

CUINA COMPROMESA EN EL PIRINEO DE LLEIDA: EN BUSCA DE NUEVOS CONCEPTOS PARA NUEVAS PRÁCTICAS

Monllor, Neus (neus@laccb.cat)

Guirado, Carles (carlesguirado@gmail.com)

Medina, F. Xavier (fxmedina@gmail.com)

Moreno, Ignacio L. (ignacio.lopezmoreno@gmail.com)

RESUMEN

Nuestra ponencia aborda –desde un punto de vista multidisciplinar– la necesidad de acuñar nuevos conceptos para las nuevas prácticas que están naciendo en el seno de la nueva economía rural. En toda Europa están surgiendo movimientos sociales e iniciativas como respuesta a las agresiones diarias de los imperios agroalimentarios existentes. Estas prácticas, definidas desde la Academia bajo el paraguas de “alternativas”, se caracterizan por la fuerte diversidad interna, aunque responden a una misma lógica que nace de un nuevo paradigma agroalimentario que redefine las relaciones socioeconómicas entre el campo y la ciudad, y entre las personas que producen y las que consumen. Este nuevo paradigma también cuestiona las prácticas alimentarias existentes en occidente, entre las que destaca la restauración.

La Sociología de la Alimentación no ha prestado atención a este momento de la alimentación, sino que se ha centrado en los aspectos más simbólicos de ciertos alimentos, o del acto de comer. Nuestra ponencia reconstruye y analiza un proyecto nacido tres años atrás, *La Caseta de la Coma de Burg*, en la comarca del Pallars Sobirà (Lleida), cuyos miembros encuentran limitaciones en las nomenclaturas existentes dentro de la literatura sobre prácticas alternativas, lo que les lleva a acuñar un nuevo término, la *Cuina Compromesa* (Cocina Comprometida). Nuestro objetivo es definir y distinguir esta nueva práctica de otras ya institucionalizadas y con una mayor trayectoria; p.ej.: Ecológico, Designación de Origen Protegida, *Slow Food*, etc. Para ello hemos implementado una metodología basada en el análisis bibliográfico y el trabajo de campo, siendo la observación participante la principal fuente de información.

Palabras clave: *cuina compromesa* (cocina comprometida), nuevo campesinado, alimentación, desarrollo rural, Pirineo

Keywords: committed cooking, new peasantry, food, rural development, Pyrenees

1. INTRODUCCIÓN

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 evolución. 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, de las clases sociales o de la edad.

Si bien estas transformaciones, esta evolución de la alimentación, han existido a lo largo de toda la historia, podemos decir que durante casi todo el siglo XX, pero 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 socioeconómico más elevado se caracterizan por tener mercados bien abastecidos de alimentos, lo cual ha implicado 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 a lo largo y ancho del planeta. 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.

Este sistema agroalimentario, hoy más masificado e industrializado que nunca, se ha visto afectado por problemas de tipo sanitario y medioambientales asociados a las formas de producción (enfermedades, infecciones, etc.); lo cual ha aumentado la desconfianza de la población hacia los alimentos que consume. Por ejemplo, las crisis desarrolladas a partir de casos tan paradigmáticos como el de las “vacas locas”, la fiebre porcina o las gripes aviarias, que han ocupado las páginas de los periódicos y los noticieros en los últimos años y que han afectado claramente el consumo de determinados productos en momentos específicos.

No se pueden ignorar las dudas y la sensación de peligro que tienen muchos consumidores ante la imposibilidad de controlar los procesos de producción industrial. 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: es decir, los lugares últimos de distribución y los productos,

normalmente desde la parada del mercado o la bandeja envuelta en plástico del supermercado, hasta el plato, ya sea en casa o en el restaurante, y en ocasiones, ni siquiera eso. 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 el cocinero. El consumidor final, en definitiva, se aleja cada vez más de la producción y transformación del alimento y pierde el control y la información.

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; estamos dispuestos a descubrir la impureza a cada paso, a ser 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 y, al mismo tiempo, las nociones de “sostenibilidad” y “localidad” parecen ganar terreno.

