João  
 2009a *"O Património Imaterial e a Antropologia Portuguesa: uma perspetiva histórica"*. En: Paulo Ferreira da Costa (Diseño y Coordinación). *Museus e Património Imaterial: agentes, fronteiras, identidades*. Instituto dos Museus e da conservação (IMC). Lisboa. Pp. 289-295.  
 2009b *"Percursos entre festas"*. En: Paulo Ferreira da Costa (Diseño y Coordinación). *Museus e Património Imaterial: agentes, fronteiras, identidades*. Instituto dos Museus e da conservação (IMC). Lisboa. Pp. 81-89.

- LEE NO, Camila  
2005 Diseño de un proceso de desalado industrial de bacalao para su comercialización desalado y refrigerado. Fundación Innova. Universidad politécnica de Valencia. En: <http://www.cpi.upv.es/area-de-medios/casos-de-colaboracion/i/47801/485/bacalao-desalado-refrigerado-para-comercializacion-en-grandes-superficies>. Página consultada el 08/02/2012.
- LEFF, Enrique; ARGUETA, Arturo; BOEGE, Eckart; PORTO GONÇALVES, Carlos Walter  
2002 *"Más allá del desarrollo sostenible: la construcción de una racionalidad ambiental para la sustentabilidad: una visión desde América Latina"*. En: Leff, Enrique; Ezcurra, Ezequiel; Pisanty, Irene; Romero Lankao, Patricia (Comps.). La transición hacia el desarrollo sustentable. Perspectivas de América Latina y el Caribe. Instituto Nacional de Ecología (INE-SEMARNAT); Universidad Autónoma Metropolitana (UAM); Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA). México. Pp. 477-576
- LENCLUD, Gérard  
1987 *"La tradition n'est plus ce qu'elle était..."*. En: Rev. Terrain. Nº 9. Ministère de la Culture (Direction générale des patrimoines – Département Pilotage de la recherche et de la politique scientifique). París. Pp. 110-123.
- LETABLIER, Marie-Thérèse; NICOLÁS, François  
1994 *"Genèse de la typicité"*. Rev. Sciences des aliments. Nº 14. Ed. Lavoisier. Cachan (Francia). Pp. 541-556.
- LÉVI-STRAUSS, Claude  
1964 Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido. Fondo de Cultura Económica. México. Pp. 395 [1986]  
1968 Mitológicas III. El origen de las maneras de mesa. Siglo XXI Editores. Madrid. Pp. 495. [1971]
- LIAÑO RIVERA, Manuel  
1997 *"La pesca del atún. Salir por la vía de Tarifa"*. En *Aljaranda*, Año VII. Nº 26. Servicio de Publicaciones del Excmo. Ayuntamiento de Tarifa. Pp. 4-6. En: <http://www.tarifaweb.com/aljaranda/num26/art1.htm>. Página consultada el 02/06/2013
- LIEBEZEIT, Gerd; KÜNNEMANN, Thorsten D; GAD, Gunnar  
1999 *"Biotechnological potential of North Sea salt marsh plants—a review of traditional knowledge"*. Journal of Biotechnology. Vol. 70. Nº 1-3. Abril 1999. Elsevier. Amsterdam. Pp. 77-84.
- LINCK, Thierry; BARRAGÁN LÓPEZ, Esteban; CASABIANCA, François  
2006 *"De la propiedad intelectual a la calificación de los territorios: Lo que cuentan los quesos tradicionales"*. En: Rev. Agroalimentaria. Vol. 11. Nº 22. Universidad de los Andes. Mérida. Venezuela. Pp. 99-109.
- LINCK, Thierry; BOUCHE, Rémi  
2008 *"Los SIAL entre apropiación y despojo territorial: hay que darle rumbo al enfoque"*. En IV Congreso Internacional de la Red SIAL. Mar del Plata (Argentina). Octubre de 2008. Pp. 10.
- LISSÉN ROSALES, Manuel  
2002 *"Inés Rosales"*. En: Boletín de la Hermandad de la Calle Real. Año XVIII. Nº 55. Castilleja de la Cuesta. Pp. 32-33
- LODDE, Sergio; SASSU, Antonio  
2000 *Saperi locali, innovazione tecnologica e sviluppo economico: indagine su un campione di imprese sarde*. Documento de trabajo. CRENoS - Centro Ricerche Economiche Nord Sud (Università di Cagliari y Università di Sassari). Cagliari. Pp. 67. En: <http://veprints.unica.it/315/1/00-4.pdf>. Página consultada el 02/02/2012.
- LOIS GONZÁLEZ, Rubén; SANTOS SOLLA, Xosé  
2000 *"Seafood consumption and Galicia's image. A cultural geography approach"*. II Simposio Anglo-Español de Geografía Rural. Universidad de Valladolid. Pp. 18. En: <http://www.ub.edu/geoagr/401.PDF>. Página consultada el 14/11/2013.

- LÓPEZ GONZÁLEZ, José Antonio; BLASCO RUIZ, Manuel; CLIMENT MATA, Vicente; FERNÁNDEZ ALONSO, Fernando José; MARTÍNEZ FERIA, Federico; PÉREZ MARCO, Álvaro; RUIZ ACEVEDO, Juan Manuel; SÁNCHEZ QUINTANA, Damián  
 2007 El atún y la alimentación mediterránea. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Sevilla. Pp. 182
- LÓPEZ GONZÁLEZ, José Antonio; RUIZ ACEVEDO, Juan Manuel  
 2011 *"Series históricas de capturas del atún rojo en las almadrabas del golfo de Cádiz (siglos XVI-XXI)"*. Simposio ICCAT-GBYP sobre las pesquerías de almadrabas de atún rojo. Tánger, Marruecos. Del 23 al 25 de mayo de 2011. ICCAT - Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico. Collect. Vol. Sci. Pap. ICCAT, 67(1): 139-174 (2012). Pp. 139-174.
- LÓPEZ MÁRQUEZ, Vicente  
 2006 Isla Cristina. Por los caminos de la historia. Diputación provincial de Huelva. Huelva. Pp. 445.
- LÓPEZ, Elisabeth; MUCHNIK, José (eds.)  
 1997 *Petites entreprises et grands enjeux : le développement agroalimentaire local*. Editions L'Harmattan. 2 Tomos. París. Pp. 716.
- LOWENTHAL, David  
 1985 El pasado es un país extraño. Akal. Madrid. Pp. 683. [1998]  
 1998 The heritage crusade and the spoils of history. Cambridge University Press. Cambridge. Pp. 338.
- LUMMIS, Douglas  
 1992 *"Igualdad"*. En: Wolfgang Sachs (Ed.). Diccionario del desarrollo. Una guía del conocimiento como poder. PRATEC (Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas). Lima. Pp. 94-114. [1996]
- LUZÓN NOGUÉ, Felipe; LUZÓN FERNÁNDEZ, Bárbara  
 2007 La cocina de la gamba de Huelva. Ed. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla. Pp. 192.
- MADOZ, Pascual  
 1845 Diccionario geográfico estadístico histórico de España y sus posesiones de ultramar. Ed. Diputación Provincial de Huelva. Huelva. Pp. 133. [1985].  
 1850 Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar. Tomo IX. Madrid. Pp. 672.
- MAINER, José Carlos  
 2009 *"La comida como signo: para una lectura gastronómica de W. Fernández Flórez"*. En: Antonio Garrido Aranda (comp.). Comida y cultura. Nuevos Estudios de Cultura Alimentaria. Universidad de Córdoba. Córdoba. Pp. 233-244.
- MAIR, Jonathan  
 2011 Cultures of meta-cognition: developing an anthropological theory of belief. Paper given at Goldsmith's College, London En: <https://www.escholar.manchester.ac.uk/api/datastream?publicationPid=uk-ac-man-scw:145909&datastreamId=PRE-PEER-REVIEW.PDF>. Página consultada el 30/01/2013.
- MALASSIS, Louis  
 1973 *"Analyse du complexe agro-alimentaire d'après la comptabilité nationale."* En: Rev. Economies et Sociétés. Tomo VII. Nº 11-12. ISMEA. París. Pp. 2031-2050.
- MALASSIS, Louis; GHERSI, Gerard  
 1979 *Traité d'économie agro-alimentaire*. Tomo I: Économie de la production et de la consommation. Cujas. París. Pp. 404. [1996]
- MÁRQUEZ DOMÍNGUEZ, Juan Antonio  
 2001 *"Organización y logística del mercado fresero onubense"*. En: Cuadernos Geográficos. Nº 31. Universidad de Granada. Departamento de Análisis Geográfico Regional y Geografía Física. Departamento de Geografía Humana. Granada. Pp. 115-128.



- MÁRQUEZ DOMÍNGUEZ, Juan Antonio; FELICIDADES GARCÍA, Jesús  
 2010 *"Paisajes agrícolas consolidados y efímeros en la provincia de Huelva"*. En Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Huelva; Fundación Caja Rural del Sur y Universidad de Huelva. El Sector Agrario en la provincia de Huelva 2007 – 2008. Fundación Caja Rural del Sur. Huelva. Pp. 111-136.
- MARSDEN, Terry  
 2004 *"The quest for ecological modernisation: re-spacing Rural Development and Agri-Food studies"*. En: Sociologia Ruralis, vol. 44, 2. ESRS – European Society for Rural Sociology. Oxford. pp. 129-146.
- MARTÍN MARTÍN, Patricia  
 2005 *"Factores de transformación del sector pesquero onubense"*. En: Acuicultura, pesca y marisqueo en el Golfo de Cádiz. Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Sevilla. DVD. Pp. 488-511
- MARTIN, Laura, BEACH, King  
 1992 Technical and symbolic knowledge in CNC machining: a study of technical workers of different backgrounds. National Center for Research in Vocational Education. University of California. Berkeley. Pp. 57.
- MARTÍNEZ DE MORA, Manuel  
 1779 *"Memoria sobre la decadencia de la pesca en las costas de Andalucía, y modo de repararla"*. En: Sánchez Lora, José Luis "Introducción del arte de arrastre y quiebra de las pesquerías andaluzas en el siglo XVIII". En Huelva y su Historia. Nº 2. Diputación Provincial de Huelva. Instituto de Estudios Onubenses Huelva. Pp. 437-450. [1988]
- MARTÍNEZ SHAW, Carlos  
 1988 *"La pesca en la Cataluña del siglo XVIII. Una panorámica"*. Pedralbes. Revista d'Història Moderna. Nº 8. Universidad de Barcelona. Facultad de Geografía e Historia. Barcelona. Pp. 323-338.
- MARTINS, João Paulo  
 2001 Guía del vino de Oporto. Los secretos de un vino único. Dom Quixote. Lisboa. Pp. 160.
- MARX, Carlos; ENGELS, Federico  
 1848 Manifiesto del partido comunista. En: Obras Escogidas. Tomo 1. Ediciones El Progreso. Moscú. Pp. 49-69. [1979]
- MAUSS, Marcel  
 1923 Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas. Katz Editores. Buenos Aires. Pp. 269. [2009]
- MCGOODWIN, James R.  
 2002 Comprender las culturas de las comunidades pesqueras. Clave para la ordenación pesquera y la seguridad alimentaria. Documento Técnico de Pesca 401. FAO. Roma. En: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/005/y1290s/y1290s00.pdf>. Página consultada el 12/02/2012.
- MEDAETS, Jean Pierre  
 2006 *"Políticas de qualidade para produtos agrícolas e alimentares: sistemas de garantia da qualidade"*. En: Léa Lagares; Vinícius Lages; Christiano Lima Braga (Orgs.) Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Brasília. Pp. 109-145.
- MEDINA REY, José María  
 2006 *"La lucha contra el hambre desde el enfoque de los derechos económicos, sociales y culturales"*. En: Seguridad alimentaria y políticas de lucha contra el hambre. Seminario Internacional sobre Seguridad Alimentaria y Lucha contra el Hambre. Universidad de Córdoba. Córdoba. Pp. 31.
- MILLER, Daniel  
 2005 *"Coca-Cola: A Black Sweet Drink from Trinidad"*. En: James L. Watson y Melissa L. Caldwell (Eds.). The Cultural Politics of Food and Eating. Blackwell Publishing. Malden, Massachusetts. Pp. 54-69.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

- 2011 Datos de las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) e Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.) de Productos Agroalimentarios. Año 2010. Dirección General de la Industria Alimentaria. Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica. Madrid.
- MIRA TOSCANO, Antonio; VILLEGAS MARTÍN, Juan
- 2003 *"Vigilancia y defensa del litoral entre el Piedras y el Odiel"*. En Revista Huelva en su Historia. 2ª época. Vol. 10. Diputación Provincial de Huelva. Instituto de Estudios Onubenses. Huelva. Pp. 95-131.
- 2008 *"La torre de Sierra Bermeja o del Catalán"*. En Asunción Diaz Zamorano y Juana Otero Prieto (Eds). El lugar heredado. Ayto de Lepe y Universidad de Huelva. Pp. 13-40.
- MIRAVENT, José
- 1824 Memoria sobre la fundación y progresos de la Real Isla de la Higuera. Diputación Provincial de Huelva y Ayuntamiento de Isla Cristina. Huelva. Pp. 143 [2006].
- 1835 Memoria sobre las pescas que se cultivan en las costas meridionales de España, desde el Cabo de San Vicente hasta el Estrecho de Gibraltar [1850]. En: García del Hoyo, Juan José; Liberalización y sobreexplotación pesquera en la Andalucía Atlántica de la primera mitad del siglo XIX. Universidad de Huelva [2002].
- MOITY-MAÏZI, Pascale; SAINTE MARIE, Christine de; GESLIN, Philippe; MUCHNIK, José; SAUTIER, Denis (Eds.)
- 2001 Systèmes agroalimentaires localisés. Terroirs, savoir-faire, innovations. Col. Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et Développement. N° 32. INRA. Montpellier. Pp. 216.
- MOLINA, Luisa Elena
- 1995 *"Revisión de algunas tendencias del pensamiento agroalimentario: 1945-1994."* Rev. Agroalimentaria. N° 1. Universidad de los Andes. Centro de Investigaciones Agroalimentarias. Mérida. Venezuela. Pp. 27-38.
- MOLLARD, Amédée
- 2003 *"Multifonctionnalité de l'agriculture et territoires: des concepts aux politiques publiques"*. En: Cahiers d'économie et sociologie rurales. N° 66. INRA. En: <http://www.inra.fr/sae2/publications/cahiers/pdf/mollard.pdf>. Página consultada el 17/01/2012.
- MONTAGUT, Xavier; VIVAS, Esther
- 2007 Supermercados, no gracias. Grandes cadenas de distribución: impactos y alternativas. Icaria editorial, Barcelona. Pp. 191
- 2009 Del campo al plato. Los circuitos de producción y distribución de alimentos. Icaria editorial, Barcelona. Pp. 177
- MONTERO LLERANDI, José Manuel
- 1989 Gentes del mar. Una aproximación sociológica al trabajo. Instituto Social de la Marina. Ministerio de Trabajo y Seguridad Social. Madrid. Pp. 234.
- MORALES, Juan A.; CANTANO, Mercedes; RODRÍGUEZ-RAMÍREZ, Antonio
- 2010 *"Relación entre la evolución geomorfológica y el uso humano de las zonas costeras: Ejemplo de Isla Cristina (Huelva, SO España)"*. Geogaceta. N° 48. Sociedad Geológica de España. Pp. 15-18.
- MORENO, Isidoro
- 1997 *"Trabajo, ideologías sobre el trabajo y culturas del trabajo"*. En: Trabajo. Revista Andaluza de Relaciones Laborales. N° 3. Escuelas de Relaciones Laborales de Sevilla y Huelva. Universidad de Huelva. Huelva. Pp. 9-28.
- MORIN, Edgar
- 1977 El método. La naturaleza de la naturaleza. Tomo I. Ed. Cátedra. Madrid. Pp. 448. [2001]
- 1981 *"Edgar Morin"*. Entrevista publicada en el Diario Le Monde el 26/04/1981. En: Idéias Contemporâneas. Entrevistas do Le Monde. Ed Ática. São Paulo [1989]



- MUCHNIK, José
- 2004 *"Identidad territorial de los alimentos. Alimentar el cuerpo humano y el cuerpo social"*. Congreso Internacional ARTE. Agroindustria Rural y Territorio. UAEM. Toluca. México. Pp. 13.
- 2006a *"Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones"*. Comunicación presentada en el III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios". Octubre de 2006. Baeza. Pp. 21
- 2006b *"Identidad territorial y calidad de los alimentos: Procesos de calificación y competencias de los consumidores"*. En: Rev. Agroalimentaria [online]. Vol.11. Nº 22. Junio de 2006. Universidad de los Andes. Mérida. Venezuela. Pp.89-98. En: [http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1316-03542006000100008&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542006000100008&lng=en&nrm=iso). Página consultada el 12/08/2011.
- 2007 *"Colores gustos y disgustos: una perspectiva antropológica de la alimentación"*. IX Congreso Español de Sociología. Barcelona, 13-15 septiembre 2007. Grupo de trabajo Nº 28: sociología de la alimentación. Mimeo. Pp. 17.
- 2008 *"Alimentos y territorios en un mundo fragmentado"*. En: Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina. Irene Velarde, Andrea Maggio y Jeremías Otero (Comps.). INTA-DDIB. Buenos Aires. Pp. 18-28.
- 2010 *"Le fait technique, finalités et ancrage territorial"*. En: José Muchnik y Christine de Sante-Marie (Coords.). Les temps des Syal. Techniques, vivres et territoires. Editions Quae. Versailles. Pp. 33-46.
- 2012 *"Tecnologías artesanales y evoluciones sociales"*. Comisión de Desarrollo Tecnológico. Espacio Carta Abierta. En: <https://sites.google.com/cdtcartaabierta/ideas-y-propuestas/Ideas%20y%20Propuestas-%2803-%29-21-03-2012.pdf?attredirects=0&d=1>. Página consultada el 04/02/2013. Pp. 11
- MUCHNIK, José; SAUTIER, Denis
- 1998 *Systèmes agro-alimentaire localisés et construction de territoires*. ATP CIRAD. Montpellier. Pp. 46.
- MUÑOZ REBOLLEDO, María Dolores
- 2003 *"La dimensión ambiental en los instrumentos de planificación territorial"*. Rev. Urbano. Nº 7. Vol. 6. Universidad del Bío Bío. Chile. Pp. 63-72.
- MURDOCH, Jonathan; MIELE, Mara
- 2004 *"A new aesthetics of food? Relational reflexivity in the 'alternative' food movement"*. En: Mark Harvey, Andrew McMeekin. y Alan Warde,. (Eds.). Qualities of Food. Manchester University Press. Manchester. Pp. 156-175. <http://www.oapen.org/download?type=document&docid=341367>. Página consultada el 13/05/2014.
- MUT CAMACHO, Magdalena
- 2010 *"Revisión de intangibles territoriales que contribuyen al avance socioeconómico"*. En: Pensar la Publicidad. Revista Internacional de Investigaciones Publicitarias. Vol. IV. Nº 1. Universidad Complutense de Madrid. Madrid. Pp. 117-128.
- NAKASHIMA, Douglas; ROUÉ, Marie
- 2001 *"Indigenous Knowledge, Peoples and Sustainable Practice"*. En: En: Ted Munn (Comp.) Encyclopedia of Global Environmental Change. Volume 5, Social and economic dimensions of global environmental change. John Wiley & Sons. Nueva York. Pp. 314-324
- NAVARRO SAINZ, José María
- 1988 *"Aspectos económicos de los señoríos de los duques de Medina Sidonia a principios del siglo XVI"*. En Rev. Huelva en su Historia. nº 2. Diputación Provincial de Huelva. Instituto de Estudios Onubenses. Huelva. Pp. 319-345.
- NAVARRO, Gabriel; RUIZ, Javier
- 2005 Variabilidad espacio-temporal del fitoplancton en el Golfo de Cádiz a través de imágenes térmicas y de color oceánico. XI Congreso Nacional de Teledetección, 21-23 septiembre 2005. Puerto de la Cruz. Tenerife. Pp. 157-160.

- NOEL, Julien  
 2011 Regard géographique sur la mondialisation halieutique. Tesis Doctoral. Universidad de Nantes. Institut de Géographie et d'aménagement Regional (Igarun). Nantes. Pp. 476.
- NONELL, Carmen  
 1964 "De la homérica levantada del atún al humilde marisqueo de la coquina". En: Rev. Blanco y Negro. ABC. 07/11/1964. Madrid. Pp. 17-25.
- NOSI, Costanza; ZANNI, Lorenzo  
 2004 "Moving from 'typical products' to 'food related' services: The Slow Food case as a new business paradigm". British Food Journal. Vol. 106. Nº 10-11. Emerald Group. Bingley (Inglaterra). Pp. 779-792.
- NYGREN, Anja  
 1999 "Local Knowledge in the Environment-Development Discourse: from dichotomies to situated knowledges". Critique of Anthropology. Vol 19. Nº 3. Sage Publications. Pp. 267-288.
- OBSERVATORIO LOCAL DE EMPLEO  
 2001 Estudio socioeconómico de la población marisquera onubense. Bases para la planificación estratégica del sector marisquero. Universidad de Huelva. Huelva. Pp. 107.
- ODELA - Observatorio de la alimentación de la Universidad de Barcelona  
 S/F Alimentos con papeles: nuevas demandas de los consumidores. En: [http://www.odela-ub.com/esp/recerca/linies07\\_esp.htm](http://www.odela-ub.com/esp/recerca/linies07_esp.htm). Página consultada el 01/05/2012.
- OLIVEIRA DAS NEVES, António  
 2003 Condicionantes e Potencialidades dos Produtos Tradicionais da Região do Algarve. Comissão de Coordenação da Região do Algarve. Faro. Pp. 62.
- OLIVER NARBONA, Manuel  
 1982 Almadrabas de la costa alicantina. Universidad de Alicante y Caja de Ahorros Provincial de Alicante. Alicante. Pp. 265.
- ONFRAY, Michel  
 1999 La razón del gourmet. Filosofía del gusto. Ediciones de la Flor. Buenos Aires. Pp. 251.
- ORTEGA VALCÁRCEL, José  
 1996 Gentes de mar en Cantabria. Universidad de Cantabria. Santander. Pp. 178.
- ORTIZ GARCÍA, Carmen  
 1999 "Consumiendo Tradición: Elementos Patrimoniales y Locales en la Publicidad Alimentaria". En: Actas del VIII Congreso de Antropología, Vol. 7 (Patrimonio cultural y museología: significados y contenidos: simposio VII). Asociación Galega de Antropoloxia. Santiago de Compostela. Pp. 127-140.
- OTERO, Jeremías; VÉRTIZ, Patricio; GARAT, Juan José; VELARDE, Irene  
 2009 "Localized agro-alimentary systems in the pampas region, Argentina. Theoretical and methodological proposal for the identification, characterization and valuation of pampas rural territories". Comunicación presentada en International conference of territorial intelligence. Territorial intelligence and culture of development - 4 al 7 de noviembre. European Network of Territorial Intelligence. Salerno. Pp. 8.
- OYARVIDE, Juan Manuel de  
 1776 Discurso sobre las pesquerías. En: José Luis Gozávez Escobar. Los orígenes de Isla Cristina. El impulso pesquero. Colección Padre Miravent de humanidades. Ayuntamiento de Isla Cristina. Isla Cristina [1988]. Pp. 63-92.
- PALENZUELA CHAMORRO, Pablo  
 1995 "Las Culturas del Trabajo: una Aproximación Antropológica". Rev. Sociología del Trabajo. Nº 24. Siglo XXI de España Editores. Madrid. Pp. 3-28.  
 2005 "El patrimonio inmaterial de los poblados de colonización: memoria colectiva y culturas del trabajo". En: PH Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico. Nº 52. Febrero 2005. Sevilla. Pp. 94-101.

