

La dinamización de los recursos patrimoniales inmateriales del olivar en el marco del desarrollo rural: un estudio de caso¹

Santiago Amaya Corchuelo
Universidad Pablo de Olavide de Sevilla
Universidad de Cádiz

INTRODUCCIÓN

En torno a lo que hoy conocemos como la Unión Europea se generan una gran variedad de los denominados *proyectos de desarrollo rural*. Aunque pueda parecer paradójico, algunas de estas iniciativas tienen como objetivo el estudio o la intervención sobre el patrimonio cultural² y natural, aunque se financien con recursos que provienen de la aplicación de políticas agrícolas³. Estos proyectos se sufragan con recursos europeos y se basan en la filosofía de aplicarlos en aquellas zonas rurales más desfavorecidas desde el punto de vista económico. En este contexto es donde surge el proyecto denominado “*Patrimonio oleícola y puesta en valor de*

¹ Este trabajo se inscribe en el grupo de investigación TECUDE “Territorio, Cultura y Desarrollo” (anterior grupo PERSES). Plan Andaluz de Investigación. Junta de Andalucía (SEJ-418). Comparte también el marco del proyecto de investigación: “Territorio, calidad e innovación: el diseño de la nueva ruralidad europea”. I+D (SEJO2007-63537/SOCI). Ministerio de Educación y Ciencia y Fondos Feder.

² Preferimos usar en este trabajo el término patrimonio cultural en lugar del que más tradición arrastra, el de patrimonio histórico, por considerarlo un concepto mucho más amplio donde se le da cabida a más expresiones culturales que las que engloba el término de patrimonio histórico: las monumentales, de bella factura, artísticas y escasas.

³ Para ampliar esta perspectiva puede verse el artículo El patrimonio cultural como activo del desarrollo rural, cuyos autores son Encarnación Aguilar Criado y Santiago Amaya Corchuelo.

*aceites típicos en circuitos comerciales de radio corto: labelización de agrotiendas*⁴.

Lo que arrancó como una idea a llevar a cabo entre varios grupos de desarrollo rural de Andalucía mediante una Acción Conjunta de Cooperación (en adelante ACC) ya desde el año 2006, se convirtió en una realidad cuando durante los dos años siguientes se realizó un trabajo de investigación en diez comarcas andaluzas sobre su patrimonio cultural y natural oleícola. Este proyecto ha sido coordinado por el Grupo de Desarrollo Rural de Sierra Mágina⁵.

La idea de poner en marcha esta ACC surge en el contexto planteado anteriormente, y sus causas de origen, en buena parte, se fundamentan en una demanda creciente de productos tradicionales de calidad y diferenciados territorialmente. Dicha demanda procede sobre todo de unos flujos constantes de turismo rural, en unas comarcas, como son los territorios olivareros adheridos al proyecto, con recursos paisajísticos y culturales escasamente valorizados hasta la fecha, pero de altísimo valor y potencial.

La finalidad del proyecto quedó muy clara desde el inicio: desarrollar acciones conjuntas de cooperación orientadas a la puesta en valor de los recursos patrimoniales culturales y naturales del olivar y del aceite de oliva, con un enfoque de desarrollo rural sostenible, entre comarcas andaluzas donde el sector oleícola juega un papel destacado.

Para poder llevar a cabo los trabajos que desarrollen todos los puntos posibles del tremendo potencial patrimonial que ofrece el mundo olivarero en los territorios que participan en la ACC, la primera y obligada acción era la de conocer los recursos con los que contamos, la materia prima con la que posteriormente podremos

⁴ Este nombre nos indica que el proyecto versa sobre el estudio del patrimonio oleícola en sus más diversas manifestaciones y los usos sociales y económicos que de dicho patrimonio se pueden realizar. La labelización hace hincapié en la aplicación de una metodología a través de la que se pueda implantar una red de tiendas donde se oferten el mayor número posible de productos y recursos oleícolas, para lo cual se ha creado un manual de recomendaciones básicas.