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. Y esta constatación sugiere que el debate actual entre alimentos globalizados y locales se enriquece con el 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.

Pero el desconocimiento mencionado de los procesos de producción y de transformación 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 lo que está comiendo.

Parece ser, 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 tampoco que, tal y como señalaba Mintz (op. cit.), mucha de nuestra añoranza por lo que es puro, como el agua, el aire, las verduras o las frutas, 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 catalogada como “posmoderna”, detectada 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 implicados–, quizás sea el mundo de la restauración quien de manera más visible ha materializado 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 gastronomía, ha asumido un compromiso por la calidad. 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 o ecológicos.

2. APROXIMACIONES DESDE LA ACADEMIA A LAS PRÁCTICAS ALTERNATIVAS

Hace más de diez años, surgió un intento de conceptualizar las nuevas prácticas y políticas que estaban surgiendo a lo largo y ancho de Europa (Ploeg et al., 2000). La academia trataba de analizar y categorizar dichas prácticas y políticas en forma de un nuevo paradigma de desarrollo rural. Esta nueva realidad que se intentaba analizar sería considerada más tarde como un giro hacia la calidad en el medio rural, una transición

dentro de Europa que sería denominada como “*quality turn*”. Esta transición consistiría, en esencia, en el paso de una agricultura de producción en masa o productivista a una centrada en la calidad; lo cual supone también la redefinición de las funciones del mundo rural.

La existencia 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, Marsden y Banks, 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) y 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 ponencia quiere ir más allá de esta discusión, subrayando cómo estas nuevas prácticas –debido a su naturaleza local– son únicas. Pese a ello, consideramos que el nacimiento y la supervivencia de estas nuevas prácticas dependen de la existencia de un contexto institucional adecuado. Por lo tanto, tal y como describiremos a continuación, la *Cuina Compromesa* debe ser considerada como parte de este giro hacia la calidad. Es más, el bagaje previo que ha hecho posible la institucionalización de determinadas prácticas alternativas –p.ej.: agricultura ecológica, o cadenas cortas de distribución–, ha servido para que las nuevas prácticas aumenten en su 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.

3. EL NUEVO CAMPESINADO, SUSTENTO PRINCIPAL DE LA *CUINA COMPROMESA*

3.1. Transformaciones socioterritoriales en el espacio rural

El espacio agrario (rural y periurbano) lleva experimentando profundas transformaciones territoriales, ambientales, sociales y culturales desde hace 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 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, que se han visto amplificadas a raíz de la actual situación de crisis económica y social (Barrachina et al., 2009). El proceso de reestructuración de estos territorios provocó, según Cloke (2006), un proceso de “mercantilización del campo”, evolucionando de los “paisajes de la producción” a los “paisajes del consumo”.

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, sin ir más lejos, el sector agrícola únicamente da trabajo 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 llamado “Tercera Revolución agrícola” (Bowler, 1996) o “Revolución Verde” (Lockwood, 1999), comportó importantes cambios en el espacio rural, y resultó ser la forma más evidente en que el sistema capitalista penetró en los territorios rurales hasta dejarlos sumidos en una profunda crisis estructural (Arqué et al., 1982). La necesidad de crear un sector más competitivo, eficiente y productivo hizo incorporar una serie de avances técnicos y el uso masivo de productos químicos al sector, con el fin de adaptar las explotaciones tradicionales a las exigencias que requería el mercado. Estos cambios modificaron profundamente los sistemas agrarios y las formas de cultivo tradicionales, dando lugar a una agricultura al servicio del modelo agroindustrial.

Las pequeñas explotaciones familiares que conformaban la base de la economía agraria de subsistencia fueron desapareciendo 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 provocó en muchos territorios rurales una profunda crisis estructural,

frente a la cual muchos de sus habitantes optaron por migrar hacia unas áreas urbanas en plena 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 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 apuestan por un entorno rural vivo (Monllor, 2011).

