

La nueva economía rural europea. Especialización territorial de calidad en la Isla de Texel y la Sierra de Cádiz

The new rural economy in Europe. Quality production and territorial specialization in Texel (Netherlands) and Sierra de Cádiz (Spain)

Ignacio López Moreno

Antropólogo, ICAR, Universidad Autónoma del Estado de México.
ignacio.lopezmoreno@gmail.com

Encarnación Aguilar

Antropóloga, Departamento de Antropología Social, Universidad de Sevilla (España)
eaguilar@us.es

NUEVAS RURALIDADES

MONOGRÁFICO COORDINADO POR SHARON R. ROSEMAN, SANTIAGO PRADO Y XERARDO PEREIRO

RESUMEN

Este artículo estudia la creciente proliferación de etiquetas de calidad en el mundo rural. Esta especialización productiva se vincula a la nueva economía rural, basada en un capital ecológico, un saber-hacer, y una imagen del territorio. Se trata de iniciativas que dinamizan socio-económicamente estas áreas, al tiempo que han obligado a re-pensar y re-definir el espacio socio-económico, cultural y ecológico de los productos. A partir de una metodología comparativa se analizan dos iniciativas de etiquetado con elementos comunes y contrastantes, una en la Sierra de Cádiz (Andalucía) y otra en la Isla de Texel (Países Bajos). Esta comparación ilustra la forma como se concretan a nivel local los fenómenos globales. Demuestra la importancia de los contextos institucionales y culturales en que se desarrollan estas iniciativas y analiza los sistemas de control de prácticas y saberes locales vinculados a la generación de estos nuevos productos distintivos.

ABSTRACT

This study focuses on the proliferation of quality labels in rural areas. We approach these as productive specializations related to the new rural economy, which link ecological capital, know-how, and the image of specific territories. In this sense, quality labels are social initiatives that socio-economically stimulate these areas. Furthermore, they also entail processes of re-thinking and re-defining the socioeconomic, cultural, and ecological space of the new labelled products. The article analyses two labelling initiatives following a comparative methodology; these are located in Sierra de Cádiz (Andalusia, Spain) and Texel (The Netherlands). This comparison highlights how a global phenomenon is locally embedded, and how local institutional and cultural contexts affect the development of these initiatives. The article also analyses the new control systems for production patterns, the changes in local know-how, and the standardization of practices; in this way, the article points out that the outcome of these processes is the creation of new products.

PALABRAS CLAVE

marcas de calidad | nueva ruralidad | calidad territorial

KEYWORDS

quality label | new rurality | territorial quality

1. Introducción (1)

Una de las grandes transformaciones en las zonas rurales de Europa es la especialización en la producción de calidad; entendiendo calidad como productos o servicios no genéricos y con características únicas (2). Este fenómeno, que va ligado a las nuevas funciones de estos espacios en las sociedades postindustriales, explica la creciente proliferación de etiquetas territoriales en sus variadas formas: Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicaciones Geográficas (IGs), Etiquetas Regionales (ERs), Agricultura Ecológica (AE), entre otras. Estas marcas han sido objeto de numerosos análisis. En este sentido se sitúan aquellos enfoques que vinculan la promoción de estos alimentos con la nueva economía rural, ligada a las estrategias económicas de los productores. Una estrategia considerada como viable para reducir los excedentes de origen agrario en Europa, dinamizar socio-económicamente las regiones menos competitivas y marginales, y dotar a las pequeñas explotaciones y empresas de una herramienta con la que

poder diferenciarse y competir en los mercados globales (Knickel y Renting 2000, Miele y Pinducciu 2001, Banks y Marsden 2001, Pugliese 2001, Tregear *et al.* 2007).

Los resultados que aquí presentamos siguen esta perspectiva. Su contribución es estudiar dos iniciativas de etiquetado con elementos comunes y contrastantes, una en la *Sierra de Cádiz* (Andalucía) y otra en la *Isla de Texel* (Países Bajos). Esta comparación ilustra sobre la articulación entre fenómenos globales y los casos específicos de este tipo de producciones de calidad. Justificamos el estudio de estos signos distintivos basándonos en dos premisas: (1) estas iniciativas conllevan un proceso de re-pensar y re-definir el espacio socio-económico, cultural y ecológico de los productos a etiquetas, y por consiguiente, aquellas redes de actores involucradas en la cadena de producción y consumo. En un segundo momento, estas decisiones basadas en la representación del “nosotros” y de “los otros”, (2) tienen un efecto transformador del territorio (3) y de los colectivos que forman parte de cada iniciativa.

El presente trabajo se basa en un estudio comparativo de dos unidades de observación: *La isla de Texel* en los Países Bajos, y *Sierra de Cádiz* en Andalucía. La Sierra de Cádiz es un territorio en el que las iniciativas de calidad se enmarcan en un proceso de desarrollo altamente institucionalizado y dependiente de la administración. La estrategia elegida por los actores locales ha sido la *Denominación de Origen Protegida* (DOP), la cual se centra en la vinculación territorial y las formas de producción. La *isla de Texel*, es un territorio en el que las iniciativas de calidad tratan de construir autonomía con respecto a la administración, y la estrategia de etiquetado elegida ha sido la marca colectiva de *Etiqueta Regional* (ER). Se centra en la vinculación territorial y la organización interna de la cadena agroalimentaria en su totalidad. Por lo tanto, podemos decir que ambos casos muestran la existencia en Europa de una tendencia hacia nuevas formas de organización económica local en las zonas rurales como respuesta tanto a la globalización de los mercados, como a las nuevas políticas agrícolas y de desarrollo. El análisis también demuestra lo específico de estas transiciones, ya que responden a patrones culturales pre-existentes y contrastantes que sirven como punto de partida para las innovaciones productivas y de organización. En otras palabras, aunque sendos casos representan una respuesta local a procesos globales que les afectan, la diversidad de respuesta y de los actores involucrados en ellas es altísima.

2. La nueva ruralidad y la calidad territorial como respuesta

Si contemplamos la realidad actual de los espacios rurales, podemos afirmar, sin lugar a dudas, que las recientes transformaciones operadas en estos territorios han terminado por diseñar un nuevo panorama que ha superado su tradicional asociación con el sector agrario productivista, para aparecer vinculado a nuevas actividades y valores (Cloke *et al.* 2006, Aguilar 2012).

Así, frente a la visión sectorial, economicista y unilineal de la etapa productivista, los espacios rurales se perciben ahora, desde una perspectiva amplia que contempla la multiplicidad de funciones que éstos pueden desempeñar y que abarcan aspectos tan diversos como la protección del medio ambiente y la ordenación del territorio, la producción de alimentos de calidad, o la dimensión residencial, recreativa y de ocio. En este contexto, en el que la multifuncionalidad se convierte en eje fundamental de actuación, se explica el desarrollo que han experimentado los productos “locales” de calidad, asociados a un territorio concreto y que, por tanto, incorporan como valor añadido los significados de la sociedad en que se generan (Aguilar 2007). De ahí también el cambio de imagen de lo rural que aparece ahora asociado a “calidad”, “naturaleza”, “tradición” e “historia”. Unos valores que se presentan como el contrapunto al desarraigo que caracteriza a la sociedad urbana e industrial y que han propiciado que los espacios rurales pasen a situarse en el centro de las reivindicaciones sociales contemporáneas y se convierten en objetos de consumo privilegiado (Urry 2003).

En realidad, este nuevo modelo emerge como consecuencia de la crisis del modelo de cantidad y de su sustitución por un nuevo paradigma en el que la calidad, tanto de los productos como de los procesos, pasa a ser el objetivo central (Aguilar y Lozano 2008). Es desde esta perspectiva como podemos entender la proliferación de los Signos de Calidad Agroalimentaria que vienen a avalar las cualidades diferenciales o la renta de especificidad (Caldentey y Gómez 1999) que determinados alimentos poseen. Entre estos sellos han obtenido especial preponderancia, en primer lugar, las certificaciones que garantizan la vinculación de un producto con un territorio, una materia prima, un saber-hacer y/o unas técnicas de elaboración concretas,

como sería el caso de las DOP o de las IGP. En segundo, las que aseguran que el producto se ha obtenido mediante la aplicación de un método de producción específico, tal y como propugnan la Producción Ecológica (AE) y la Agricultura Integrada (AI) que, en líneas generales, se caracterizan por eliminar y reducir, respectivamente, la utilización de insumos químicos o sintéticos (Lozano y Aguilar 2012).