- 2009 *"Mitificación del desarrollo y mistificación de la cultura: el etnodesarrollo como alternativa"*. En: Iconos. Revista de Ciencias Sociales. Num. 33. Enero 2009. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales-Sede Académica de Ecuador. Quito. Pp. 127-140.
- 2014 *"Culturas del trabajo e identidad local: pescadores y mineros en Québec"*. Rev. Sociología del Trabajo. Nueva Época. Primavera de 2014. Nº 81. Siglo XXI de España Editores. Madrid. Pp. 68-89.
- PALENZUELA CHAMORRO, Pablo; HERNÁNDEZ RAMÍREZ, Javier
- 1992 *"Pluralidad económica, diversificación territorial, identidad y poder local en Monachil (Granada)"*. En: Estudios Regionales Nº 34. Instituto de Desarrollo Regional. Sevilla. Pp. 107-132.
- 1995 Poner Monachil en el mapa. Estudio antropológico de un proceso de transformación cultural. Granada: Universidad de Granada-Diputación Provincial de Granada. Pp. 158.
- PARIS POMBO, María Dolores
- 1990 Crisis e identidades colectivas en América Latina. Plaza y Valdez Editores. México DF. Pp. 157.
- PARROTT, Nicholas; WILSON, Natasha; MURDOCH, Jonathan
- 2002 *"Spatializing quality: regional protection and the Alternative Geography of Food"*. En: *European Urban and Regional Studies*. Vol 9. Nº 3. Sage Publications. Londres. Pp.241-261.
- PECQUEUR, Bernard
- 2005 *"Les territoires créateurs de nouvelles ressources productives : le cas de l'agglomération grenobloise"*. En Rev. Géographie, économie, société. 2005/3 - Vol. 7. Ed. Lavoisier. Cachan (Francia). Pp. 255-268.
- 2007 *"L'économie territoriale: une autre analyse de la globalisation"*. Rev. L'Économie politique 2007/1. Nº 33. Ed. Alternatives Économiques. París. Pp. 41-52.
- PEIXOTO, Paulo
- 2004 *"A identidade como recurso metonímico dos processos de patrimonialização"*. Revista Crítica de Ciências Sociais. Nº 70. Centro de Estudos Sociais. Universidade de Coimbra. Coimbra. Pp. 183-204.
- PERALTA, Elsa
- 2003 *"O mar por tradição: o património e a construção das imagens do turismo"*. Rev. Horizontes Antropológicos. Año 9. Nº 20. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. UFRGS – Universidade Federal de Río Grande do Sul. Porto Alegre. Pp. 83-96. En: <http://www.scielo.br/pdf/ha/v9n20/v9n20a04.pdf>. Página consultada el 06/11/2013.
- PEREIRA, María Jesús
- 1988 *"Chefs andaluces de altos vuelos"*. ABC (Edic. Sevilla). 20/11/1988. Pp. 136.
- PEREIRO, Xerardo
- 2001 Patrimonialización y Transformación de las Identidades Culturales. Comunicación presentada en el 1º Congreso de estudios rurales. "Mundo" rural e património. Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Vila Real (Portugal). Pp. 12. En: <http://home.utad.pt/~des/cer/CER/DOWNLOAD/1006.PDF>. Página consultada el 26/10/2013.
- 2003 *"Patrimonialização e transformação das identidades culturais"*. En: José Portela y João Castro Caldas (Eds.). Portugal Chão. Ed. Celta. Oeiras. Pp. 231-248.
- 2006 *"Património cultural: o casamento entre património e cultura"*. En: ADRA. Revista dos sócios do Museu do Povo Galego. Nº 2. Pp. 23-41. En: [http://home.utad.pt/~xperez/ficheiros/publicacoes/patrimonio\\_cultural/Patrimonio\\_Cultural.pdf](http://home.utad.pt/~xperez/ficheiros/publicacoes/patrimonio_cultural/Patrimonio_Cultural.pdf). Página consultada el 09/11/2013.
- 2009 *Turismo Cultural. Uma visão antropológica*. Colección Pasos edita. Nº 2. Asociación Canaria de Antropología. Pp. 309. En: <http://www.pasosonline.org/Publicados/pasosedita/PSEedita2.pdf>. Página consultada el 07/11/2013.

- PEREIRO, Xerardo; PRADO CONDE, Santiago  
 2005 "Turismo e oferta gastronómica na comarca de Ulloa (Galiza): Análise de uma experiência de desenvolvimento local". Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Vol. 3. Nº 1. Instituto Universitario de Ciencias Políticas y Sociales. Universidad de La Laguna. Tenerife. Pp. 109-123 En: <http://www.pasosonline.org/Publicados/3105/PS080105.pdf>. Página consultada el 10/11/2013.
- PETRINI, Carlo  
 2005 Bueno, limpio y justo. Principios de una nueva gastronomía. Ed. Polifemo. Madrid. Pp. 28. [2007]  
 2006 "Por una gastronomía militante". En Le Monde Diplomatique (Edición argentina). Nº 86, Agosto de 2006. Pp. 42-43. En: <http://www.insumisos.com/diplo/NODE/1438.HTM>. Página consultada el 12/02/2012.
- PETRINI, Carlo; PITTE, André  
 2004 "Comment retrouver l'art de bien manger ?". En: La pensée de midi. Revue littéraire et de débat d'idées. Nº 13, 2004/3. La cuisine, un gai savoir. Actes Sud. Marsella. Pp. 7-11. En: [www.cairn.info/revue-la-pensee-de-midi-2004-3-page-7.htm](http://www.cairn.info/revue-la-pensee-de-midi-2004-3-page-7.htm). Página consultada el 13/05/2014.
- PIA LARA, María  
 1992 La Democracia como proyecto de identidad ética. Editorial Anthropos (Barcelona) - Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa (México). Barcelona. Pp. 259.
- PIETRYKOWSKI, Bruce  
 2004 "You are what you eat: the social economy of the slow food movement". Review of social economy. Vol. 62. Nº 3. The Association for Social Economics. Routledge. Pp. 307-321.
- PIQUERO ZARAUZ, Santiago; LÓPEZ LOSA, Ernesto  
 2004 "El consumo de pescado en España. Siglos XVIII-XX. Una primera aproximación". Comunicación presentada en el IV Congreso Internacional de Historia Marítima. Corfú, 2004. En: [http://www.seha.info/pdfs/iii\\_economia/III-piquero.pdf](http://www.seha.info/pdfs/iii_economia/III-piquero.pdf). Página consultada el 26/02/2014. Pp. 20.
- PLOEG, Jan Dowe van der; RENTING, Henk  
 2000 "Impact and potential: a comparative review of European development practices". En: Sociologia Ruralis, vol. 40, 4. ESRS – European Society for Rural Sociology. Oxford. Pp. 529-543.  
 2004 "Behind the "Redux": a rejoinder to David Goodman". En: Sociologia Ruralis. Vol. 44. Nº 2. ESRS – European Society for Rural Sociology. Oxford. Pp. 233-242.
- POMAREDA, Carlos  
 2006 Factores estructurales y políticas que limitan o favorecen la producción agroalimentaria con identidad territorial. Comunicación presentada en III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios". Baeza. Pp. 16.
- POMÉON, Thomas; FRAIRE, José A.  
 2011 SIAL: un enfoque para el desarrollo territorial. Cuaderno de trabajo Nº 5 de la Red SIAL (Red Científica en Sistemas Agroalimentarios Localizados). 101 Pp. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) – Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique por le Développement (CIRAD). México. Pp. 98.
- PONSICH, Miguel  
 1988 Aceite de oliva y salazones de pescado: factores geo-económicos de Bética y Tingitania. Universidad Complutense. Servicio de Publicaciones. Madrid. Pp. 253.
- PORTER, Michael  
 2000 "Location, Clusters, and Company Strategy". En: Oxford Handbook of Economic Geography. G. Clark, M. Gertler, and M. Feldman (Eds.). Oxford University Press. Oxford. Pp. 253-274.

- POULAIN, Jean-Pierre  
 2002 Sociologies de l'Alimentation: Les mangeurs et l'espace social alimentaire. Presses Universitaires de France. París. Pp. 286.
- 2007 Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas. En: Jordi Tresserras y F. Xavier Medina (Eds.): Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo. Ibertur, Colección Turismo Cultural, 1. Universidad de Barcelona e Instituto Europeo del Mediterráneo. Barcelona. Pp. 39-71.
- POZO, Juan Ignacio  
 1996 Aprendices y Maestros. La nueva cultura del aprendizaje. Alianza. Madrid. Pp. 383.
- PRADO ARAGONÉS, Josefina  
 1992 El léxico de las salinas de Huelva. Diputación Provincial de Huelva y El Monte. Caja de Ahorros de Huelva y Sevilla. Huelva. Pp. 277.
- PRADOS, Leandro  
 1995 Spain's gross domestic product, 1850-1993: Quantitative conjectures. Universidad Carlos III de Madrid. Documento de trabajo. Pp. 124.
- PRATS, Llorenç  
 1997 Antropología y Patrimonio. Ariel. Barcelona. Pp. 171.
- PRIETO GORDILLO, Juan  
 1999 La Hermandad de la Plaza de Castilleja de la Cuesta (1370-2000). Hermandad Sacramental de Santiago Apóstol. Castilleja de la Cuesta. Pp. 374.
- 2009 La villa de Castilleja de la Cuesta. Puerta del Aljarafe. Calles Históricas. Ateneo de Castilleja de la Cuesta. Castilleja de la Cuesta. Pp. 185.
- 2010 La villa de Castilleja de la Cuesta. Puerta del Aljarafe. Historia Social. Ed. Ayto. de Castilleja de la Cuesta. Sevilla. Pp. 443.
- PRIETO, C. M.  
 2010 *"Nunca se cocinó tan poco. En España se dedican a cocinar tres horas menos a la semana que hace unas décadas"*. Entrevista a Jesús Contreras. En: El Diario de Navarra. Pamplona. 22/02/2010. En: <http://www.diariodenavarra.es/20100222/culturaysociedad/nunca-cocino-tan-poco.html?not=2010022201575794&idnot=2010022201575794&dia=20100222&seccion=culturaysociedad&seccion2=&chnl=40>. Página consultada el 27/01/2012.
- QUINTAS, Fátima  
 2010 A Saga do Açúcar. Fundação Gilberto Freyre. Recife. Pp. 298.
- RAFFLES, Hugh  
 2002 *"El conocimiento íntimo."* En: Revista Internacional de Ciencias Sociales. Nº 173. Septiembre de 2002. UNESCO. Pp. 49-61.
- RAMOS ROSA, António  
 1960 Voz Inicial. Moraes Editores. Coleção Círculo de Poesia. Lisboa. Pp. 70.
- RAMOS, Fernando; SOBRINO, Ignacio; JIMÉNEZ, M<sup>a</sup> Paz  
 1996 Cartografía temática de caladeros de la flota de arrastre en el golfo de Cádiz. 45/96. Informaciones Técnicas. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla. Pp. 71.
- RAPOSO, Paulo  
 2009 *"Máscaras, Performances e Turismo"*. En: Paulo Ferreira da Costa (Diseño y Coordinación). Museus e Património Imaterial: agentes, fronteiras, identidades. Instituto dos Museus e da conservação (IMC). Lisboa.. Pp. 69-79.
- REMENYI, Dan; WILLIAMS, Brian; MONEY, Arthur; SWARTZ, Ethné  
 1998 Doing research in business and management. Sage Publications Ltda. Londres. Pp. 320.
- REQUIER-DESJARDINS, Denis  
 2004 *"Agroindustria rural, acción colectiva y SIALES: ¿desarrollo o lucha contra la pobreza?"*. En Congreso Internacional ARTE, Agroindustria Rural y Territorio, Toluca, México, diciembre del 2004. Pp. 12.

REVILLA BLANCO, María Luisa

- 2011 *"Identidad del voluntariado y movimientos sociales"*. III Congreso Internacional de Voluntariado de la Comunidad de Madrid. 26 y 27 de enero de 2011. Madrid. En: <http://www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1352837866047&ssbin ary=true>. Página consultada el 10/04/2014.

RIABOI, Jorge B.

- 2006 *"Las mil caras de los subsidios agrícolas: la opción "técnica" que no vió luz en el ALCA"*. En: Revista del CEI. Comercio Exterior e Integración. Nº. 6. Centro de Economía Internacional. Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto. Buenos Aires. Pp. 117-133.

RIBEIRO, Manuela; MARTINS, Conceição

- 2000 *"De mães para filhas – por aqui se faz a construção e a reconstrução da história (de uma boa parte) dos "produtos com história"*". Rev. Sociedade e Cultura 1, Cadernos do Noroeste, Série Sociologia. Vol. 13. Nº 1. Centro de Investigação em Ciências Sociais (CICS). Universidade do Minho. Pp. 269-279. En: [http://home.utad.pt/~des/acervo\\_des/2000ribmanmmaefil21.doc](http://home.utad.pt/~des/acervo_des/2000ribmanmmaefil21.doc). Página consultada el 29/10/2013.

RICARD, Daniel

- 2008 *"Le renouveau des productions agroalimentaires de qualité: le cas des lentilles blondes en France et en Italie"*. Rev. Méditerranée. Nº 109. Spécial "Terroirs". En: <http://mediterranee.revues.org/89>. Pp. 71-78. Página consultada el 17/01/2012.

RICHARDS, Greg

- 2005 *"Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption"*. En: Greg Richards y Anne-Mette Hjalager (Eds.). Tourism and Gastronomy. Routledge. Londres. Pp. 3-20.

RÍOS JIMÉNEZ, Segundo

- 2002 *"La industrialización de la pesca en la provincia de Huelva (1800-1930)"*. En: Historia Agraria. Revista de Agricultura e Historia Rural. Nº 28. Diciembre 2002. Sociedad Española de Historia Agraria. Universidad de Murcia. Murcia. Pp. 45-67.
- 2005 *"Origen y desarrollo de la industria de conservas de pescado en Andalucía (1879-1936)"*. En: Revista de Historia Industrial. Nº 29. Año XIV. Universidad de Barcelona. Departamento de Historia e Instituciones Económicas. Barcelona. Pp. 55-84.
- 2006 Evolución del nivel de capturas de pescado en Andalucía durante el siglo XX. En: Juan Francisco Zambrana Pineda (Ed.). El sector primario andaluz en el siglo XX. Instituto de Estadística de Andalucía. Sevilla. Pp. 145-150.

RIVAS, Enrique

- 1906 *"Mojama de Alicante"*. El Heraldo de Madrid. Madrid. 04/08/1906. Pp. 1.

ROCCHI; Benedetto; ROMANO, Donato

- 2006 *"Geografie del tipico: le concezioni di qualità di fronte alla crescita del mercato"*. En: Benedetto Rocchi e Donato Romano (Eds.). Tipicamente buono. Concezioni di qualità lungo la filiera dei prodotti agro-alimentari in Toscana. FrancoAngeli Edizioni. Milán. En: [http://www.dipsa.unifi.it/upload/sub/publicazioni/brocchi/Tipicamente\\_buono.pdf](http://www.dipsa.unifi.it/upload/sub/publicazioni/brocchi/Tipicamente_buono.pdf). Página consultada el 06/02/2012.

RODRIGO, María José; RODRÍGUEZ PÉREZ, Armando y MARRERO, Javier

- 1993 *Las Teorías Implícitas: Una Aproximación al Conocimiento Cotidiano*. Visor. Madrid. Pp. 339

RODRÍGUEZ MUÑOZ, Flavio Bladimir

- 2010 *"Regímenes, sistema y crisis agroalimentaria"*. En: Rev. El otro derecho. Nº 42. ILSA – Instituto latinoamericano para una Sociedad y un Derecho Alternativos. Bogotá. Pp. 45-74.



- RODRÍGUEZ PÉREZ, Armando; GONZÁLEZ MÉNDEZ, Rosaura  
 1995 Cinco hipótesis sobre las teorías implícitas. *Revista de Psicología General y Aplicada*. Federación Española de Asociaciones de Psicología. Vol. 48. Nº 3. Madrid. En: [http://dialnet.unirioja.es/servlet/listaarticulos?tipo\\_busqueda=EJEMPLAR&revista\\_busqueda=2008&clave\\_busqueda=146300](http://dialnet.unirioja.es/servlet/listaarticulos?tipo_busqueda=EJEMPLAR&revista_busqueda=2008&clave_busqueda=146300). Página consultada el 10/02/2012.
- RODRÍGUEZ SANTAMARÍA, Benigno  
 1923 Diccionario de artes de pesca de España y sus posesiones. Ed. Fácsmil. Xunta de Galicia. Servicio Central [2001]. Pp. 816.
- ROMERO DE SOLÍS, Pedro  
 1992 *"Simbolismo y alimento: la determinación silvestre de la alimentación en las marismas del Guadalquivir"*. En: *El Folk-lore Andaluz*, 2ª época. Nº 9. Fundación Machado. Sevilla. Pp. 25-46.  
 1993 *"La religión y los alimentos en los textos sagrados mediterráneos. A propósito del consumo de carne"*. En: *Antropología de la Alimentación: Ensayos Sobre la Dieta Mediterránea*. Fundación Machado – Junta de Andalucía (Consejería de Cultura y Medio Ambiente. Sevilla. Pp. 51-91.
- ROWLEY, Sue  
 1997 *"There once lived...: craft and narrative tradition"*. En Sue Rowley (Ed.). *Craft and contemporary theory*. Allen & Unwin. Sidney. Pp. 76-84.
- RUIZ ACEVEDO, Juan Manuel; FERNÁNDEZ FERRERA, José; LÓPEZ GONZÁLEZ, José Antonio  
 2012 *Capitanes de almadraba*. Ed. Thunnus. Huelva. Pp. 224.
- RUIZ ACEVEDO, Juan Manuel; LÓPEZ GONZÁLEZ, José Antonio  
 2005 *La almadraba de Nueva Umbría (El Rompido, Huelva)*. Ed. Diputación de Huelva y Ayuntamiento de Cartaya. Huelva. Pp. 243.
- RUIZ AVILÉS, Pedro; NAVARRO GARCÍA Luis; BAREA BAREA, Francisco; VÁZQUEZ COBO, Antonio  
 2007 *"La calidad y las denominaciones de origen en los aceites de oliva andaluces"*. *Distribución y Consumo*. Año 17. Nº 96. Noviembre-Diciembre. Mercasa. Madrid. Pp. 42-51.
- RUIZ BALLESTEROS, Esteban  
 1998 *Minería y poder: antropología política en Riotinto*. Diputación Provincial de Huelva. Huelva. Pp. 339. [2002]
- RUIZ BALLESTEROS, Esteban; VALCUENDE DEL RÍO, José María  
 2001 *Asociacionismo y representatividad en el sector pesquero andaluz*. Colección: Pesca y acuicultura. Serie: Sociología y política pesquera. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Sevilla. Pp. 147.
- SAINTE-MARIE, Christine de; PROST, Jean-Antoine; CASABIANCA, François; CASALTA, Eric  
 1995 *"La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'Appellation d'Origine Contrôlée. Cas du Brocciu corse"*. En: François Nicolas y Egizio Valceschini (Eds.) *Agroalimentaire : une économie de la qualité*. INRA. ECONOMICA, París. Pp. 185-197.
- SALAS QUINTANAL, Hernán  
 2006 *"Territorialización e identidades en el espacio rural"*. En: *Actas del XII Encuentro de Latinoamericanistas españoles*. Consejo Español de Estudios Iberoamericanos. Santander. Pp. 10.
- SALISBURY, John of  
 1159 *The Metalogicon. A twelfth-century defense of the verbal and logical arts of the trivium*. University of California Press. Berkeley. Pp. 305. [1962]
- SAMUEL, Raphael  
 1994 *Teatros de la memoria, vol. I. Pasado y presente de la cultura contemporánea*. Publicacions de la Universitat de València. Valencia. Pp. 564. [2008]
- SAN EUGENIO VELA, Jordi de; BARNIOL CARCASOTA, Montse  
 2012 *"Marcas territoriales y desarrollo local en la Cataluña interior. Estudio de caso: Territoris serens (el Lluçanès)"*. *Rev. Documents d'Anàlisi Geogràfica*. Vol. 58/3. Universidad Autónoma de Barcelona (Dpto. de Geografía) – Universidad de Girona (Dpto. de Geografía). Pp. 417-439.

