

STVDIVM

Revista de Humanidades

PRENSAS DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANAS
UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Stvdivm 20 (2014)~Zaragoza 2014
ISSN: 1137-8417

REDACCIÓN, CORRESPONDENCIA E INTERCAMBIOS:

Studium. Revista de Humanidades
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas
Ciudad Escolar, Carretera de Alcañiz, s/n
44003 TERUEL
Tel.: 978 61 81 00. Fax: 978 61 81 03
studium@unizar.es

SUSCRIPCIÓN Y PEDIDOS:

Prensas de la Universidad de Zaragoza. Edificio de Geológicas
Calle Pedro Cerbuna, 12
50009 ZARAGOZA
Tfno. 976 55 54 93 y 976 35 41 00. Fax: 976 55 54 93

PÁGINA WEB DE LA REVISTA:

<http://studium.unizar.es>

Studium. Revista de Humanidades agradece el envío de originales (artículos o reseñas), así como de libros (estudios o ediciones) para la elaboración de recensiones. La revista no mantendrá correspondencia con los autores de los artículos no aceptados para su publicación, no se verá obligada a dar explicaciones sobre las circunstancias de su rechazo ni dará a conocer los informes sobre los mismos. De no ser aceptados para su publicación, sólo serán devueltos los trabajos remitidos a petición expresa de sus autores, para lo cual deberán remitir previamente el franqueo necesario.

© De los autores

© De la presente edición, Prensas de la Universidad de Zaragoza

Edita: Prensas de la Universidad de Zaragoza y Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, Universidad de Zaragoza, con la ayuda económica del Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Zaragoza. Periodicidad anual.

PRECIO DE CADA NÚMERO: 12 Euros

Ilustración de la cubierta: Mirambel, celosías (Foto: Peña Verón)

Coordinación, diagramación y corrección de estilo: María Luz Rodrigo Estevan

ISSN: 1137-8417

Depósito Legal: Z-2751-90

Impresión: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Zaragoza

DIRECCIÓN

Pedro Luis Hernando Sebastián (UZ)

SECRETARÍA

María Luz Rodrigo Estevan (UZ)

CONSEJO DE REDACCIÓN

Pedro Luis Hernando Sebastián (UZ)

María Luz Rodrigo Estevan (UZ)

José Manuel Latorre Ciria (UZ)

Ana M. Rivera (UNED, Madrid)

Frédéric Duhart (MU, Donostia)

Juan A. Tarancón (UZ)

Xavier Medina (UOC, Barcelona)

CONSEJO CIENTÍFICO

Ricardo J. Ávila Palafox (Estudios del Hombre, U. Guadalajara, Jalisco, México)

Carlos Barros Guimerans (Historia Medieval, U. Santiago de Compostela)

Elvira Burgos Díaz (Filosofía, U. Zaragoza)

Marcela Cubillos Poblete (Historia, U. La Serena, Chile)

Francisco Javier Díez de Revenga (Literatura Española, U. Murcia)

Elbia H. Difabio (Griego, U.N. Cuyo, Argentina)

Javier Esparcia Pérez (Geografía, U. Valencia)

Claudio García Turza (Lengua Española, U. La Rioja)

Xavier Gil Pujol (Historia Moderna, U. Barcelona)

Alfredo Jimeno Martínez (Prehistoria, U. Complutense)

Isabel González Turmo (Antropología Social, U. Sevilla)

Emma Liaño Martínez (Historia del Arte, U. Rovira i Virgili)

M.ª Mercedes López Suárez (Artes, U.N. Cuyo, Argentina)

Javier Martín Arista (Filología Inglesa, U. La Rioja)

Javier Pons Díez (Psicología Social, U. Valencia)

Inés Praga Terente (Filología Inglesa, U. Burgos)

Alberto Sabio Alcutén (H. Contemporánea, U. Zaragoza)

Norma Vasallo (C. de la Mujer, U. La Habana, Cuba)

Alicia Yllera Fernández (Filología Francesa, UNED)

STVDIVM 20 (2014)

Stvdiwm. Revista de Humanidades

Prensas de la Universidad de Zaragoza
Universidad de Zaragoza. ISSN: 1137-8417

ÍNDICE

Estudios

Nosce te ipsum. <i>Ensayo de un tema en las letras universales</i> José PALOMARES EXPÓSITO.....	13-28
<i>Las obras de las crónicas de Alfonso III: Crónica de Alfonso II sobre el final de los reyes godos, Leyenda de Covadonga, Crónica de Sebastián de Salamanca y Crónica de Ordoño I</i> Iván PÉREZ MARINAS.....	29-54
«Esta señora de España siempre le pondrá cuernos con este enamorado de comunidades.» <i>Un análisis histórico-conceptual del discurso político en el movimiento comunero</i> Antonio SUÁREZ VARELA.....	55-96
<i>El Sol de Occidente, San Benito (1697), una comedia desconocida de José de Cañizares</i> Elisa DOMÍNGUEZ DE PAZ.....	97-116
<i>Algunos apuntes sobre el legado de Quintiliano en España durante los siglos XVII, XVIII y XIX</i> Guillermo SORIANO SANCHA.....	117-134
<i>Aspectos históricos de Teruel a partir de un problema aritmético del siglo XVIII. Una propuesta multidisciplinar</i> Vicente MEAVILLA SEGUÍ & Antonio M. OLLER MARCÉN.....	135-150
<i>Acerca del discurso occidental en los relatos mesoamericanos</i> Rodolfo FERNÁNDEZ & Diana CARRANO.....	151-166
<i>La cultura lúdica en los rituales funerarios de Iberoamérica: los juegos de velorio</i> Jaume BANTULÀ JANOT & Andrés PAYÀ RICO.....	167-188

<i>Los kakemonos del conde Giuseppe Primoli (1851-1927)</i>	
María Pilar ARAGUÁS BIESCAS	189-202
<i>El «otro» ainu en el cine documental japonés: del redescubrimiento de las minorías en la posguerra al recuerdo como reivindicación en Tadayoshi Himeda</i>	
Marcos CENTENO MARTÍN	203-230
<i>Cocina, transformaciones sociales y nuevos conceptos para nuevas prácticas alimentarias: el caso de la «cuina compromesa» (Burg, Pirineo de Lleida)</i>	
Neus MONLLOR, Jaume GUILLAMÓN, Carles GUIRADO, F. Xavier MEDINA & Ignacio L. MORENO.....	213-256
<i>De las lentejas con chorizo a la pizza congelada: prácticas alimentarias del hombre tardomoderno en la era de Internet</i>	
José Ignacio ARÉVALO SEVIL	257-282
<i>Postmodernism and / or Post-History. Philosophical and Political Proceedings</i>	
Viorella MANOLACHE.....	283-296
Notas y reseñas	
Historia de la ciudad de Teruel, coords. M. Martínez & J. M. Latorre	
Alejandro RÍOS CONEJERO.....	299-304
<i>¿Iría Ulises al médico si fuera inmigrante en España?</i>	
Jorge SOLER GONZÁLEZ	305-313
Sumarios	315-330
Normas para la publicación de originales	331-336
Boletines de suscripción e intercambio	337-339

STVDIVM 20 (2014)

Stvdivm. Revista de Humanidades

Prensas de la Universidad de Zaragoza
Universidad de Zaragoza. ISSN: 1137-8417

TABLE OF CONTENTS

Articles

Nosce te Ipsum: <i>Essay on a Topic from the Universal Arts</i> José PALOMARES EXPÓSITO	13-28
<i>Works from the Chronicles of Alfonso III: Crónica de Alfonso II sobre el final de los reyes godos, Leyenda de Covadonga, Crónica de Sebastián de Salamanca and Crónica de Ordoño I</i> Iván PÉREZ MARINAS	29-54
<i>“Esta señora de España siempre le pondrá cuernos con este enamorado de comunidades.” A Historical and Conceptual Analysis of the Political Discourse of the Comunero Movement</i> Antonio SUÁREZ VARELA	55-96
<i>The Sun of the West, San Benito (1697): An Unknown Comedy by José de Cañizares</i> Elisa DOMÍNGUEZ DE PAZ	97-116
<i>Some Notes on the Influence of Quintilian in Spain in the 17th, 18th and 19th Centuries</i> Guillermo SORIANO SANCHA	117-134
<i>Historical Aspects of Teruel Arising from an 18th Century Arithmetical problem: A Multidisciplinary Proposal</i> Vicente MEAVILLA SEGUÍ & Antonio M. OLLER MARCÉN	135-150
<i>On the Western Discourse of Mesoamerican Texts</i> Rodolfo FERNÁNDEZ & Diana CARRANO	151-166
<i>The Leisure Culture in the Funeral Rituals of Latin America: Funeral Wake Games</i> Jaume BANTULÀ JANOT & Andrés PAYÀ RICO	167-188