Sin embargo, la expansión de estos alimentos de calidad no sólo está relacionada con el proceso de reorientación de los espacios rurales, sino también con los cambios operados en las pautas de consumo de las sociedades postindustriales. Es decir, este desarrollo debe inscribirse en la transición desde una economía de volumen, a una economía de valor (Bueno y Aguilar 2003), así como en el paso desde un consumo de masas a un consumo diferencial, en el que ya no se priman los productos homogéneos e indiferenciados, sino aquellos que incluyen algún tipo de atributo distintivo. Desde esta perspectiva, podemos comprender que, en un contexto como el actual, marcado por la pérdida de referentes que suponen la globalización, la *McDonalización* de la sociedad (Ritzer 1996) y la desculturización de los alimentos (Contreras y Ribas 2012), se haya acrecentado la demanda de los alimentos vinculados a un ecosistema concreto, a un saber-hacer, a variedades tradicionales, a una trayectoria histórica específica, etc. Y ello porque el consumo de estos productos supone una forma de saborear la naturaleza (Lozano y Durán 2010), un modo simbólico de apropiarse de un paisaje, de una forma de vida y de unos conocimientos considerados parte de nuestros sustratos culturales y que, por tanto, permiten satisfacer las necesidades de arraigo de los consumidores (Espeitx 1996).

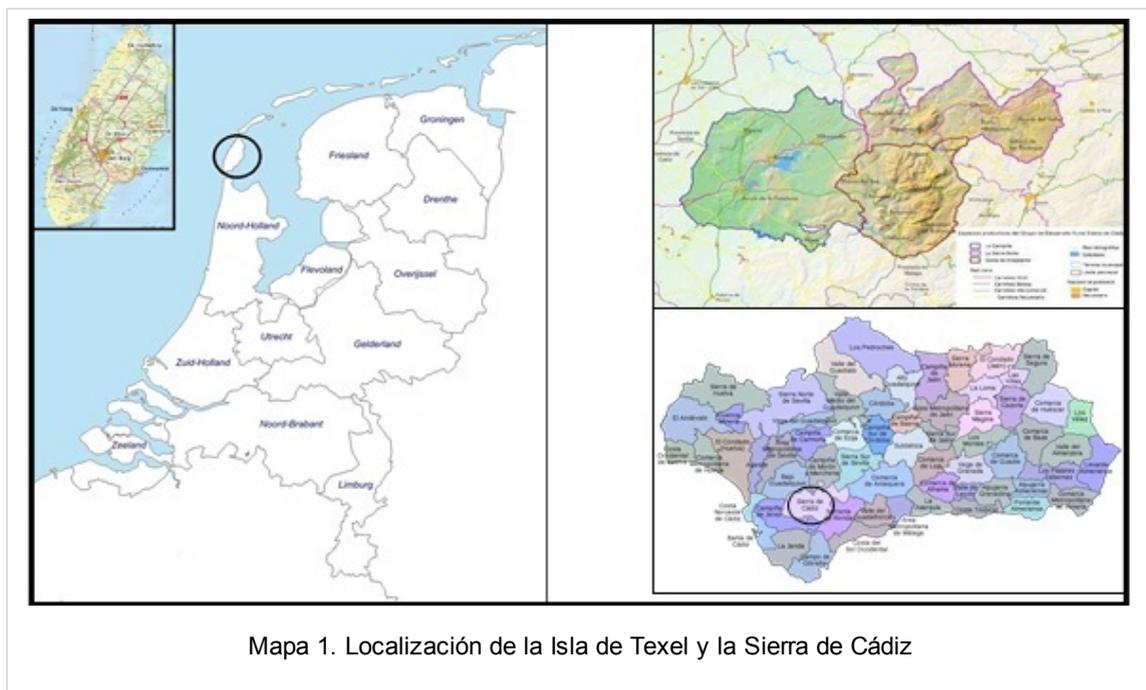
Debemos comprender, a este respecto, que en el acto de alimentarse no sólo confluyen factores biológicos, sino también elementos sociales y culturales. Es decir que a través de la alimentación no sólo ingerimos nutrientes y componentes físico-químicos sino que “in-corporamos” (Muchnik 2006), hacemos parte de nosotros, todos los valores y significaciones que dicho alimento evoca. “Somos los que comemos” (Gracia 2002) y es a través de la alimentación como se construye una parte importante de nuestra identidad individual y uno de los marcadores fundamentales para expresar las diferencias étnicas, de clase social, de edad, sexo, etc. Este patrón sirve incluso para vincular a grupos migratorios con sus orígenes, ya que la comida sirve como puente simbólico (Montero 2010). Por tanto, el desarrollo de estos alimentos de calidad debe vincularse con la expansión de las directrices del “marketing experiencial” (Schmitt 2000), ya que el consumo de estos productos permite incorporar sensaciones e imágenes que suponen la recreación nostálgica de unos espacios cuyos valores: naturaleza, tradición, calidad ambiental, etc., se presentan en oposición a los del mundo urbano: industrial, contaminado y urbanizado.

Otro de los factores que ha ayudado a este fenómeno ha sido la aparición de sucesivos escándalos alimentarios, pues éstos han acentuado la percepción del riesgo (Beck 1998) en relación a un tema tan íntimo como es la alimentación. En este sentido, en occidente se ha llegado a desarrollar un “miedo a comer” (Guiodonet 2010), poniendo en cuestión los sistemas de producción y distribución alimentaria, así como los controles que deben garantizar la seguridad de estos productos (Espeitx y Cáceres 2002). Lógicamente, en un contexto marcado por la paulatina estandarización de alimentos, cuyo origen y composición se desconocen o se pierden en el proceso de elaboración y transformación, los productos de calidad, sujetos a variaciones físicas y climáticas, obtenidos mediante la aplicación de un saber-hacer y de unos manejos específicos, se erigen, en la actualidad, como más naturales y seguros (Lozano 2011), en la medida que se garantiza su trazabilidad.

3. Metodología

Nuestra investigación combina las tradiciones de la antropología social y la sociología rural, por lo tanto, la metodología implementada responde a un esquema interdisciplinar. La estrategia seguida es el estudio de caso comparativo con una perspectiva interpretativa y un enfoque centrado en el actor. Durante el trabajo de campo se han recogido datos cualitativos y cuantitativos.

En el siguiente mapa se puede ver la localización de las unidades de observación (mapa 1). Su selección se debe a un doble juego de similitudes y diferencias centradas en las siguientes variables: (1) Similar tipología de zona rural, (2) transición basada en la apuesta por la calidad, (3) contextos institucionales contrastantes y (4) diferentes modelos de organización interna.



Mapa 1. Localización de la Isla de Texel y la Sierra de Cádiz

Según la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), Texel y la Sierra de Cádiz son zonas rurales intermedias, lo que nos puede llevar a pensar que ambas comparten una posición similar en sus respectivos contextos nacionales y regionales. Esta aproximación es excesivamente reduccionista, y en consonancia con el criticable uso de las variables numéricas como forma de categorización, propusimos una aproximación diferente. Teniendo en cuenta la historia y el contexto de ambas áreas, así como el marco conceptual del que partimos, consideramos que ambas unidades de observación son zonas de especialización agraria, lo que crea una fuerte base para la transición hacia unas nuevas formas de ruralidad construidas en torno a la calidad agroalimentaria (Ploeg y Marsden 2008).

Del mismo modo, ambas zonas han tenido varias experiencias previas de etiquetado de calidad. En el caso de la Sierra de Cádiz, el Grupo de Acción Local (GAL) entiende la calidad agroalimentaria como un instrumento central en su estrategia de desarrollo, y el apoyo a las iniciativas locales en este sentido es un compromiso fuerte que va más allá de la simple financiación. De hecho, el gerente de este GAL lo es también de la DOP de *Aceite de Oliva de la Sierra de Cádiz*, hecho que indica el compromiso del GAL con respecto a este tipo de iniciativas.

En el caso de Texel, las experiencias de apuesta por la calidad agroalimentaria se remontan a los años 70. Su cercanía a la ciudad de Ámsterdam y su entorno privilegiado han propiciado este. Pese a ello, hasta la entrada en juego de la Fundación Waddengroup (FW), las iniciativas no cuajaron. Esta fundación nace formalmente el 26 de Abril de 1996 en Texel, con el objetivo de contribuir al desarrollo económico sostenible medioambientalmente de la zona denominada *Waddenregio* (4) mediante tres principios: (a) agricultura respetuosa con el medio, (b) procesamiento local de esa producción, (c) venta y promoción de los productos registrados bajo sus marcas colectivas. Por lo tanto, podemos decir que las marcas de calidad son la herramienta de trabajo de la fundación. La primera marca, *Waddenproducten*, evolucionó y se diversificó de la agricultura a otros sectores como la pesca o el turismo. Hoy en día existen más de 100 tipos de productos y servicios certificados bajo el paraguas de la nueva etiqueta, *Wadden Gou* (5).

