

INVESTIGANDO
EN
RURAL



Reservados todos los derechos. Prohibida la reproducción mecánica o digital de cualquier parte de este libro, incluidas las fotografías e ilustraciones, sin consentimiento de su autor o su editor.

Coordinadores:

Rafael Baena Escudero, Concepción Foronda Robles, Luís Galindo Pérez de Azpillaga, Antonio García Gómez, Ana García López, Belén García Martínez, Inmaculada Guerrero Amador, Javier Navarro Luna, María José Prados Velasco, Carlos Posada Simeón.

Editores:

Eduardo Araque Jiménez, Rafael Baena Escudero, Carmen Delgado Viñas, Concepción Foronda Robles, Luís Galindo Pérez de Azpillaga, Antonio García Gómez, Ana García López, Belén García Martínez, Inmaculada Guerrero Amador, José Manuel Llorente Pinto, Javier Navarro Luna, Juan Ignacio Plaza Gutiérrez, María José Prados Velasco, Ángel Paniagua Mazorra, Carlos Posada Simeón, Ester Sáez Pombo.

© Ulzama Ediciones

ISBN: 978-84-92870-81-3

Depósito legal: NA 724-2012

Impreso en Ulzama Digital – Navarra, España

Larrubia, R; Ocaña, M. C. y Navarro, S. R. EL SENDERISMO COMO ACTIVIDAD TURÍSTICO PRODUCTIVA	165
Larsimont, R. NUEVAS DINÁMICAS DEL REGADÍO Y NUEVOS ESPACIOS RURALES: EL CASO DE LA PROVINCIA DE MENDOZA (ARGENTINA)	177
Mateos, E. ESTUDIO DE INDICADORES DE ATRACCIÓN EN ZONAS RURALES DE SORIA	185
Monllor, N. EL NUEVO CAMPESINADO EMERGENTE	195
Morales, E y Alario, M. ¿SE PUEDE HABLAR DE NUEVOS POBLADORES EN UN MEDIO RURAL COMO EL DE CASTILLA Y LEÓN? LOS INCIPIENTES CAMBIOS EN LOS PRIMEROS AÑOS DEL SIGLO XXI	207
Morillo, M. J. REFLEXIÓN TEÓRICA Y CONCEPTUAL EN TORNO A LAS MIGRACIONES HACIA LO RURAL	217
Oliveras, X. LA CONSTRUCCIÓN DE REGIONES TRANSFRONTERIZAS: EL CASO DE LOS MATADEROS DE Cerdanya (FRONTERA FRANCO-ESPAÑOLA) Y SAARBRÜCKEN MOSELLE EST (FRONTERA FRANCO-ALEMANA)	227
Pérez, A. y Leco, F. MIGRACIONES Y DESARROLLO RURAL EN EXTREMADURA	239
Sabaté, A; Rodríguez, D. y Serrano, A. NUEVOS POBLADORES DEL MUNDO RURAL	249
Tous, C; Roca, A. y Xifra, M. POLÍTICA AGRÍCOLA COMÚN Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO: AMENAZAS Y OPORTUNIDADES PARA EL ÁMBITO PERIURBANO SUR DE GERONA (CATALUÑA)	259

UNA MIRADA AL MEDIO RURAL: PAISAJE, PATRIMONIO Y MEDIO AMBIENTE

Aguilar, E; Felizón, P. y Navarro, J. PARQUES NATURALES Y SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DE CALIDAD: EL CASO DEL ARROZ EN LA COMARCA DE DOÑANA (SEVILLA)	271
Amaya, S. CONSERVANDO LA DEHESA, REINVENTANDO LA CULTURA: LAS DOP DEL CERDO IBÉRICO	281
Araque, E; Galiana, L. y Montiel, C. INCENDIOS FORESTALES HISTORICOS EN EL SISTEMA CENTRAL, SIGLOS XIX Y XX. PRIMERA APROXIMACIÓN	289
Arrom, J. M. y Ordinas, A. SERRA DE TRAMUNTANA: DE PAISAJE RURAL A PAISAJE CULTURAL	297
Baraja, E. y Herrero, D. POLÍTICA DE MODERNIZACIÓN Y PAISAJE EN LOS REGADÍOS DEL DUERO: EL PÁRAMO DE LEÓN	305
Binimelis, J. DE LA REVOLUCIÓN VERDE AL POSTPRODUCTIVISMO. CAMBIOS EN EL PAISAJE VITÍCOLA DE LA ISLA DE MALLORCA	315
Canales, G; López, A. y Segrelles, J. A. PERCEPCIÓN DE UN ESPACIO NATURAL PROTEGIDO EN LOS MUNICIPIOS DE SU ENTORNO: EL CASO DE EL HONDO DE ELCHE	323
Cañizares, M. C. PATRIMONIO TERRITORIAL Y RECURSOS EN EL VALLE DE ALCUDIA (CIUDAD REAL, CASTILLA-LA MANCHA)	333
Castañeda, H. EL IMPACTO DEL CAMBIO DE USO DE SUELO EN EL ÁMBITO RURAL EN ZUMPANGO, ESTADO DE MÉXICO, 1980-2010	343