En este contexto aparece el nuevo campesinado, un fenómeno emergente a escala global basado en la recuperación del modelo agrario previo a la revolución verde, combinado con las ventajas que ofrece la tecnología 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 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 y de los alimentos saludables. También es relevante la estima que muestran en sus tareas y el respeto a su trabajo, dos vínculos 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, la ilusión por avanzar en un camino con sentido lo caracteriza y le da confianza hacia el

futuro. Sin ellos, las mesas serían mucho más pobres en nutrientes y en 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 impuesto por la globalización capitalista, y que ha dado lugar a una agricultura que perpetúa situaciones de pobreza y desigualdad social, 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 de consumidores/as 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 productor-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 (López y Fernández, 2003; Carbone et al., 2007).

Pese a que el consumo de estos productos procedentes del nuevo campesinado es una práctica social emergente en algunos segmentos de la sociedad (Medina, 2010), no está demasiado extendida en el sector de la hostelería y la restauración, aunque sea en este sector donde estas tendencias sean más visibles. 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 los que defienden y divulgan los valores de una cocina con compromiso en completa y perfecta simbiosis con el nuevo campesinado.

3.2. El camino hacia la *Cuina Compromesa*¹

Esta mirada renovada del campesinado se vincula con un modelo de consumo que también responde a un cambio de paradigma (Espeix, 1996; Guidonet, 2010). La relación que los agricultores y las agricultoras esperan de quien compra sus alimentos se basa en la confianza, en el respeto y en compartir una escala de valores que los une más allá de la simple relación comercial. Es desde el consumo de alimentos en la restauración donde se está gestando la nueva práctica social que en este artículo definimos como *Cuina Compromesa*.

Este concepto emergente tiene cinco pilares básicos: (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. Creemos que no es necesario establecer un número de kilómetros para identificar si un alimento es local o no. Pensamos que 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.

La **producción ecológica** es la que 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 por un organismo regulador o 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 el uso de conocimientos tradicionales y/o modernos para alcanzar este objetivo.

¹ 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. La traducción al castellano no incorpora todos los matices que incluye en su forma original.

Los **alimentos de temporada** son los que siguen el ritmo natural de la tierra, los que el ciclo natural de la agricultura produce sin necesidad de romper el principio anterior. Cada territorio se caracteriza por su temporalidad en relación al cultivo y a la recolección de alimentos. Este es el valor que identifica una cocina vinculada a la temporalidad de cada lugar, que los alimentos que se utilizan están acorde con el 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, a los que no han necesitado cámaras ni conservantes artificiales.

El **contacto directo** implica que las personas que comen los alimentos saben quienes han producido lo que se sirve en la mesa, incluso el origen de los ingredientes del plato. La relación directa complementa la compra local y es importante tenerla presente, porque es posible que se pueda comprar cercano pero no de una manera directa. Al saltarnos este paso, perdemos la trazabilidad del proceso y dejamos de comprometernos con el primer eslabón de la cadena.

Los **pagos justos** están muy vinculados a las relaciones entre las personas y al valor del dinero. Es muy importante que durante todo el camino desde el campo hasta la mesa, 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. De esta forma, cocinar pasa a ser un acto reflexivo, consciente y político, 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 hace posible un cambio real de cambio 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 y las materializa para que cada comida sea una nueva aportación diaria a la mejora del entorno agrario y alimentario.

4. ESTUDIO DE CASO: EL ESPAI TOMATA

El *Espai Tomata*, restaurante de cocina campesina, situado en Burg, un pueblo de 20 habitantes ubicado en la comarca del Pallars Sobirà (Catalunya), nace la primavera de 2010 con un objetivo muy claro: vincular la comida con el campesinado (Imagen 1). Un tema que a simple vista parecería fácil y lógico, pero que en 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.



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

En su página web se define como “*Un laboratorio vivo para experimentar el placer de la comida local, ecológica y de temporada*”. Al investigar su contenido, 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 del bar, ni en la despensa del restaurante. En su lugar se encuentran productos artesanos y/o ecológicos, con nombre y apellidos, con historia y, sobre todo, con compromiso.