- SÁNCHEZ CÁCERES, Rubén  
 2010 Las organizaciones de consumo ecológico como espacios de repolitización del consumo alimentario. Estudio de caso. Comunicación presentada en el X Congreso Español de Sociología. Federación Española de Sociología. 1, 2 y 3 de julio de 2010. Pamplona. En: [http://www.fes-web.org/archivos/congresos/congreso\\_10/grupos-trabajo/ponencias/171.pdf](http://www.fes-web.org/archivos/congresos/congreso_10/grupos-trabajo/ponencias/171.pdf). Página consultada el 25/04/2012.
- SÁNCHEZ CANALES, José  
 1966 *"Satisfacción en Isla Cristina"*. ABC (Ed. Sevilla). 18/03/1966. Pp. 59.
- SÁNCHEZ CANO, Julieta Evangelina  
 2008 Las Subvenciones agrícolas, sus efectos y la Ronda de Doha. Comunicación presentada en las XI Jornadas de Economía Crítica. Universidad del País Vasco. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. Bilbao. Pp. 15.
- SÁNCHEZ LORA, José Luis  
 1988 *"Introducción del arte de arrastre y quiebra de las pesquerías andaluzas en el siglo XVIII"*. En Huelva y su Historia. Nº 2. Diputación Provincial de Huelva. Instituto de Estudios Onubenses Huelva. Pp. 437-450.
- SÁNCHEZ REGUART, Antonio  
 1791 Diccionario histórico de los artes de la pesca nacional. Tomo I. Editorial Maxtor. Valladolid. Pp. 2.462. [2009]
- SANMARTÍN ARCE, Ricardo  
 2003 Observar, escuchar, comparar, escribir: la práctica de la investigación cualitativa. Ariel. Barcelona. Pp. 149.
- SANTANA, Agustín  
 2003a *"Patrimonios culturales y turistas: Unos leen lo que otros miran"*. Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Vol. 1. Nº 1. Instituto Universitario de Ciencias Políticas y Sociales. Universidad de La Laguna. Tenerife. Pp. 1-12.  
 2003b *"Turismo cultural, culturas turísticas"*. En: Rev. Horizontes Antropológicos. Año 9. Nº 20. Octubre de 2003. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. UFRGS – Universidade Federal de Río Grande do Sul. Porto Alegre. Pp. 31-57.
- SANTOLAYA, Agustín  
 2011 Diversidad intravarietal en tempranillo y cambio climático. El banco de germoplasma de Bodegas Roda. Ponencia realizada en el III Congreso Mundial de Cambio Climático y Vino. Marbella, 13 y 14 de abril de 2011. En: [http://cambioclimaticoyvino.com/conferencias/conf2/2\\_1.pdf](http://cambioclimaticoyvino.com/conferencias/conf2/2_1.pdf). Página consultada el 25/01/2012.
- SANTOS PRECIADO, José Miguel  
 2001 *"El proceso de distribución espacial de la población en las periferias metropolitanas españolas (1960-1996)"*. En: Anales de Geografía de la Universidad Complutense. Nº 21. Madrid. Pp. 139-181.
- SANZ CAÑADA, Javier  
 2008 Calificación de productos, externalidades territoriales y gobernanza territorial: las denominaciones de origen. Conferencia presentada en ALFATER 2008. IV Congreso Internacional de la Red SIAL. Alimentación, Agricultura Familiar y Territorio. Mar del Plata, 27 al 31 de Octubre de 2008. Pp. 24.
- SANZ CAÑADA, Javier; MUCHNIK, José  
 2011 *"Ancrage et identité territoriale des systèmes agroalimentaires localisés"*. Rev. Économie Rurale. Nº 322. Société Française de Économie Rurale. París. Pp. 4-10.
- SARAMAGO, Alfredo  
 2002 *"Gastronomia, património cultural?"* En: Com os Olhos no Futuro – Reflexões Sobre o Turismo em Portugal. ICEP, Lisboa, pp. 15-21.
- SARAMAGO, José  
 1981a Viagem a Portugal. Ed. Caminho. Alfragide (Portugal). Pp. 238 [1985]  
 1981b Viaje a Portugal. Alfaguara. Madrid. Pp. 364.



- SAUTIER, Denis, BIENABE, Estelle; CERDAN, Claire  
 2011 *"Geographical indications in developing countries"*. En: Bertil Sylvander; Elizabeth Barham. (eds), *Labels of Origin for Food: Local development, Global recognition*. CABI Books. Wallingford. Reino Unido. Pp. 138-153.
- SAUTIER, Denis; VAN DER KOP, Petra  
 2006 *Origin-based marketing: A rural development tool?* En: *Origin-based products. Lessons for pro-poor market development*. Royal Tropical Institute (KIT). Bulletin 372. Amsterdam. En: [http://mamud.com.Docs/originalbasedproducts\\_full.pdf](http://mamud.com.Docs/originalbasedproducts_full.pdf). Página consultada el 17/01/2012.
- SAUTTER, Gilles; PELISSIER, Paul  
 1964 *"Pour un atlas des terroirs africains. Structure type d'une étude de terroir"*. Rev. L'Homme. Revue française d'anthropologie. Vol. 4. N° 1. Éditions EHESS. París. Pp. 56-72.
- SCHATZMAN, Leonard; STRAUSS, Anselm  
 1973 *Field research. Strategies for a natural sociology*. Prentice-Hall. Englewood Cliffs. Nueva Jersey. Pp. 149.
- SCHIAVO, Carlos  
 2009 *"Empoderamiento y acción colectiva en producciones agroalimentarias con identidad territorial. Una experiencia de intervención universitaria en zonas urbanas y periurbanas en un contexto de inseguridad alimentaria y emergencia social"*. En: Pampa. Revista Interuniversitaria de Estudios Territoriales. N° 5. Universidad Nacional del Litoral (Argentina) y Universidad de la República (Uruguay). Pp. 9-50.
- SCHIRMER, Raphaël  
 2009 *"Le géographe et l'expertise dans le domaine des vins"*. Colloque international Chaire UNESCO Culture et traditions du vin. De Jules Guyot à Robert Parker : 150 ans de construction des territoires du vin, Université de Bourgogne, Dijon. 2008. Pp. 12. En: [http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/44/21/07/PDF/Geographe\\_expertise\\_Schirmer.pdf](http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/44/21/07/PDF/Geographe_expertise_Schirmer.pdf). Página consultada el 12/09/2013
- SCHLÜTER, Regina G.  
 2006 *Turismo y Patrimonio Gastronómico. Una perspectiva*. Ed. Centro de investigaciones y estudios turísticos. Buenos Aires. Pp. 146.
- SEGRELLES SERRANO, José Antonio  
 2012 *"La Política Agrícola Común de la Unión Europea y la soberanía alimentaria de América Latina: una interrelación dialéctica"*. Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales. Nueva serie de Geo Crítica. Cuadernos Críticos de Geografía Humana [En línea]. Barcelona: Universidad de Barcelona, 1 de octubre de 2012, vol. XVI. N° 415. Pp. 39. <http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-415.htm>. Página consultada el 15/01/2013
- SEGURA DOMÍNGUEZ, Nuria  
 2010 *Diseño de un instrumento de medida de creencias en Alimentación*. Tesis Doctoral. Facultad de Medicina Departamento de Farmacología y Pediatría. Universidad de Málaga. Málaga. Pp. 291.
- SENNETT, Richard  
 2006 *La cultura del nuevo capitalismo*. Anagrama. Barcelona. Pp. 185. [2007]
- SEPE – Servicio Público Estatal de Empleo  
 2010 *Informe de mercado de Trabajo 2009*. Huelva. Observatorio de las Ocupaciones. Servicio Público de Empleo Estatal. Ministerio de Trabajo e Inmigración. Madrid. Pp. 82.
- SERPIERI, Arrigo  
 1946 *Istituzioni di economia agraria*. Edizioni Agricole Bologna. Bolonia. Pp. 718.
- SERRA, Francisco  
 1996 *"Gastronomia e Cultura – Reflexões"*. Revista dos Algarves. N° 1, 2° sem. 96. Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo (ESGHT). Universidade do Algarve. Faro. Pp. 9-11.
- SERRANO MORAGO, Lucía; LEZCANO MARTÍN, Concepción  
 2008 *"El aceite: valor nutritivo"*. En: José A. Pinto Montanillo y Jesús R. Martínez Álvarez (Eds.) *El aceite de oliva y la dieta mediterránea*. Nutrición y salud. N° 7. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid. Pp. 25-49.

- SHAHVALI, Mansoor; ZARAFSHANI, Kiumars  
 2002 *"Empleo de las técnicas de EPR como estrategias metacognitivas para desarrollar el conocimiento autóctono: estudio práctico"*. En: Revista Internacional de Ciencias Sociales. Nº 173. UNESCO. Pp. 154-161.
- SILVA, Luis  
 2008 *"Contributo para o estudo da pós-ruralidade em Portugal"*. En: Arquivos da memória. Outro país – novos olhares, terrenos clássicos. Nº 4 (Nova Série). Centro de Estudos de Etnologia Portuguesa. Lisboa. Pp. 6-25.
- SIQUEIRA DA SILVA, Sandra  
 2011 *"A patrimonialização da cultura como forma de desenvolvimento: Considerações sobre as teorias do desenvolvimento e o patrimônio cultural"*. Rev. Aurora. Revista dos Discentes do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais. Año V. Nº 7. Universidade Estadual Paulista. - FFC - Faculdade de Filosofia e Ciências. Marília – SP. Pp. 106-113.
- SLOW FOOD  
 2007 Slow Food International Statute. Texto aprobado por el Quinto Congreso Internacional. Noviembre 8-11, 2007. Puebla, México. En: [http://www.slowfood.com/filemanager/official\\_docs/statutoeng.pdf?session=query\\_session:42F9471916aef08104nt56265105](http://www.slowfood.com/filemanager/official_docs/statutoeng.pdf?session=query_session:42F9471916aef08104nt56265105). Página consultada el 24/04/2012
- SOARES SEVERINO, Natália  
 2012 *"A memória de um paladar; o queijo mineiro e sua patrimonialização"*. VI Simpósio Nacional de História Cultural Escritas da História: Ver – Sentir – Narrar. UFPI - Universidade Federal do Piauí. Teresina – Piauí. Pp. 9.
- SOARES ZUIN, Luís Fernando; BRUNO ZUIN, Poliana  
 2009 *"Produção de alimentos tradicionais: valorizando o produto pecuário por meio de certificações de indicação de procedência"*. Revista Colombiana de Ciencias Pecuarias Vol. 22. Nº 3. Universidad de Antioquia. Facultad de Ciencias Agrarias. Medellín. Pp. 311-318. En: <http://rccp.udea.edu.co/index.php/ojs/article/view/431/399>. Página consultada el 27/10/2013
- SOLER MONTIEL, Marta  
 2007 *"OMC, PAC y globalización agroalimentaria"*. En Viento Sur. Nº 94. Noviembre 2007. Madrid. En: <http://www.ucm.es/info/soberania.alimentaria/Marta%20Soler.pdf>. Página consultada el 15/03/2012.  
 2011 *"Indicaciones geográficas protegidas. Economía y territorio en el marco del Jerez en el contexto de la globalización"*. Cuadernos de Estudios Agroalimentarios. Vol. 2. Fundación Cajamar. Almería. Pp. 69-89.
- SONNINO, Roberta  
 2007 *"The power of place: embeddedness and local food systems in Italy and the UK"*. Anthropology of food. From local food to localised food. Special issue on local food products and systems. En: <http://aof.revues.org/index454.html>. Página consultada el 08/11/2013.
- SOSA RODRÍGUEZ, José  
 1970 Historia de Isla Cristina (biografía sentimental). Ed. Gráfica Sevillana. Sevilla. Pp. 855.
- SPERANDIO GARCIA GIMENES, Maria Henriqueta  
 2006 *"Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e a atividade turística no Brasil"*. Comunicación presentada en el IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL. Grupo de Trabajo 3, Gastronomía y desarrollo local. 7 al 8 de julio. Caxias do Sul. En: [https://www.academia.edu/489721/Patrimonio\\_Gastronomico\\_Patrimonio\\_Turistico\\_uma\\_reflexao\\_introdutoria\\_sobre\\_a\\_valorizacao\\_das\\_comidas\\_tradicionais\\_pelo\\_IPHAN\\_ea\\_atividade\\_turistica\\_no](https://www.academia.edu/489721/Patrimonio_Gastronomico_Patrimonio_Turistico_uma_reflexao_introdutoria_sobre_a_valorizacao_das_comidas_tradicionais_pelo_IPHAN_ea_atividade_turistica_no). Página consultada el 04/03/2014. Pp. 15.
- SPOONER, Brian  
 1986 *"Tejedores y Comerciantes: la Autenticidad de una Alfombra Oriental"*. En: Arjun Appadurai (Ed.). La Vida Social de las Cosas. Grijalbo. México. Pp. 243-293. [1999]
- STABINSKY, Doreen; BRUSH, Stephen B.  
 1996 Valuing Local Knowledge: Indigenous People and Intellectual Property Rights. Island Press. Washington DC. Pp. 351.

- STATI, Norma  
2010 Representaciones sociales del placer oral en la alimentación. Análisis comparativo entre mujeres de distintos sectores sociales de la ciudad de Rosario. Tesis Doctoral. Universidad Nacional de Rosario. Facultad de Ciencia Política y Relaciones Internacionales. Rosario (Argentina). Pp. 372.
- STEBBINS, Robert A.  
1996 "*Cultural tourism as serious leisure*". Annals of Tourism Research. Vol. 23. Nº 4. Elsevier. Pp. 948-950.
- STILLITOE, Paul  
1998 "*The development of indigenous knowledge: a new applied anthropology*." En: Current Anthropology. Vol. 39. Nº 2. University of Chicago Press. Pp. 223-252.
- SUBERCASEAUX SOMMERHOLF, Bernardo  
1989 "*Reproducción y apropiación: dos modelos para enfocar el dialogo intercultural*". En: Diálogos de la comunicación. Nº 23. Marzo de 1989. Revista de la Federación Latinoamericana de Facultades de Comunicación Social. Santiago de Cali. Colombia. Pp. 6.
- SULMONT, Denis  
2004 "*Aportes de la sociología francesa al estudio de las organizaciones*". Rev. Debates en sociología. Nº 29. Departamento de Ciencias Sociales. Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP). Lima. Pp. 15-34.
- SUREMAIN, Charles-Édouard de; KATZ, Esther  
2009 Introducción: Modelos alimentarios y recomposiciones sociales en América Latina. En: Rev. Anthropology of Food. <http://aof.revues.org/6432>. Página consultada el 23/01/2013.
- TÀPIES LLORET, Josep  
2005 "*De empresa familiar a familia empresaria*". En: Revista Harvard Deusto Finanzas y Contabilidad. Nº 63. Ediciones Deusto. Bilbao. Pp. 18-25.
- TELEPRENSA  
2012 "*Andalucía lleva a Bruselas una definición de la pesca artesanal para incluirla en la reforma de la PPC*". 20/03/2012. En: <http://www.teleprensa.es/andalucia-lleva-a-bruselas-una-definicion-de-la-pesca-artesanal-para-incluirla-en-la-reforma-de-la-ppc.html>. Página consultada el 13/02/2013.
- TÉLLEZ INFANTES, Anastasia  
2002 Las "mantecaeras" de Estepa. Un trabajo antropológico sobre una industria local. Ayuntamiento de Estepa. Estepa. Pp. 392.
- TERRIO, Susan J.  
2005 "*Crafting Grand Cru Chocolates in Contemporary France*". En: James L. Watson y Melissa L. Caldwell (Eds.). The Cultural Politics of Food and Eating. Blackwell Publishing. Malden, Massachusetts. Pp. 144-162.
- THOMAS, Hernán  
2009 De las tecnologías apropiadas a las tecnologías sociales. Conceptos/estrategias/diseños/acciones. Ponencia presentada en la 1ª Jornada sobre Tecnologías Sociales. Programa Consejo de la Demanda de Actores Sociales. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva. Provincia de Buenos Aires. En: [http://inti.gob.ar/bicentenario/documentoslibro/pdf/anexo\\_4/jornadas\\_tecno\\_soc\\_hernan\\_thomas.pdf](http://inti.gob.ar/bicentenario/documentoslibro/pdf/anexo_4/jornadas_tecno_soc_hernan_thomas.pdf). Página consultada el 04/02/2013.
- THOUVENOT, Claude  
1996 "*Terroirs, aliments et mangeurs au fil de l'histoire*". En I. Giachetti (Ed.), Identités des mangeurs, images des aliments. Polytechnica. París. Pp. 55-89.
- TIBÉRIO, Manuel Luís; CRISTÓVÃO, Artur  
2001 "*Produtos tradicionais e desenvolvimento local: o caso da designação protegida Queijo Terrincho DOP*". 1º Congresso de Estudos Rurais. Território, Sociedade e Política – Comunidades e Rupturas, Grupo Território, agricultura e desenvolvimento. Sociedade Portuguesa de Estudos Rurais, Departamento de Economia e Sociologia da UTAD, Vila Real, 16 a 18 de septiembre. Pp. 28. En: [http://home.utad.pt/~des/acervo\\_des/2001tibmanlprotra22.pdf](http://home.utad.pt/~des/acervo_des/2001tibmanlprotra22.pdf). Página consultada el 15/10/2013.

- 2004 *"Tipicidade, especificidade e qualidade dos produtos agro-alimentares tradicionais: o caso dos produtos DOP/IGP de Trás-os-Montes"*. Comunicación presentada en el II Congresso de Estudos Rurais. Sociedade Portuguesa de Estudos Rurais. Angra do Heroísmo – Isla Tercera - Azores. 29 de septiembre al 3 de octubre de 2004. Pp. 25. En: [http://www.sper.pt/IICER/pdfs/Tema1/L\\_Tiberio.pdf](http://www.sper.pt/IICER/pdfs/Tema1/L_Tiberio.pdf). Página consultada el 24/01/2013.
- TIBÉRIO, Manuel Luís; CRISTÓVÃO, Artur; FRAGATA, António  
 2001 *"Produtos tradicionais e construção da qualidade: o caso das designações protegidas Salpicão de Vinhais (IGP) e Linguiça de Vinhais (IGP)"*. IV Coloquio Hispano-Portugués de Estudios Rurales: La Multifuncionalidad de los Espacios Rurales de la Península Ibérica. Santiago de Compostela, 7-8 de Junio de 2001. Pp. 27.
- TIGER, Lionel  
 1992 *La búsqueda del placer*. Paidós. Buenos Aires. Pp. 392. [1993]
- TINNALUCK, Yuwanuch  
 2004 *"Ciencia moderna y conocimiento nativo: un proceso de colaboración que abre nuevas perspectivas para la PCST."* (Public Communication of Science and Technology). En: Rev. Quark. Nº 32. Universidad Pompeu Fabra. Observatorio de la comunicación científica. Barcelona. Pp. 24-29.
- TOLIVIA, Sandrine; GESLIN, Philippe  
 2010 *"La politique du détour chez les producteurs de safran du Quercy"*. En: José Muchnik y Christine de Sainte-Marie (Coords.). Les temps des Syal. Techniques, vivres et territoires. Editions Quae. Versailles. Pp. 137-149.
- TOLÓN BECERRA, Alfredo; LASTRA BRAVO, Xavier  
 2009 *"Los alimentos de calidad diferenciada. Una herramienta para el desarrollo rural sostenible"*. En: M+A. Revista Electrónica de Medio Ambiente. Nº 6. Instituto Universitario de Ciencias Ambientales. Universidad Complutense de Madrid. Madrid. En: <http://www.ucm.es/info/iuca/web/images/RevistaMA/6/tolonarticulo.pdf>. Página consultada el 15/01/2012.
- TORRE, André; FILIPPI, Maryline (Eds.)  
 2005 *Proximités et changements socio-économiques dans les mondes ruraux*. INRA. París. Pp. 337.
- TORRES SALCIDO, Gerardo; SANZ CAÑADA, Javier; MUCHNIK, José  
 2010 *"Territorios, desarrollo rural y capital social. Claves e interrogantes sobre los sistemas agroalimentarios localizados"*. En: Territorios rurales. Pobreza, acción colectiva y multifuncionalidad. Ed. UNAM. México DF. Pp. 7-41.
- TORRICELLA MORALES, Raúl; HUERTA ESPINOSA, Víctor  
 2008 *Análisis sensorial aplicado a la restauración*. Editorial Universitaria. La Habana. En: <http://es.scribd.com/wisors24/d/4065614-Analisis-sensorial-aplicado-a-la-restauracion-sensory-evaluation>. Página consultada el 22/02/2012.
- TREMOLIÈRES, Jean; SERVILLE, Yvonne; JACQUOY, Raymond  
 1968 *Manuel élémentaire d'alimentation humaine. Les aliments. Tomo 2. ESF – Les éditions sociales françaises*. París Pp. 368.
- TRESSERRAS, Jordi; MEDINA, Xavier (Eds.)  
 2007 *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Ibertur. Colección Turismo Cultural I. Universidad de Barcelona. Instituto Europeo del Mediterráneo. Barcelona. Pp. 442.
- TROCHET, Jean-René  
 1993 *Aux origines de la France rurale : Outils, pays et paysages*. Éditions du CNRS. París. Pp.166.
- TROITIÑO VINUESA, Miguel Ángel  
 1995 *"Espacios naturales protegidos y desarrollo rural: una relación territorial conflictiva"*. Boletín de la A.G.E. Nº 20. Asociación de Geógrafos Españoles. Madrid. Pp. 23-37.  
 2001 *"Espacios protegidos y desarrollo rural"*. En: Julio Plaza Tabasco y Félix Pillet Capdepón (Coords.). Lecciones de desarrollo rural: una aproximación formativa desde y para Castilla-La Mancha. Universidad de Castilla-La Mancha - Asociación para el Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha (CEDERCAM). Toledo. Pp. 229-246.