⁵ Para más información sobre el proyecto puede consultar el portal web: <http://www.patrimoniioleicola.com>

trabajar⁶. Como sabemos, existe una gran variedad de elementos y valores socioculturales infrautilizados en torno al mundo oleícola, desde inmuebles que durante siglos han albergado la molienda, producción y almacenamiento del aceite, pasando por la cultura oral en torno al olivar y los trabajos asociados a él, los nuevos productos o subproductos (conservas, cosméticos, muebles ...) que surgen desde los sectores más innovadores de estas poblaciones, hasta los extraordinarios valores paisajísticos y ambientales de algunas zonas de olivar, por citar determinados casos. Por tanto, la prioridad era realizar un inventario que clarificara qué recursos son los existentes, porque al fin y al cabo estos elementos constituyen recursos económicos y sociales.

El trabajo se ha llevado a cabo en diez comarcas correspondientes a cuatro provincias andaluzas⁷. Por tanto, han intervenido los diez grupos de desarrollo rural de cada una de estas comarcas, que son:

Almería

G.D.R. Filabres-Alhamilla

Córdoba

G.D.R. Sierra Morena Cordobesa

G.D.R. Subbética Cordobesa

G.D.R. del Guadajoz y Campiña Este de Córdoba

Granada

G.D.R. Arco Noreste de la Vega de Granada

G.D.R. Valle de Lecrín, el Temple y Costa Interior

⁶ Cuando hablamos de materia prima respecto al patrimonio oleícola, estamos partiendo de la idea clara de la conversión de valores culturales y naturales olivareros en recursos económicos. Ojo, esto no supone que creamos que todo lo que es patrimonializable (la herencia cultural de las sociedades locales) pueda comercializarse y circular como mera mercancía en los mercados globales. La valorización del patrimonio conlleva poder vender parte de nuestra cultura convertida en productos, pero no tendría sentido si en primer lugar no redundaba en la población local, en los y las legítimas poseedoras y portadoras de este patrimonio, en el conocimiento, valoración y conservación de estas manifestaciones por las sociedades locales. Son los intangibles no mercantilizables.

⁷ Sería una investigación con entidad propia desarrollar aquí las características de cada una de estas comarcas, así como dedicarnos a analizar el peso del sector olivarero en cada una de ellas. Para una revisión de forma sistemática sobre estas cuestiones, puede consultarse la página web de esta ACC: <http://www.patrimonioleicola.com>

Jaén

G.D.R. Sierra Mágina
G.D.R. Sierra de Cazorla
G.D.R. Sierra Sur de Jaén
G.D.R. Campiña Norte de Jaén

Lo que puede darnos otra idea de la importancia de este proyecto, es que en la actualidad, el país que más olivos posee es España (más de 300 millones de olivos), seguido a gran distancia por Grecia e Italia de entre los países de nuestro entorno europeo. Le siguen Túnez, Turquía, y Siria, del ámbito mediterráneo. También somos el primer país en el ranking de producción mundial de aceite de oliva, con una producción media anual de más de 1.300.000 toneladas. El mayor volumen de producción de aceite de oliva se encuentra en la región de Andalucía (sobre un 80%), seguido de Castilla la Mancha (6-7%), Extremadura (5%) y Cataluña (4%), estando el resto (4%) integrado principalmente por la Comunidad Valenciana y Aragón. El olivar español ocupa una superficie de 2,27 millones de hectáreas de los que 1,42 millones de hectáreas⁸ corresponden a Andalucía. El olivar en Andalucía, por tanto ocupa más de 1.400.000 hectáreas de extensión, lo que supone en torno al 16% de la superficie de la región y lo que resulta mucho más interesante, el 32 % del total de la superficie agrícola⁹.

En las 135 poblaciones correspondientes a las 10 comarcas andaluzas donde hemos investigado su patrimonio olivarero, existen actualmente unas 472.455 hectáreas de olivar, por lo que nuestro proyecto trabajó sobre más de una tercera parte del sector olivarero andaluz y sobre un territorio mucho mayor que el ocupado por todos los olivares juntos de nuestro país, fuera de Andalucía.

1. LOS DISTINTOS SIGNIFICADOS DEL PATRIMONIO

Es cierto que la visión actual sobre el patrimonio cultural es muy distinta de la de hace tan sólo unas décadas, un proceso

⁸ Según datos de los Censos Agrarios de 1989 y el de 1999 publicados por el Instituto Nacional de Estadística (INE).