CONSERVANDO LA DEHESA, REINVENTANDO LA CULTURA: LAS DOP DEL CERDO IBÉRICO¹

S. Amaya

Dpto. de Economía General, Fac. Ciencias Económicas y Empresariales, Universidad de Cádiz.
Glorieta Carlos Cano, s/n
11002 – Cádiz. santiago.amaya@uca.es

Abstract (*Keeping the acorn oak and elm forest, reinventing culture: the PDO of the Iberian pig*). Post-industrial societies are increasingly demanding to know the origin of food they bring to their table. One of the institutionalized formulas to ensure traceability of food is the certifications such as Protected Designation of Origin. The Iberian pig has four PDO, with binding rules for its members. Regulations reinterpret and select which elements of the productive tradition are the most suitable, according to market demand and the health regulations. This has many territorial implications that we will discuss, such as those affecting the possible preservation of the agroecosystem of the acorn oak and elm forest.

Palabras clave: cultura, dehesa, calidad, jamón

Key words: culture, acorn oak and elm forest, quality, ham

INTRODUCCIÓN

La creciente desconfianza de los consumidores hacia el sistema alimentario está favoreciendo la demanda de productos de calidad. La certificación de determinadas producciones agroalimentarias constituye la fórmula que garantiza esta nueva demanda social. La Denominación de Origen es una de las certificaciones más importantes. Está basada en factores ambientales, territoriales y humanos. De este modo, el uso y las tradiciones productivas locales determinan en gran parte la calidad de dichas producciones. En este texto analizamos el caso del jamón ibérico de bellota, para demostrar cómo la creación de su calidad se basa en una adecuada articulación entre tradición e innovación, es decir entre unos saberes locales, asociados al patrimonio cultural de territorios concretos y los nuevos requerimientos técnicos ligados a la producción de alimentos de calidad. Por otro lado definiremos algunas de las consecuencias ambientales, sociales y económicas inherentes a los sistemas de certificación del jamón ibérico en los territorios adheridos donde se llevan a cabo.

En la historia de la producción de alimentos estamos ahora en una fase caracterizada sobre todo por la pérdida de control e información de los consumidores respecto a los productos. Las cadenas agroalimentarias industriales de la sociedad

¹ Este trabajo se inscribe en el grupo de investigación TECUDE "Territorio, Cultura y Desarrollo". Está financiado por el proyecto "La producción de calidad: nuevas estrategias rurales para nuevos consumidores" Ministerio de Educación y Ciencia. I+D (CSO2010-22074-C03-01). Ministerio de Ciencia e Innovación y Fondos Feder y también por la Diputación Provincial de Badajoz.

urbana globalizada, se encuentran de este modo en el polo opuesto de la dinámica productiva de gran parte de nuestra historia como seres sociales, aquella donde predominó la producción a pequeña escala en el seno de los grupos domésticos, como señalan Menasche y Krone (2010) o de grupos de agricultores y/o ganaderos muy localizados.

Este es el marco teórico del que parte nuestro proyecto. Nuestro enfoque analítico combina variables territoriales y ambientales, así como las pautas culturales, señalando la importancia de factores patrimoniales en la implantación de las indicaciones de calidad. En esta línea de investigación se inscribe en concreto la investigación que estamos desarrollando sobre las Denominaciones de Origen Protegida (DOP) del jamón ibérico (*Gujuelo, Dehesa de Extremadura, Jamón de Huelva y Valle de los Pedroches*), un producto con un relativo peso económico pero con un extraordinario significado social y cultural. Muy variadas son las consecuencias, las repercusiones sobre los territorios donde se elabora el jamón de bellota bajo las distintas fórmulas de certificación. A nosotros nos interesa aquí particularmente la repercusión positiva o negativa de las certificaciones del jamón sobre la dehesa, la relación entre ambas variables.