Texel y Sierra de Cádiz comparten una trayectoria como áreas de especialización agraria, y sendos territorios han sido escenarios de apuestas por la calidad agroalimentaria, aunque los contextos institucionales son altamente contrastantes. En el caso de *Andalucía* y la *Sierra de Cádiz*, encontramos un modelo de desarrollo rural sumamente institucionalizado e intervencionista (Aguilar *et al.* 2009). La administración juega un papel fundamental, e incluso nos encontramos en algunos casos con una cultura de la dependencia por parte de los actores locales. Mientras tanto, en *Texel* existe un modelo que busca la negociación y organización interna para obtener la autonomía de los implicados frente a la administración y actores supra-locales. Lejos de buscar respuestas en la administración, los emprendedores de Texel tratan de evitar la participación pública en sus proyectos. Esta diferencia tan acentuada nos recuerda el contraste

entre la tradición católica y protestante resaltado por Weber en su clásico de 1905. Esta *ética protestante* que Weber subrayó, todavía puede ser observadas en las formas de organización de la cadena agroalimentaria, fuertemente verticalizada en el caso andaluz -llegando incluso a construirse triángulos sin base (Cotler 1968)- frente a la horizontalidad contractual del caso de Texel.

La tendencia a buscar a la administración o a construir autonomía de la misma también se observa en las estrategias de construcción de calidad seguidas en sendos territorios. En la *Sierra de Cádiz* se ha implementado el modelo de las DOP, estas formas de organización y distinción son modelos cerrados y definidos por la legislación europea (EC. Nº 510/2006), la cual regula el proceso de solicitud, así como las condiciones para su aceptación y el régimen legal en el que se enmarcan a nivel internacional (6). Esto significa que si bien la protección del producto tiene un amparo muy fuerte, también supone un mayor número de requisitos administrativos que conllevan la lentitud del proceso de solicitud, que suele sobrepasar los seis años, dado que los trámites deben recorrer un largo itinerario administrativo desde la localidad, hasta las administraciones regionales, y desde allí a Bruselas. Una vez finalizado con éxito, la existencia del *Consejo Regulador* es fundamental como institución que vela por el cumplimiento de las rígidas reglamentaciones técnicas y jurídicas que velan por la calidad de los productos certificados por las DOP. En *Andalucía* resulta bastante usual que la administración, aunque sólo sea como apoyo institucional, forme parte de los *Consejos Reguladores*, algo que reduce la autonomía del modelo.

En los Países Bajos, y en el caso seleccionado también, predomina el modelo de la etiqueta colectiva, la cual cuenta con el amparo del régimen de propiedad intelectual que impide su venta, transferencia o copia. Al ser el respaldo institucional aparentemente inexistente, también lo es el proceso burocrático. El registro de la marca y su logotipo son requisitos suficientes para comenzar a trabajar, y el nivel institucional viene únicamente representado por la creación de una Fundación que vela por la marca, en este caso la FW. En este modelo, la mayoría de los esfuerzos se centran en la dinámica interna, y en que el consumidor llegue a identificarla, ya que al contrario de la DOP, no existe una tradición colectiva que ayude al consumidor a interpretar lo que ve como un producto de calidad.

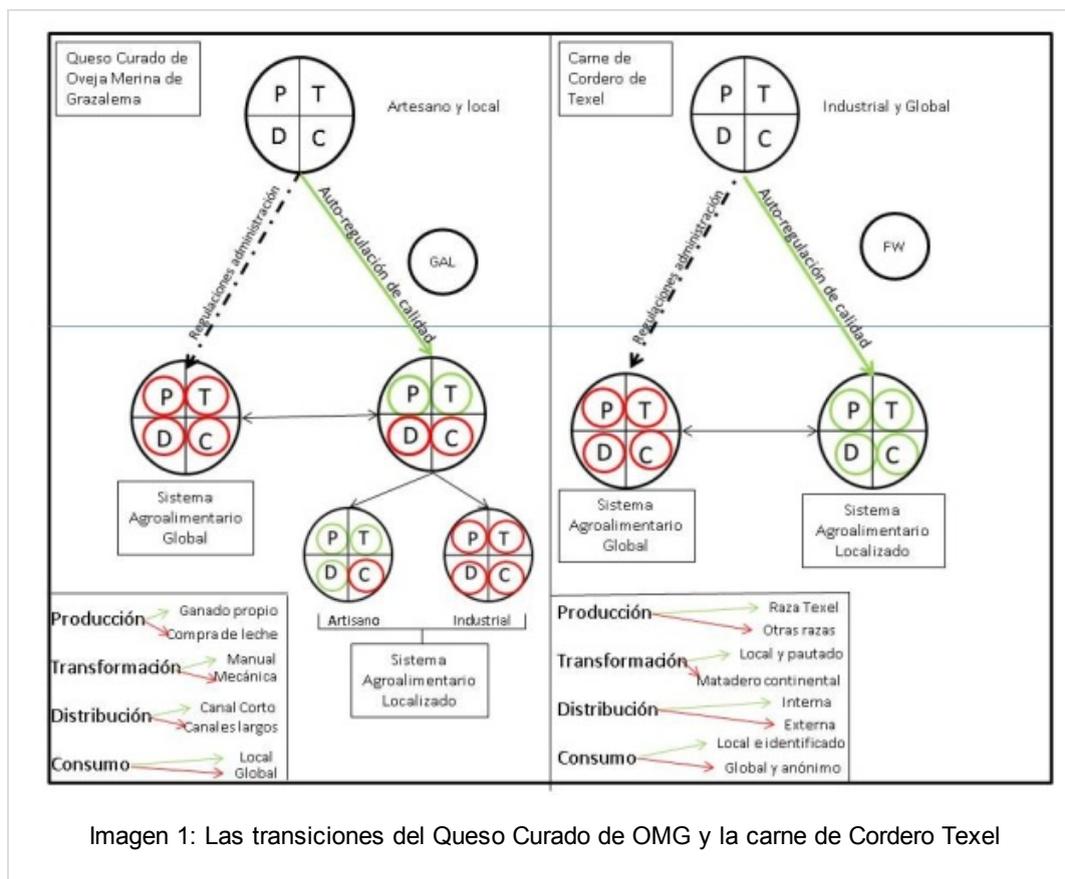
Una vez que nos habíamos situado sobre las unidades de observación y comprendido las diferencias y similitudes, nos centramos en el trabajo de campo propiamente dicho. Durante 9 meses vivimos en cada unidad de observación, con la idea de generar la empatía y confianza necesaria para poder entrevistar a los diferentes actores identificados en la fase previa como participantes y no participantes, así como las instituciones relacionadas con ellos. En el caso de la Sierra de Cádiz nos centramos en las iniciativas entorno al *Queso Curado de Oveja Merina de Grazalema, la DOP Queso Sierra de Grazalema (QSG)*. Nos encontramos con dos tipos de actores, aquellos directamente relacionados con el producto (ganaderos y queseros), y aquellos actores que regulan o potencian estas iniciativas (GAL y las diversas administraciones). Las entrevistas se enfocaron en el intento de obtención de una DOP para el queso, así como visiones generales del pasado, presente y futuro del sector y del territorio. La observación participante se ha centrado en asistir a las fincas y queserías, así como a un conjunto de prácticas de reciprocidad que mantienen la viabilidad económica del sistema, como el *socola* (7) o la *transtamancia* (8).

En el caso de Texel, nos hemos centrado en la iniciativa entorno a la carne de cordero Texel, la *Echt Texels Lamsvless* (9) (ETL). Las entrevistas se centraron en los miembros de la FW, productores e instituciones colaboradoras. Cabe destacar que la estructura interna de la WF es mucho más compleja, y reúne a un doble Consejo: el Consejo Supervisor y el Consejo Ejecutivo. Dentro del primero se localizan personalidades reconocidas y reconocibles, tanto del mundo de la academia como de la esfera política y agrícola. La membrecía carece de remuneración pecuniaria alguna, y se considera una posición honorable. Este consejo nombra a los miembros del Consejo Ejecutivo cuya labor es gestionar la marca *Wadden Goud* y conseguir financiación para nuevos proyectos en la zona. A diferencia del caso anterior, las otras instituciones privadas o públicas de la zona no tienen cabida en los consejos de la fundación, aunque las diferentes administraciones gubernamentales y los GAL suelen financiar las actividades con cargo a los fondos para el desarrollo. Cualquier miembro puede elevar una solicitud a cualquiera de los dos consejos, y el Consejo Ejecutivo debe atender y resolver el problema.