⁹ Datos procedentes de http://www.energiasrenovables.ciemat.es/adjuntos_documentos/bioOlivar.pdf

que podemos generalizar señalando que se ha pasado de su consideración meramente historicista, a un concepto en constante dinámica en el que cada vez se enfatiza más la importante función social del patrimonio (García Canclini, 1989; Amaya 2005, Prats, 2007).

En pleno siglo XXI lo que entendíamos por patrimonio histórico resulta cuando menos insuficiente, se nos queda corto por así decirlo. Hasta hace pocos años, iglesias, castillos, esculturas o pinturas antiguas y escasas, en definitiva: elementos materiales, históricos, monumentales y artísticos; eran los únicos bienes culturales que considerábamos que formaban el patrimonio histórico. Ahora, el patrimonio cultural se compone de múltiples expresiones de la cultura, y por tanto incluye el patrimonio histórico y artístico, así como el arqueológico, el etnológico, el industrial, el documental, el científico, etc. De esta manera estamos ante una nueva y cambiante concepción del patrimonio donde manifestaciones tanto de carácter material como inmaterial del mismo cumplen múltiples e importantes funciones sociales.

Esta nueva tendencia supone la inclusión de tres variables que antes solían obviarse y que resultan fundamentales para comprender este concepto. Se trata del carácter inmaterial e intangible presente en los bienes culturales, su carácter de representación cultural y la intrínseca relación entre la vertiente cultural y natural que simultáneamente se da en muchos de ellos (Aguilar y Amaya, 2006: 103-121). Por tanto, los aspectos inmateriales se hallan incorporados a los objetos, pues evidentemente existe una vinculación sustancial entre continente y significado, que, además, nos ofrecen información directa sobre la sociedad o el grupo humano que ha creado un utensilio o construido un edificio. De este modo, la materialidad e inmaterialidad del patrimonio son características indisolublemente unidas.

La valoración sobre la inmaterialidad del patrimonio cultural en el ámbito de los principales organismos internacionales como la UNESCO, tiene una de sus máximas expresiones en los denominados *tesoros humanos vivos*¹⁰, que como veremos ha sido

¹⁰ Con esta denominación se distingue a personas que encarnan, en grado máximo, las destrezas, conocimientos y técnicas vinculados a manifestación

fundamental en el tratamiento y perspectiva de nuestro trabajo ante el patrimonio inmaterial olivarero.

No debemos perder nunca de vista el hecho de que toda patrimonialización de una manifestación cultural supone un ejercicio de selección de elementos o procesos socialmente significativos. Y tal como dice el profesor Prats (1997), es esta naturaleza la que guía las actuaciones sobre el mismo y la que explica qué objetos son susceptibles de ser considerados patrimonio en cada momento histórico y en cada sociedad en concreto.

2. EL PATRIMONIO CULTURAL COMO RECURSO

La nueva dinámica del patrimonio cultural tiene como explicación general la emergencia de los valores locales y la importancia de lo diferente. Es en esta búsqueda de la distintividad, según Aguilar (2005), como la cultura local cobra fuerza convirtiendo su particularidad en un valor añadido. A esta dinámica se asocia un nuevo modelo de consumo, que va más allá de la producción en masa de productos y busca la calidad (Hervieu 1997). Una calidad relacionada con la utilización de la tecnología y saberes tradicionales o a determinados ecosistemas presentes en la producción local, tal como sucede en nuestro caso de estudio: el contexto oleícola y todas sus manifestaciones patrimoniales.

Estas directrices del consumo convergen, al menos para el caso europeo, con la emergencia de una nueva ruralidad, fruto de la reestructuración productiva de la agricultura europea en relación a su posición competitiva en los mercados internacionales. El referente en ese caso es la *Política Agraria Común* que desde la década de los noventa está liderando un cambio de funcionalidad de estos territorios, descargados ahora de su tradicional especialización agraria y empujados hacia la diversificación de sus actividades económicas.