<i>The Kakemonos of Count Giuseppe Primoli (1851-1927)</i>	
María Pilar ARAGUÁS BIESCAS	189-202
<i>The «Other» Ainu in Japanese Documentary Cinema: From the Rediscovery of Minorities to Memory as Struggle in Tadayoshi Himeda's Films</i>	
Marcos CENTENO MARTÍN	203-230
<i>Cuisine, Social Transformations and New Concepts for New Food Practices: The Case of «Cuina compromesa» (Burg, Lleida Pyrenees)</i>	
Neus MONLLOR, Jaume GUILLAMÓN, Carles GUIRADO, F. Xavier MEDINA & Ignacio L. MORENO.....	231-256
<i>From Lentils with Chorizo to Frozen Pizza: Eating Habits of Late Modern Man in the Internet Era</i>	
José Ignacio ARÉVALO SEVIL	257-282
<i>Postmodernism and/or Post-History. Philosophical and Political Proceedings</i>	
Viorella MANOLACHE.....	283-296
Notes & Reviews	
Historia de la ciudad de Teruel, coords. M. Martínez & J. M. Latorre	
Alejandro RÍOS CONEJERO.....	299-304
<i>Would Ulysses Go to the Doctor if He were and Immigrant in Spain?</i>	
Jorge SOLER GONZÁLEZ	305-313
Abstracts	315-330
Guidelines for Contributors	331-336
Subscription and Exchange Policy	337-339

COCINA, TRANSFORMACIONES SOCIALES Y NUEVOS CONCEPTOS PARA NUEVAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS: EL CASO DE LA *CUINA COMPROMESA* (BURG, PIRINEO DE LLEIDA)

*Cuisine, Social Transformations and New Concepts
for New Food Practices: The Case of “Cuina compromesa”
(Burg, Lleida Pyrenees)*

Neus MONLLOR, Jaume GUILLAMON, Carles GUIRADO,
F. Xavier MEDINA & Ignacio L. MORENO*
UB / UAB / UOC / UAEM

Resumen

Cataluña ha experimentado en los últimos cinco años un aumento considerable de producción agroecológica y consumo consciente, ambos vinculados a una nueva concepción socialimentaria. Esta tendencia está modificando algunas de las dinámicas actuales en el territorio a favor de una integración de los ejes económicos, sociales y ambientales. El objetivo de este artículo es identificar las repercusiones del nuevo concepto de *cuina compromesa* en las dinámicas territoriales actuales y futuras en Cataluña. La *cuina compromesa* se basa en los siguientes cinco pilares irrenunciables: compra local, producción ecológica, alimentos de temporada, contacto directo y pagos justos. La puesta en práctica de estos cinco elementos vincula la producción ecológica del nuevo campesinado a la generación de relaciones sociales más justas entre el campo y la cocina. Se potencian los canales cortos de comercialización, el cuidado del medio ambiente, el fomento de un turismo responsable y el manteni-

* Neus Monllor es doctora en Geografía y Medio Ambiente por la Universitat de Girona y directora del Espai Tomata (Burg, Lleida); correo electrónico: neus@laccb.cat. Jaume Guillamón es geógrafo por la Universitat de Barcelona y miembro del Espai Tomata (Burg, Lleida); correo electrónico: aberaki@gmail.com. Carles Guirado es geógrafo e investigador de la Universitat Autònoma de Barcelona; correo electrónico: carlesguirado@gmail.com. F. Xavier Medina, es antropólogo y director del Departamento de sistemas alimentarios, cultura y sociedad de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC), Barcelona; correo electrónico: fxmedina@uoc.edu. Ignacio L. Moreno es profesor de la Universidad Autónoma del Estado de México (Toluca, Mx); correo electrónico: ignacio.lopezmoreno@gmail.com. Fecha de recepción del artículo: 26 de enero de 2014. Fecha de aceptación y versión final: 31 de marzo de 2014.

miento de la cultura agraria y culinaria, entre otros. La integración del concepto de *cuina compromesa* en las nuevas dinámicas territoriales fortalece la consolidación y la generación de nuevas empresas tanto agrarias como turísticas de base ecológica.

Palabras clave: cuina compromesa, alimentación, cocina, prácticas alimentarias, cambio social

Abstract

Catalonia has experienced a strong increase in agroecological production and reflexive consumption in the last five years; the concept of *cuina compromesa* can be lined to both new realities. This tendency is changing current territorial dynamics in favour of economic. Social and environmental positive integration. The aim of this article is to identify the contributions of this new concept: “cuina compromesa” (committed cuisine) to the current and future territorial dynamics in Catalonia. *Cuina compromesa*, as a philosophical and ethical practice, has five main pillars: buying local, use organic products, use seasonal products, direct contact with producers and consumers, and assure fair price. The inclusion of these five pillars enhances new and fair and social relationships between country and the act of cooking, which facilitates the engagement of the new peasantry with alternative and safe new markets. At the same time, this practice strengthens short chain supplies, facilitates the creation and reproduction of greener agro-ecosystems, encourages responsible and sustainable tourism, and helps to preserve and enhances local gastronomies and farming styles. The inclusion of the new concept *cuina compromesa* in the analysis of new territorial dynamics enhances the consolidation and creation of new initiatives within the agricultural and tourist sectors with a positive ecological impact.

Key words: cuina compromesa, food, cuisine, food practices, social change

El presente artículo¹ analiza la necesidad de acuñar, desde un punto de vista multidisciplinario, nuevos conceptos para las nuevas prácticas que están naciendo en el seno de la nueva economía rural, partiendo del análisis de una experiencia concreta surgida en el año 2010 en el Pirineo catalán. En toda Europa están surgiendo movimientos sociales e iniciativas con múltiples enfoques como respuesta a la deriva socioeconómica del actual sistema agroalimentario. Estas prácticas, definidas desde la Academia bajo

1 Una primera versión de este artículo fue presentada como comunicación en el simposio “Sociología de la alimentación” dentro del Congreso Español de Sociología que tuvo lugar en Madrid en julio de 2013. De allí surgieron comentarios y apreciaciones que valoramos, y que han servido como guía para la preparación del presente artículo. Desde aquí, queremos expresar nuestro agradecimiento a los participantes de aquel foro científico por sus aportaciones desinteresadas.

el paraguas de “alternativas”, se caracterizan por una fuerte diversidad interna, aunque responden a una misma lógica que nace de un nuevo pensamiento agroalimentario, y que redefine las relaciones socioeconómicas en un sentido amplio, así como entre las personas que producen y las que consumen. Estas nuevas perspectivas tienden a cuestionar de manera general las prácticas alimentarias hegemónicas, a nivel institucional (gobiernos y autoridades), privado (consumo doméstico, pequeñas producciones...) o público (ámbito dentro del cual no parece pertinente destacar la restauración). Por su parte, constatamos cómo las Ciencias Sociales y humanas no han prestado aún suficiente atención a los fenómenos que están sucediendo en el ámbito de la alimentación, el cual, a pesar de encontrarse en pleno proceso de desarrollo y de transformación, precisa de estudios que pongan de manifiesto tanto sus bases como sus perspectivas de futuro.

El presente artículo analiza un proyecto nacido en 2010: *La Caseta de la Coma de Burg*, en la comarca pirenaica del Pallars Sobirà (Lleida), y que alberga en su seno el restaurante *Espai Tomata*. Sus promotores, al querer definir qué hacen y cómo lo hacen, encuentran limitaciones en las nomenclaturas existentes dentro de la literatura y los discursos sobre prácticas agroalimentarias alternativas, lo que les lleva a acuñar un nuevo término: la *Cuina Compromesa* (Cocina Comprometida). Nuestro objetivo es definir, caracterizar y distinguir esta nueva propuesta de otras ya institucionalizadas y con mayor trayectoria, al mismo tiempo que esbozar el escenario en que las nuevas propuestas se manifiestan y tratan de responder a nuevas necesidades sociales y alimentarias. La metodología implementada en nuestra investigación se estructuró en dos momentos diferentes: una primera fase de revisión bibliográfica y de fuentes secundarias, y una segunda parte de trabajo de campo. Durante el trabajo de campo se utilizaron técnicas clásicas, como la observación participante y la entrevista con informantes clave. Las entrevistas, informales en su mayor parte, fueron de carácter abierto, y se llevaron a cabo tanto con promotores como con proveedores y consumidores.