4. La calidad como expresión de la nueva ruralidad

Nuestra investigación se ha basado en la comparación contextual de dos casos representativos de la nueva ruralidad europea, una nueva ruralidad que busca construir un espacio propio en la sociedad postindustrial

occidental. Creemos que si bien ambos casos son ejemplos exitosos de especialización territorial en la producción agroalimentaria de calidad, existen diferencias entre ambos fruto de una distinta trayectoria histórica, económica y cultural. En la siguiente figura se puede observar una representación de las transiciones que sendos productos han experimentado en los últimos 30 años:



4.1. La Sierra de Cádiz, la construcción institucional de la calidad

En esta primera parte, nos centraremos en el intento frustrado de obtención de una DOP para el *Queso Curado de Oveja Merina de Grazalema* llamada *Queso de la Sierra de Grazalema*. Analizaremos la transición que este producto ha tenido desde su origen artesanal y local, al actual sistema agroalimentario localizado con doble vertiente industrial y artesanal. También lo vincularemos con una estrategia más amplia de construcción de calidad territorial por parte de las instituciones y los actores locales.

La Sierra de Cádiz es un área montañosa situada al suroeste de Andalucía, está compuesta por 19 municipios (10), tiene una extensión total de 1.998 km² y 116.792 habitantes. La definición territorial actual de la *Sierra de Cádiz* corresponde al proceso de comarcalización para la implementación de las Iniciativas Leader I. De hecho, el GAL de la *Sierra de Cádiz* fue uno de los primeros en crearse en Europa en el año 91. Su origen se remite al *Instituto de Fomento Andaluz* (IFA) y un equipo de técnicos que trabajaban en la zona de influencia del *Parque Natural de la Sierra de Grazalema*. Las principales líneas de intervención han sido el turismo rural, la recuperación de patrimonio cultural y la calidad agroalimentaria.

El territorio de la *Sierra de Cádiz*, desde un punto de vista co-evolutivo, se compone de tres agroecosistemas complementarios: la Sierra Norte, la Campiña, y la Sierra Alta (11). Esta subdivisión y territorialización se ha construido y potenciado desde el GAL y la *Mancomunidad*, aunque la población local utiliza una superposición de referencias territoriales muy diversa. La Sierra Norte, está compuesta por 7 municipios de tradición olivarera y cooperativista, siendo usual la combinación de pequeñas explotaciones familiares y de terratenientes. La zona de la Campiña está compuesta por 5 municipios y tiene una orientación cerealista y de grandes propietarios, aunque gracias al sistema de embalses e irrigación existente se pueden encontrar muchas zonas de huertas y cultivos de regadío, con un sistema de grandes propietarios y jornaleros. La Sierra Alta cuenta con 7 municipios, de los cuales 6 forman parte del Parque Natural de la Sierra de Grazalema (12). Se caracteriza por la explotación ganadera y turística del territorio,

con un sistema de arriendos por subasta de pastos públicos y privados, con una fuerte tradición de economía familiar de autosuficiencia.

En el caso del queso, podemos ver dos modelos muy claros fruto de los cambios legislativos de los últimos 30 años, cuyo punto de inflexión sería la entrada de España en la entonces CEE. Dicha entrada, supuso la aparición de un nuevo conjunto de regulaciones para la industria láctea. Estas nuevas regulaciones, que no hacían diferenciación por escala productiva, forzaron un cambio en las prácticas tradicionales de producción quesera de la *Sierra de Grazalema* (13). El sistema tradicional de producción de queso curado pierde sus orígenes en la memoria de los ancianos del lugar, para los habitantes de la sierra, la lana, los corderos y el queso han sido siempre su forma de vida:

“Nosotros siempre hemos hecho queso, lo único que pasa es que ahora no nos dejan hacerlo como lo hacíamos. Pero yo recuerdo perfectamente ir todos los días a llevarle el desayuno a mi marido, y después de desayunar quedarme para ordeñar y hacer el queso (...) lo hacíamos en la misma finca, en una casetilla que teníamos para eso con tos lo avíos, el *entremijo* (14), el *zarzo* (15) y las *empleitas* (16). Eso todos los días desde que quitabas los borregos hasta que se secaban en Julio o Agosto... depende del año” (Quesera artesana de Villaluenga del Rosario).

El sistema de producción quesera estaba -y está- muy ligado al campo y el manejo del ganado, aunque la entrada de la industria ha influido en las estrategias de pastoreo y *transtamancia*. La oveja merina de grazalema (OMG) es fruto de la mezcla entre las razas merina y churra, su co-evolución ha hecho de ella un animal de gran rusticidad, con fuerte resistencia a las bajas temperaturas y los inviernos húmedos (17). Hoy día, pese a la importancia que tuvo su lana, la potencialidad más fuerte de la OMG se encuentra en la producción lechera; la combinación de la raza, los pastos y el manejo hacen que la leche tenga un alto contenido en grasa – superior al 6,5- y una media de proteína del 6,98%, lo que la convierte en una leche idónea para la producción quesera.



Imagen 2: Ordeño tradicional manual



Imagen 3: Prensado y salado tradicional

El manejo tradicional, aún mantenido en la mayoría de las fincas, se basa en una forma de alimentación que

busca la autosuficiencia del animal. Se potencia la interacción con el medio a través de un sistema silvopastoral que permite al pastor no tener que complementar la alimentación con piensos, con la excepción del periodo que va del final del verano hasta las primeras lluvias. Al mismo tiempo, el manejo tradicional limita el tamaño de los rebaños a la capacidad de carga del terreno y de manejo del pastor, con lo que cuentan entre 100 y 200 ovejas máximo. Según la *Asociación de Criadores de la Raza Ovina de Grazalema*, los rebaños suelen contar con un macho por cada 25 ovejas, y su media de reposición es del 16,57%. Las parideras comienzan a finales de Diciembre, y se alargan hasta principios de Marzo, lo que permite utilizar el pasto temprano para la necesaria sobreproducción de leche. Los corderos suelen venderse en cancela con una media de 15 kg, y un precio que ronda los 35€. La producción lacta de cada oveja por año ronda los 140 litros, y el ordeño manual continúa siendo bastante usual.



Imagen 4: Caseta de trabajo y Zarzo

Tal y como hemos dicho con anterioridad, la producción quesera tradicional se realizaba en las fincas de los pastores. El pastor recogía el rebaño después del amanecer y lo acercaba a la manga o cercado, en la que antes de desayunar, procedería al ordeño manual. Después del desayuno, ya sea sólo o con la ayuda de su mujer o hijos, cuajaba la leche en un barreño usando como cuajo el estómago desecado de un cordero lechal. Una vez cuajada, la pasta se prensaba sobre la tabla conocida como entremijos, y dentro de las empleitas de esparto. Los quesos se salaban cubriendo cada cara durante un día, y después se dejaban colgados en el *zarzo* para su curación.

Como hemos comentado, la producción artesanal y local del queso curado de *OMG* se vio atacada por la directiva 92/46/CEE del *Consejo Europeo* de 16 de Junio de 1992 que estableció las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos. La exigencia de determinadas condiciones de producción chocó con la protección medioambiental del territorio del *Parque Natural Sierra de Grazalema*, lo que suponía la muerte virtual de una práctica legendaria que ocupa un papel fundamental en la reproducción social, ecológica y cultural de este territorio. Según nos señalaba uno de los pastores del lugar, uno de los problemas era la exigencia de instalaciones de luz y agua en las fincas, cuando le preguntamos sobre lo necesario de esta medida, con una sonrisa respondía:

“¡Qué va! La naturaleza es sabia y nos provee con lo que necesitamos, yo llevo haciendo queso toda mi vida, ahora no lo puedo vender, pero lo sigo haciendo para mí, y lo sigo haciendo exactamente igual. Lo que pasa que ahora vendo la mayoría y me quedo un poco para mí” (Pastor y quesero de Grazalema).

Junto con la noticia del cambio legislativo llegó el rumor de la aparición de inspectores por las fincas, lo que aumentó el miedo a ser “cazado”, y favoreció el tomar la decisión de vender la leche a una nueva figura de la zona, el quesero. Aunque en el pueblo de El Bosque ya existía una cooperativa que producía queso fresco, y desde mediados de los 80 una compañía francesa llamada Fromandal que se centraba en la compra de leche caprina, los pastores nunca habían tenido que tratar con queseros (18). En ese momento, en torno al año 94 o 95, surge de la mano de dos empresarios locales la idea de comprar la leche a los pastores y cabreros locales y transformarla en una quesería industrial que se adapte a las nuevas existencias técnicas de la normativa europea manteniendo todo lo posible la tradición de la zona. De esa forma, y con una subvención entre otras del GAL con cargo a la Iniciativa Leader II, en 1997 abre sus puertas la Quesería El Payoyo, una empresa formada por dos socios que buscaban dar salida a la leche de alta calidad de la raza autóctona de la *OMG*:

“Nosotros hemos seguido la tradición de la Oveja Merina por el tema de la raza autóctona y el desarrollo de la zona porque si nosotros no ponemos la fábrica, la oveja merina desaparece, porque compradores de leche por esta zona no había. Los quesos los hacían los propios ganaderos, allí en el campo, pero cómo entro una normativa comunitaria ya no lo podían hacer porque tenían que cumplir unas condiciones de higiene, de adecuación del local...” (Quesero industrial de Villaluenga).