OBJETIVOS

-Analizar mediante los estudios de casos correspondientes a las producciones de calidad del cerdo ibérico en Extremadura y Andalucía, la trayectoria y las acciones que llevan a cabo los distintos actores implicados en la creación, valorización y difusión de las marcas de calidad del jamón ibérico: denominaciones de origen (Extremadura, Huelva y Pedroches), industrias con un alto prestigio de marca, certificadoras e instituciones afines al sector.

-Registrar y describir los principales conflictos inherentes al sector porcino ibérico, sustanciado entre grandes empresas y sus DOP (COVAP y DOP Valle de los Pedroches), en las disputas por los nombres de sus marcas (Jabugo versus Sierra de Huelva) o en las normativas de certificación (Norma de Calidad del Cerdo Ibérico).

-Clasificar e identificar los agentes que intervienen en la cadena de producción del jamón ibérico de calidad, fundamentalmente las tipologías de productores (en torno a raza y alimentación) y de elaboradores.

-Comprobar el grado de incidencia en el territorio de las DOP del ibérico mediante sus Consejos Reguladores, instituciones con un alto grado de influencia institucional.

-Analizar la vinculación entre medio ecológico adehesado y las producciones de mayor calidad en jamones ibéricos de bellota de acuerdo al manejo de saberes tradicionales.

METODOLOGÍA Y FUENTES

Metodológicamente en esta investigación en curso, estamos utilizando el método etnográfico. Aplicamos el trabajo de campo y la observación participante como fórmulas que nos permitan profundizar desde una perspectiva cualitativa en la diacronía del fenómeno de estudio. Obviamente los datos cualitativos obtenidos los complementamos con otros de carácter cualitativo procedentes de fuentes secundarias, tanto generales como especializadas. También estamos utilizando otras técnicas para la recogida de datos, sobre todo realizamos entrevistas abiertas, semidirigidas y/o grupales a los distintos agentes implicados en el contexto productivo del sector ibérico. Fundamentalmente nos centramos en los productores, los ganaderos, en los industriales, en las empresas certificadoras, en los consejos reguladores de las DOP y finalmente en lo que podemos denominar como otros

agentes directamente relacionados como los intermediarios o las múltiples agencias e instituciones en torno a este sector.

RESULTADOS

Este es un contexto que ha sido abordado desde la literatura socioantropológica (Mauleón, 2001; Calle, Soler y Vara, 2009; Lozano y Aguilar: 2010; Lozano, 2011). Uno de los enfoques analíticos sobre esta realidad, es el que, además de variables económicas, territoriales y ambientales, toma en consideración las pautas culturales, señalando la importancia de factores patrimoniales en la implantación de las indicaciones de calidad. Son variables que repercuten poderosamente a la hora de elaborar determinadas producciones de calidad asociadas a territorios concretos que los consumidores valoran por encima de los productos de origen industrial. Factores como valores o percepciones sobre los productos tradicionales son decisivos entre los consumidores para determinar qué alimentos adquieren y ponen en su mesa (Eloí y Menasche, 2010).

Las modalidades de certificación de productos agroalimentarios² son estrategias del mercado que cubren la demanda de nuevos consumidores. Hemos observado cómo en este proceso de distintividad productiva uno de los elementos claves es la articulación entre tradición e innovación. En el caso del sector productivo ibérico, la tradición descansa fundamentalmente en aquellos sectores (ganaderos e industriales) que continúan realizando sus producciones de acuerdo a los sistemas tradicionales. Son los agentes que certifican sus producciones bajo las fórmulas DOP o AE³.

Las certificaciones de productos ibéricos mediante DOP o AE, constituyen los principales nichos productivos donde priorizan los procesos de trabajo y usos tradicionales. Por ello, consideramos que son ámbitos privilegiados donde poder investigar qué elementos, manejos ganaderos y procesos industriales son los que desde la consideración de tradicionales y de culturalmente más significativos se están llevando a cabo actualmente mediante su resignificación. Ahora estos elementos de la cultura tradicional se convierten en innovación mediante estos nuevos significados.