Una consideración importante a tener en cuenta aquí, a nivel metodológico, es la interdisciplinariedad del equipo investigador, procedente de disciplinas tan complementarias como la antropología, la sociología, la geografía y el medio ambiente. Sin embargo, el hecho más destacable es, quizás, el de haber incluido dentro del equipo de investigación a los propios promotores del proyecto y artífices del concepto de *Cuina compromesa* (ambos con un perfil académico destacado). Esta particularidad resultó una interesante contribución metodológica, ya que permitió

explicitar y tomar conciencia sobre la naturaleza reflexiva de la investigación social participativa. Estos dos hechos, la complementariedad de las disciplinas utilizadas y la diferente naturaleza de relación de cada investigador e investigadora con el objeto de estudio ha supuesto una doble contribución. Por un lado nos ha permitido fomentar una reflexión interna coordinada desde las distintas disciplinas que nos ha facilitado una aproximación holística; y, por el otro, hemos podido conservar cierta proximidad y distancia teórica y metodológica al fenómeno estudiado, quedando enriquecido nuestro análisis con visiones internas y externas.

1. CONSIDERACIONES NECESARIAS...

Nuestras alimentaciones contemporáneas son parte de las culturas y de las sociedades en las que se desarrollan y, como éstas, se encuentran en una constante y continuada reformulación y cambio. Está claro que hoy en día no comemos como hace cincuenta años, ni dentro de cincuenta años comeremos como hoy. Las transformaciones de los hábitos y de las estructuras alimentarias afectan a todo el abanico social, independientemente del género, la clase social, la etnia o de la edad.

Si bien estas transformaciones, los cambios en la alimentación han existido a lo largo de toda la historia, pero podemos decir que durante casi todo el siglo xx, y muy especialmente a lo largo de la segunda mitad, las transformaciones en el terreno alimentario han tenido lugar de manera cada vez más acelerada. Las sociedades con un nivel de desarrollo económico más elevado se caracterizan por tener en general una producción y distribución mayor de productos a escala industrial, así como un acceso más fluido a mercados diversificados con alimentos más asequibles. En países en vías de desarrollo, con economías domésticas —y no únicamente domésticas— muy vinculadas a la pequeña producción y a una agricultura familiar o campesina, este proceso ha afectado de manera muy diferente. La realidad es que, según datos de la FAO, más de mil millones de personas siguen pasando hambre en el mundo, mientras otros varios millones sufren de enfermedades derivadas del sobrepeso (Patel, 2008).

Este sistema agroalimentario global, hoy más masificado e industrializado que nunca en términos generales, se ha visto afectado por problemas de tipo sanitario y medioambientales asociados a las formas de producción y distribución, lo cual ha aumentado la desconfianza de la población hacia los alimentos que consume (Duch, 2010; Guidonet, 2010; Levenstein, 2012). Por ejemplo, las crisis desarrolladas a partir de casos tan paradigmá-

ticos como el de las “vacas locas”, la fiebre porcina o las gripes aviarias, que han ocupado las páginas de los periódicos y los noticiarios en los últimos años, han afectado claramente el consumo de determinados productos en momentos específicos.

Las dudas, la sensación de inseguridad y el riesgo percibido por muchas personas consumidoras ante la imposibilidad de controlar los procesos de producción industrial de los alimentos son cada vez más acentuadas. Nos encontramos en un momento en el que el público urbano —la mayor parte de la población de los países industrializados— sólo tiene contacto con los últimos eslabones de la cadena alimentaria. Esto implica que, en el caso de la alimentación, se da por descontada la confianza del consumidor en fases del proceso que le son absolutamente ajenas, y obvia el desconocimiento de los procesos que llevan a cabo los expertos, en quienes se delega el control de las diferentes etapas de recorrido del alimento, que se extiende desde los primeros pasos de la producción hasta la mesa, pasando por la fábrica, el intermediario, el distribuidor, el vendedor, el hipermercado y/o las cocinas (en sus modalidades cada vez más decadentes: hornos de precocinados, microondas, etc.). El consumidor final, en definitiva, se aleja cada vez más de la producción y transformación del alimento y pierde el control y la información sobre aquello que come (Medina, 2010).

Ante este tipo de situaciones, la opinión pública manifiesta ampliamente y de diferentes maneras los miedos y las inquietudes que le asaltan. En palabras del antropólogo estadounidense Sydney Mintz (1996), la historia reciente y los medios de comunicación nos preparan para una catástrofe medioambiental, amenazados por la *impureza* en todo momento. La noción de “riesgo” en referencia a alimentos que provienen de un mundo “globalizado” se encuentra cada vez más presente de manera subjetiva en nuestra cotidianidad (Beck, 1992) y, al mismo tiempo, las nociones de “sostenibilidad” y “localidad” parecen ganar terreno (Lozano y Aguilar, 2010).

Como destaca J. Mauleón (2011), el estudio de la alimentación desde el enfoque del sistema alimentario implica tener en cuenta todos los agentes que participan en la elaboración y distribución de un alimento: desde el sector primario hasta el consumidor pasando por la industria alimentaria y las empresas mayoristas y minoristas de distribución. Si la globalización de la alimentación condena las explotaciones menos “competitivas” a desaparecer, el acto de “localizar” un alimento puede protegerlas en un territorio específico al concederle la “exclusividad” para elaborarlo (Espeitx, 2000; Tregear *et al.*, 2007). Y de esta constatación surge el debate actual

entre alimentos globalizados y locales que se enriquece con la introducción del concepto de sostenibilidad. De este modo, los alimentos de un sistema local permiten cumplir dos de los objetivos que debe tener un modelo sostenible: el aprovisionamiento local y el menor impacto ambiental (Nygard and Storstad, 1998).

Pero el desconocimiento mencionado del origen de los alimentos hace desconfiar al consumidor del sistema industrial y de los intermediarios que los crean, transforman, envasan o transportan. Una de las consecuencias más importantes es un intento cada vez mayor, por parte del consumidor, de recuperar el control y de volver, aunque sea mentalmente, a aquellas etapas en las que este proceso era más o menos conocido, en el que el proceso industrial estaba más controlado, en el que las cosas eran “puras”, “sanas”, “naturales”, “auténticas” y se hacían manualmente y con tiempo, en definitiva, a la manera “tradicional”.

Las bases mismas de la visión actual del producto “ecológico” se encuentran inmersas dentro de este mismo marco social. Tal y como destaca Esther Vivas (2010), una causa importante del aumento del consumo de producto agroecológico ha sido la creciente toma de conciencia del impacto negativo del actual modelo agroalimentario y sus efectos en la salud. De este modo, aunque sea a partir de una preocupación individual y antropocéntrica, más personas optan por consumir productos ecológicos. Lo que los productos ecológicos ofrecen al consumidor es, precisamente, un cierto retorno a métodos de producción preindustriales, si bien no en la aplicación del conocimiento agroalimentario, sí en cuanto a la utilización de productos de origen orgánico. En este sentido, lo que se está ofreciendo al consumidor es, nuevamente, un cierto “control” y “seguridad” en relación con lo que está comiendo.

Parece considerarse, además, que el alimento, por medio de un procedimiento que Paul Rozin (1994) relacionó con el antiguo concepto antropológico de la “magia simpática”, traslada al cuerpo de quien lo consume sus particularidades (salud, pureza, naturalidad, etc.) y el cuerpo las asimila. Pero no podemos olvidar que, tal y como señalaba Mintz (1996), mucha de nuestra añoranza por lo que es puro mira con nostalgia hacia un pasado en vías de desaparición, un pasado que aporta calidad y naturalidad a un presente incierto.

La búsqueda de los platos “tradicionales” y “auténticos”, la valoración de las “cocinas familiares” o la recuperación de los recetarios antiguos de las recetas de transmisión oral se produce, muy particularmente, en un

momento social e histórico como el actual, lleno de incertidumbres, riesgos y miedos alimentarios. El retorno a los viejos “saberes” culinarios, a aquello cuyo origen es conocido, o en cuyos procedimientos de transformación se confía, se convierte en un valor íntimamente ligado tanto al disfrute culinario como a la alimentación en términos generales, sobre todo en los aspectos relacionados con la calidad de los productos, así como con la salud percibida.

Esta valoración implica una demanda social de este tipo de productos, que revierte en diversos y amplios ámbitos sociales, culturales y económicos, como puede ser el caso de los individuos y las familias —sobre todo las que pueden permitirse anteponer una cierta calidad al precio—, los *gourmets* o los críticos gastronómicos —con su influencia mediática—. Esta demanda social también se percibe desde el mundo de la publicidad, del ámbito editorial, de los operadores turísticos y de los cocineros y restauradores, que desde sus respectivos ámbitos profesionales han contribuido y contribuyen a su difusión, dentro de un proceso social general que no parece, al menos en un futuro próximo, que deba terminar. De hecho, la transformación de los valores sociales catalogados como “posmodernos”, detectados ya a partir del inicio de la década de los ochenta del siglo pasado (Andrés, 1991; Andrés y Roque, 2001) a través de la Encuesta Europea de Valores, muestra ya en aquel momento un aumento progresivo de las opciones más comprometidas con el entorno, con el medio ambiente y la sostenibilidad, con la calidad de vida más que con la economía —característica de la *modernidad*— y con el compromiso social.