De esta forma, y ante la necesidad de un transformador en la cadena, aparecen los primeros queseros para cubrir el vacío de la cadena de producción y distribución. Dicho espacio, recordemos, fue creado por un cambio legislativo, lo que hace que desde un primer momento, las relaciones entre pastores y queseros sean de amor-odio, se necesitan, pero no se quieren.

Esta transición es apoyada por una serie de actores más o menos locales como el GAL, ellos facilitan y promueven el cambio de un sistema local y artesano a un sistema agroalimentario localizado diversificado. La necesidad de esta transición radicaba en la existencia de una calidad productiva basada en los sistemas de pasto y manejo unidos a una raza autóctona perfectamente aclimatada. El GAL, desde un primer momento buscaba potenciar la economía local a través de la apuesta por la calidad y la creación de asociaciones sectoriales con referencia territorial pero con un punto de vista reduccionista y burocrático (19). Por lo tanto, para los técnicos del GAL, el queso era uno de los recursos infrautilizados, desorganizados y desconectados de los mercados de la *Sierra de Cádiz*, con lo que se centraron en apostar por transiciones hacia un nuevo modelo de corte empresarial, pero que pudiera apoyarse en los capitales ecológicos y culturales existentes. La apuesta por el desarrollo endógeno es clara por parte del GAL, tal y como nos indicaban durante nuestras entrevistas:

“La Sierra de Cádiz tiene futuro porque quedan muchos recursos por explotar, e incluso hay algunos que se están usando y pueden usarse con más intensidad. Si se acabasen, entonces tendríamos que empezar a preocuparnos por el futuro, pero no es el caso” (Gerente del GAL).

Tal y como hemos mencionado con anterioridad, desde 1991, el GAL ha implementado un conjunto de proyectos enmarcados dentro de las *Iniciativas Leader* y *Proder*. En la tabla 1, se puede ver el número y los recursos invertidos se han mantenido a lo largo de 20 años (20):

	Leader I (1992-1994)	Leader II (1995-1999)	Proder II (2000-2006)	Leader + (2000-2006)
Proyectos	112	175	46	101
Inversión total (€)	10.730.000	11.853.000	3.579.766	15.855.976

Tabla 1: Proyectos e inversión coordinada por el GAL en Sierra de Cádiz (1992-2006)

En este contexto en 2002 se crea la comisión impulsora de la *DOP Quesos de la Sierra de Grazalema*. Esta está formada por representantes de la *Diputación de Cádiz*, la *Oficina Comarcal Agraria de la Sierra de Cádiz*, varios queseros de la zona, la *Mancomunidad de Municipios de la Sierra de Cádiz*, la *Asociación de Criadores de la Raza Ovina Merina de Grazalema*, y el GAL. Será este último el que se encargue, por delegación de esta comisión, de liderar el proceso de creación de consenso y solicitud de la etiqueta de calidad. Durante varios años se repiten reuniones coordinadas por el GAL, en las que se perfila un reglamento que describe el *Queso de Grazalema*, con unos parámetros que incluyen la raza, las zonas de producción y transformación, así como las características finales de presentación. Durante estas reuniones comienzan a aparecer los problemas internos del sistema de producción y burocráticos de marca.

Los queseros intentaron presionar para mantener el territorio de transformación circunscrito al menor número posible de municipios, aunque no así el área de producción. Muchos de los problemas surgieron en torno a los costes de separación de leche, por un lado muchos de los ganaderos tienen algunas ovejas de otras razas o con pureza insuficiente dentro del mismo rebaño, y por otro, los queseros necesitarían una doble línea de producción en sus fábricas, ya que en esos momentos ya habían comenzado a comprar leche

de fuera de la zona, por tanto ajena a la raza definida por la propuesta de estatutos de la DOP [\(21\)](#).

Por otro lado el GAL se encontró con diversas trabas burocráticas, relacionadas con el previo registro que *Fromandal*, la empresa francesa especializada en recoger y transportar leche de cabra de Andalucía a Francia, tenía de la marca *Queso de la Sierra de Grazalema*. Lo más significativo de la problemática en la que nació este proyecto es que, una vez superada la fase del estudio justificativo y de creación el reglamento interno, en Mayo de 2011, se descubre que no se había cursado ninguna solicitud a la *Consejería de Agricultura*. Seguir el rastro a la solicitud es un misterio, pero es evidente que los intereses de determinados grupos han abogado por el estancamiento del expediente. Su situación a día de hoy es que, aunque no se ha cerrado, las queserías de la zona han mostrado su paulatino desinterés con respecto al proyecto. Las trabas burocráticas y la dependencia con respecto a las agendas políticas explica que la DOP haya dejado de tener sentido como la estrategia adecuada de especialización territorial de calidad. Sin embargo, los productores de la zona mantienen e implementan día a día esta distinción de sus productos, concienciados en que es la vía para construir una nueva ruralidad que mejore la calidad de vida en el territorio.

Las queserías de la zona han seguido una doble estrategia de vinculación territorial: la venta directa y las marcas comerciales. La primera estrategia se centra en el uso de canales cortos de distribución, y es que hoy día todas las queserías tienen una tienda de venta directa en la misma fábrica. Esta estrategia se refuerza con el nombre de marcas como *Payoyo* (gentilicio de *Villaluenga del Rosario*), *El Bosqueño* (sito en *El Bosque*), *Sierra de Ubrique*, etc. La apuesta por la distinción es clara entre los productores, las excelencias de su producto, ligado a las características especiales de su territorio, están asumidas por productores y compradores, y el queso no necesita de más signos de calidad que el que otorga a un entorno tan peculiar como el del *Parque Natural de la Sierra de Grazalema*, que atrae a turistas que buscan no sólo sus paisajes, sino la especificidad de sus artesanías y su gastronomía. En este contexto ya de por sí tan singularizado, lo que sencillamente no les sirve es la figura de una DOP, dadas las estrictas regulaciones que conllevan. De modo que, después de 30 años, podemos afirmar que en la *Sierra de Grazalema* existe un sistema agroalimentario localizado en torno al queso curado de *OMG* no certificado.

4.2. Texel, la construcción contractual de la Calidad

La segunda iniciativa de calidad es la materializada en la Etiqueta Regional *Echt Texel Lamvless* (ETL). Un proceso que tuvo su origen en la necesidad de construir un mercado propio para el cordero local debido a la presión a la baja ejercida por Nueva Zelanda sobre el precio de la carne de cordero. Esta iniciativa tuvo varios intentos previos en los años 70 que no llegaron a cuajar, hasta que lo abanderó la *Wadden Foundation* (WF). En este caso se trataba de un proyecto que unía bajo una marca certificada toda la cadena del cordero a nivel local, del pasto al plato. Lo interesante es que este caso describe un producto, con procesado industrial en su origen, que pasa a ser un sistema agroalimentario localizado.

La Isla de Texel se encuentra en la *Provincia de North Holland*, y es la primera y mayor isla del *mar de Wadden* holandés contando desde el sur (ver mapa 1). Su tamaño aproximado es de 25 km de largo por 9 de ancho, tiene una población de 13.600 habitantes distribuida en 7 villas. *Den Burg* es la villa principal, allí se localiza la mayoría de la población y la sede del gobierno municipal. El paisaje de *Texel* es muy diverso pese a su reducido tamaño, en el oeste existe un parque dunar considerado de especial protección, separado del resto de la isla por un bosque de construcción humana, y los llanos que combinan pastos y explotaciones agrícolas por igual. Su localización entre el *Mar de Norte* y el *Mar de Wadden* han favorecido la tradición pesquera en la zona, que junto con la agricultura, la ganadería y el turismo son las principales actividades económicas de la zona.

Hoy día hay un total de 175 explotaciones ganaderas, en las que se reparten cerca de 30.000 ovejas. La *oveja Texel* es famosa por su aptitud cárnica, así como el volumen de sus cuartos delanteros, muy apreciados en el despiece del cordero (imagen 5). El origen de la raza se encuentra en la mezcla de la raza holandesa *Pijlstaarten* con diferentes razas británicas a lo largo de los últimos siglos. La importancia de esta raza aumentó conforme la lana dejó de ser importante para la industria. A las ovejas nacidas y criadas en Texel, se les añade la noción de *pré salé*, que puede entenderse como un presalado que mejora el sabor de su carne. Según nuestras entrevistas, los pastos con una mayor concentración de sal y la proximidad al

mar son la base de esta creencia, que, entre otras cosas repercute en forma de valor añadido.