- VALCESCHINI, Egizio; SAIVÉE, Loic  
 2003 *"Agro-alimentaire: la qualité au cœur des relations entre agriculteurs, industriels et distributeurs"*. Économie et stratégies agricoles, Demeter, Armand Colin, París, 2003. 181-226.
- VALCUENDE DEL RÍO, José María  
 1998 Fronteras, territorios e identificaciones colectivas. Fundación Blas Infante. Sevilla. Pp. 512.
- VALLE, Antonio Ramón del  
 1811 Croquis topográfico de Ayamonte. 21 de abril de 1811. Cartoteca del Centro Geográfico del Ejército - Biblioteca Virtual de Defensa. En: [http://bibliotecavirtualdefensa.es/BVMDefensa/i18n/consulta/resultados\\_buscueda.cmd?id=859&posicion=11&forma=ficha](http://bibliotecavirtualdefensa.es/BVMDefensa/i18n/consulta/resultados_buscueda.cmd?id=859&posicion=11&forma=ficha). Página consultada el 28/06/2012.
- VANDECANDELAERE, Emilie; ARFINI, Filippo; BELLETTI, Giovanni; MARESCOTTI, Andrea (Eds.)  
 2009 Linking people, places and products. A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications. (FAO) y SINERGI. Roma. Pp. 194.
- VAUDOUR, Bruno  
 2001 *"Deux filières, deux logiques"*. Rev. Produits de la Mer. N° 67. Junio-julio. Infomer. Rennes. Pp. 91-93
- VELARDE, Irene  
 2006 *"Metodología de Activación de Productos Locales: construcción participativa con viñateros de la Costa. Berisso. Argentina"*. En: Adolfo Álvarez Macías, François Boucher, Fernando Cervantes Escoto y Angélica Espinoza Ortega (Coords.). Agroindustria rural y territorio. Los desafíos de los sistemas agroalimentarios localizados. Tomo I. Universidad Autónoma del Estado de México. México. Pp. 255-282.
- 2009 *"Methodological proposal for the activation of localized agroalimentary systems in Argentina"*. Comunicación presentada en International conference of territorial intelligence. Territorial intelligence and culture of development - 4 al 7 de noviembre. European Network of Territorial Intelligence. Salerno. Pp. 26.
- VELARDE, Irene; DANIELE, Jorge  
 2006 La construcción social de productos patrimoniales: conflictos del proceso de innovación y de su valorización económica. Comunicación aceptada por el Comité Científico del III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios". Baeza. Pp. 28. En <http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=6496>. Página consultada el 17/01/2012.
- VELARDE, Irene; GARAT, Juan José  
 2009 Alimentos con identidad territorial en la región pampeana, argentina: posibilidades y límites de su activación. Seminario Taller de la Red SIAL Argentina. Oberá, Misiones, 24 a 26 de septiembre de 2009. Pp. 3.
- VELARDE, Irene; VIMO, Patricia; CORRADETTI, M<sup>a</sup> Alicia; VÉRTIZ, Patricio; OTERO, Jeremías; RAIMUNDI, José María; FERNÁNDEZ, Luis; LOZANO, Claudia; ESPINOSA, Fernando  
 2010 Las nociones de calidad percibidas por productores queseros de Tandil, Argentina: diversidad de estrategias y tensiones en procesos de desarrollo territorial. Comunicación presentada para el 16º Seminario de la EAAE - European Association of Agricultural Economists. "Spatial dynamics in agri-food systems: implications for sustainability and consumer welfare". Parma. Italia. En: <http://ageconsearch.umn.edu/bitstream/95239/2/168%20completo.pdf>. Página consultada el 13/07/2011.
- VELOSO, Mariza  
 2006 *"O Fetiche do Patrimônio"*. En: Rev. Habitus. Vol 4. N° 1. Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia. Pontifícia Universidade Católica de Goiás. Goiânia. Pp. 437-454.

- VERGARA, José  
 1935 *"Los precios de los productos agrícolas, según el profesor Carlo Dragoni"*. En: Pedro Caldentey Albert. Economía agraria y nuevas teorías económicas. Departamento de Economía, Sociología y Política Agrarias. Universidad de Córdoba [s/f]. En <http://www.ucm.es/info/ec/jec5/pdf/area6/area6-1.pdf> Página consultada el 11/12/2011
- VILLAFUERTE MARTÍN, Antonio; RODRÍGUEZ BOUZO, Silvia  
 2006 Inés Rosales: retos comerciales. Documento MI-77. Instituto Internacional San Telmo. Sevilla. Pp. 21.
- VIOLA, María  
 2008 *"Estudios sobre modelos de consumo: una visión desde teorías y metodologías"*. En: Revista chilena de nutrición. Vol. 35. Nº 2. Sociedad Chilena de Nutrición, Bromatología y Toxicología. Santiago de Chile. Pp. 9.
- VOTH, Andreas  
 2003 *"El análisis espacial de sistemas agrocomerciales hortofrutícolas"*. Ería. Revista Cuatrimestral de Geografía. Nº 62. Universidad de Oviedo. Departamento de Geografía. Oviedo. Pp. 363-378.
- VOZ POPULAR  
 1999 *"Cierra la fábrica de tortas de Andrés Gaviño, última de Castilleja"*. Voz Popular. Boletín del Partido Popular de Castilleja de la Cuesta. Nº 12. Marzo de 1999. Castilleja de la Cuesta. Pp. 7.
- VYGOTSKY, Lev Semyonovich  
 1931 El desarrollo de los procesos psicológicos superiores. Crítica. Barcelona. Pp. 226. [1979]
- WARREN, Dennis M., SLIKKERVEER, Leendert Jan; BROKENSHA, David (eds.)  
 1995 The Cultural Dimension of Development: Indigenous Knowledge Systems. Intermediate Technology Publications. Londres. Pp. 582.
- WATTS, David; ILBERY, Brian; MAYE, Damian  
 2005 *"Making reconnections in Agro-Food Geography: alternative systems of food provision"*. En: Progress in Human Geography, 29 (1). Sage Publications. Londres. Pp. 22-40.
- WINTER, Michael  
 2003 *"Geographies of Food: Agro-Food Geographies – making reconnections"*. En: Progress in Human Geography. Vol. 27. Nº 4. Sage Publications. Londres. Pp. 505-513.
- WUTHNOW, Robert  
 2010 Intimate knowledge as a concept for further research in studies of religion. Arda Guiding Papers. Association of Religion Data Archives. Universidad de Princeton. Princeton. Pp. 18.
- WWF - World Wildlife Fund  
 2008 El atún rojo del Atlántico oriental y del Mediterráneo. Propuesta de WWF para un Santuario en el Mediterráneo occidental. WWF España. Madrid. Pp. 32.
- ZAMORA TERRÉS, Juan  
 2003 La desgracia del Prestige. En: <http://www.ceida.org/prestige/Documentacion/Orestige.doc>. Página consultada el 13/02/2013. Pp. 101.

## **ANEXO I**





## ANEXO I

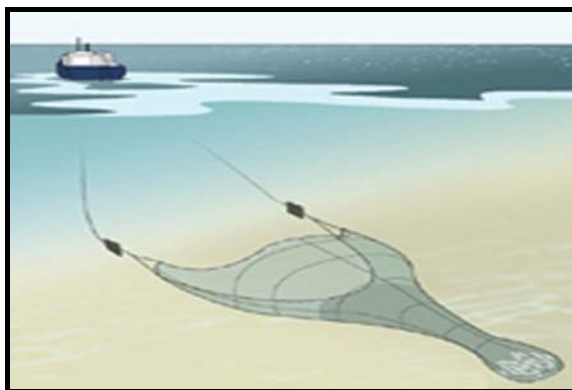
### PRINCIPALES MODALIDADES DE PESCA EJERCIDAS POR LA FLOTA PESQUERA CON BASE EN EL PUERTO DE ISLA CRISTINA

- ***Pesca de arrastre de fondo:***

El arrastre de fondo es un sistema de pesca orientado a la captura de especies que se encuentran en el medio bentónico o demersal (sobre el fondo o con gran dependencia del mismo). Se basa en la utilización de una red lastrada que barre el fondo del mar.

Emplea una red de forma troncocónica con un saco en su extremo para acumular las capturas; esta red lleva en la boca dos cables de los que tiran uno o dos barcos. Para mantener la boca abierta se utilizan unas piezas metálicas o de madera, denominadas puertas, que ofreciendo resistencia al agua se mantienen separadas. Su empleo requiere el uso de máquinas de tracción, cuya principal función es elevar el arte desde el fondo marino hasta la superficie.

Figura 3. Pesca de arrastre de fondo



Fuente: <http://www.greenpeace.org/espana/ReSizes/Small/Global/espana/image/oceanos/Artes-pesca/mid-water-trawls.jpg>

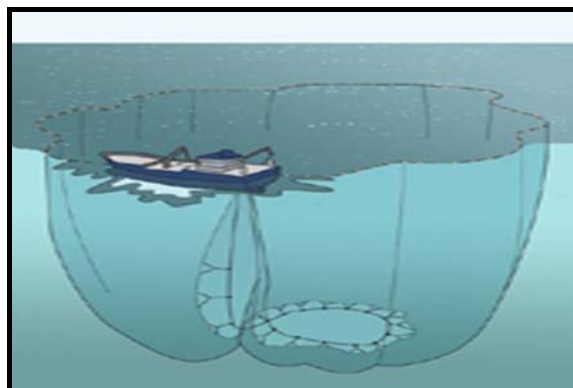
Las redes empleadas en esta pesquería van dirigidas a la captura de especies que no realizan grandes migraciones y se encuentran sobre el fondo, enterradas en éste o dependiendo de él, como el lenguado, acedía, bacaladilla, gamba, choco, etc.

- ***Pesca al cerco:***

El cerco es un sistema de pesca destinado a la captura de especies pelágicas, es decir, aquellas que desarrollan la mayor parte de su ciclo vital a la profundidad de media agua. Se basa en la práctica de rodear a los cardúmenes con una gran red rectangular que se mantiene vertical por medio de una relinga de flotadores en su parte superior y otra de plomos en la parte inferior. El arte va rodeando al

cardumen, cerrándose posteriormente y ajustándose al cerco; seguidamente se cierra el fondo de la red capturando la pesca.

Figura 4. Pesca al cerco



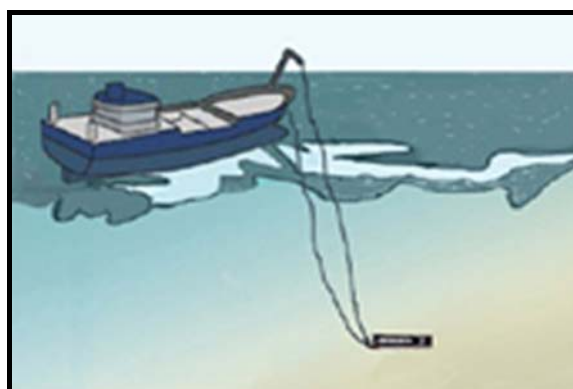
Fuente: <http://www.greenpeace.org/espana/ReSizes/Small/Global/international/planet-2/image/2008/5/purse-seines-2.jpg>

La flota de Isla Cristina practica la modalidad de pesca de cerco conocida como costera, a través de la cual se capturan principalmente especies pelágicas como el boquerón, la caballa y la sardina. Se distingue por su carácter selectivo, ya que exige la localización previa del cardumen, momento en el cual el buque realiza una maniobra para cercarlo.

- **Draga hidráulica:**

Este tipo de arte, procedente de Italia, se distingue por poseer una plataforma metálica elevadora soportada en la proa del barco. Se emplea exclusivamente para la captura de la chirla. Mediante una bomba proyecta un chorro de agua a presión sobre el fondo marino, que produce la suspensión de la fauna bentónica enterrada en el sedimento (chirlas, coquinas, almejas, etc.), que se deposita sobre la plataforma, la cual posee un tamiz y selecciona la pesca por tamaño.

Figura 5. Draga hidráulica

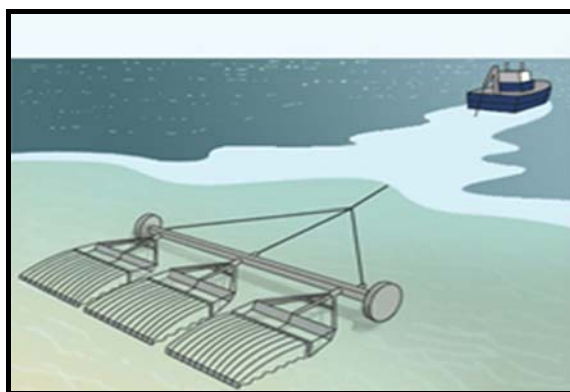


Fuente: elaboración propia

- **Rastro remolcado:**

Se trata de un aparejo que, arrastrado por una embarcación, se emplea para arañar y remover el fondo marino, capturando especies que viven enterradas en el (almeja fina, camarón, coquina...). El arte en cuestión consta de un marco de acero resistente triangular que tiene una barra dentada, detrás de la cual hay una pesada red que forma una bolsa donde es retenida la captura. Los mariscos son removidos de la arena y la grava y arrastrados a la bolsa.

Figura 6. Rastro remolcado



Fuente: <http://www.greenpeace.org/espana/ReSizes/Small/Global/espana/image/oceanos/Artes-pesca/dredging.jpg>

- **Pesca con artes menores:**

Incluye un heterogéneo conjunto de artes, fundamentalmente utilizados por las embarcaciones artesanales. Los más difundidos en esta zona son los conocidos como redes de enmalle, palangres de fondo y trampas.

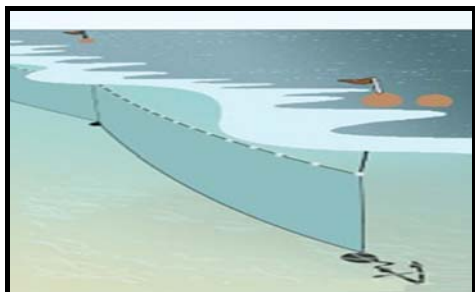
**Artes de red de enmalle:** Estos artes están constituidos por varios paños de red de finos filamentos, que se unen para alcanzar la longitud adecuada, sujetos por boyas en la parte superior y lastres en la inferior, para mantenerlos en posición vertical. Las presas se capturan al quedar enredadas o enmalladas en la red.

Las redes de enmalle de fondo se emplean para la pesca de especies bentónicas (aquellas que pasan la mayor parte de su vida en o cerca del fondo marino). Se calan con uno de los extremos rozando el fondo marino. Dentro de esta categoría destacar el *trasmallo*, que consta de tres capas de redes: los dos muros exteriores, con un tamaño de luz de malla más grande que el panel interior, donde los peces se enredan después de pasar por una de las paredes exteriores.

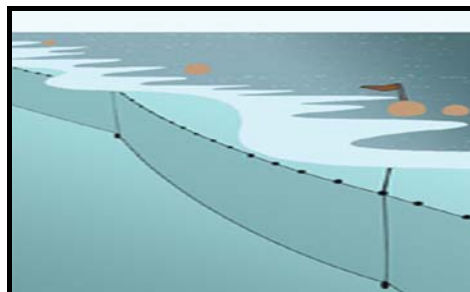
Las redes de enmalle pelágicas se emplean para la captura de especies que pasan la mayor parte de sus vidas en las aguas de profundidad media, con poco contacto con el fondo marino. Se calan en o sobre la superficie con la ayuda de numerosos

flotadores y plomos o pesos. Si un pez nada atravesando la red, pero su cuerpo no pasa la luz de malla, se enreda en la red al tratar de escapar.

Figura 7. Redes de enmalle



Red de enmalle de fondo



Red de enmalle pelágica

Fuentes:

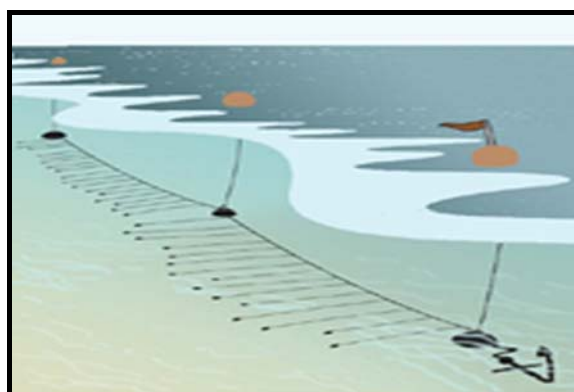
<http://www.greenpeace.org/espana/ReSizes/Small/Global/espana/image/oceanos/Artes-pesca/bottom-gillnets.jpg>

<http://www.greenpeace.org/espana/ReSizes/Small/Global/international/planet-2/image/2008/5/midwater-gillnets-2.jpg>

***Palangre de fondo:*** En términos generales consiste en una línea principal a la que se amarran muchos ramales dotados de un anzuelo cebado en el extremo libre. El largo del palangre varía desde unos cientos de metros a los 50-60 km.

Existen distintos tipos de palangre, adaptados al tipo de hábitat donde se vaya a emplear: demersal o de fondo, semi-pelágico, pelágico y vertical. El más usual en Isla Cristina es el palangre de fondo, que se emplea para la pesca de peces de fondo y consta de una sola línea con pesos y boyas a cada lado de la línea, y pesos a intervalos a lo largo de la línea principal que la mantienen pegada al fondo.

Figura 8. Palangre de fondo

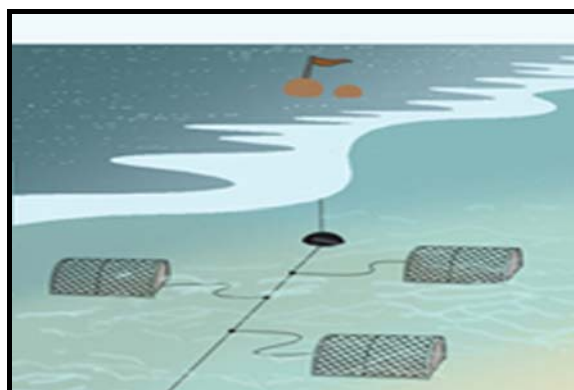


Fuente: <http://www.greenpeace.org/espana/Global/espana/image/oceanos/Artes-pesca/bottom-longlines-2.jpg>

El palangre es una modalidad de pesca versátil y selectiva, ya que la clase de cebo y la dimensión de anzuelo utilizado determinan el tipo y tamaño de las capturas

***Trampas***: incluyen una gran variedad de diseños que toman la forma de cajas o cestas con uno o más orificios de entrada, pudiendo tener o no cebo. Normalmente, se colocan en el fondo, aisladas o en línea, y están conectadas por cabos a boyas de superficie que muestran su posición. Los animales entran a través de una abertura de un solo sentido y no pueden escapar

Figura 9. Trampas



Fuente: <http://www.greenpeace.org/espana/ReSizes/Small/Global/espana/image/oceanos/Artes-pesca/pots-and-traps-2.jpg>

Sus principales especies objetivo son el pescado de fondo y los crustáceos (generalmente comúnmente langostas y cangrejos).

- ***Rastro***

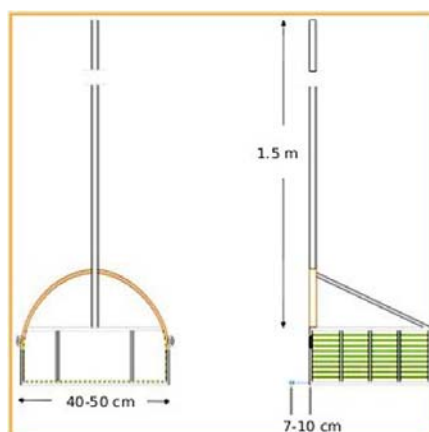
El marisqueo o captura de moluscos a pie se realiza empleando un arte llamado rastro manual, que araña y remueve el fondo extrayendo moluscos.

Este arte consta de un armazón metálico con una anchura de 40-50 cm, en el que podemos distinguir una plancha también metálica de aspecto liso y con una anchura de 7-10 cm. De este armazón sale un mango de 1,5 m para su manejo. En los laterales de la boca del arte se localizan dos argollas de las que salen dos cabos para formar el cinturón o cincho. A continuación se encuentra un copo de red, donde queda retenido el marisco que se va capturando.

El arrastre se realiza en la orilla, donde el agua cubre aproximadamente hasta la cintura, durante la bajamar. Colocando el cinturón o cincho en la cintura y cogiendo el mango con firmeza, se camina hacia atrás al mismo tiempo que se va "arañando" el fondo. Para evitar que la plancha se quede clavada, se van realizando movimientos de vaivén con el mango.

Este arte de pesca permite la extracción de varias especies de moluscos bivalvos, siendo en la franja del intermareal más frecuente la coquina (*Donax trunculus*), y la coquina de fango (*Scrobicularia plana*).

Figura 10. Rastro



Fuente: <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/reservapesca/artes-de-pesca/marisqueo/marisqueo-a-pie.html>

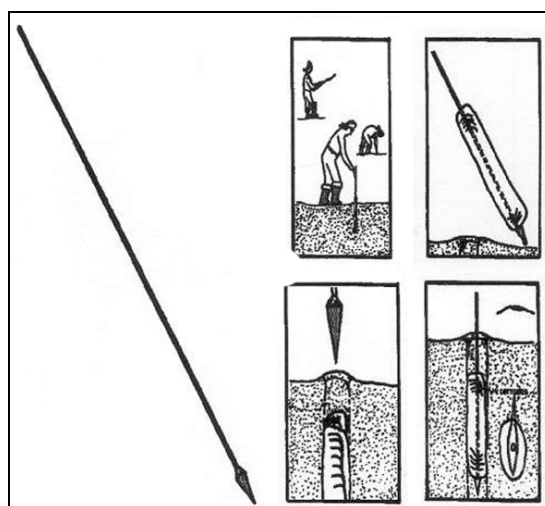
- **Taladro**

Este arte se emplea exclusivamente para la captura del longuerón a pie. Consta de una varita metálica de hasta 50 cm de longitud y de un engrosamiento en la punta de forma cónica, que suele ser la punta de una bala.

El taladro se introduce por el agujero que el molusco dejó en la arena, al que se denomina *ojo*, por donde saca los sifones al exterior.

Cuando el longuerón está enterrado tiene el cuerpo fuera de su caparazón y por lo tanto ésta se encuentra abierta. El taladro se introduce rápidamente por el *ojo* verticalmente, con lo cual penetra en el caparazón. Al mismo tiempo, roza el cuerpo de molusco, lo cual provoca su cierre inmediato, pero alrededor de la varita del taladro, con el cual solo es necesario tirar hacia arriba, pues el engrosamiento de la punta retiene al animal, impidiendo que se escurra a lo largo de la varita.