En ese sentido, y junto con los consumidores —en tanto que actores directamente implicados—, las instituciones —cuya acción en relación con las políticas públicas alimentarias juega un papel decisivo en muchos momentos— y con la industria —que recoge y transforma de manera práctica las demandas del resto de actores involucrados, quizás sea el mundo de la restauración el que de manera más visible ha intentado materializar esta “necesidad” de cambio de tendencias (en plural) en relación con las distintas opciones alimentarias.

En los últimos años, una parte de la restauración, sobre todo la alta restauración gastronómica, ha asumido un cierto compromiso por la calidad —real y percibida—. Esta apuesta se ha visto representada de varias maneras, apareciendo en algunos casos como revalorización de lo local, en otros por medio de distintivos geográficos y/o de calidad, o bien a través del consumo de productos de temporada, locales o ecológicos... Sea como fue, es de destacar la necesidad percibida desde el sector de ofrecer elementos

distintivos que redunden tanto en la calidad del producto como de sus redescubiertas cualidades organolépticas, así como de las prácticas culinarias y de su relación con el entorno, especialmente desde un punto de vista medioambiental, aunque, como veremos más adelante, no únicamente.

2. PRÁCTICAS ALIMENTARIAS “ALTERNATIVAS”: APROXIMACIONES DESDE LA ACADEMIA

A finales del siglo xx surgió un intento de conceptualizar las nuevas prácticas y políticas que estaban surgiendo a nivel internacional (Ploeg *et al.*, 2000), intentando articular un nuevo paradigma de desarrollo rural que implicaba un giro hacia la calidad, denominada como *quality turn*. Esta transición consistiría, en esencia, en el paso de una agricultura de producción en masa o productivista, a otra centrada en la calidad como elemento definitorio; cosa que, por otro lado, supone también la redefinición del *concepto* y de las *funciones* del mundo rural.

La existencia real o no de este giro hacia la calidad ha sido debatida en la academia durante los últimos quince años (Ploeg *et al.*, 2000; Goodman, 2002, 2003, 2004; Lockie, 2002; Renting, *et al.*, 2003; Sonnino y Marsden, 2006; Ploeg y Marsden, 2008; Winter, 2003). En relación con dicho debate se han analizado numerosos casos que evidencian la realidad de esta situación a lo largo de toda Europa (Knickel y Renting, 2000; Ploeg *et al.*, 2002). La corriente crítica que cuestiona este cambio de paradigma se ha centrado principalmente en tres puntos:

- (1) Los conceptos utilizados (Sayer, 1997, 2001)
- (2) La aproximación analítica realizada (Goodman y DuPuis, 2002; Lockie, 2002)
- (3) La metodología utilizada (Goodman, 2004)

A su vez, estas críticas han sido respondidas por los autores que defienden su existencia analizando la propia naturaleza de las transiciones sociales (Ploeg y Renting, 2004).

Nuestra posición en este artículo es profundizar en esta discusión, subrayando cómo estas nuevas prácticas —debido precisamente a su naturaleza local— son únicas, tal y como señalaron Ploeg y Renting en su respuesta a las críticas vertidas por Goodman (Goodman, 2004; Ploeg y Renting, 2004). El nacimiento y la supervivencia de estas nuevas prácticas dependen de la existencia de un contexto institucional adecuado, tal y como demostraron Miele y Pinducciu (2001) en su investigación sobre la aparición de nuevos

movimientos alimentarios. Es más, el bagaje previo que ha hecho posible la institucionalización de determinadas prácticas alternativas —como por ejemplo la agricultura ecológica, o los canales cortos de comercialización—, ha servido para que las nuevas prácticas aumenten en complejidad.

Este es el caso de la *Cuina Compromesa*, que partiendo de la misma esencia que otras prácticas, va más allá e incluye muchas de ellas, aumentando la coherencia interna del proyecto y la sinergia de este con el territorio al que se une (Brunori y Rossi, 2000). Por lo tanto, la *Cuina Compromesa* debe ser considerada dentro del contexto general de este giro hacia la calidad en su globalidad (no sólo en relación a los alimentos), pero con un cariz e identidad propia que le concede justamente su naturaleza local y su capacidad de adaptación a un territorio y cultura específicos. La *Cuina Compromesa* es una apuesta integral de cambio a partir del acto cotidiano de comer que tiene repercusiones sociales, económicas y ambientales en los territorios donde se estructura.

3. EL NUEVO CAMPESINADO, LA BASE DE LA CUINA COMPROMESA: TRANSFORMACIONES SOCIALES Y TERRITORIALES EN EL ÁMBITO RURAL

El espacio agrario (rural y periurbano) lleva experimentando profundas transformaciones territoriales, ambientales, sociales y culturales desde hace ya algunas décadas (Woods, 2005). La conformación durante la segunda mitad del siglo xx de una nueva sociedad postindustrial, en la que la industria dejó de ser el sector económico dominante, dio paso a una gran expansión de los servicios, ocasionando un cambio drástico en la base económica de los territorios rurales (y también urbanos) de los llamados países occidentales (Oliva, 1997). La terciarización de la economía rural se ha caracterizado por una importante presencia de la actividad turística y el sector de la construcción, con sus consecuentes impactos sobre las comunidades locales y el medio ambiente, al tiempo que se ha perpetuado una dependencia paralizante de los diversos sistemas de subvención pública, y que se han visto acrecentados a raíz de la actual situación de crisis económica y social (Barrachina *et al.*, 2009). El proceso de reestructuración de estos territorios ha provocado, según Cloke (2006), un proceso de “mercantilización del campo”, evolucionando de los “paisajes de la producción” a los “paisajes del consumo”, dirigiendo el uso de los recursos rurales (agrarios y no agrarios) en un único sentido. En este contexto, la práctica agraria que antaño definía la naturaleza de los espacios rurales, y

que durante siglos había dominado su base económica, actualmente ocupa un lugar residual. En España, por ejemplo, el sector agrícola únicamente ocupa a un 4,5% de la población activa, según datos de la Encuesta de Población Activa del último trimestre de 2012 (INE, 2013).

La industrialización de la agricultura después de la Segunda Guerra Mundial, o lo que algunos autores han denominado “Tercera Revolución agrícola” (Bowler, 1996) o “Revolución Verde” (Lockwood, 1999), comportó importantes cambios en el espacio rural y en el sistema de producción agroalimentaria, y resultó ser la forma más evidente en que el sistema capitalista penetró, de manera más agresiva, en los territorios rurales hasta dejarlos sumidos en una profunda crisis (Arqué *et al.*, 1982). La necesidad de crear un sector agrario más competitivo, eficiente y productivo hizo incorporar una serie de avances técnicos y el uso masivo de productos químicos, con el fin de adaptar las explotaciones tradicionales a las exigencias que imponía el mercado. Estos cambios modificaron profundamente los sistemas agrarios y las formas de cultivo tradicionales, dando lugar a una agricultura y unos productores al servicio de imperios agroalimentarios (Ploeg, 2003; 2009).

Las pequeñas explotaciones familiares que conformaban la base de la economía agraria de subsistencia fueron desapareciendo progresivamente por la dificultad de ser mecanizadas y por sus bajos índices de productividad en relación a aquellas tierras que ya incorporaban el uso de maquinaria agrícola y tratamientos químicos para controlar y hacer más eficientes los cultivos (Ploeg, 2006). Los cambios en los sistemas agrarios y en la organización del trabajo agrícola provocaron en muchos territorios rurales una profunda crisis estructural, frente a la cual muchos de sus habitantes optaron por migrar hacia las áreas urbanas —las cuales se encontraban en pleno proceso de industrialización—, en búsqueda de nuevas oportunidades, principalmente aquellos que no gozaban de recursos y del poder suficiente para resistir en sus lugares de origen (Camarero, 1993). La despoblación del campo tuvo dramáticos efectos sobre la organización social, la cultura local y el territorio, impactos que hoy en día aún se pueden observar como una huella en el paisaje y en la sociedad rural (Aldomà *et al.*, 2004).