Por otro lado, y de igual manera que la anterior unidad de observación, *Texel* es una isla muy turística, es el segundo destino turístico de *North Holland* después de *Ámsterdam*, y se calcula que el número de visitantes es superior a las 200.000 reservas. Pese a tener una población cercana a los 17.000 habitantes, Texel cuenta oficialmente con 45.000 camas (22), y más de 60 restaurantes en los que su cordero figura como plato estrella de su carta. Si bien, antes de esta iniciativa, era habitual que el cordero fuera neozelandés y se sirviera como local. Hoy día los restaurantes que sirven *cordero Texel* de la isla tienen en su pared la certificación correspondiente (imagen 5), y si algún restaurante dice servirlo sin demostrarlo, la FW y los otros actores de la cadena usarían los medios de comunicación local para hacerlo saber.



Imagen 5: Oveja Texel y Logotipo para restaurante certificado

La FW fue creada el 29 de Abril de 1996 en Texel, tiene su origen en la unión de dos iniciativas relacionadas con la producción local y ecológica, *Sin Donatus Foundation (SDF)* y *Stichning Wraldfrucht (SW)*. SDF surgió en 1976, y durante mucho tiempo funcionó como una granja experimental de productos lácteos. Desde su origen han sido actores locales muy activos, formando parte de iniciativas como el sello *Echte Texelse Produkten (Productos realmente de Texel)*. SW fue creada en 1992 como una forma de producir, procesar y comercializar frutas inusuales y distintivas de los Países Bajos. Sendos actores trajeron su dilatada experiencia a la FW, que comenzó con la creación de unas marcas comerciales *Waddenproducten* y *Wadden Delicatesen*. Usando estas marcas de propiedad colectiva, la FW comercializaba productos que cumplieran con requisitos como: producción localizada dentro de la *Waddenregion (23)*, producción certificada por terceros como ecológica y respetuosa con el medioambiente y producción con niveles altos de calidad y distinción.

Unos años después, la FW dio el salto a la certificación con una marca de calidad propia, la Etiqueta Regional *Wadden Goud*. Este cambio les permitió crecer en diversidad interna, ya que varios productores de un mismo producto podrían ser certificados sin problemas de competencia interna. Esta experiencia previa o aprendizaje institucional sería clave para el éxito de la iniciativa ETL. El trabajo continuo de mediación entre productor y consumidor les llevó a tener una visión integral a la hora de enfrentarse al mismo. La FW diseñó una serie de reuniones previas para averiguar cuántos ganaderos, carniceros y restaurantes estarían interesados en este nuevo sistema que se iba a crear. La viabilidad económica era muy importante, ya que no querían depender de ayudas para mantener el sistema.

En una segunda fase, se definió con cada colectivo de la cadena (ganaderos, transportista, matadero, carnicería y restaurante) una serie de criterios de calidad que después se discutían con los demás. La idea era poder definir qué prácticas de cada eslabón influyen en la calidad del producto final y cómo mejorarlas. De esta forma se establecieron los puntos centrales que regulaban la calidad del producto, en todos ellos, se vinculaba su singularidad, además de con los rasgos de su raza Texel, con el fuerte vínculo territorial de estos animales, presente también en sus tipo de nutrientes y procedencia, al tiempo que se fijaban los sistemas de manejos desde el pasto hasta la mesa. Resulta interesante, para comprender el carácter amplio de esta marca, que en ella se regulen aspectos que igualmente tiene que ver con la preservación del patrimonio arquitectónico ganadero, ligados tradicionalmente a este tipo de ganado. En este caso, un

cobertizo local: (*Schapenboeten*) y un sistema muro también de la zona (*tuinwallen*) (24).

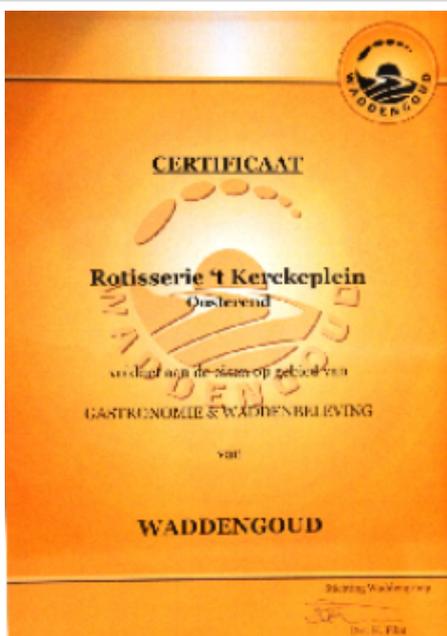
La primera fase del proyecto se complementó con la solicitud de subsidios a varias organizaciones locales y provinciales. En el año 2005, y como cierre de la segunda fase experimental, se presentó un informe sobre la viabilidad del proyecto, incluyendo datos de 12 ganaderos y tres carniceros que se habían sumado a la iniciativa. El informe mantenía que el kilo de cordero ETL costaría a los restaurantes 15€, frente a los 6€ de la neozelandesa, pero el 95% del valor añadido se quedaría en la isla. En la tercera fase, que tuvo comienzo en el 2007, se incluyó una serie de propuestas de promoción que llevarían a cabo la FW y otros actores locales, que diseñaría una ruta ciclista en la isla con la *oveja Texel* como eje temático, así como un díptico y mapa para repartir en la oficina. Se establecieron eventos anuales, como el “schapendag” o día de la oveja, así como la participación en otros eventos como *Texel Culinaire* o el mercado del *Covivium de Texel* de *SlowFood*.

De la misma forma, y también para promover la cohesión interna, durante la apertura de la temporada turística se celebraría la entrega pública de las certificaciones a los restaurantes participantes en la iniciativa (imagen 7). También se complementarían la promoción con anuncios en el periódico local *Dit Weekend*, y la televisión de cable local *Kabelkrant Texel*.



Imagen 6: Schapenboeten y tuinwallen cerca de Den Burg

Hoy día la iniciativa engloba a más de 30 ganaderos, con casi 5.000 ovejas, el matadero local, 15 carnicerías y 30 restaurantes dentro y fuera de la isla. El principal problema radica en el éxito obtenido, ya que la demanda supera a la producción, aunque tal y como comentaba uno de nuestros informantes de la FW “todavía tenemos 25.000 ovejas más en la isla que podrían cumplir con el protocolo de la ETL...”.



5. Distintas aproximaciones, resultados similares

En este texto hemos analizado dos estrategias productivas basadas en la calidad. Su perspectiva comparativa, nos han permitido demostrar la hipótesis principal de partida: la forma como se concretan a nivel local los fenómenos globales, en nuestro caso mediante la apuesta por marcas distintivas que confieren valor añadido a estos productos rurales y les permite competir en unos mercados cada vez más globalizados. Hemos señalado igualmente que se trata de procesos ligados a la nueva economía rural, basados en un capital ecológico, un *saber-hacer*, y una imagen del territorio. Finalmente hemos indicado que son iniciativas que dinamizan socio-económicamente estos espacios, al tiempo que han obligado a repensar y re-definir el espacio socio-económico, cultural y ecológico de los productos.

Pero además, queremos añadir que estas iniciativas son respuestas a fallos del sistema. La iniciativa fracasada de la *DOP Quesos de la Sierra de Grazalema*, persigue reducir los efectos negativos de las nuevas políticas europeas. Dichas políticas, en su afán por asegurar la certificación del producto, suponen en la práctica la selección y el control de usos y manejos ancestrales de estos productores que, desde esos momentos, se instituyen en ilegales. El equilibrio productivo entre los pastores, sus animales y el medio se pone en peligro, y los círculos cerrados pasan a romperse y a enlazarse a través del consumo de energías fósiles.

No debemos olvidar para ello, que pese a la creación de puestos de trabajo en las queserías, el nuevo sistema agroalimentario localizado del *Queso de Oveja de la Sierra de Grazalema*, en su vertiente industrial, sustituye los tiempos y espacios de la naturaleza por cámaras frigoríficas y cuajo químico. De la misma forma, la posición de poder que han adquirido los queseros, crea una conflictividad patente y continua en el territorio. El pastor y su familia se han visto reducidos a productores de materia prima, perdiendo la valiosa autonomía que habían construido a lo largo de generaciones a través de prácticas y conocimientos vernáculos.



Imagen 8: Despacho de fábrica de quesos en Villaluenga del Rosario

Del mismo modo, en la iniciativa holandesa, el ETL trata de compensar los efectos negativos de la apertura de los mercados globales y la incapacidad de competir con los precios del cordero de Nueva Zelanda o de terceros países. Tal y como hemos anotado con anterioridad, los restaurantes pueden obtener el kilo de cordero por bastante menos de la mitad que el de Texel, aunque los beneficios del agroecosistema podrían perderse. De esta forma, resulta evidente que la estrategia de calidad frente a la de cantidad puede ser más

viable en los contextos europeos actuales. Pero estas estrategias deben basarse en un mercado de control local cohesionado y circunscrito a un agroecosistema irreproducible para garantizar su éxito.