Las DOP del sector porcino en España comienzan a gestarse en la década de los 80 del siglo pasado y actualmente existen cuatro correspondientes al cerdo ibérico: Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Jamón de Huelva y Valle de los Pedroches. Junto a estas existen las dos DOP de cerdos blancos: Jamón de Teruel y Jamón de Trevélez. Las certificaciones ecológicas de productos ibéricos son escasas aunque existen algunas con una importante tradición, arraigadas en el contexto productivo y posicionadas en el mercado.

² Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) o Indicaciones Geográficas (IGP), Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) o las de Agricultura Ecológica (AE), todas ellas con reconocimiento europeo.

³ Uno de los ejemplos más interesantes de este tipo de certificación es este: <http://www.biofincamontefrio.com/>



Fig. 1: El jamón ibérico de bellota, tesoro culinario, clásico entre las delicatessen, manjar entre las cadenas alimentarias globales, recurso y valor de los territorios adheridos y condensador de tradiciones culturales.

La creación de estas certificaciones de calidad supone la valorización de dos de las partes fundamentales del cerdo ibérico, jamones y paletas. Las funciones explícitas de estas certificaciones, de estas marcas, son a) proteger legalmente los jamones y paletas que se producen y/o elaboran en unas zonas determinadas, contra aquellos productores de otras zonas que quieran aprovechar la reputación que han creado los originales; b) mantener la calidad de los productos y conservar usos y manejos tradicionales de producción; c) garantizar al consumidor un nivel de calidad y unas características específicas diferenciales. A ello hay que añadir en el caso de las certificaciones ecológicas la producción y elaboración mediante procesos exentos de componentes químicos y basados en manejos respetuosos con los animales, sus ciclos vitales y con la naturaleza. Por otra parte tratan de vincular del producto, el jamón, con su territorio de origen, con un medio ecológico determinado y unos usos y manejos que forman parte de la historia y la cultura local. Son los factores que lo dotan de sus características específicas y le otorgan el valor añadido que lo diferencia y le permite abrir un nicho específico en un mercado cada vez más competitivo.

Pero no olvidemos que este proceso de construcción de la calidad no está exento de contradicciones en el caso de las producciones de las DOP, mayoritarias en relación a las producciones certificadas ecológicas (AE). La primera de ellas refiere al incumplimiento de la vinculación del producto con el territorio (desde el nacimiento del animal hasta el momento de la comercialización), porque dos de las cuatro DOP obtienen un porcentaje importante de su materia prima fuera del territorio de elaboración⁴. No es ilegal en tanto en cuanto sus respectivos reglamentos así lo permiten. Pero sí cuando menos es un contrasentido de una regla básica de estas

⁴ Son las DOP Jamón de Huelva y la DOP de Guijuelo

certificaciones: producir, transformar y elaborar en el mismo territorio. La segunda contradicción refiere a la relación de las DOP con el mercado en cuanto a la escala de su producción. Y así, aunque la lógica de este tipo de producción necesariamente va ligada a una menor productividad que la de las grandes cadenas agroalimentarias, algunos de estos productores adoptan lógicas productivas del mercado a gran escala. Este tipo de actuaciones se explican en base a las reglamentaciones que regulan el sector que determinan el estado presente de sus producciones y sus problemas.

La realidad es que existe un margen de calidad diferencial entre estas producciones y otros productos derivados del cerdo. En relación a ello podemos preguntarnos en qué se basa actualmente el prestigio de lo "ibérico". Existe el binomio socialmente extendido *ibérico-bellota*, o lo que es casi igual, *ibérico-dehesa*, y éste es un estereotipo socialmente extendido en cuanto que relaciona las producciones de ibérico de bellota con un agroecosistema⁵, la dehesa. Este binomio encierra la máxima de que el sector ibérico de bellota está indisolublemente unido a un territorio antrópico que es la dehesa, uno no existiría sin el otro. La dehesa es rentable fundamentalmente gracias al cerdo ibérico de bellota en extensivo. El manejo de los cerdos es prioritario en la mayor parte de explotaciones adeshadas, aunque sea uno de los usos y manejos de este agroecosistema. Estos manejos ganaderos constituyen un modo de gestión de un territorio basados en prácticas agronómicas tradicionales que giran sobre la montanera y la producción del cerdo.