Sin embargo, a partir de la década de 2000, y aunque no es una tendencia nueva (Nogué, 1988), se percibe una importante revitalización demográfica de los territorios rurales, que han ayudado a revertir la situación de abandono y crisis en la que estaban inmersos (Guirado, 2011). La llegada de población neorrural, a pesar de no ser, en términos cuantitativos, un fenómeno comparable al éxodo rural precedente, ha contribuido a recupe-

rar y rehabilitar núcleos abandonados y a construir modelos de desarrollo económico alternativos, entre los que se inscriben los proyectos agroecológicos iniciados por jóvenes agricultores y agricultoras que apostaban y apuestan por un entorno rural vivo (Cantarero, 2002; Monllor, 2011; Ploeg *et al.*, 2002). Es en este contexto general en el que podemos hablar de un *nuevo campesinado*, un fenómeno emergente a escala global basado en la recuperación del modelo agrario previo a la revolución verde, combinado con múltiples innovaciones y las ventajas que ofrece las tecnologías del siglo XXI. Su emergencia es global y nace en respuesta a la industrialización de la agricultura y a la progresiva pérdida de autonomía de las personas que la hacen posible. (Ploeg, 2008; Monllor, 2011)

El nuevo campesinado son todas aquellas personas que se dedican a la actividad agraria desde un paradigma renovado, donde el compromiso con la tierra, los alimentos y las personas que los consumen son el motivo principal y declarado, de su dedicación. Los agricultores y las agricultoras que forman parte del nuevo campesinado se caracterizan por vender sus productos tan cerca como pueden, por apostar de una manera rotunda por la producción ecológica y por mantener una escala de producción pequeña y adaptada al territorio que habitan. Estos tres rasgos son comunes en buena parte del nuevo campesinado, así como también la confianza en el futuro del mundo rural en la producción de alimentos saludables y en el surgimiento de prácticas económicas alternativas, socialmente más justas y ambientalmente más sostenibles. También es relevante la estima que plantean en sus tareas y el respeto al trabajo, dos vínculos que se considera que la agricultura industrial destruye con su modelo dominante y agresivo.

El nuevo campesinado se emociona cuando habla de lo que hace y de cómo lo hace, y la ilusión por avanzar por un camino con sentido lo caracteriza y le da confianza hacia el futuro, con un importante compromiso con el territorio. Es por este motivo que el nuevo campesinado se presenta en sociedad como la piedra angular que sustenta la *Cuina Compromesa*.

Aunque aún queda un largo camino por recorrer, aparece una sensibilidad creciente por estos temas, y en los últimos años el consumo de productos agroecológicos procedentes del nuevo campesinado ha aumentado significativamente. (Verbeke, 2005) Estas pautas están emergiendo sobre todo en los países del mundo occidental, en los cuáles los hábitos de consumo de una parte de la sociedad muestran un interés creciente por la compra de alimentos ecológicos, éticos, saludables y de calidad. Este acto se

concibe como respuesta y crítica al modelo alimentario agroindustrial, que ha dado lugar a una agricultura que perpetúa situaciones de pobreza y de acceso desigual a los recursos, que genera efectos nocivos para el medio ambiente y que desposee al campesinado del control sobre lo que produce y como lo produce. (Duch, 2010)

Este segmento del consumo reclama un acceso directo a los productos agroalimentarios, valorando que sean locales y de temporada, que se hayan producido de manera ecológica, orgánica o biodinámica y que garanticen un trato justo entre productor y consumidor. Los establecimientos convencionales, en la mayoría de los casos, no ofrecen un acceso a estos productos, lo que ha llevado a una parte de la ciudadanía a organizarse a través de grupos y cooperativas de consumo para poder abastecerse de este tipo de productos y materializar un consumo responsable como acción de crítica y denuncia al sistema agroalimentario imperante. (Renting *et al.*, 2003; López y Fernández, 2003; Carbone *et al.*, 2007)

4. EL CAMINO HACIA LA *CUINA COMPROMESA*²

Pese a que el consumo de productos procedentes del nuevo campesinado es una práctica social emergente en algunos segmentos de la sociedad, no está demasiado extendida en el sector de la hostelería y la restauración, aunque sea en este sector donde estas tendencias sean más visibles. Aun así, está creciendo de manera significativa la presencia de restaurantes que ofrecen menús compuestos por platos con ingredientes procedentes de la agricultura ecológica y/o de proximidad, debido a la demanda de los consumidores, los cuáles valoran consumir en base a unos criterios éticos y de responsabilidad social.

Sin embargo, y como apuntábamos antes, esta opción aún representa un porcentaje muy reducido de todo el sector de la hostelería, y por extensión, de todos aquellos lugares donde se ofrecen alimentos cocinados (cocinas centrales, *catering*, hospitales, residencias de la tercera edad, escuelas, etc.), y son pocos todavía los que defienden y divulgan los valores de una cocina con compromiso en completa y perfecta simbiosis con el nuevo campesinado. Sin embargo, y pese a ser todavía relativamente escasos, su

2 Creemos que el concepto de *Cuina Compromesa* se ha forjado en un entorno geográfico y social concreto, y por este motivo hemos creído conveniente utilizar su forma en catalán. Pensamos que en la traducción al castellano no se incorporarían todos los matices que incluye en su forma original.

visibilidad y capacidad preceptiva es ampliamente superior a su escasa presencia, factor éste que les ha concedido un cierto papel protagonista dentro de estos procesos de cambio.

Es, precisamente, desde el consumo de alimentos en la restauración donde se está gestando la nueva práctica social que en este artículo definimos como *Cuina Compromesa*. Un concepto que asienta sus bases en cinco pilares irrenunciables: (1) compra local, (2) producción ecológica, (3) alimentos de temporada, (4) contacto directo y (5) pagos justos.

La *compra local* hace referencia a la escala territorial, es decir, a la distancia que recorren los alimentos desde que son producidos hasta que se consumen. El concepto de *Cuina Compromesa* plantea que es necesario establecer un número de kilómetros para identificar si un alimento es local o no. Son las dinámicas propias de cada territorio las que definen la coherencia del ámbito geográfico de las materias primas que se consideran cercanas. Por lo tanto, la *Cuina Compromesa* incluye una reflexión del territorio de referencia de tipo cualitativo, frente a posiciones más cuantitativas basadas en la extensión o en el número de kilómetros.

La *producción ecológica* es la que, según el concepto de *Cuina Compromesa*, identifica un proceso limpio de insumos químicos de síntesis o externos al agroecosistema de referencia. El compromiso con la calidad del entorno (tierra, agua y aire) y la salud de las personas que consumen y producen los alimentos pasa por un sistema libre de contaminantes. El sistema puede estar certificado, bien por un organismo regulador, bien por una relación de confianza entre quien produce y quien consume.

Este pilar busca preservar una relación saludable y de cooperación entre el ser humano y su medio, evitando la aparición de prácticas nocivas, de dominación o dependencia. La *Cuina Compromesa* fomenta la combinación de conocimientos tradicionales y modernos para alcanzar este objetivo.

Cada territorio se caracteriza por un sistema estacional específico que condiciona la producción y recolección de alimentos. Los *alimentos de temporada* son aquellos que siguen el ritmo natural de la tierra y de las estaciones, los que el ciclo natural de la agricultura puede producir sin necesidad de romper el principio anterior. Este es el potencial que caracteriza una cocina vinculada a la temporalidad de cada lugar, en la cual los alimentos que se utilizan sean acordes con lo que los campesinos y campesinas cultivan en cada momento sin necesidad de alterar el ciclo natural del territorio. La temporalidad también hace referencia a alimentos frescos,

aquellos que no han necesitado cámaras ni conservantes artificiales para llegar a la cocina y luego a la mesa.

El *contacto directo* implica que las personas que comen los alimentos conocen el origen de lo que llega a la mesa. La relación directa complementa la compra local y es importante tenerla presente aquí, ya que es posible que se pueda comprar cercano, pero no de manera directa. Al saltarnos este paso, el concepto de *Cuina Compromesa* considera que se pierde la trazabilidad del proceso y dejamos de comprometernos con el primer eslabón de la cadena. Específicamente en el ámbito de la restauración el conocer el origen de los alimentos debe de ser compartido por todos: cocina, comedor y dirección.

Los *pagos justos* están muy vinculados a las relaciones entre las personas y al valor del dinero, del trabajo y de lo producido. Es muy importante que durante todo el camino, desde el campo hasta la mesa, que las relaciones laborales de las personas que trabajan sean justas y adecuadas a las responsabilidades de cada una de ellas. Dentro de estos criterios éticos también es de vital importancia trabajar con precios justos, y no ajustados, en todos los niveles de la cadena desde el inicio hasta al final.

Estos cinco criterios son los que la *Cuina Compromesa* entiende como adecuados para que el acto cotidiano de comer sea positivo para todas las personas involucradas y su contexto. De esta forma, cocinar pasa a ser un acto reflexivo, consciente y político (Vivas, 2010), y se posiciona sobre las formas deseables de relación entre el territorio y las personas que forman parte del mismo.

Este es el paso que, según la *Cuina Compromesa*, hace posible un cambio real de paradigma. En cada plato servido en la mesa participan un sinnúmero de relaciones sociales y económicas que merecen ser tenidas en cuenta. La *Cuina Compromesa* las identifica, las valora, las muestra y las materializa para que cada comida sea una nueva aportación diaria a la mejora del entorno agrario y alimentario³.