Figura 11. Taladro



## **ANEXO II**





## ANEXO II

### DIAGRAMAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA MOJAMA DE ATÚN

Diagrama 1. Recepción del atún



Diagrama 2. Descongelado del atún



Diagrama 3a. Descabezado

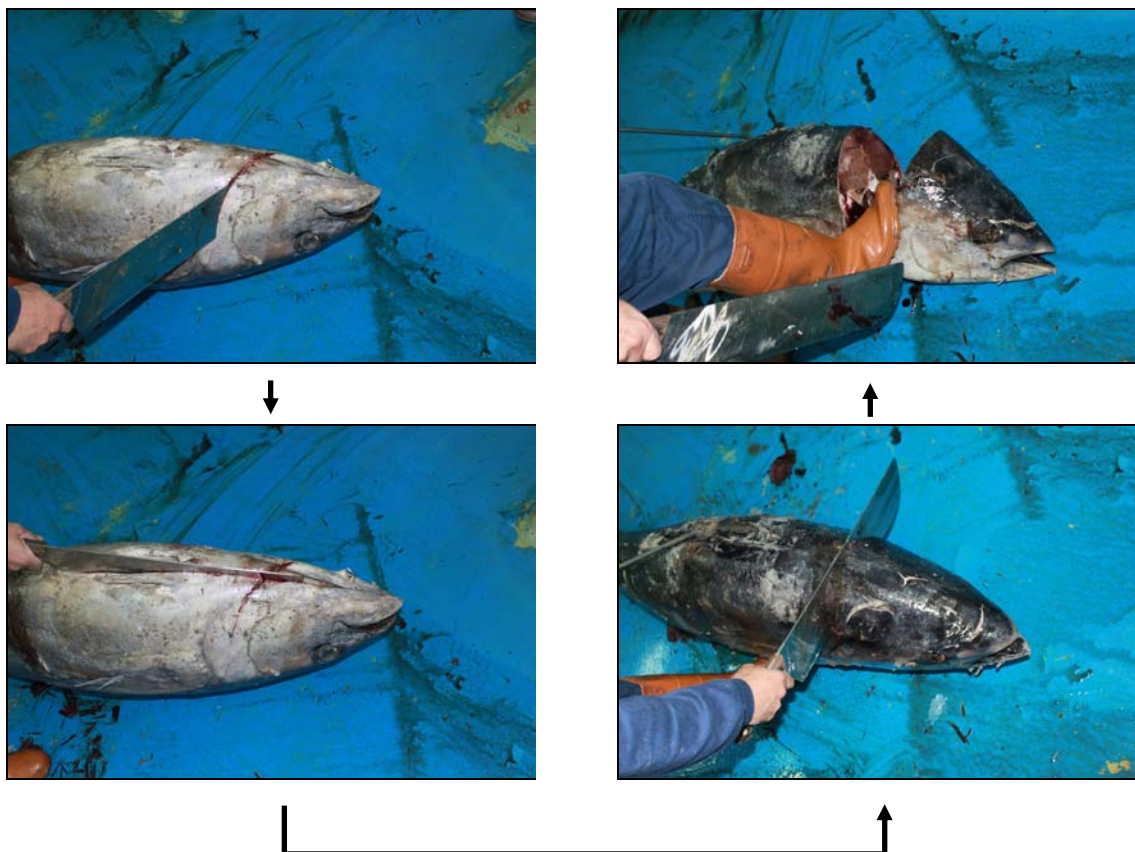


Diagrama 3b. Separación de los morrillos

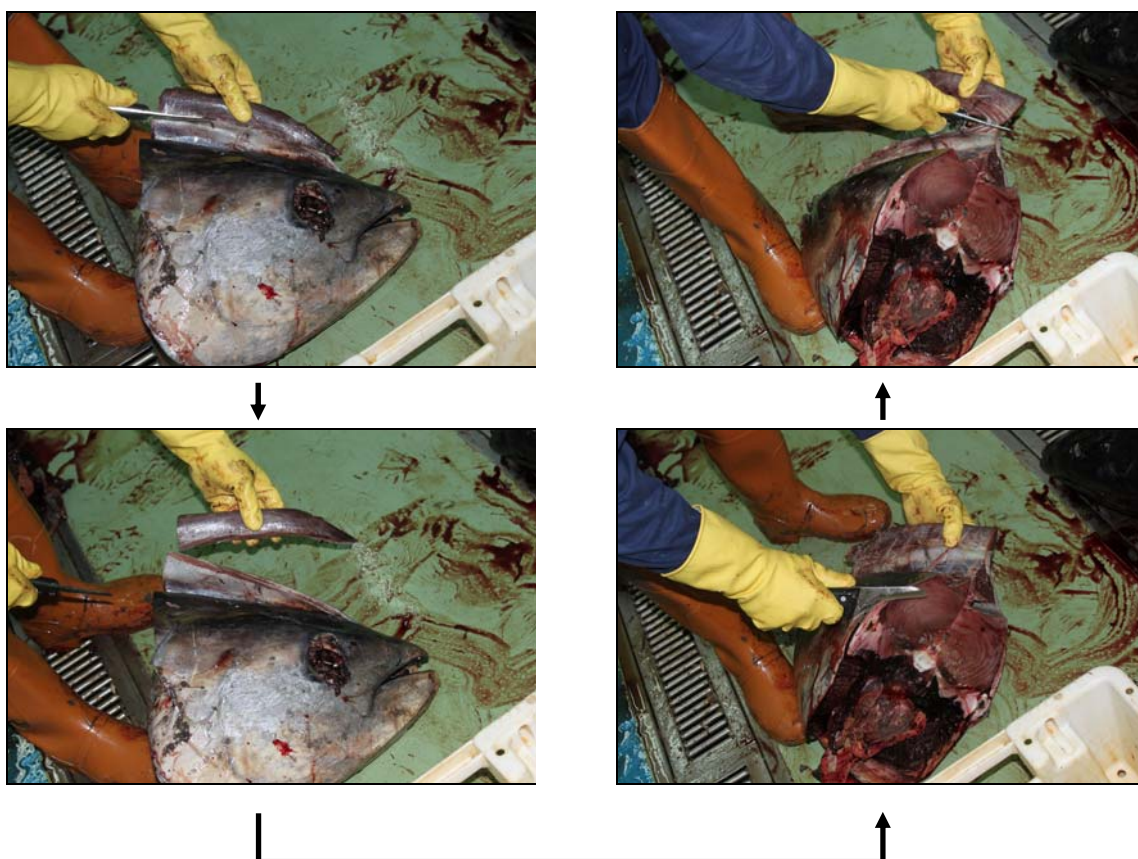




Diagrama 3c. Separación de los mormos

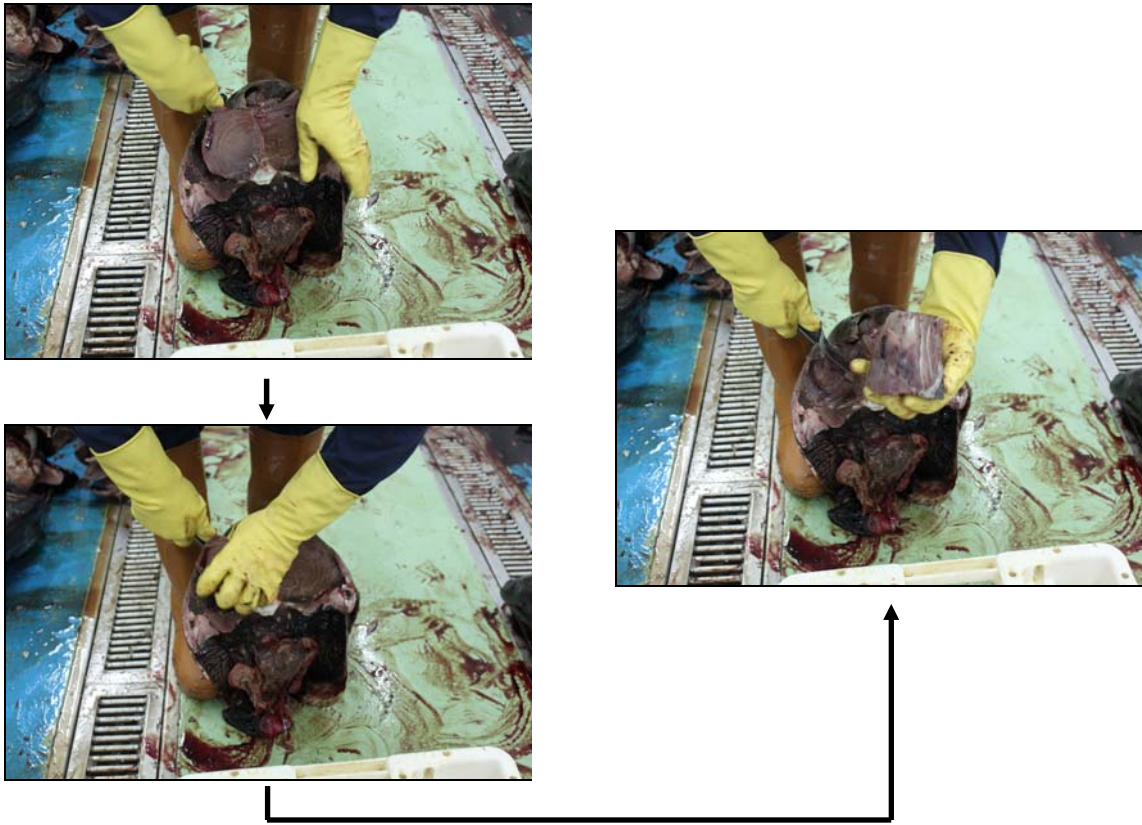


Diagrama 3d. Post-descabezado



Diagrama 4. Eviscerado

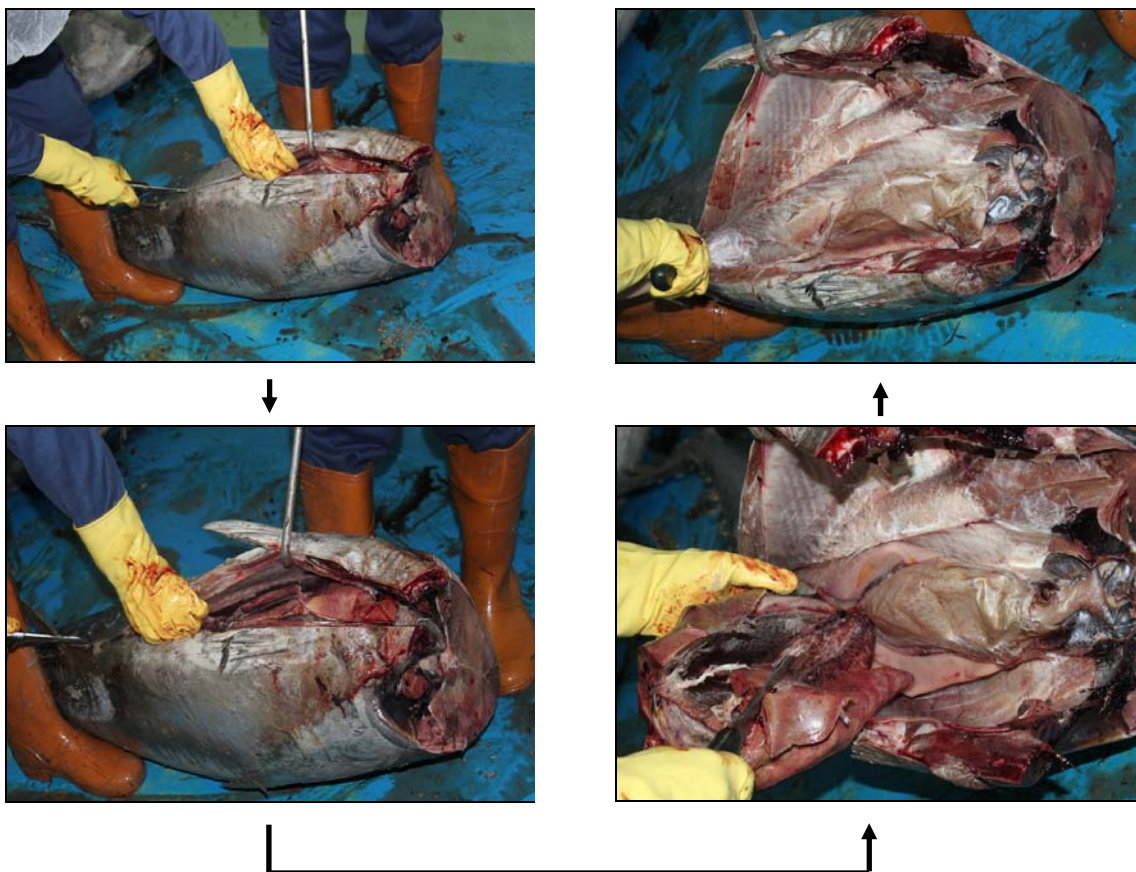


Diagrama 5. Separación de las aletas pares

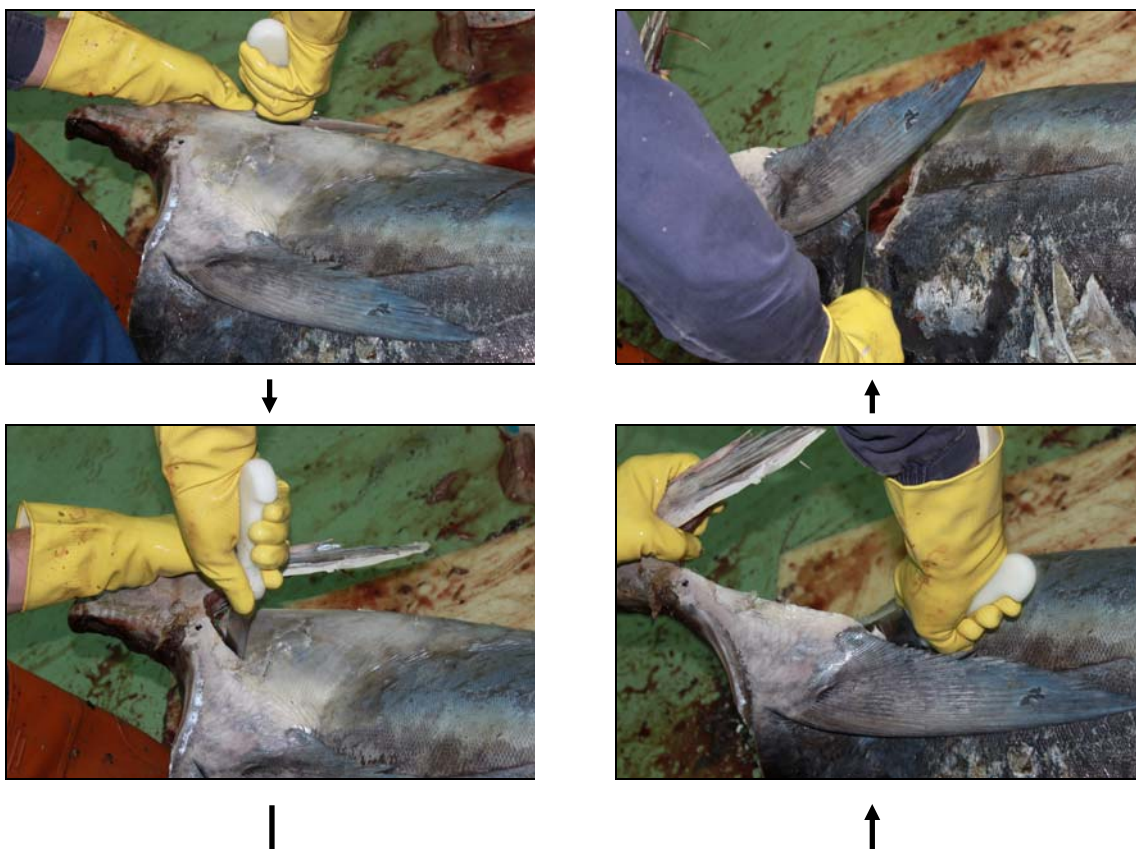




Diagrama 6. Corte del primer flanco

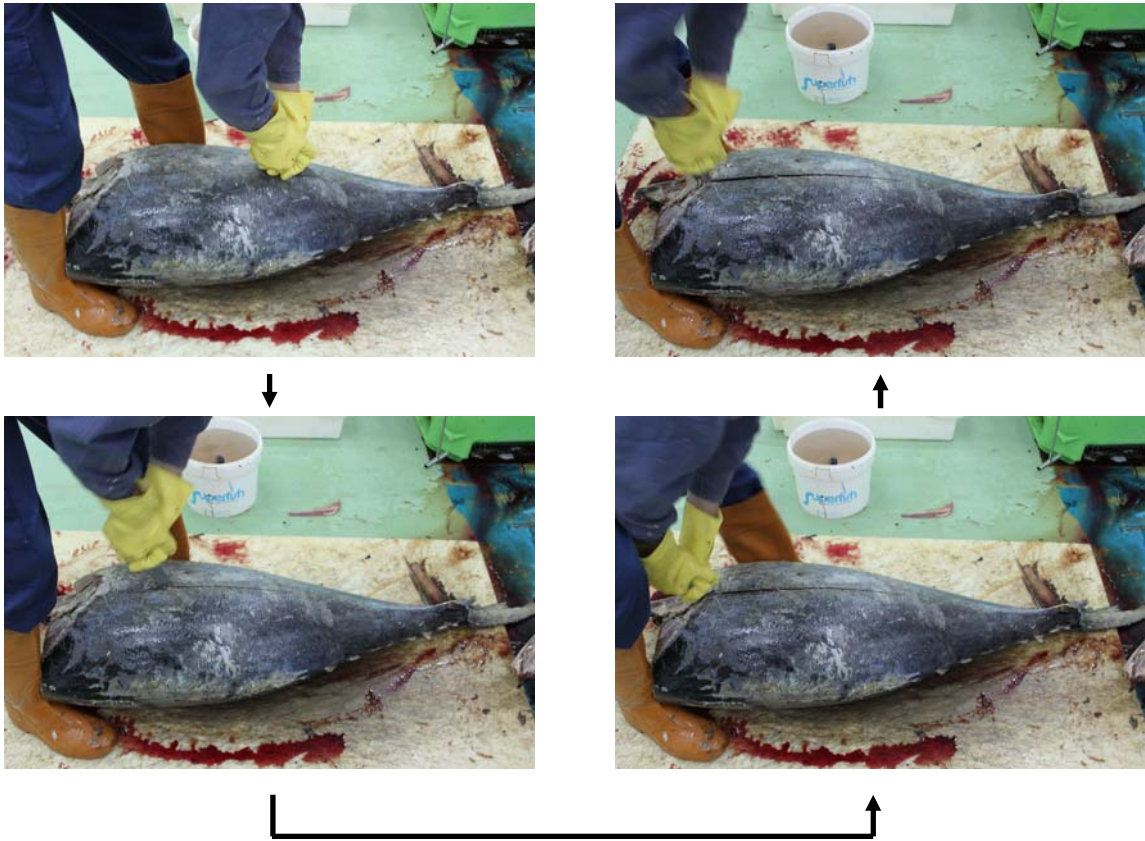