Estamos señalando así que las producciones de jamón ibérico de bellota son inherentes a la identidad cultural de las sociedades locales cuya actividad fundamental radica en la explotación de la dehesa y en la transformación de los cerdos⁶. La dehesa es el paradigma de la base de la calidad que vincula a un territorio (adeshado) con un producto (jamón ibérico de bellota). La tradición en las producciones del cerdo ibérico de montanera nos remite a ganaderos de distinto tipo⁷, que hasta los años 60 del siglo pasado aprovechaban la montanera con partidas de cerdos de acuerdo a un sistema de gestión que perseguía la optimización del aprovechamiento de este recurso.

En cuanto a la fase de elaboración se refiere, tanto en el caso de las matanzas caseras como en las pequeñas industrias matanceras, los métodos de producción, los procesos para obtener los derivados del cerdo eran similares. Procesos tradicionales escasamente mecanizados, donde se manejaban materias primas de alta calidad (carnes, grasas, sal, pimentón y ajo sobre todo), características meteorológicas concretas (vientos, temperatura y humedad) y una especialización productiva basada en un profundo conocimiento y control de todas estas variables. El factor humano, el saber hacer era el que determina estas producciones. Todo ello es lo que ahora se retoma desde las fórmulas de certificación, redefinido para adaptarse a las normas de sanidad y consumo vigentes; es la forma de innovar para conferir distintividad a productos con anclaje territorial.

⁵ El concepto agroecosistema surge y forma parte de los planteamientos teóricos del ecodesarrollo. Se trata de un enfoque del conocimiento de los aspectos abiótico, biótico y social de un medio ecológico de manera simultánea. Así estudia e investiga el conocimiento de la realidad en sí misma, y las iniciativas para modificarla, identificando aquellos aspectos que se orienten hacia el manejo sostenible y ecológico de los recursos.

⁶ La dehesa como sector productivo se caracteriza por proporcionar cantidades constantes y discretas de ganadería fundamentalmente. Sólo los cerdos como materia prima procedente de la ganadería de dehesa se transforma y se comercializa de forma generalizada en las zonas de producción. Una explicación radica en la transferencia de saberes desde las matanzas caseras a pequeñas industrias.

⁷ Para una visión completa de las producciones de dehesa a mediados del siglo pasado, así como de los distintos tipos de productores, véase la obra *Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía. Vol. I. La dehesa y las tierras calmas.*, de Acosta R., Amaya, S. y Díaz, A.L. (2002).

S. AMAYA

Es precisamente en la fase de la producción, del engorde del cerdo certificado, donde hemos comprobado una de las principales repercusiones ambientales sobre la dehesa y su conservación. Se trata de los cuidados inherentes al agroecosistema de dehesa si se pretende que sus producciones sean mayores y mejores. Las DOP o las certificaciones ecológicas, limitan y vigilan la alimentación de los cerdos de bellota. Sólo pueden consumir bellotas al menos durante los tres meses de montanera. Por ello los ganaderos encuentran una importante motivación para las podas periódicas que necesitan encinas y alcornoques, podas cada pocos años que mantiene el árbol vital y productivo.

La dehesa, como sabemos, es un medio antropizado, formado por la mano del hombre durante siglos y con un complicado equilibrio. Su mantenimiento depende de que siga siendo productivo para las sociedades de los territorios donde se ubican. Se caracteriza por escasas producciones de biomasa en cada ciclo agrícola, lo que no permite maximizar un solo recurso, bien ganadero o agrícola. Optimizar la producción de este medio a través de un sistema de uso múltiple ha sido la gran virtud de las gentes de territorios adehesados. Las restricciones de suelo y clima se han sobrellevado complementando gran variedad de recursos de forma escalonada. Por tanto hablamos de un sistema de uso múltiple del territorio que articula conscientemente aprovechamientos ganaderos, agrícolas y forestales. La arboleda compuesta sobre todo por encinas y alcornoques es quizás el elemento más representativo de la dehesa y entre sus múltiples funciones (control de erosión, refugio de la fauna ...) está la económica, tangible mediante su ramón, corcho, leña y sobre todo las bellotas.