3 De la misma forma que la multifuncionalidad devuelve a la agricultura aquellas externalidades positivas que el reduccionismo productivista le arrebató poco a poco (Sevilla-Guzmán y González de Molina, 1990), la *cuina compromesa* supone un apoyo para cerrar el círculo económico y fomentar la recuperación de externalidades desde el consumo.

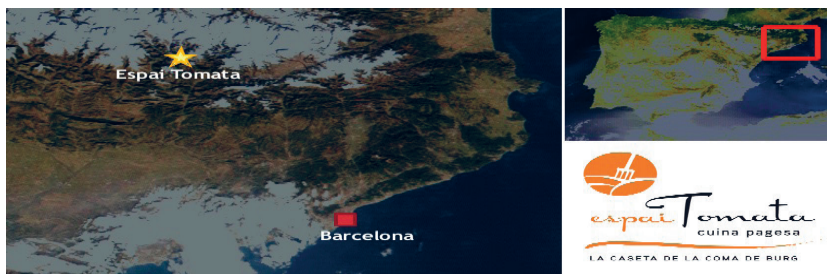


Imagen 1. Localización geográfica del *Espai Tomata* e imagen corporativa.

5. ESTUDIO DE CASO: EL *ESPAI TOMATA*

El *Espai Tomata*, restaurante de cocina campesina situado en Burg, un pueblo de 20 habitantes, ubicado dentro de *La Caseta de la Coma de Burg*, un innovador centro cultural de alta montaña, en la comarca del Pallars Sobirà (Pirineo de Lleida), nace en la primavera de 2010 con un objetivo muy concreto: vincular la comida con el campesinado (Imagen 1). Un tema que a simple vista parecería lógico, pero que su puesta en práctica ha convertido este espacio en una propuesta vanguardista y en la semilla de una nueva forma de ver y practicar la alimentación.

El *Espai Tomata* se define como “Un laboratorio vivo para experimentar el placer de la comida local, ecológica y de temporada.”⁴ En este mensaje descubrimos el deseo explícito e implícito de trabajar directamente con el entorno del que forma parte, y crear relaciones personales intensas, así como de ser una propuesta sin concesiones a elementos que puedan distorsionar la filosofía que le dio origen. Por ejemplo, no han dejado entrar ninguna empresa multinacional ni en la barra de bar, ni en la despensa del restaurante, y en su lugar se encuentran sólo productos artesanos y/o ecológicos, con nombre y apellidos, con historia y, sobre todo, con compromiso.

Si continuamos leyendo su página web descubrimos el concepto de salud, que se articula desde un punto de vista amplio, tal y como expresa la frase *Te sugerimos alimentos saludables, tanto para ti como para tu entorno*. Este concepto de salud es integral e incluye a las personas y al entorno

4 Excepto aquellos fragmentos de entrevista con los responsables del proyecto, todos los ejemplos de texto citados provienen de la página web del restaurante y de los diversos materiales (folletos, manteles ilustrados, elementos pedagógicos, etc.) editados por el propio *Espai Tomata*.

que les rodea, lo que rompe el antropocentrismo de otras visiones más reduccionistas. Encontramos una relación fuerte con la producción y reproducción del entorno, así como de las personas que forman parte de él. Esta salud también se traduce en términos económicos y de viabilidad, tal y como relatan sus responsables:

Trabajamos con el campesinado cercano, que es quien nos alimenta y nos ofrece productos de calidad cerca de casa. Al mismo tiempo, reforzamos la economía local a partir del acto cotidiano de alimentarnos. Por eso practicamos cocina local de kilómetro cero y formamos parte del movimiento de *Slow Food* en Cataluña.

Vemos cómo, desde la montaña, en un pequeño pueblo del Pirineo catalán, también han sido capaces de articularse dentro de una red de carácter internacional como es *Slow Food*. En este sentido, se demuestra cómo la realidad global puede cambiar, a través de su articulación, con las diferentes prácticas y proyectos que se gestan a escala local.

El *Espai Tomata* nos da más información de su propuesta y nos deja claro que los alimentos con los que trabaja son ecológicos y procedentes de una agricultura campesina:

En el plato encontrarás alimentos cultivados y elaborados con toda la fuerza de la naturaleza. Son alimentos ecológicos que crecen sin verse rodeados de productos químicos contaminantes. De hecho, provienen de la cultura campesina de toda la vida, anterior a los procesos industriales. Una manera de hacer y de trabajar la tierra acorde con los ciclos naturales.

La apuesta de sus impulsores es clara a favor de un modelo sostenible lejos de agroquímicos y casas comerciales invasoras e innecesarias. Defienden el saber hacer de los campesinos y campesinas, y confían en la agricultura y ganadería local ecológica para abastecerse y componer sus menús.

El respeto por los ritmos naturales y por la temporalidad es otro de los elementos intrínsecos a la propuesta gastronómica del *Espai Tomata*. Se adaptan de una manera fiel a lo que la tierra ofrece en cada momento, sin forzar la incorporación de alimentos que estén fuera de temporada:

Te ofrecemos una carta diferenciada para cada estación del año. El crecimiento y la maduración de las raíces, las flores, las hojas y los frutos que acabamos comiendo son distintos para cada temporada. En el *Espai Tomata* creemos que es importante respetar el ritmo de la tierra.

Con esta afirmación queda claro que la sintonía que muestran con la temporalidad de los alimentos identifica la propuesta. De hecho no encon-



Imagen 2. Tarjeta divulgativa de *Espai Tomata*.

tramos ni tomates ni lechuga hasta que el calor permite su maduración. Este planteamiento supone una defensa desde la práctica de dos consabidas pero olvidadas tríadas: agricultura-medioambiente-territorio y agricultura-salud-nutrición.

Finalmente, existe un tema que también es relevante, y sobre todo transformador, que es el carácter pedagógico del proyecto. Lo encontramos escrito: *Cocinamos y, al mismo tiempo, educamos en valores*, pero lo que más nos llama la atención es todo el material didáctico y comunicativo que han elaborado para explicar su propuesta gastronómica. Estos materiales son:

1. Unas tarjetas para cada estación del año, con un diseño original donde se explica qué alimentos son característicos de cada temporada (Imagen 2). Los clientes del restaurante se las pueden llevar a casa. Este material es divulgativo y también de promoción. En la parte del texto se explica qué es el *Espai Tomata* y cómo se entienden los conceptos local y Km0, ecológico y de temporada, donde se nombran los alimentos propios de cada estación en la alta montaña.

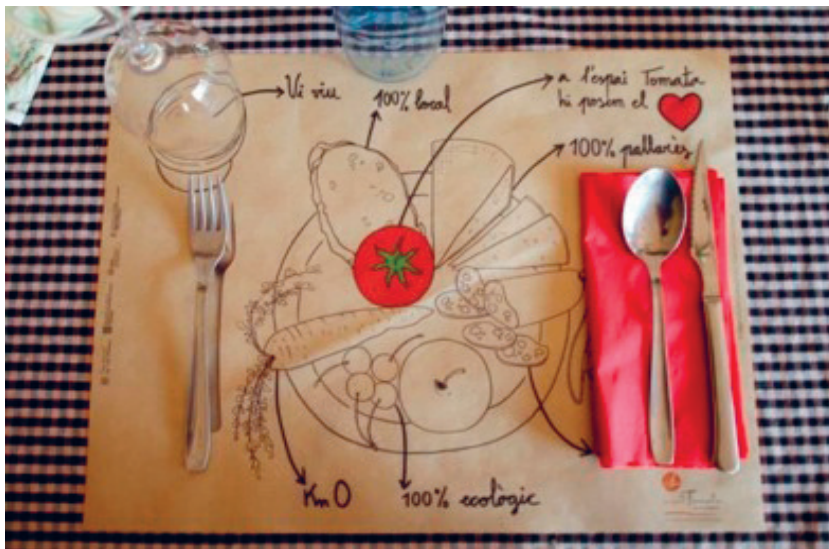


Imagen 3: Manteles divulgativos del *Espai Tomata*.

2. Unos manteles de papel que utilizan cuando los comensales se sientan a comer donde gráficamente queda reflejada la filosofía del *Espai Tomata* (Imagen 3). En estos manteles se pueden identificar algunos de los elementos que identifican la *Cuina Compromesa*, como son la producción local y ecológica, o la voluntad de incitar al diálogo con el cliente a través de los materiales pedagógicos.
3. Un libreto-menú donde explican detalladamente qué se puede comer, quien lo cocina, de dónde viene el alimento, para quien es apto, etc. (Imagen 4). Este material, además de ser original, es muy útil para poder identificar a las personas que cultivan y elaboran los alimentos que se consumen en el restaurante. Además, han inventado unos distintivos que identifican valores tales como la procedencia de los productos (si es o no del Parque Natural, por ejemplo), si es apto para vegetarianos o celíacos, si es artesano, etc. Pero quizás la parte más interesante es la final, donde encontramos a todas las personas a quienes compran directamente, ordenadas por la distancia que les separa de *Espai Tomata*. Este material permite visualizar de manera muy clara los nombres y apellidos de las personas que hay detrás de cada alimento, al mismo tiempo que los pone en valor. Además, muestra un compromiso claro del restaurante con sus proveedores.