Si continuamos leyendo en 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 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 pueblo de 20 habitantes a 1.300 metros de altitud, también han sido capaces de articularse con una red internacional como es *Slow Food*. En este sentido, se demuestra como la realidad global puede cambiar a través de su articulación con prácticas y proyectos locales.

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 al 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 encontramos 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 hay 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 muy original donde explican 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 2: Tarjeta divulgativa de *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.

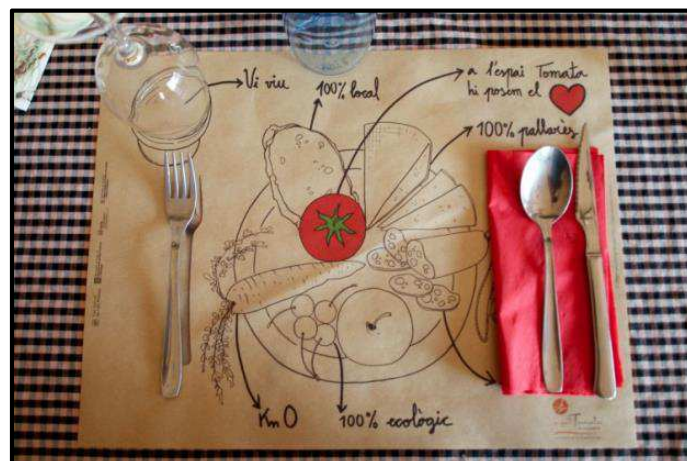


Imagen 3: Manteles divulgativos del *Espai Tomata*.

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 muy original, es muy útil para poder identificar a las personas que cultivan y elaboran los alimentos que se comen en el restaurante. Además se han inventado unos distintivos que identifican valores como la procedencia de los productos (si es o no del Parque Natural), si es apto para vegetarianos o celíacos, si es artesano, etc. Pero la parte más revolucionaria 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 visualiza de una manera muy clara los nombres y apellidos de las personas que hay detrás de cada alimento. 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 del 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 impulsores 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 Food². Esta red se creó y nació de la voluntad de un pequeño grupo de cocineros y cocineras a lo largo y ancho de España -mayormente catalanes- 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 regional, 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*? 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 élite global a la que no todas las personas tienen acceso; la *Cuina Compromesa* parte de la premisa que debe ser accesible a toda la población.

² Slow Food es una organización internacional ecogastronómica sin ánimo de lucro, nacida en Italia en 1989, que defiende los alimentos sanos, limpios y justos.

5. A MODO DE CONCLUSIÓN

La crisis global que vivimos en la actualidad, no sólo económica y financiera, sino también ambiental, alimentaria y de valores, 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 grupos 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 productos 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 cualquiera 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 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, surge la *Cuina Compromesa*, una tendencia emergente promovida socialmente, como diría Cavazzini (2007), y eso hace que se nutra de valores específicos como los que hemos apuntado anteriormente. Ahora bien, la institucionalización de este movimiento emergente, tal y como ha sucedido con la producción ecológica o con la marca Km0, puede suponer su transformación en un producto de consumo masivo. 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 capitalista, 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.

6. BIBLIOGRAFÍA

Aldomà, I.; Mendizábal, E.; Pèlachs, A.; Soriano, J. M. (2004) “La transformació del territori i del paisatge de l’Alt Pirineu” en Vicendo, E. (coord.) Medi, territori i història. Les transformacions territorials en el món rural català occidental, Lleida, Pagès.

Andrés, F. (1991) Los nuevos valores de los españoles: España en la Encuesta Europea de Valores, Madrid, Fundación Santa María.

Andrés, F.; Roque, M. A. (dir) (1991) Els catalans a l’enquesta europea de valors, Barcelona, Proa.

Arqué, M.; García, A.; Mateu, X. (1982) “La penetració del capitalisme a les comarques de l’Alt Pirineu” en Documents d’Anàlisi Geogràfica, nº 1, pp. 9-67.

Barrachina, M.; Guirado, C.; Tulla, A. F. (2009). “Viejos problemas, nuevas respuestas: las áreas de montaña frente a las debilidades del sistema neoliberal. El caso del Pirineo Catalán”. Pillet, F., Cañizares, M. C.; Ruiz, A. R. (coord.). 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).