Estos manejos⁸ aprendidos durante siglos se han transmitido generacionalmente hasta nuestros actuales ganaderos, depositarios de saberes, técnicas y conocimientos que aplican de forma precisa con el objetivo de obtener los mejores cerdos posibles alimentados en la última fase de su vida a base de bellotas. Sus manejos se basan en el control de variables meteorológicas, del conocimiento sobre suelos, plantas, árboles, ganado, alimentación, enfermedades, agua, etc. Variables que pueden cambiar y ser distintas de un terreno a otro, de una temporada a otra. Es un puzzle de interminables piezas que requiere la aplicación de una precisa ingeniería agronómica. Estas fórmulas no escritas, no aprendidas mediante ningún ciclo formativo, grado o titulación universitaria, se aplican cada año en el ciclo del engorde del cerdo ibérico. Constituyen un patrimonio cultural de sociedades locales que como mencionamos antes, en parte han sido asumidas desde las DOP y recogidas en sus reglamentos como normas obligatorias que deben cumplir los ganaderos inscritos en ellas.

El cerdo ibérico es la otra pieza importante en este contexto. Resumiendo sus virtudes podemos señalar que es omnívoro, con alta prolificidad, consume todo tipo de recursos, tiene un corto periodo de tiempo desde su nacimiento hasta el momento en que puede reproducirse, es apto para autoconsumo de grupos domésticos, se puede consumir íntegramente, etc. Y es en las dehesas donde el cerdo ibérico ha encontrado su medio, aquí puede consumir cierta variedad de recursos a lo largo del año. La bellota es el recurso básico durante el periodo de montanera, recurso que el cerdo aprovecha mejor que cualquier otra especie. De este modo en las dehesas los cerdos campean durante todo el año en número variable dependiendo de las explotaciones, pero siendo general su presencia y su cría en un sistema extensivo, convirtiéndose en el ganado prioritario durante la montanera y en el mayor recurso de la renta de muchos de los ganaderos.

El fruto de la encina, como señalamos antes, es la base de esta economía de la dehesa en torno al ciclo del cerdo ibérico. Su cantidad y calidad dependen en buena

⁸ Para una visión completa de las producciones de dehesa a mediados del siglo pasado, así como de los distintos tipos de productores, véase la obra *Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía. Vol. I. La dehesa y las tierras calmas.*, de Acosta R., Amaya, S. y Díaz, A.L.(2002).

medida de las labores periódicas que se realizan tanto a los árboles como a la tierra. Por tanto, estamos afirmando, que si bien el ciclo del cerdo encierra una serie de manejos tradicionales, junto a estos o previamente a ellos, existen otros saberes y técnicas que hay que aplicar para que las cosechas de bellotas sean buenas. La bellota es rica en hidratos de carbono, bajo en proteínas, grasas y celulosa, por lo que el cerdo la aprovecha mejor que cualquier ganado característicos de las dehesas ya que no digiere la celulosa y transforma los hidratos en grasa (Montoya, 1980: 125). La montanera⁹ condensa la importancia económica del cerdo para las explotaciones de dehesa y es el símbolo sobre el que se asienta el prestigio de los productos ibéricos. Simboliza la existencia de los bosques adehesados y la existencia del cerdo ibérico, así como la cultura generada en torno a todo ello. En este contexto es donde tenemos que resaltar el saber hacer, la experiencia de técnicas de manejo ganaderas durante el consumo de la montanera en las fincas buscando el engorde de los cochinos y la optimización de este recurso estratégico. Por ello las dehesas cuyas ganaderías porcinas están amparadas por una DOP muestran mayor cuidado por la gestión que más cosecha les proporcione. Estos cerdos no reciben suplemento con otro alimento, lo cual se prohíbe explícitamente en los reglamentos de las DOP, siendo además uno de los controles más habituales que realizan sus técnicos de campo.

CONCLUSIONES

El jamón ibérico de bellota es el resultado de la aplicación de unos saberes tradicionales que residen tanto en los ganaderos que crían los cerdos como en los industriales que luego elaboran sus derivados. Utilizan para ello manejos y técnicas transmitidos generacionalmente en los territorios caracterizados por las dehesas, el único medio ecológico que con su fruto, las bellotas, determina la existencia y la cantidad del jamón ibérico de bellota. Hemos visto cómo las producciones de jamón ibérico de bellota son inherentes a la identidad cultural de las sociedades locales cuya actividad fundamental radica en la explotación de la dehesa.