Diagrama 7. Corte zona dorsal

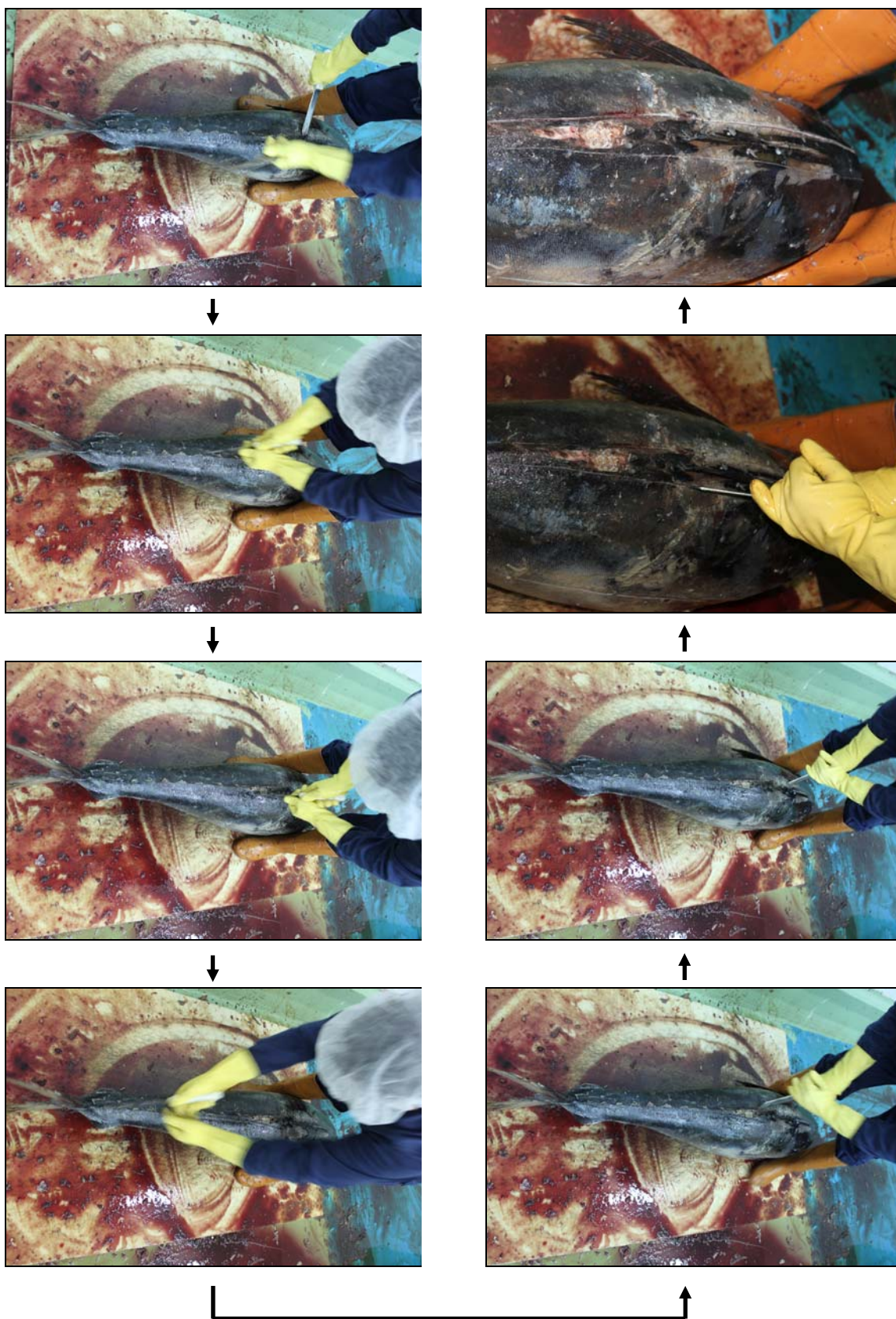




Diagrama 8. Corte zona ventral

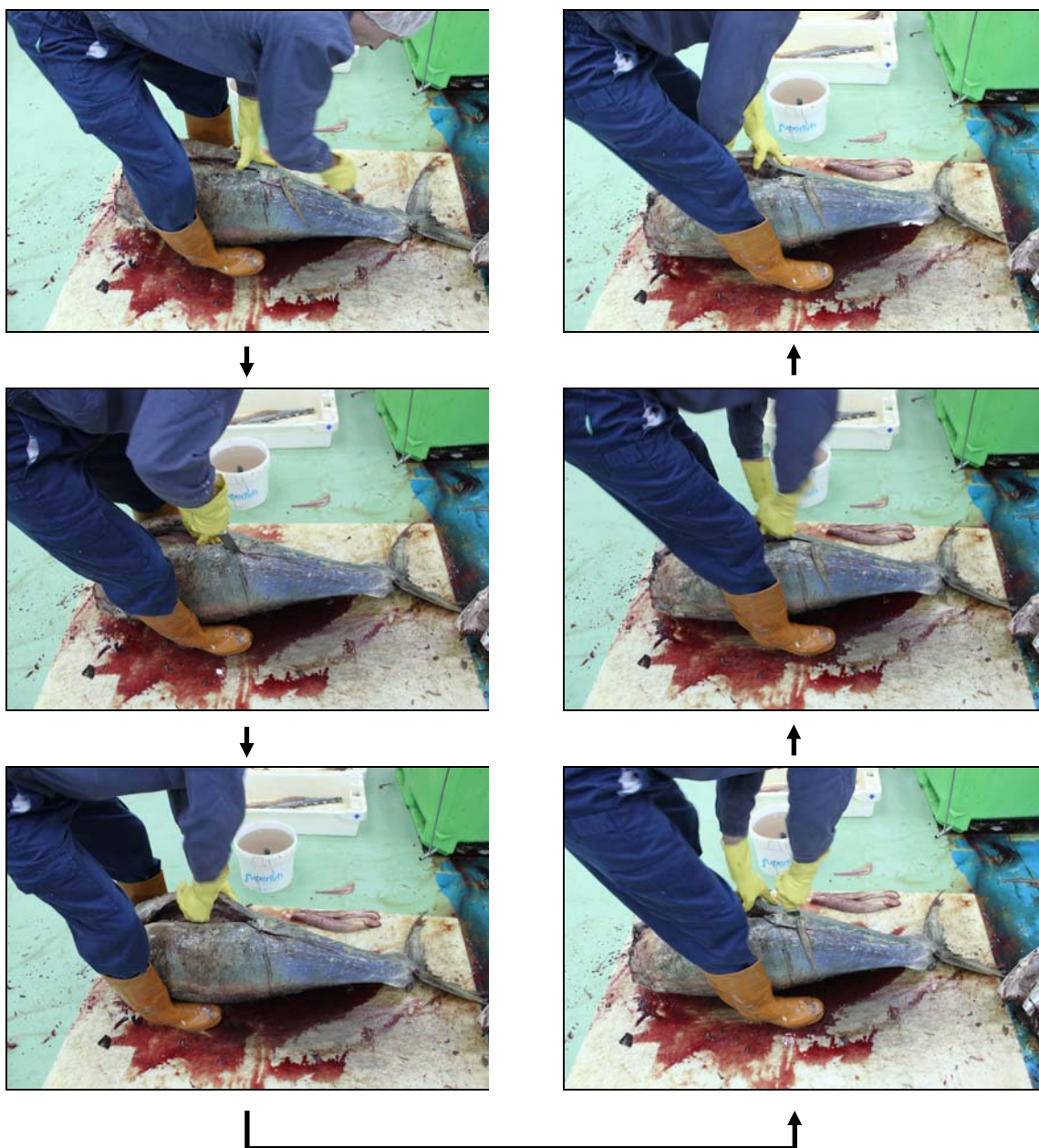


Diagrama 9. Separación primer cuarto blanco

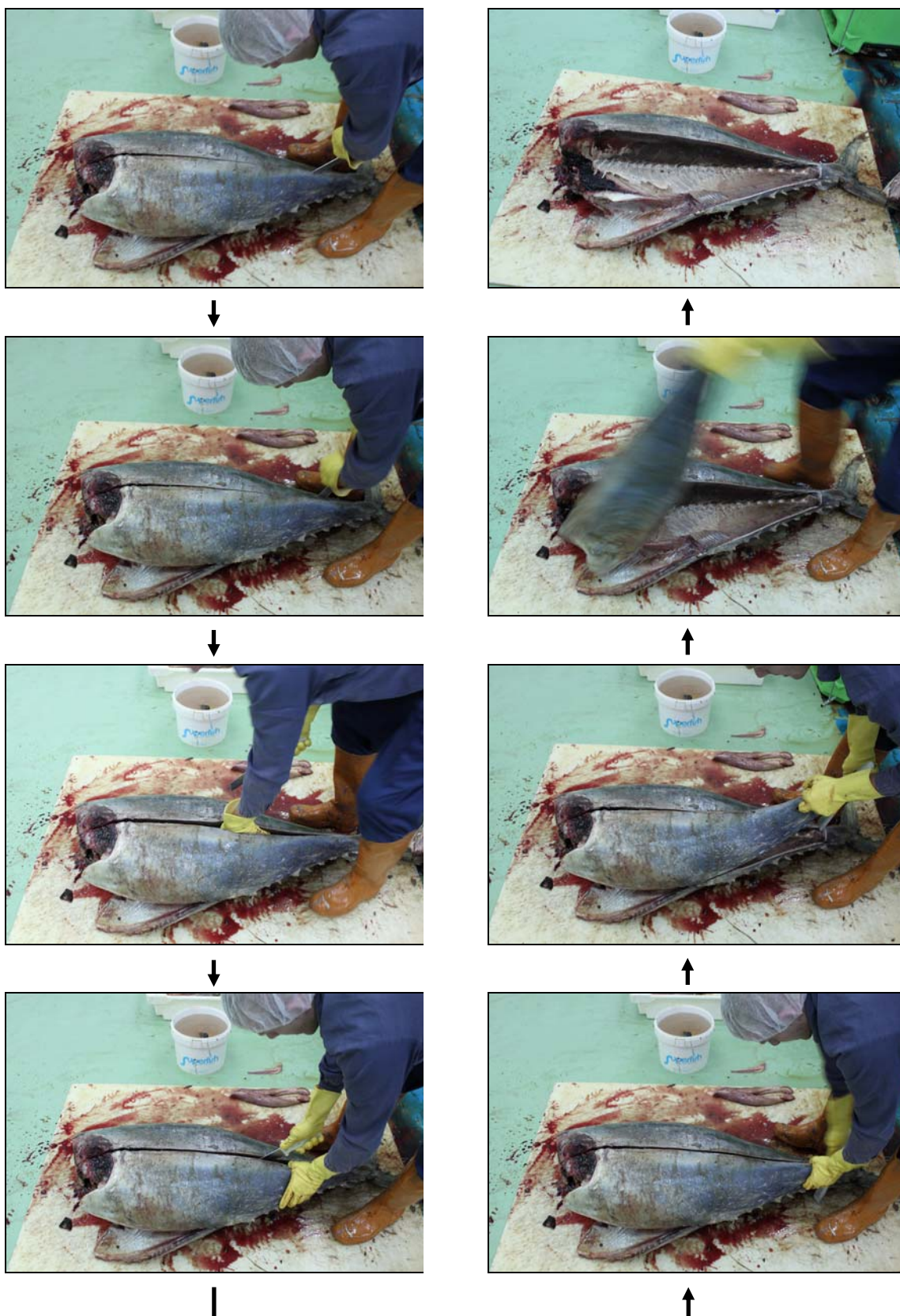




Diagrama 10. Separación primer cuarto negro

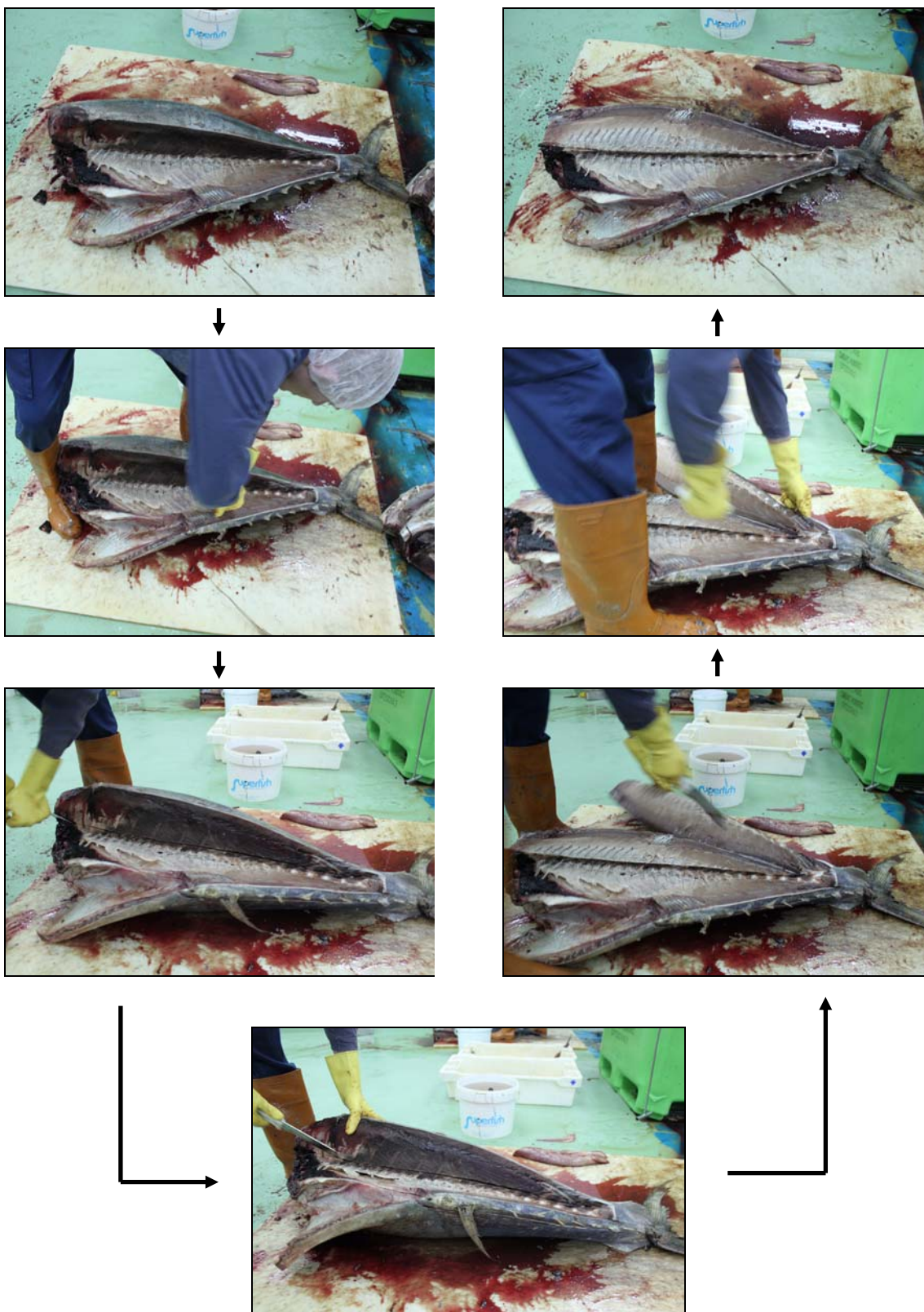


Diagrama 11. Separación segundo cuarto blanco

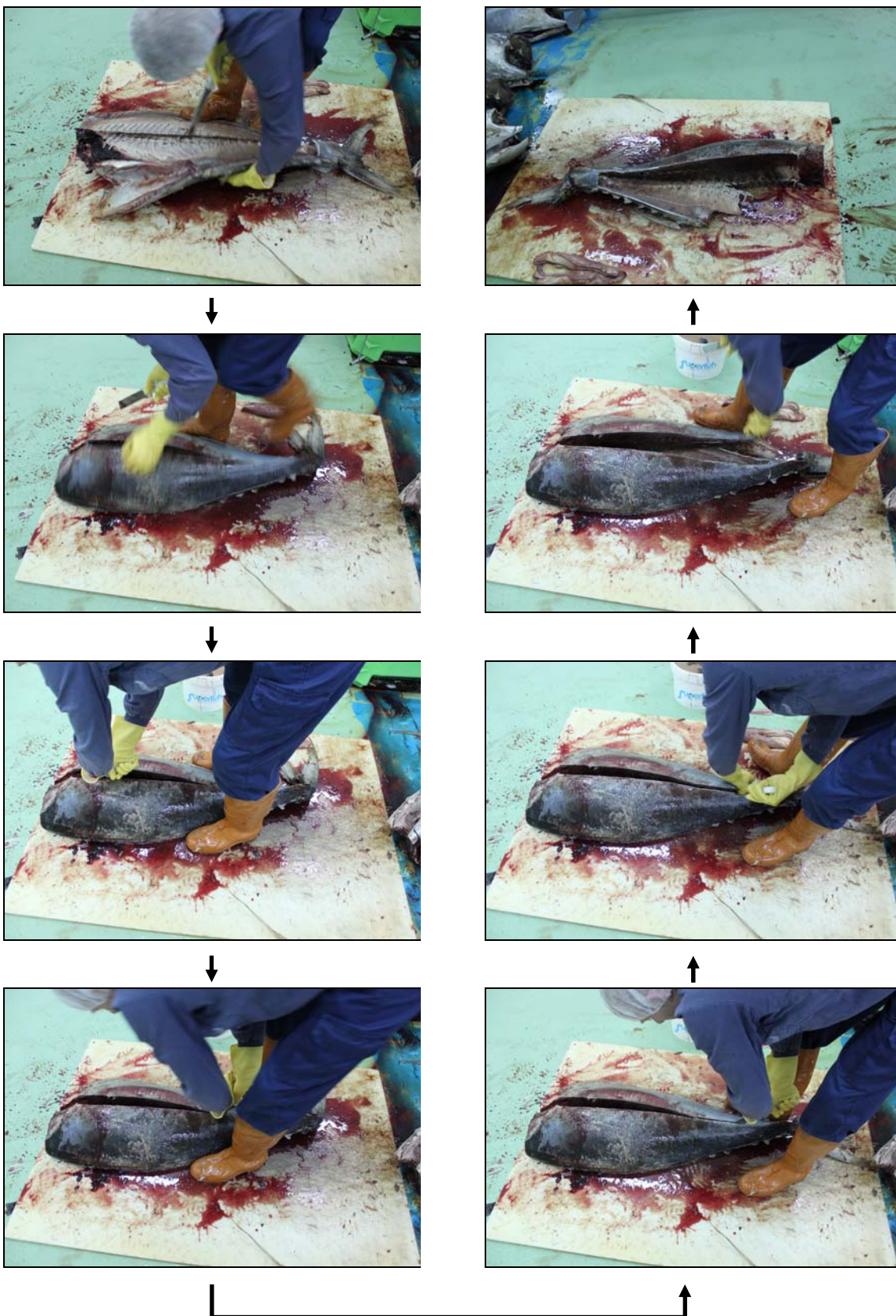




Diagrama 12. Separación del segundo cuarto negro

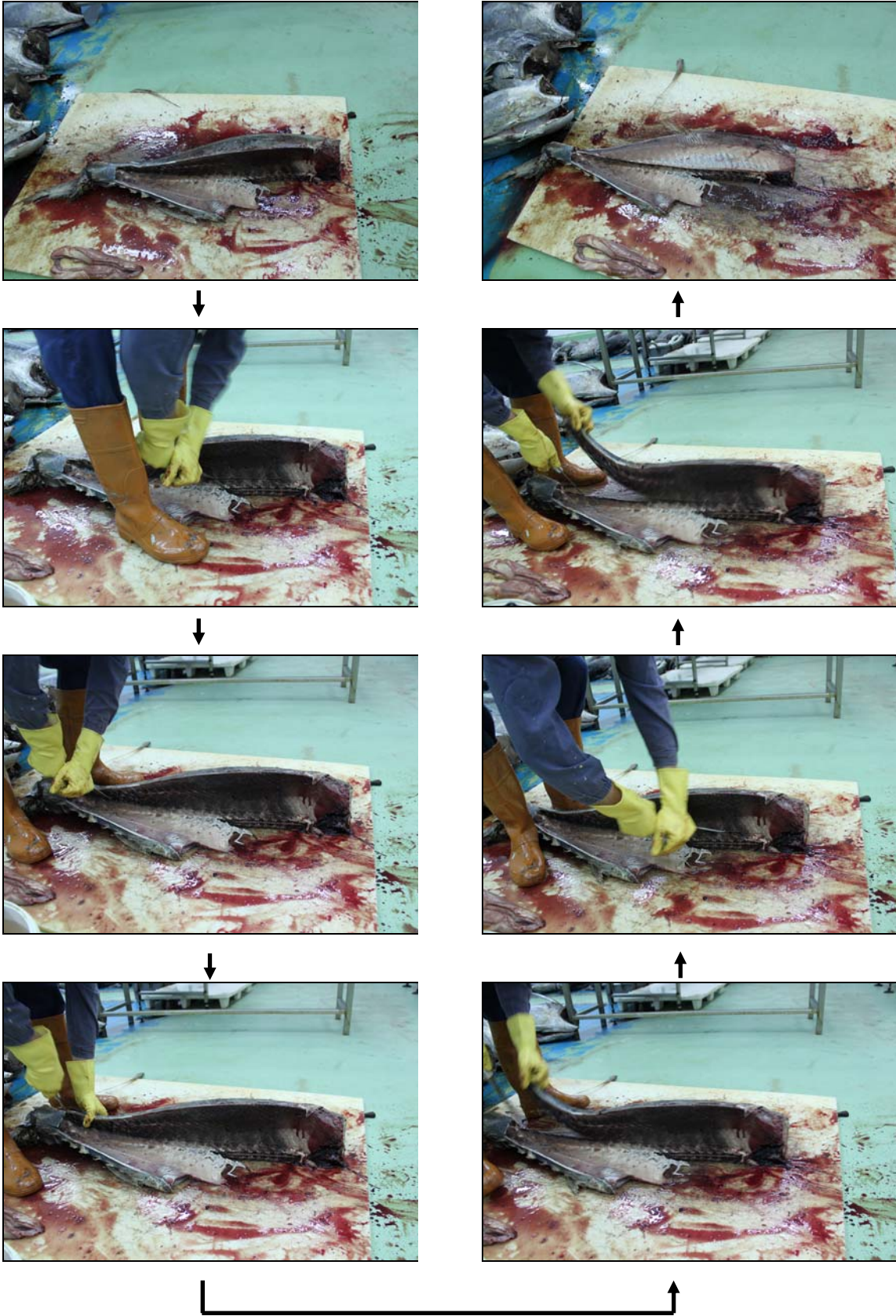


Diagrama 13. Separación de las espinetas

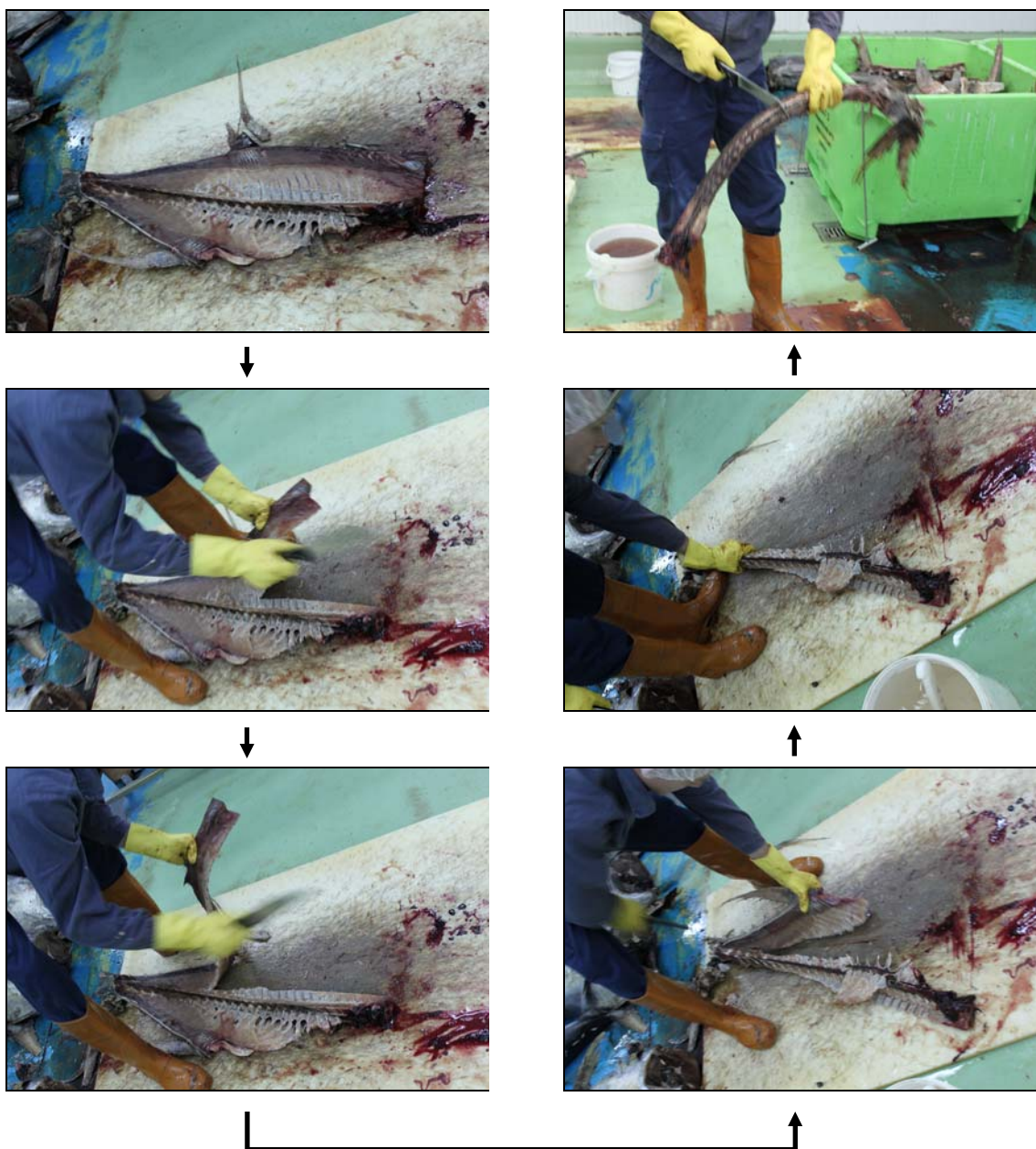




Diagrama 14. Separación de las colas

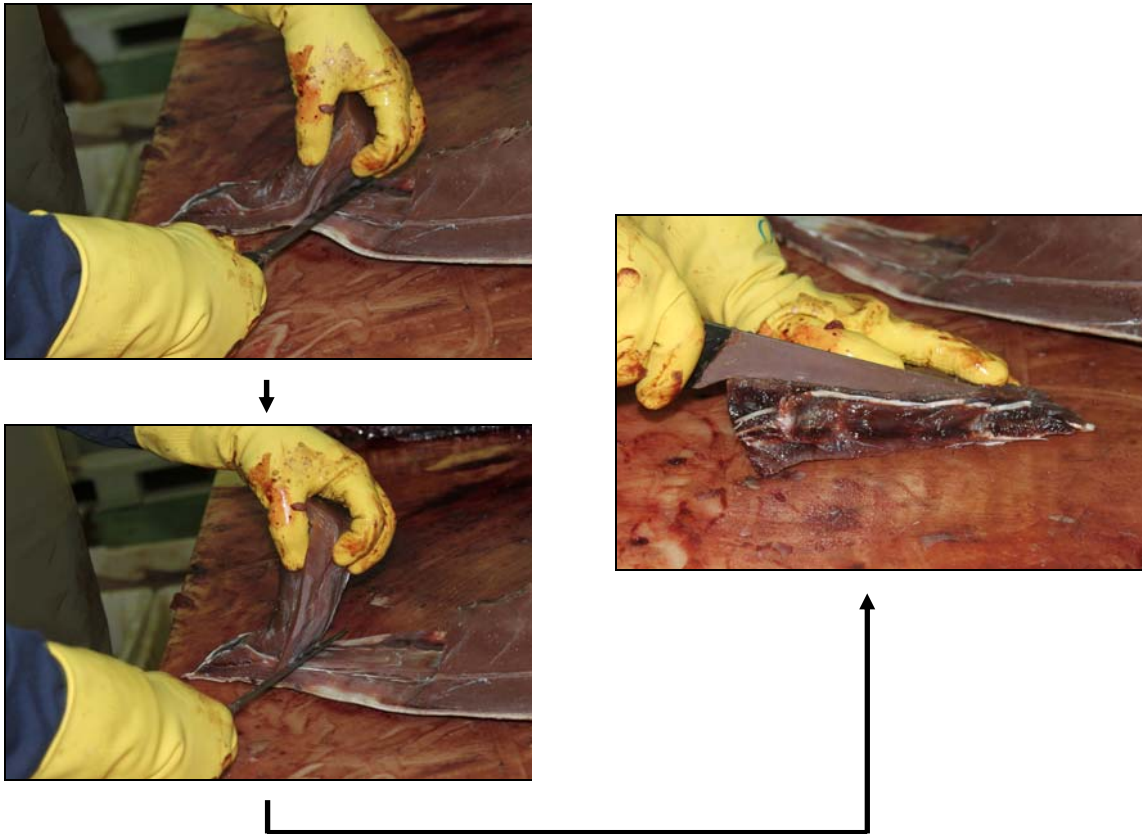


Diagrama 15. Separación de la barriga