Imagen 4. Hoja del libro-menú.

Estos materiales se han podido elaborar, en parte, gracias a una ayuda del *Parque Natural de l'Alt Pirineu*, para proyectos de educación ambiental y divulgación de los valores naturales y culturales del Parque Natural. Esta es otra innovación de *Espai Tomata*, que busca aliados también en la administración pública para comunicar su mensaje y darse a conocer. La creación de redes entre los agentes y actores locales supone una fuerte herramienta que contribuye a aumentar la sinergia y la coherencia territorial, dos elementos imprescindibles para alcanzar la cohesión interna y externa del territorio.

Otro tema que marca tendencia es la financiación del proyecto. El dinero con el que se ha emprendido esta aventura proviene de la banca ética, en este caso *FIARE*. Este tema responde a la voluntad de sus promotores de mantener la coherencia ética en toda la globalidad del proyecto. Nos encontramos con otro ejemplo de articulación de lo global y lo local. La apuesta de *FIARE* por el proyecto local de *Espai Tomata* demuestra que la transformación social no puede hacerse de manera aislada; actores globales como los que encontramos en la banca ética, requieren de actores locales como los que protagonizan este proyecto, y viceversa.

El *Espai Tomata* continúa esta estrategia de articulación en cuanto a la participación de redes del sector de la restauración, al formar parte de la

red de cocineros *Km0-Slow Food*⁵. Esta red se creó y nació de la voluntad de un pequeño grupo de cocineros y cocineras a lo largo y ancho de España que, basándose en la idea del sindicato de productores *Coldiretti* de Italia, quisieron crear una red de restaurantes que siguieran de una manera muy clara los criterios de *Slow Food*. Actualmente esta red se organiza a nivel territorial, y *Espai Tomata* se vincula a los restaurantes de *Slow Food* Catalunya, a través de los diferentes *Convivia*.

Las bases sobre las que se sustentan los restaurantes *Km0-Slow Food* son muy cercanas al concepto de *Cuina Compromesa*. De alguna manera, muchos de los criterios que *Slow Food* defiende son la base para poder cocinar con compromiso. Entre otros atributos, los alimentos son sanos en tanto que se han producido de una manera sostenible; son buenos en tanto que aseguran una calidad organoléptica que se consigue con la temporalidad y la frescura de la proximidad, y son justos en tanto que mantienen unas relaciones saludables con las personas implicadas en el acto gastronómico.

Entonces ¿por qué surge el concepto de *Cuina Compromesa*? Según sus impulsores, surge de la necesidad de trabajar un concepto que integre realidades más heterogéneas, tanto desde la práctica gastronómica como desde la teoría académica. Por ejemplo, *Slow Food* supone, en algunos casos, la creación de una cocina de carácter gastronómico para niveles adquisitivos altos a la que no todas las personas tienen acceso. Por su parte, la *Cuina Compromesa* tiene como reto el hecho de integrar múltiples modelos de restauración, desde las opciones más sencillas a las más elaboradas, siempre teniendo en cuenta las cinco esferas esenciales que la identifican.

Sea de forma implícita o explícita, siempre queridamente inclusiva y abierta, la *Cuina Compromesa* lleva consigo un mensaje político de transformación social y económica, en el sentido más noble de la acepción. Escoger unas prácticas implica dejar otras de lado. Y ya nada es casual. Incluso así, la *Cuina Compromesa* atesora también un estilo participativo, desenfadado y abierto, invita a caminar hacia la utopía agroecológica y ofrece herramientas para caminar hacia ella.

5 *Slow Food* es una organización internacional ecogastronómica sin ánimo de lucro, nacida en Italia en 1989, que defiende la producción y el consumo de alimentos sanos, limpios y justos. Puede seguirse su ideario en el libro *Buono, politico e giusto. Principi di nuova gastronomia*, de Carlo Petrini (2005), fundador del movimiento.

6. A MODO DE CONCLUSIÓN

La crisis global que vivimos en la actualidad, no sólo es económica y financiera, sino también ambiental, alimentaria y de valores. Este hecho ha cambiado los referentes e imaginarios sociales, de modo que una parte de la población se acaba interesando por aquellos elementos que les inspiran confianza, retornando a la tradición, lo auténtico, lo local y lo natural.

En algunos sectores sociales, la calidad se antepone a la cantidad, y el cuidado del producto que se ofrece pasa a ser un factor determinante. El suministro de alimentos procedentes de cualquier parte del mundo se ha visto matizada —cuando no directamente sustituida— por la puesta en valor y el auge de lo local, fenómeno en el que la valoración del territorio convierte en único aquello que sólo puede ofrecerse y degustarse localmente frente a aquello que, debido a su disponibilidad global, está al alcance de la población en general, a través de medios de transporte cuya sostenibilidad está en tela de juicio.

La responsabilidad social y personal en relación tanto con el producto como con el medio ambiente que lo procura y del que depende, ha permitido el crecimiento de opciones de consumo responsable, basadas en parte o totalmente en productos ecológicos y/o de comercio justo. Algunas de estas opciones han tratado, más recientemente, incluso de ir más allá de estos términos, buscando alternativas aún más comprometidas, como la producción biodinámica, que hace hincapié en el equilibrio del desarrollo integral del producto, teniendo en cuenta la interrelación sistémica de los agentes físicos y biológicos y respetando los ciclos naturales que intervienen en su producción.

Aparece también el compromiso social y ético en relación con las personas que se encuentran implicadas en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria, desde el inicio hasta el consumidor final. Dicho compromiso lleva a pensar en el producto final en relación a su origen y en la manera en que ha sido producido, teniendo en cuenta a aquellos que lo producen. El consumo de productos de proximidad conecta al consumidor con el productor y con su entorno, estableciendo un contacto directo que permite valorar y dignificar su trabajo y establecer relaciones comerciales justas y satisfactorias.

En este contexto y parafraseando a Cavazzini (2007), la *Cuina Compromesa* es considerada como una tendencia emergente promovida socialmente, y eso hace que se nutra de valores específicos como los que se han apuntado anteriormente. Ahora bien, hay que ser conscientes de

que, conforme más avance el *movimiento* emergente, distintas limitaciones pueden aparecer en su horizonte: su institucionalización, por ejemplo, tal y como ha sucedido en parte con la producción ecológica o con la marca Km0, puede suponer su transformación en un producto de consumo más masivo (no olvidemos que, como hemos señalado más arriba, una de sus premisas fundacionales es que este tipo de alimentación *debe de estar al alcance de toda la población*). Estas dinámicas son propias del capitalismo, que identifica nichos de mercado y los subsume en articulaciones que desvirtúan la idea original y crean un producto nuevo. Esto nos lleva a alertar del riesgo que supone la fagocitación por parte del sistema, lo que puede conllevar la pérdida de los valores sobre los que se sustenta alternativas como la *Cuina Compromesa*, desvirtuando sus características iniciales.

Sin embargo, en las últimas dos décadas la restauración ha parecido situarse, debido a su visibilidad, como una parte especialmente activa de esta nueva tendencia. Si bien sigue siendo aún una minoría dentro del panorama general de la restauración, el cambio experimentado por parte de algunos restaurantes, basados en la vinculación con el territorio, empieza a proliferar en la dirección a un compromiso cada vez más firme con unos principios que van más allá de lo estrictamente alimentario.

En este sentido la *Cuina Compromesa* no solamente tiene en cuenta el acto alimentario sino que su contribución se amplía a diferentes ámbitos: impulsa la cohesión social, fomenta la creación de modelos económicos alternativos, garantiza la soberanía alimentaria, dignifica el campesinado y crea nuevos empleos que contribuyen a la fijación de población en el territorio, dando lugar a un mundo rural vivo y dinámico.

El interés de su estudio se basa, además, en un elemento importante: estamos asistiendo a su consolidación como espacio alimentario al mismo tiempo que a su nacimiento como posible movimiento social; y, en tanto que proyecto, nos permitirá observar su evolución y perspectivas en el futuro.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALDOMÀ, I.; MENDIZÁBAL, E.; PÈLACHS, A.; SORIANO, J. M., 2004, "La transformació del territori i del paisatge de l'Alt Pirineu" En: E. Vicendo coord. *Medi, territori i història. Les transformacions territorials en el món rural català occidental*. Lleida, Pagès.
- ANDRÉS, FRANCISCO, 1991, *Los nuevos valores de los españoles: España en la Encuesta Europea de Valores*. Madrid, Fundación Santa María.