De este modo estamos ante un producto doblemente rico, tanto en la parte material que es la que vemos y degustamos, como en valores culturales y patrimoniales basados en procesos tradicionales como los del ciclo del cerdo, valores inmateriales, el saber hacer que tanto hemos nombrado. Estos valores inmateriales forman parte de un amplio sistema de relaciones sociales de las sociedades locales donde se dan estas producciones, siendo indisociables la parte material de la inmaterial que pertenecen a la misma cultura.

Por otra parte hemos visto cómo frente a la pérdida de referentes que conlleva la producción a gran escala, encontramos alimentos como el jamón ibérico de bellota certificados que garantizan a los consumidores mayores niveles de calidad, fiabilidad y seguridad alimentaria. Este proceso actual está permitiendo (al menos hasta ahora) a algunos ganaderos e industriales inmersos en una economía de valor, espacios de relativa fortaleza frente al poder de las multinacionales de la agroalimentación de productos industrializados.

En el marco de este proyecto, hemos analizado las modalidades de certificación de las producciones de jamones ibéricos, evidenciando entre otras cuestiones cómo en estas nuevas estrategias la construcción de la tradición ocupa un destacado lugar. Una tradición que debidamente articulada con innovaciones tecnológicas, constituye uno de los elementos claves en este proceso de distintividad productiva.

Por otro lado hemos analizado las posibles sinergias con el medio que suponen el establecimiento en el territorio adehesado de las fórmulas de certificación. Las dos

⁹ Periodo de maduración de las bellotas, cosecha de bellotas y periodo de engorde de los cerdos alimentándose de bellotas.

maneras de certificar los productos ibéricos, especialmente el jamón y la paleta ibéricos de bellota, mediante sellos distintivos, son actualmente las DOP y la AE. Ambas fórmulas conllevan unos procesos de obligado cumplimiento para los ganaderos que estimulan el cuidado de los bosques de encinas para obtener mejores frutos de éstas. Así, podemos afirmar, que las indicaciones de calidad, insertas en las cadenas agroalimentarias globales, están directamente relacionadas con el mantenimiento de los valores naturales de la dehesa en el caso de las producciones de jamón ibérico. Por ello hablábamos ya desde el título de esta pequeña aportación de la conservación de la dehesa a través de la reinención, de la resignificación de los sistemas tradicionales de manejo de la dehesa que actualmente están suponiendo las formas de certificación del jamón ibérico.

BIBLIOGRAFIA

- ACOSTA R. et al (2002): *Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía. Vol. I. La dehesa y las tierras calmas*. Mesto. Cuadernos monográficos de Tentudía. Número IIa. Zafra: Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía.
- CALLE, A. et al (2009): La desafección al sistema agroalimentario: ciudadanía y redes sociales. Texto resumen Mesa 1: Consumo alimentario y cambio social. I Congreso Español de Sociología de la Alimentación. Gijón.
- ELOÍ, E. y MENASCHE, R. (2010): Políticas públicas para produtos com identidade cultural: uma reflexão a partir do caso do queijo artesanal serrano do sul do Brasil. En *Anais do congresso da Associação Latinoamericana de Sociologia Rural* (e.p.).
- LOZANO, C. (2011): *El sabor de la naturaleza*. Fundación Blas Infante. Sevilla.
- LOZANO, C. y AGUILAR, E. (2010): Natural, tradicional y de la tierra. La promoción de la calidad agroalimentaria en los nuevos espacios rurales andaluces. En *Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza*. Pp. 126-139. Sevilla: Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico y Consejería de Cultura,
- MAULEÓN, J. R. (2001): Los canales cortos de comercialización alimentaria como alternativa de los pequeños agricultores ante la globalización: el caso español. En *XXIII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología*. Guatemala.
- MENASCHE, R Y KRONE. E. (2010): O Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra: história, cultura e identidade como ingredientes de um produto da terra. En *Dimensões sócio-culturais da alimentação: diálogos latino-americanos*. Porto Alegre: Ed. UFRGS (no prelo).
- MONTOYA, J.M. (1980): Los alcornocales. Madrid: Ministerio de Agricultura.