Diagrama 16. Limpieza de los coágulos de sangre



Diagrama 17. Separación de la filosa

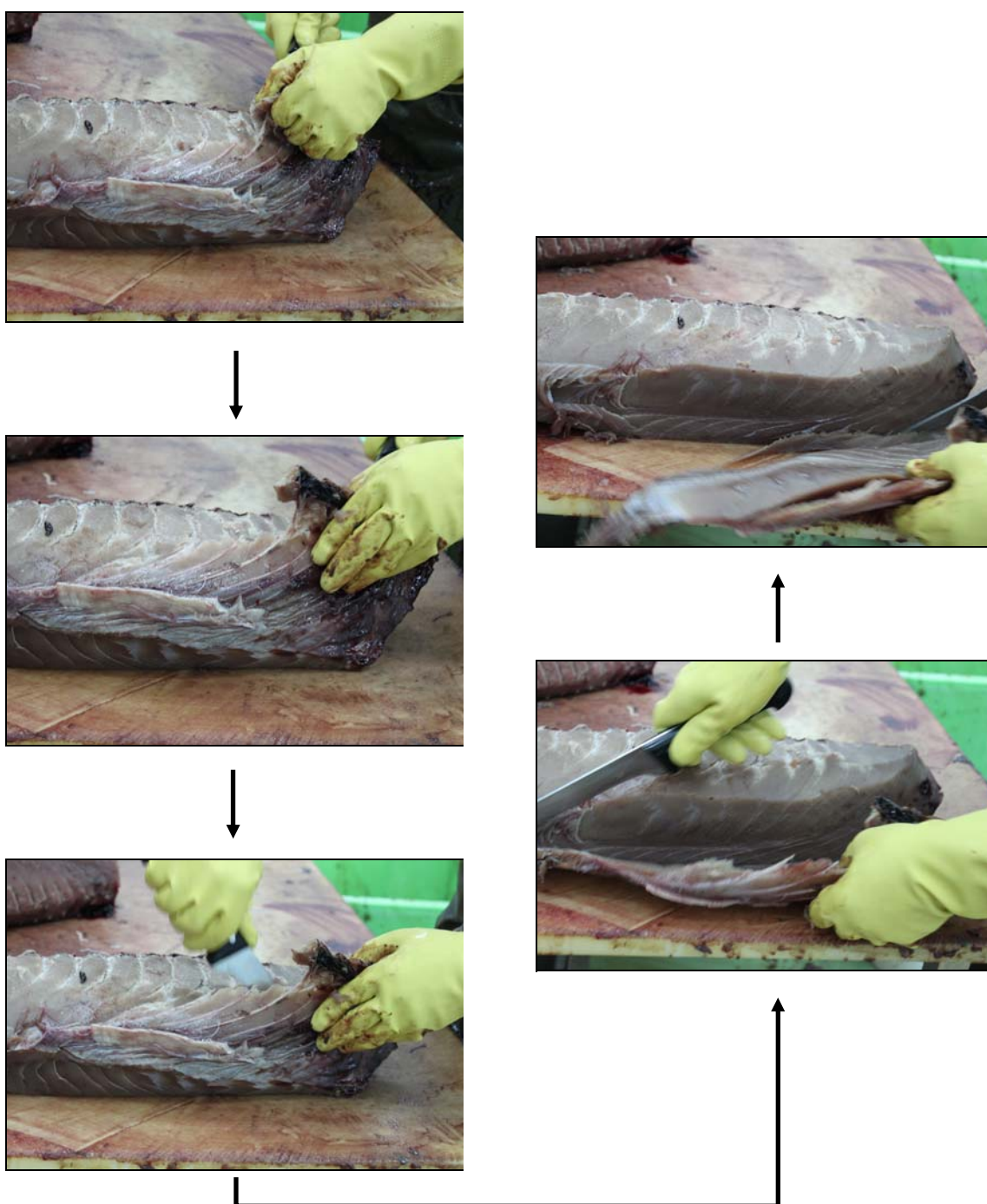




Diagrama 18. Separación del pellejo del cuarto blanco

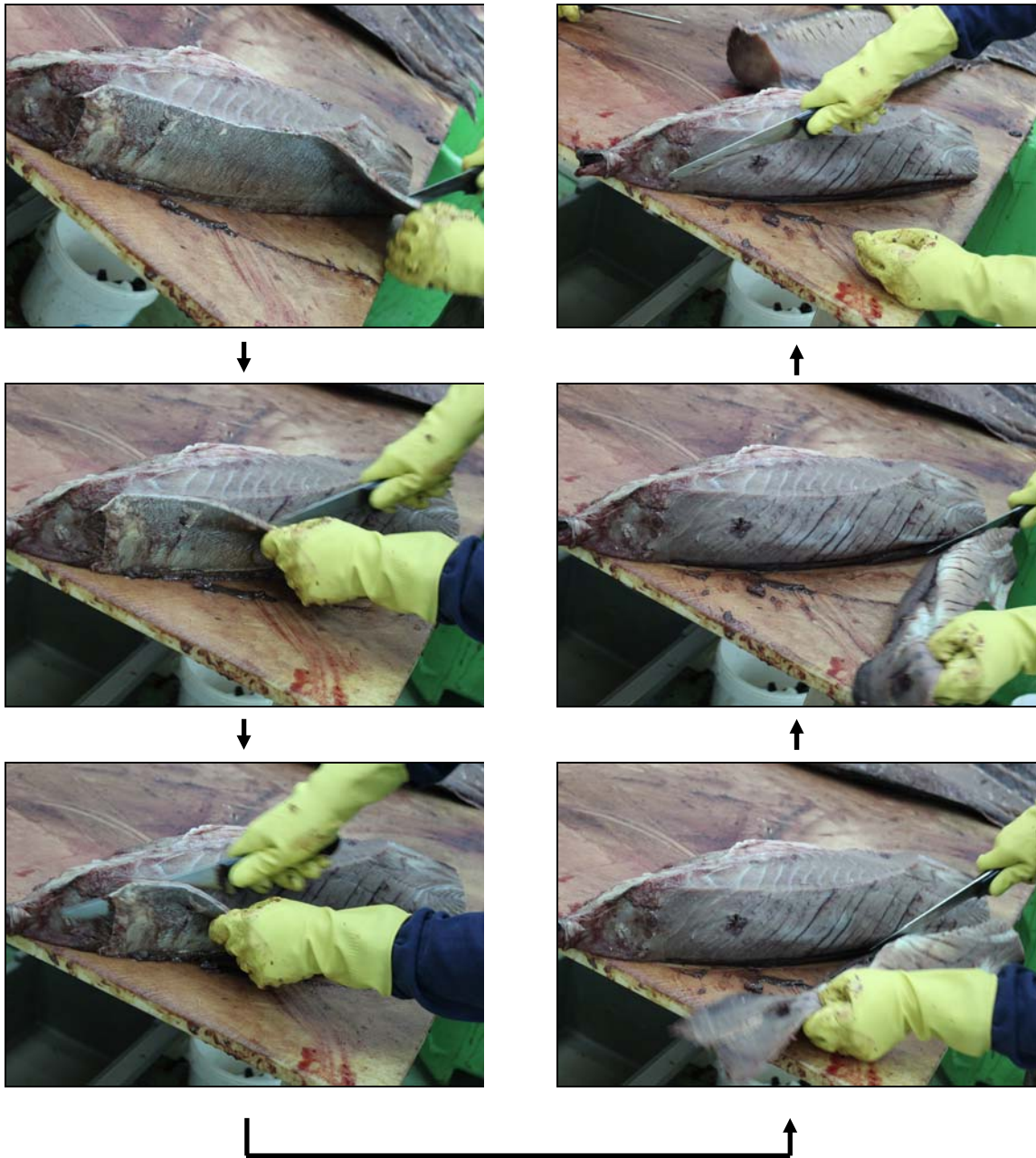


Diagrama 19. Separación del sangacho ventral

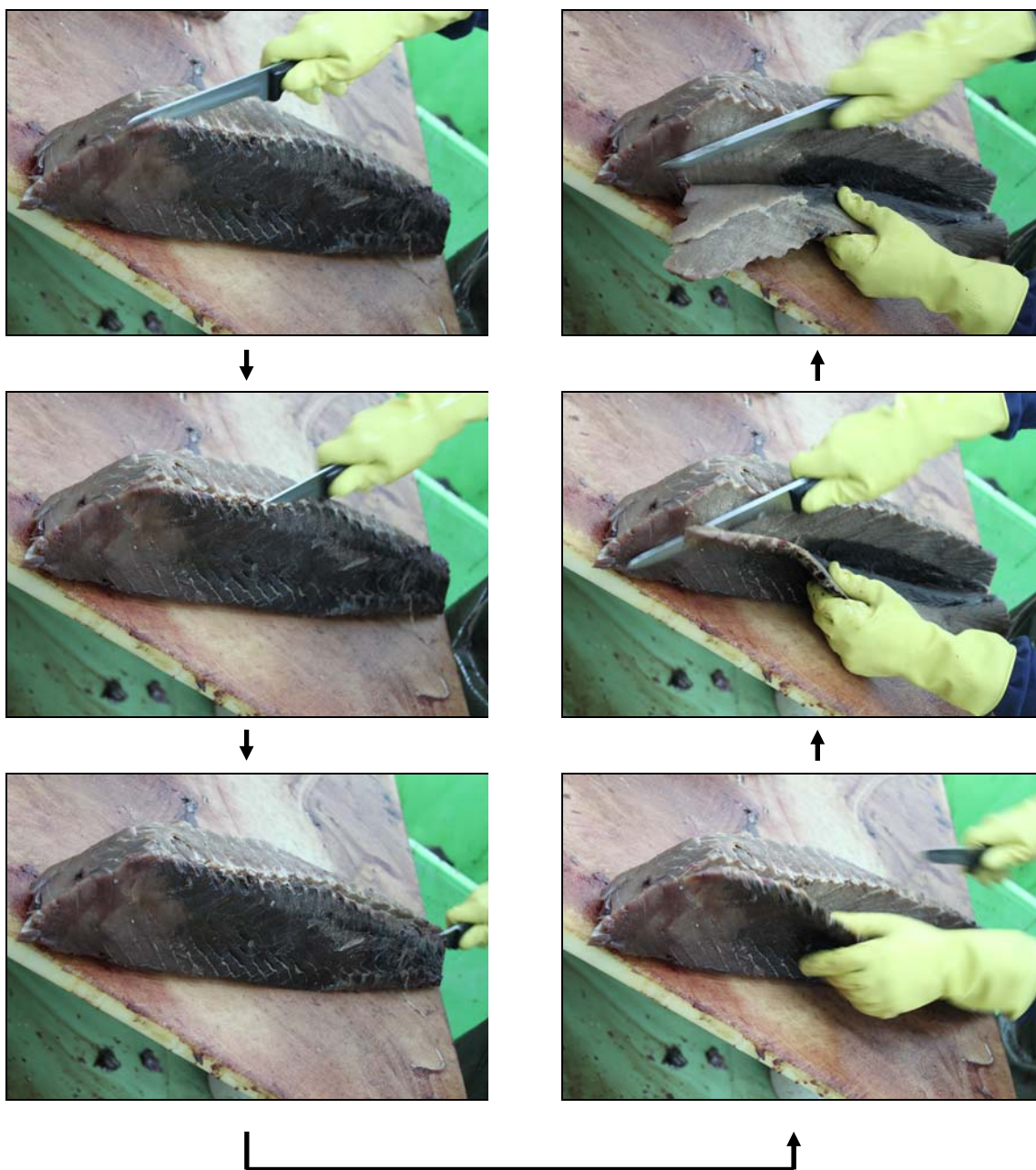




Diagrama 20. Separación del conjunto tarantelo-descargamento

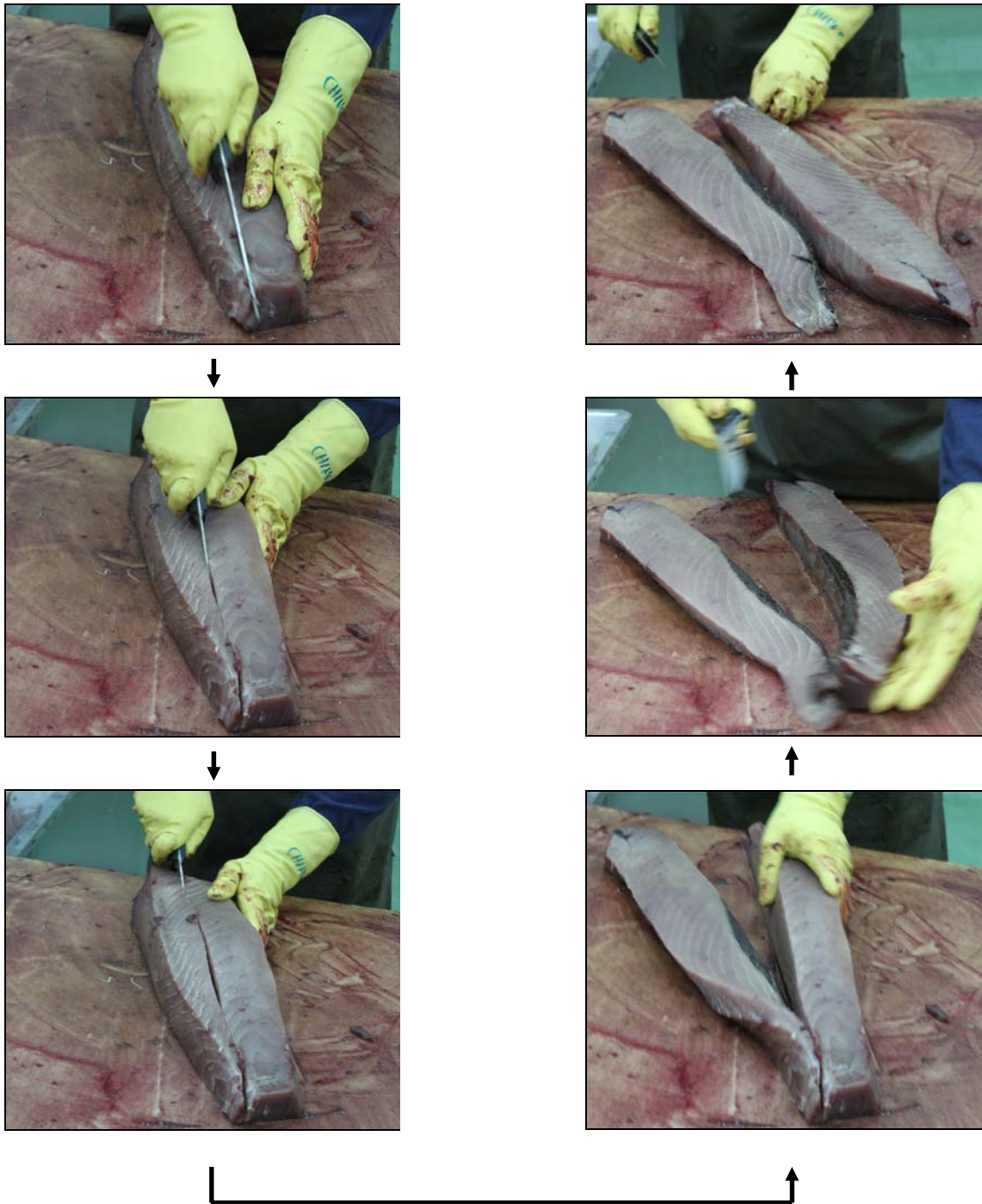


Diagrama 21. Separación del pellejo del cuarto negro

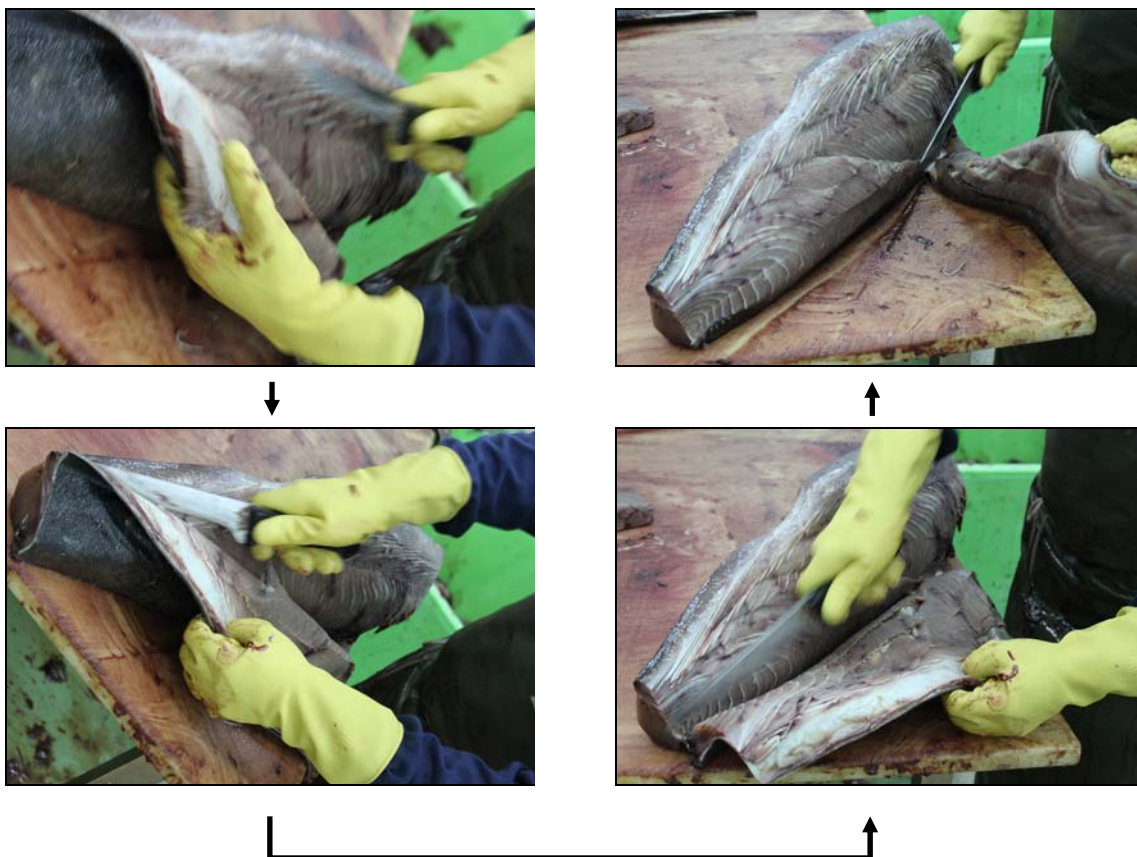


Diagrama 22. Separación del sangacho dorsal

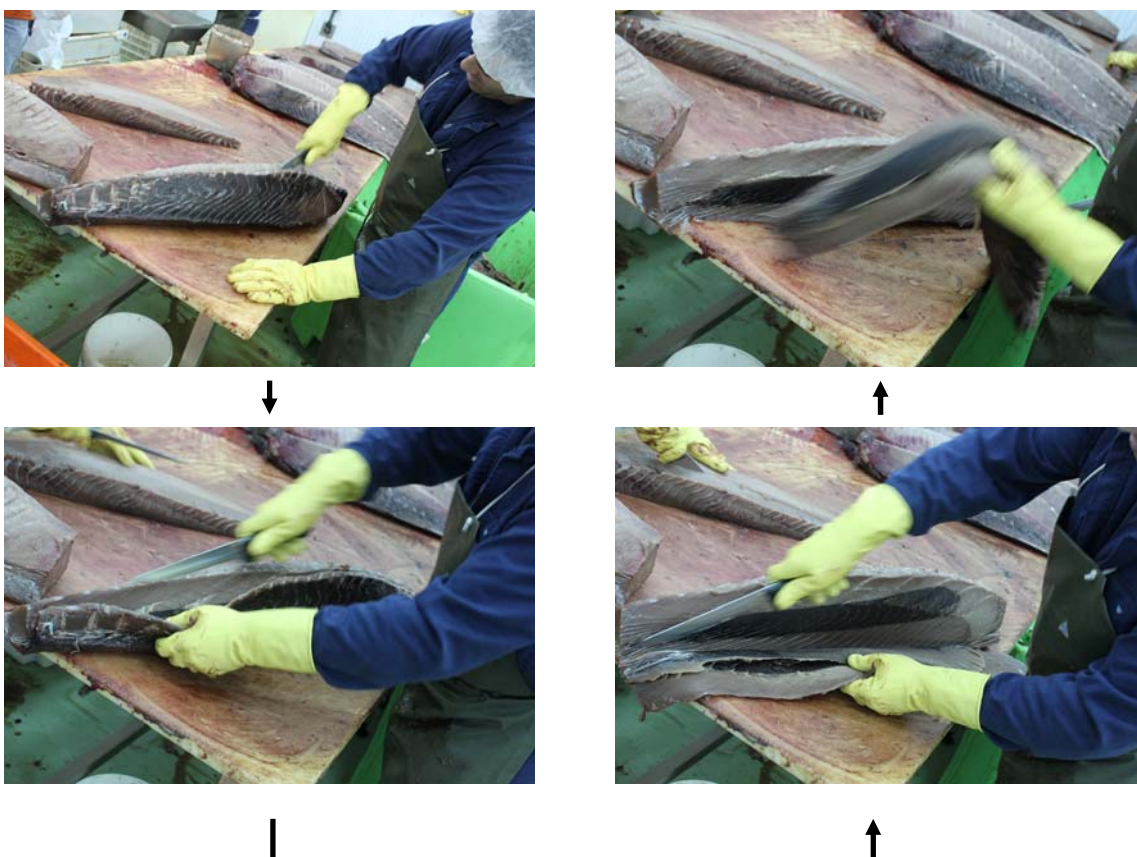




Diagrama 23. Separación repelo

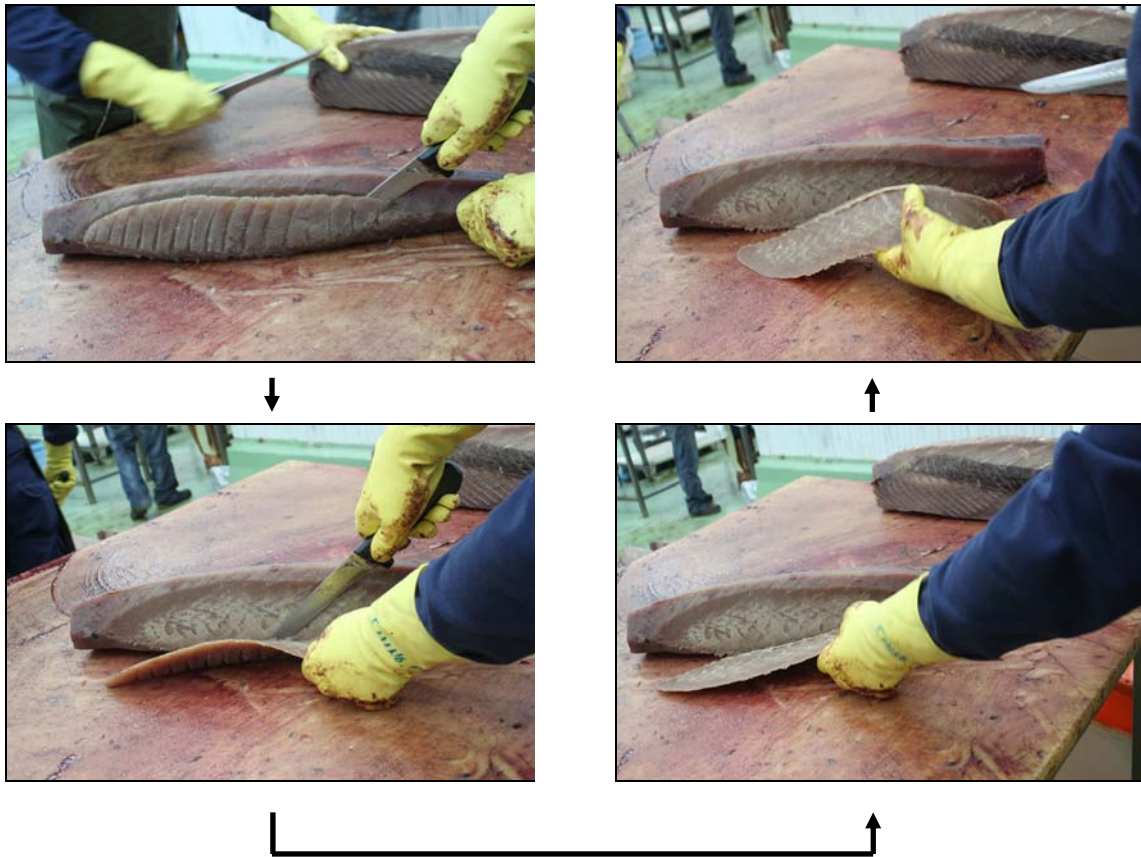


Diagrama 24. Separación solomillo