Bell, D. (2006) “Variation on the rural idyll” en Cloke, P.; Marsden, T.; Mooney, P. H. (eds.) Handbook of Rural Studies, London, Sage Publications, pp. 149-160.

Bowler, I. R. (1996) “Agricultural land use and the post-productivist transition” en López, A.; Molinero, F. (eds.) La investigación hispano-británica reciente en Geografía Rural: del campo tradicional a la transición postproductivista, Murcia, Asociación de Geógrafos Españoles, pp. 179-187.

Camarero, L. A. (1993) Del éxodo rural y del éxodo urbano. Ocaso y renacimiento de los asentamientos rurales en España, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Carbone, A.; Gaito, M.; Senni, S. (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, Austria, February 15-17, 2007.

Cloke, P. (2006) “Conceptualizing rurality” en Cloke, P., Marsden, T.; Mooney, P.H. (eds) Handbook of Rural Studies, London, Sage Publications, pp. 18-28.

Duch, G. (2010) Lo que hay que tragar: minienciclopedia de política y alimentación, Madrid, Los libros del Lince.

Gonzálvez, V. (2011) “Paper de l’agricultura en el desenvolupament d’una societat sostenible” en Benet, A. (ed.) Agricultura ecològica i sostenibilitat, Barcelona, Editorial UOC.

GUIRADO, C. (2011) Tornant a la muntanya. Migració, ruralitat i canvi social al Pirineu català. El cas del Pallars Sobirà (Catalunya) (Tesi doctoral), Bellaterra, Universitat Autònoma de Barcelona.

Lockwood, J. A. (1999) “Agriculture and biodiversity: finding our place in this world” en Agriculture and Human Values, nº 16, pp. 365-379.

López, J. A.; Fernández, D. (2003) *Con la comida no se juega: Alternativas autogestionarias a la globalización capitalista desde la agroecología y el consumo*, Madrid, Traficantes de Sueños.

Mauleón, J. R. (2010) “Sistema alimentari sostenible i agricultura familiar: el pasturatge al País Basc” en Medina, F. X. (ed.) *Reflexions sobre les alimentacions contemporànies. De les biotecnologies als productes ecològics*, Barcelona, Editorial UOC.

Medina, F. X. (2010) “Introducció: reflexions sobre les alimentacions contemporànies” en Medina, F. X. (ed.) *Reflexions sobre les alimentacions contemporànies. De les biotecnologies als productes ecològics*, Barcelona, Editorial UOC.

Mintz, S. (1996) *Tasting Food, Tasting Freedom. Incursions into Eating, Culture and the Past*, Boston (Mass.), Beacon Press.

Monllor, N. (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 (Tesi doctoral)*, Girona, Universitat de Girona.

Nogué, J. (1988) “El fenómeno neorrural” en *Agricultura y Sociedad*, nº47, pp. 145-175.

Oliva, J. (1997) “Estructuración y reestructuración de espacios y sociedades rurales: nuevas reflexions sobre unos procesos no esperados” en *Zainak*, nº14, pp. 321-337.

Rozin, P. (1994) “La magie sympathique” en Fischler, C. (dir.) *Manger magique. Aliments sorcières, croyances comestibles*, Paris, Autrement, pp. 149.

Ploeg, J. D. (2006) “Agricultural production in crisis” en Cloke, P.; Marsden, T.; Mooney, P. (eds.) *Handbook of Rural Studies*, Londres, SAGE Publications, pp. 258-277.

Verbeke, W. (2005) “Agriculture and the food industry in the information age” en *European Review of Agricultural Economics*, vol 32, nº 3, pp. 347-368.

Vivas, E. (2010) “El consum agroecològic a l'Estat espanyol: una opció política” en Medina, F. X. (ed.) *Reflexions sobre les alimentacions contemporànies. De les biotecnologies als productes ecològics*, Barcelona, Editorial UOC.

Woods, M. (2005) *Rural Geography: processes, responses and experiences in rural restructuring*, Londres, SAGE Publications.