- ANDRÉS, F.; ROQUE, M. Àngels, dirs., 1991, *Els catalans a l'enquesta europea de valors*. Barcelona, Proa.
- ARQUÉ, Maite, Àngela GARCÍA y Xavier MATEU, 1982, "La penetració del capitalisme a les comarques de l'Alt Pirineu", *Documents d'Anàlisi Geogràfica*, 1, pp. 9-67.
- BARRACHINA, María, Carles GUIRADO y Antoni F. TULLA, 2009, "Viejos problemas, nuevas respuestas: las áreas de montaña frente a las debilidades del sistema neoliberal. El caso del Pirineo Catalán." En F. Pillet, M. C. Cañizares y A. R. Ruiz coords., *Geografía, territorio y paisaje: el estado de la cuestión: actas del XXI congreso de geógrafos españoles. Ciudad Real 27-29 de octubre de 2009*, pp. 85-97.
- BECK, Ulrich, 1992, *Risk Society: Towards a New Modernity*. London, Sage.
- BELL, David, 2006, "Variation on the rural idyll." En P. Cloke, T. Marsden & P. H. Mooney, eds., *Handbook of Rural Studies*, London, Sage Publications, pp. 149-160.
- BOWLER, Ian R., 1996, "Agricultural land use and the post-productivist transition." En A. López Ontiveros y F. Molinero eds., *La investigación hispano-británica reciente en Geografía Rural: del campo tradicional a la transición postproductivista*. Murcia, Asociación de Geógrafos Españoles, pp. 179-187.
- BRUNORI, Gianluca y Adanella Rossi, 2000, "Synergy and coherence through collective action: some insights from wine routes in Tuscany", *Sociologia ruralis*, 40/4 (2000), pp. 409-423.
- CAMARERO, Luis Alfonso, 1993, *Del éxodo rural y del éxodo urbano. Ocaso y renacimiento de los asentamientos rurales en España*. Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- CANTARERO, Luis, 2002, "Preferencias alimentarias y valores de los *neorurales*. Un estudio en Aíneto, Ibort y Artosilla en el serrablo oscense." En M. Gracia, coord., *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona, Ariel, pp. 151-177.
- CARBONE, Anna, Marco GAITO & Saverio SENNI, 2007, "Consumers' Buying Groups in the Short Food Chains: Alternatives for Trust." En *1st International European Forum on Innovation and System Dynamics in Food Networks*. Innsbruck-Igls, February, 15-17.
- CLOKE, Paul, 2006, "Conceptualizing rurality." En P. Cloke, T. Marsden & P.H. Mooney eds., *Handbook of Rural Studies*. London, Sage Publications, pp. 18-28.
- DUCH, Gustavo, 2010, *Lo que hay que tragar: minieniclopedia de política y alimentación*. Madrid, Los libros del Lince.
- ESPEITX, Elena, 2000, "La patrimonialització de la cuina regional", *Estudis d'història agrària*, 13, pp. 157-182.
- GONZÁLVIZ, V., 2011, "Paper de l'agricultura en el desenvolupament d'una societat sostenible." En A. Benet ed., *Agricultura ecològica i sostenibilitat*. Barcelona, Editorial UOC.
- GUIDONET, Alícia, 2010, *¿Miedo a comer? Crisis alimentaria en contextos de abundancia*. Barcelona, Icaria.
- GUIRADO, Carles, 2011, *Tornant a la muntanya. Migració, ruralitat i canvi social al Pirineu català. El cas del Pallars Sobirà (Catalunya)* Bellaterra, Universitat Autònoma de Barcelona, Tesis doctoral.
- LEVENSTEIN, Harvey, 2012, *Fear of Food: A History of why We Worry about what We Eat*. Chicago, University of Chicago Press, 1999¹.
- LOCKWOOD, Jeffrey A. (1999) "Agriculture and biodiversity: finding our place in this world." *Agriculture and Human Values*, 16, pp. 365-379.

- LÓPEZ, José Ángel y Ramón FERNÁNDEZ, 2003, *Con la comida no se juega: Alternativas autogestionarias a la globalización capitalista desde la agroecología y el consumo*. Madrid, Traficantes de Sueños.
- LOZANO, Carmen y Encarnación AGUILAR, 2010, "Natural, tradicional y de la tierra. La promoción de la calidad agroalimentaria en los nuevos espacios rurales andaluces." En M. Soler y C. Guerrero coords., *Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza*. Sevilla, Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico y Consejería de Cultura, pp. 126-139.
- MAULEÓN, José Ramón, 2010, "Sistema alimentari sostenible i agricultura familiar: el pasturatge al País Basc." En F. X. Medina ed., *Reflexions sobre les alimentacions contemporànies. De les biotecnologies als productes ecològics*. Barcelona, Editorial UOC.
- MEDINA, F. Xavier, 2010, "Introducció: reflexions sobre les alimentacions contemporànies." En F. X. Medina ed., *Reflexions sobre les alimentacions contemporànies. De les biotecnologies als productes ecològics*. Barcelona, Editorial UOC, pp. 11-22.
- MIELE, Mara y Diego PINDUCCI, 2001, "A market for nature: Linking the production and consumption of organics in Tuscany", *Journal of Environmental policy and Planning*, 3/2, pp. 149-162.
- MINTZ, Sidney, 1996, *Tasting Food, Tasting Freedom. Incursions into Eating, Culture and the Past*. Boston (Mass.), Beacon Press.
- MONLLOR, Neus, 2011, *Explorant la jove pagesia: camins, pràctiques i actituds en el marc d'un nou paradigma agrosocial. Estudi comparatiu entre el sud-oest de la província d'Ontario i les comarques gironines*. Girona, Universitat de Girona, Tesis doctoral.
- NOGUÉ, Joan, 1988, "El fenómeno neorrural", *Agricultura y Sociedad*, 47, pp. 145-175.
- NYGÅRD, Beryt & Oddveig STORSTAD, 1998, "De-globalization of Food Markets? Consumer Perceptions of Safe Food: The Case of Norway", *Sociologia Ruralis*, 38, pp. 35-53.
- OLIVA, Jesús, 1997, "Estructuración y reestructuración de espacios y sociedades rurales: nuevas reflexiones sobre unos procesos no esperados", *Zainak*, 14, pp. 321-337.
- PETRINI, Carlo, 2005, *Buono, polito e giusto. Principi di nuova gastronomia*. Torino, Giulio Einaudi.
- ROZIN, Paul, 1994, "La magie sympathique." En C. Fischler, dir., *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*. Paris, Autrement, p. 149.
- PATEL, Raj, 2008, *Obesos y famélicos. El impacto de la globalización en el sistema alimentario mundial*. Barcelona, Los libros del Lince.
- PLOEG, Jan Douwe van der, 2003, *The virtual farmer: Past, present and future of the Dutch peasantry*. Amsterdam, Uitgeverij Van Gorcum.
- PLOEG, Jan D., 2006, "Agricultural production in crisis." En P. Cloke, T. Marsden & P. Mooney eds., *Handbook of Rural Studies*. Londres, SAGE Publications, pp. 258-277.
- PLOEG, Jan D., 2009, *The new peasantries: struggles for autonomy and sustainability in an era of empire and globalization*. London, Routledge.
- PLOEG, JAN D., ANN LONG & JO BANKS, 2002, *Countrysides: Rural Development Processes in Europe-the State of the Art*. London, Elsevier.
- RENTING, Henk, Terry K. MARSDEN & JO BANKS, "Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development.", *Environment and planning*, A 35/3, pp. 393-412.

- SEVILLA GUZMÁN, Eduardo y Manuel GONZÁLEZ DE MOLINA, 1990, “Ecosociología: Algunos elementos teóricos para el análisis de la coevolución social y ecológica en la agricultura”, *Revista Española de Investigaciones Sociológicas* (REIS), 52 (1990) pp. 7-45.
- TREGEAR, Angela, Filippo ARFINI, Giovanni BELLETTI & Andrea MARESCOTTI, 2007, “Regional foods and rural development: the role of product qualification”, *Journal of Rural Studies*, 23/1 (2007), pp. 12-22.
- VERBEKE, Wim, 2005, “Agriculture and the food industry in the information age” *European Review of Agricultural Economics*, 32/3 (2005), pp. 347-368.
- VIVAS, Esther, 2010, “El consum agroecològic a l’Estat espanyol: una opció política.” En F. Xavier Medina ed., *Reflexions sobre les alimentacions contemporànies. De les biotecnologies als productes ecològics*. Barcelona, Editorial UOC.
- WOODS, Michael, 2005, *Rural Geography: processes, responses and experiences in rural restructuring*. London, SAGE Publications.