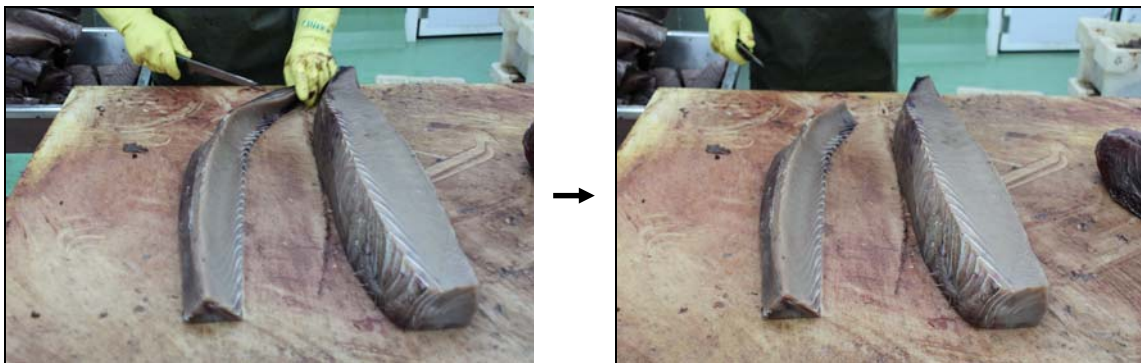


Diagrama 25. Separación del conjunto tronco-descargado

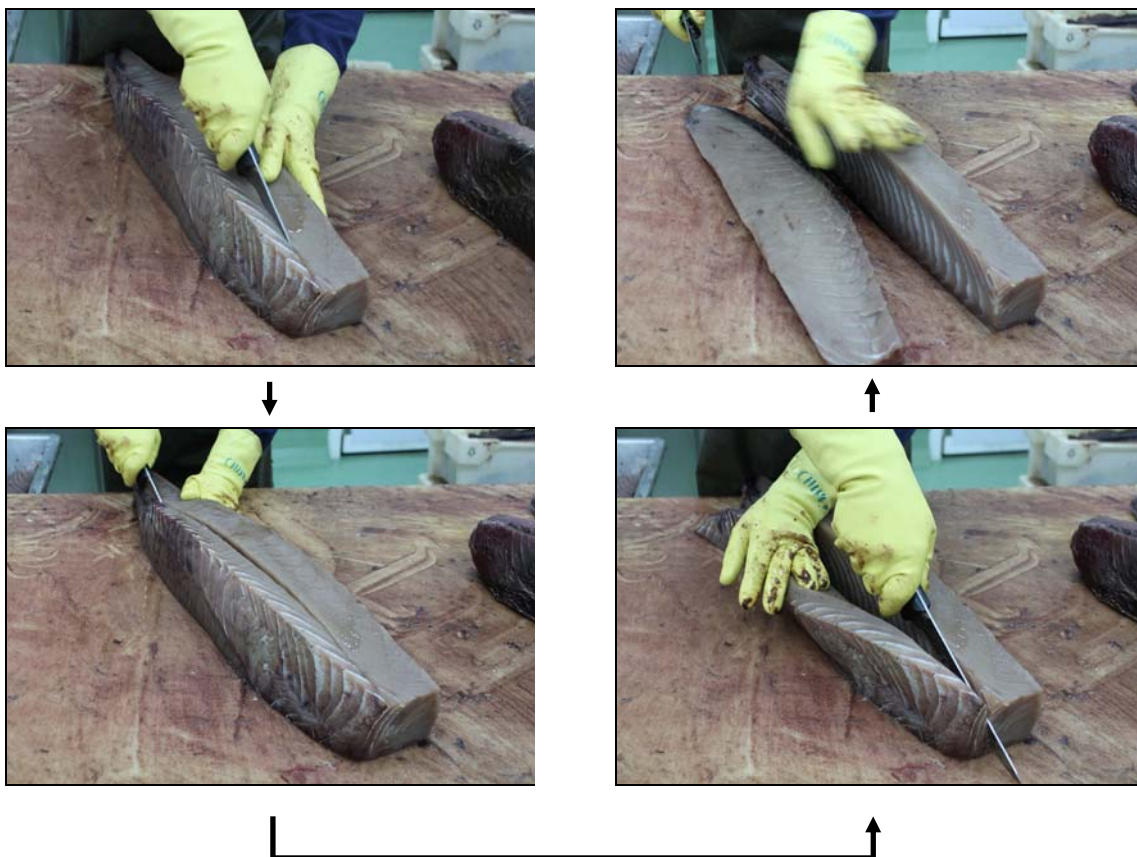


Diagrama 26. Limpieza de las huevas de grano

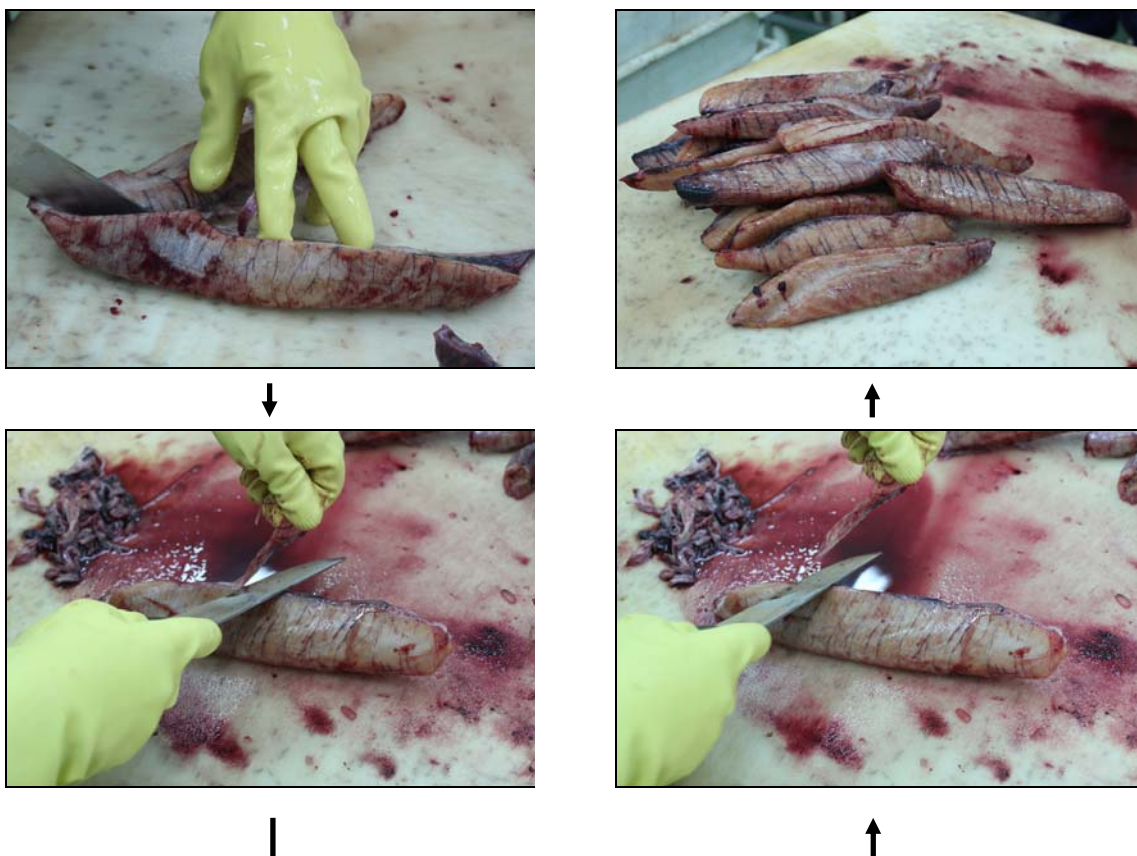




Diagrama 27. Limpieza de los morrillos



Diagrama 28. Limpieza y troceado de las espinetas



Diagrama 29. Salado de los descargados y descargamentos

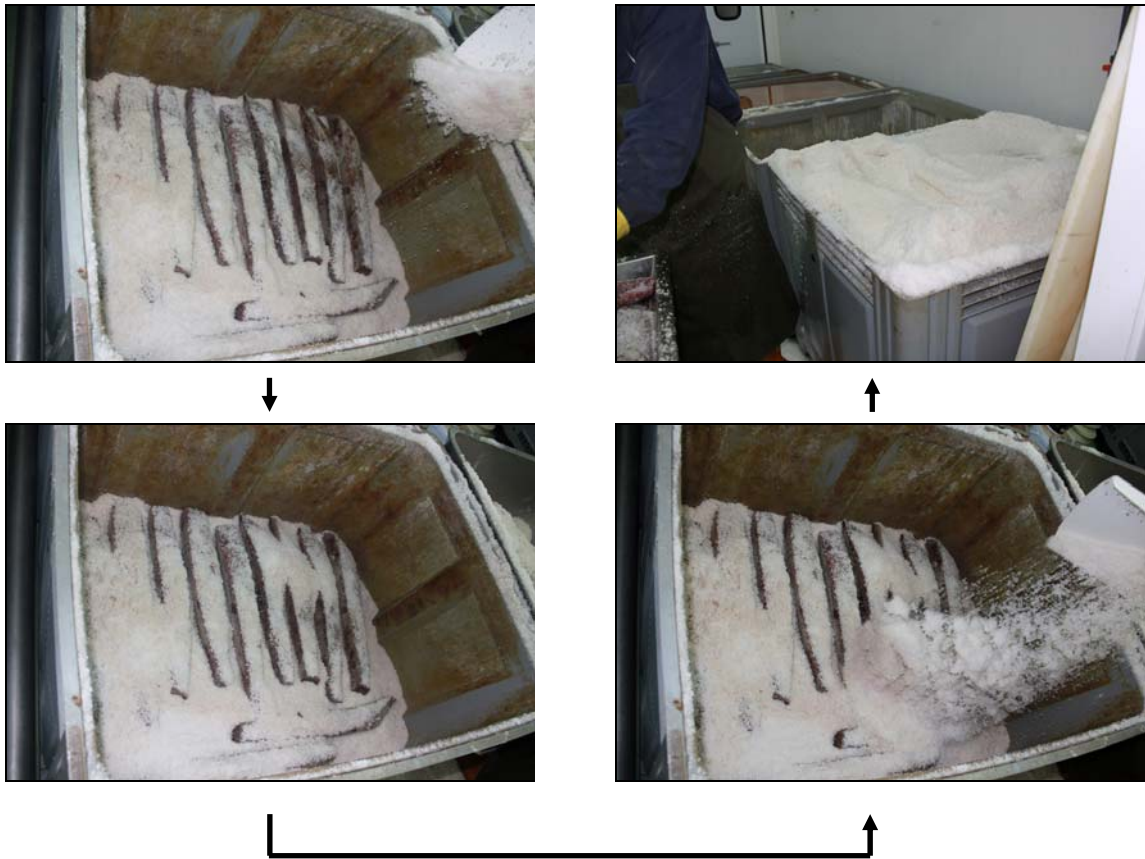




Diagrama 30. Lavado y desalado de los descargados y descargamentos



Diagrama 31. Secado

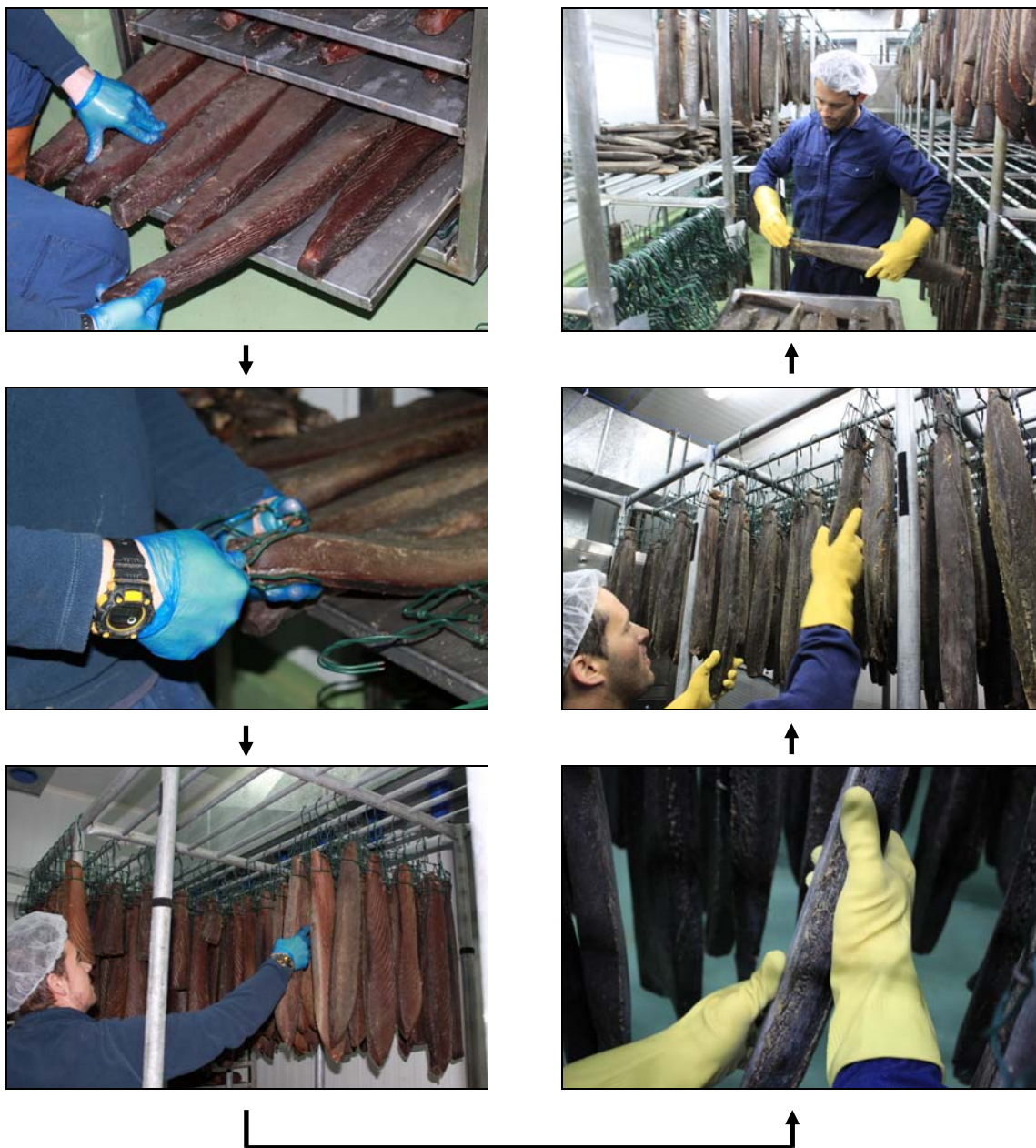


Diagrama 32. Recortado de las mojamas





Diagrama 33. Limpieza de las mojamás



Diagrama 34. Corte y clasificación de la mojama



Diagrama 35. Envasado de la mojama