Imagen 9: Selección de corderos candidatos para la venta

Por lo tanto, la investigación también ha dejado claro la permeabilidad de este tipo de iniciativas con respecto a los sistemas convencionales y de calidad con los que comparten espacio. En el caso de la Sierra de Cádiz, no podemos entender el funcionamiento de este agroecosistema localizado sin tener en cuenta la complementariedad con el turismo rural de calidad, y otras iniciativas agroalimentarias de calidad. Evidencia de ello son las tiendas de las queserías de la zona, en las que se pueden comprar tanto quesos como aceites, mieles o embutidos (imagen 8). Este sistema de intercambio entre productores supone el fácil acceso de los turistas a todos los productos de la zona, incluso cuando son desconocidos o de difícil acceso. Algo similar ocurre en Texel, aunque en otro sentido; el sistema de la ETL es abierto y se complementa con el convencional y global. Todos los eslabones de la cadena tienen la posibilidad de vender e interactuar con otras redes, y de hecho lo hacen. No hemos encontrado ningún actor que mantenga una exclusividad de la actividad dentro del sistema agroalimentario localizado del ETL, y según los entrevistados, esa es parte de la razón de su éxito. La oferta no implica la compra, y viceversa, la compra no implica la venta. Este es un mecanismo delicado que se basa en la confianza y la negociación continua. Tal y como vemos en la siguiente imagen, el mediador visita a los ganaderos y selecciona los corderos que considera aptos para la cadena, después el ganadero puede venderlos o no, según tenga organizado su finca. Según manifestaron las diferentes partes durante las entrevistas, nunca formarían parte de un sistema en el que perdieran el control de su actividad, sino de un sistema que a través de un acuerdo de mínimos aumente su capacidad de acción.

Esta afirmación conecta directamente con los aspectos diferenciales de los dos procesos, pues si su comparación nos ha permitido vislumbrar que son respuestas estratégicas a unos mercados cada vez más globalizados. Lo cierto es que ambos proyectos se han originados en dos contextos sociales y culturales bien distintos, lo que ha conducido, por ende, a dos formas de organización bien distintas. El caso de *Sierra de Cádiz*, es exponente de una economía periférica, y por tanto, muy dependiente de la institucionalidad emanada desde las iniciativas de desarrollo europeas. El caso de *Texel*, es el fruto histórico y cultural de una agricultura muy capitalizada, donde la iniciativa privada abanderó proyectos que preconizan su autonomía frente al aparato del estado holandés. Ambos contextos culturales han determinado igualmente la elección de uno u otro signo de calidad. La DOP tiene un mayor respaldo institucional, ya que está reconocida tanto por la UE como por la Organización Mundial del Comercio. Es más, esta etiqueta de calidad tiene su origen en la Europa del Mediterráneo, y su inclusión en la normativa Europea partió de la adaptación de Reglamento Español de las Denominaciones de Origen. Hoy en día, España y los países del sur de Europa siguen liderando la lista de alimentos protegidos por una DOP [\(25\)](#).

Frente a ella, una marca territorial, más funcional, en cuanto a la amplia gama de productos que ampara, más allá de los estrictamente alimentarios, como en el caso anterior. Una figura, al mismo tiempo, de menor rango, carente de reconocimiento a nivel de toda Europa, lo que le permite ser más flexible a la hora de su

funcionamiento y, por tanto, menos conflictiva a la hora de fijar sus reglas y emprender nuevos proyectos.

Notas

1. La investigación de la que es fruto esta comunicación es uno de los resultados del desarrollo de los programas I+D titulados “Territorio, calidad e innovación: El diseño de la nueva ruralidad europea”. I+D (SEJ2007-63537/SOCl) y “La producción de calidad: nuevas estrategias rurales para nuevos consumidores” Ministerio de Educación y Ciencia. I+D (CSO2010-22074-C03-01). Incentivos de Investigación del programa Talentia (Junta de Andalucía). Estos proyectos son desarrollados por el Grupo de Investigación TECUDE . P.A.I. SEJ-418).

2. Utilizamos el concepto de calidad referidos a productos que contienen elementos distintivos y por tanto un valor añadido, en cuantos a su vinculación territorial (Denominaciones de Origen Protegidas), a sus condiciones de producción (Agricultura Ecológica), o unos acuerdos de justicia social (Comercio Justo). Este tipo de producciones de calidad están a su vez asociadas a las nuevas funciones de la ruralidad a las que refiere este texto.

3. En este artículo, para evitar debates sobre las diferentes acepciones del concepto “territorio”, realizaremos una aproximación funcional al concepto de “territorio”, y asumimos los límites definidos por los actores integrados en las iniciativas estudiadas: la isla de Texel y la Sierra de Grazalema.

4. La Waddenregio es el territorio formado por el conjunto de islas, mar e interior de la costa continental hasta 25km. Esta territorialización remite a un estudio realizado por la Wadden Academi, una institución no universitaria de investigación y difusión del conocimiento, sobre el área de influencia del Mar de Wadden. Por lo tanto, la FW tiene que trabajar con una amplia red de actores locales y gubernamentales de tres países diferentes, a saber, Países Bajos, Alemania y Dinamarca.

5. *Wadden Goud* significa literalmente “Oro de Wadden”, en referencia al mar interior de Wadden y las islas que lo circunscriben.

6. El marco actual de los DOP, IGP y TSG tiene su origen en el primer Estatuto de Protección Geográfica de aprobado por la comisión en 1992.

7. El socolao consiste en esquilar los cuartos traseros de las ovejas antes de comenzar el ordeño. Suele hacerse en el mes de Marzo, y los ganaderos suelen requerir la ayuda de terceros. La actividad suele tomar un día entero, y aunque existe un intercambio pecuniario, la comensalidad es una parte crucial del mismo y siempre suelen asistir amigos o familiares a echar una mano.

8. La transtamancia, variante local de la trashumancia, es el movimiento de ganado que se realiza dentro de una misma comarca con el fin de aprovechar los diferentes nichos ecológicos que la alta variabilidad local posee. De manera usual se invita a participar a amigos y familiares para facilitar la guía del ganado, y el día acaba con una comida en la finca de destino organizada por el ganadero como forma de agradecimiento.

9. El nombre de la certificación significa literalmente “Carne de cordero real de Texel”.

10. Alcalá del Valle, Algar, Algodonales, Arcos de la Frontera, Benaocaz, Bornos, El Bosque, El Gastor, Espera, Grazalema, Olvera, Prado del Rey, Puerto Serrano, Setenil de las Bodegas, Torre Alháquime, Ubrique, Villaluenga del Rosario, Villamartín y Zahara de la Sierra.

11. Es interesante resaltar que los límites definidos por la comarca rompen estos tres agroecosistemas, siendo el resto del territorio parte de otra comarca de desarrollo, e incluso otra provincia.

12.El Parque Natural de la Sierra de Grazalema es el más antiguo de Andalucía, su origen se remonta a la declaración de Reserva de la Biosfera por la UNESCO en 1971. Su alto valor ecológico se basa en la pervivencia del Abeis Pinsapo en la zona del Pinsapar, un pino meridional que desapareció después de las glaciaciones del cuaternario, y que sobrevive en escasos lugares del Mediterráneo occidental.

13. En este caso, nos referimos a la Sierra de Grazalema como territorio cultural y ecológico soporte de este agroecosistema, ya que tanto las personas como los animales y las infraestructuras de producción se hayan delimitadas a esta parte de la Sierra de Cádiz.

14. El entremijo es la mesa estriada sobre la que se dispone la masa cuajada dentro de las empleitas para su prensado manual. Las estrías y el tratamiento de la madera, así como su leve inclinación hacia la izquierda permiten que la cuajada suelte todo el suero y líquidos sobrantes. Estos excedentes son recogidos en una cubeta de aluminio para posteriormente hacer el requesón (ver ilustración 3).

15. El zarzo es un conjunto de cañas suspendidas bajo el techo de la caseta por cuatro puntos en los que se dejaba el queso curando durante los días que fuera necesario. Los materiales y su disposición permiten el correcto oreo del queso y lo protegen contra pequeños animales (ver ilustración 4).

16. Las empleitas son láminas trenzadas (tradicionalmente de esparto) en las que se deposita la cuajada. En la actualidad se fabrican en materiales inocuos o se hacen moldes para replicar la marca dejada por el trenzado de la empleita tradicional (ver ilustración 3).

17. La Sierra de Grazalema, y más concretamente el pueblo de Grazalema, es la zona con el índice de pluviosidad más alto de la Península Ibérica, superior a los 2200 mm. Esto hecho, unido a la porosidad la roca que forma sus montañas, garantiza un micro clima con puntos extremos de humedad y sequedad.

18. Este punto es muy importante, ya que la aparición fortuita de esta figura, la del quesero, pasa a apropiarse de una imagen de calidad y saber hacer desarrollada por innumerables generaciones de pastores. Esto supone que desde un comienzo, las relaciones entre pastores y queseros sean de confrontación y mutua dependencia. Exceptuando casos como el de Charo Oliva, que adaptó la producción artesanal incorporando la transformación a su casa, la mayoría de los pastores pasaron a convertirse en vendedores de materia prima a terceros, lo que viene a ser casi un proceso de proletarización, al que se le une que de por si los pastos son de arriendo.

19. Cuando hablamos del punto de vista administrativo, nos referimos a la tendencia a la reducción de "items" y números los proyectos a financiar. Esta perspectiva hizo que el sistema de quesería se potenciara frente a la adaptación del sistema productivo de unidad familiar, ya que las queserías contratan a personas externas a la unidad económica familiar, lo que desde el punto de vista administrativo supone la creación de empleo. Para las familias que pierden la capacidad transformativa esta transición ha supuesto en muchos casos la última gota que colma el vaso, ya que las nuevas generaciones no ven atractivo la venta de leche como forma de vida, ya que lo perciben como dependiente e inestable. Este discurso es contrario en el caso de las familias que han podido adaptar sus casas para mantener la transformación y venta del queso. Para ellos el futuro está en continuar con la actividad ganadera y quesera, ya que "no dependen de nadie más allá de ellos mismos".

20. Actualmente, el gobierno andaluz tiene una partida presupuestaria para reforzar y dar continuidad a la actividad de los GALs para el periodo 2007-13 con el Plan LiderA (Decreto 506/2008 del 28 de Noviembre). Este Plan tiene un presupuesto total de 516 millones de Euros del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural, el cual será invertido en las estrategias definidas por los 52 GAL. Al estar abierto el plazo de presentación e implementación de proyectos, no existen cifras oficiales sobre su inversión en la Sierra de Cádiz, con lo que hemos preferido no referenciarlo.

21. En varias conversaciones, y tras solicitar el apagado de la grabadora, queseros industriales de la zona han reconocido el uso de operadores lecheros para aumentar su producción. Este punto resulta obvio tras observar el número de ovejas (5000), la producción media por año (140 litros), así como la cantidad de leche necesaria para un kilo de queso (8 kilos de queso por cada 40 de leche), ya que la producción conjunta de las 4 queserías que dicen producir queso curado de oveja merina de grazalema supera ampliamente el límite de los 140.000 kilos producibles.

22. La población local y el Ayuntamiento acordaron en los años 70 este número como el límite máximo sostenible. De todos modos, es interesante que camas tipo Bed and Breakfast entran dentro de ese número, cuando preguntamos al respecto, lo describieron como un derecho inalienable de los habitantes de Texel con gran tradición entre los agricultores y ganaderos, que subarrendaban habitaciones e incluso la casa entera durante el verano para complementar sus rentas.

23. La Waddenregion se define como la zona de influencia del Mar de Wadden, e incluye las islas, el mar y la costa (hasta 25km) desde North Holland hasta Dinamarca. Un estudio de la Wadden Academy fue la que definió esta zona de influencia positiva del Mar de Wadden, considerado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

24. El schapenboeten es un tipo de cobertizo muy característico por la inclinación del muro orientado a contraviento y la rectitud de su fachada. Esta arquitectura vernácula aguanta las tormentas de vientos comunes durante el invierno, y ofrecen buena protección a los animales. El tuinwallen es un muro hecho con tierra comprimida que sirve para marcar los límites de las fincas y su disposición interna. Su origen se debe al cambio legislativo del XS.XVI que abolió la libre circulación del ganado, y obligó a dividir la tierra en fincas. La escasez de madera en la isla hasta la construcción del bosque a principios del S.XX, aunque se ha demostrado que tiene una función de mantenimiento del calor de la tierra y protección contra el fuerte viento para las ovejas.

25. http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm

Bibliografía

Aguilar, E.

2007 "Productos locales, mercados globales. Nuevas estrategias de desarrollo en el mundo rural", en M. García Docampo (ed.), *Perspectivas Teóricas en Desarrollo Local*. La Coruña, Netbiblo: 145-169

Aguilar, E.

2012 "Nuevos tiempos, nueva reglas, nuevos actores: de campesinos a rurales", en J. Contreras, J. J. Pujadas y J. Roca (eds.), *Pels camins de l'etnografia. Un homenatge a Joan Prat*. Tarragona, Rovira y Virgili.

Aguilar, E. (C. Lozano, I.L. Moreno y A. Pérez)

2009 "Entre la tradición y la innovación: políticas de empleo femenino y desarrollo rural", *Sociología del Trabajo*, vol. 65.

Banks, J. (y T. Marsden)

2001 "The nature of rural development: the organic potential", *Journal of Environmental Policy and Planning*, vol. 3, nº2.

Beck, U.

1998 *World Risk Society*. Cambridge, Polity Press.

Bueno, C. y Aguilar, E. (coords.)

2003 *Las Expresiones Locales de la Globalización. México y España*. México, CIESAS, Universidad Iberoamericana y Ed. Porrúa.

Caldentey, P. (y A.C. Gómez)

1999 "Signos distintivos en productos agroalimentarios", *Distribución y consumo*, vol. 45

Cloke, P. (T. Marsden y P. Mooney)

2006 *The Handbook of Rural Studies*. Londres, Sage.

Contreras, J. (y J. Ribas)

2012 "Los alimentos modificados ¿El omnívoro desculturizado?", *Gazeta Antropológica*, vol. 28, nº 3, art. 04. <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=1708>

Cotler, J.

1968 "La mecánica de la dominación interna y del cambio social en el Perú", *Perú Problema*, vol. 1.

Espeitx, E.

1996 "Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los productos de

la tierra“, *Agricultura y Sociedad*, vol. 80-81.

Espeitx, E. (y J. Cáceres)

2002 “Riesgo alimentario y consumo: percepción social de la seguridad alimentaria”, en M. Gracia (coord.), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona, Ariel.

Gracia, M.

2002 *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura de España*. Barcelona, Ariel.

Guidonet, A.

2010 *¿Miedo a Comer? Crisis Alimentaria en Contexto de Abundancia*. Barcelona, Icaria.

Knickel, K. (y H. Renting)

2000 “Methodological and conceptual issues in the study of multifunctionality and rural development”, *Sociologia Ruralis* vol. 40, nº 4.

Lozano, C. (e I. Durán)

2010 “La saveur de la nature comme patrimoine”, en A. Berger, P. Chevalier, G. Cortes y M. Dedeire (coords.), *Patrimoines, héritages et développement rural en Europe*. París, L’Harmattan.

Lozano, C.

2011 *Agricultura Ecológica y Segura. Multifuncionalidad, calidad y territorio en el contexto de la Globalización*. Sevilla, Fundación Blas Infantes.

Lozano, C. (y E. Aguilar)

2012 “Territorialising organic production: collective actions and public policies in Andalusia”, *Sviluppo Locale*, vol. XV, nº 37-38.

Miele, M. (y D. Pinducciu)

2001 “A market for nature: linking the production and consumption of organics in Tuscany”, *Journal of Environmental Policy and Planning*, vol. 3, nº 2.

Montero, C.

2010 “La mesa globalizada. Estilos alimentarios interétnicos”, *Gazeta de Antropología*, vol. 26, nº 1, art. 20.
<http://www.gazeta-antropologia.es/?p=1693>

Muchnik, J.

2006 “Identidad territorial y calidad de los alimentos: Procesos de calificación y competencias de los consumidores”, *Revista Agroalimentaria*, vol. 12, nº 22.

Organización para la Cooperación y el Desarrollo.

2008 *Rural Policy Review. The Netherlands*. OECD Publishing

2009 *Rural Policy Review. Spain*. OECD Publishing.

Ploeg, J. D. (y T. Marsden)

2008 *Unfolding Webs: The Dynamics of Regional Rural Development*. Assen, Royal Van Gorcum.

Pugliese, P.

2001 “Organic Farming and Sustainable Rural Development: A Multifaceted and Promising Convergence”, *Sociologia Ruralis*, vol. 41, nº 1.

Ritzer, G.

1996 “The McDonaldization Thesis: is expansion inevitable?”, *International Sociology*, vol. 11, nº 3.

Schmitt, B. H.

2000 *Experiential marketing*. Barcelona: Deusto.

Treagear, A. (A. Filippo, B. Giovanni y A. Mascero)

2007 “Regional foods and rural development: The role of product qualification”, *Journal of Rural Studies*,

vol.23, nº 1.

Urry, J.

2003 *Global Complexity*. Cambridge: Polity

Weber, M.

1905 *La ética protestante y el espíritu del capitalismo*. Madrid: Editorial Alianza, 2012

Gazeta de Antropología