En este contexto prioritariamente económico el patrimonio local se entiende como un recurso, susceptible de potenciar estas zonas y generar sinergias productivas en dichos territorios. Pensemos

de ciertos aspectos culturales de un grupo social.

en cómo puede repercutir la diversificación de su economía en comarcas enteras cuya vocación productiva es básicamente aceitera, a través de la valorización de sus activos patrimoniales. El patrimonio, más allá de su carga simbólica, de su capacidad intrínseca de ser reflejo de una cultura concreta, adquiere ahora un *valor añadido*, el de su rentabilidad económica.

Por todo ello, desde el año 1991 se aplican los Programas de Desarrollo, Leader y Proder¹¹ entre los fundamentales, al objeto de incentivar los activos del territorio. Elementos como el paisaje, la arquitectura popular, las fiestas y rituales, la artesanía o la gastronomía, se erigen en los pilares que sustentan la nueva arquitectura del desarrollo rural. Y es precisamente en este contexto europeo sobre el desarrollo rural donde debemos entender la ACC sobre el patrimonio oleícola.

OBJETIVOS, METODOLOGÍA Y RESULTADOS

Durante los años 2007 y 2008 llevamos a cabo la investigación que nos permitió obtener los primeros resultados del proyecto. Con ellos surgieron tanto un inventario¹² como un catálogo sobre el patrimonio oleícola existente en las diez comarcas. Para elaborar el inventario tuvimos que recoger la información necesaria sobre el terreno, en todas las poblaciones de cada comarca durante un mes. Cada investigador o investigadora aplicó la ficha diseñada para el acopio de la información.

Como señalamos antes, el objetivo fundamental fue la documentación y el conocimiento de las principales manifestaciones

¹¹ Son, fundamentalmente las *Iniciativas Leader*, cuya denominación resulta del acrónimo de los vocablos en francés de: “Enlace entre Acciones de Desarrollo de la Economía Rural.” En el caso de España y para las regiones más agrícolas y menos desarrolladas de la U.E. se aprobó otro programa europeo, vigente para el período 1997-1999, que, bajo el título de: *Programas de Desarrollo y Diversificación de la Economía Rural (Proder)*, pretendía reconocer la singularidad de tales áreas.

¹² Entendemos por inventariar inscribir u ordenar un determinado objeto o actividad en función de cualquier premisa; registrar bienes dispersos en torno a las variables que establezcamos dentro de unos marcos espaciales y temporales, u otros criterios de funcionalidad tecno-económica, valoraciones estéticas, etc.

patrimoniales del sector oleícola. Del mismo modo fue prioritario generar y aplicar una metodología común para las diez comarcas participantes y el diseño de una base de datos que permitiera digitalizar y manejar todos los datos obtenidos durante el trabajo de campo. La premisa metodológica básica fue documentar los bienes patrimoniales oleícolas de forma extensiva territorialmente y diversificada temáticamente, de manera que se llegara a todas las poblaciones posibles y se recogiera lo mejor de cada tipología.

De esta manera obtuvimos muchos datos sobre almazaras, paisajes olivareros extraordinarios, comidas tradicionales cuyos componentes son el aceite y/o aceitunas, museos locales, etc.; pero también una enorme variedad de elementos más desconocidos, tales como sistemas de trabajo en los olivares propios de zonas concretas, un impresionante cancionero en torno al mundo olivarero, y un largo etcétera.

El catálogo, por su parte, supuso un gran paso respecto al inventario. Con ello se pudo establecer conclusiones, comparaciones, sistematizar y concretar tipologías de aquellos recursos más destacados de cada territorio de cara a su valorización y así tener muy claro cómo poder usarlos mediante acciones futuras. Finalmente, tras aquel inventario y el posterior catálogo, surgió la obra *Catálogo del Patrimonio Oleícola. Nuevos recursos para el desarrollo del mundo olivarero en las comarcas participantes en la ACC "Patrimonio oleícola y puesta en valor de aceites típicos en circuitos comerciales de radio corto: labelización de agrotiendas"*. En ella observamos una presentación rigurosamente ordenada, seleccionando el material textual y gráfico más representativo del enorme volumen de datos obtenidos. Por otro lado se aporta una visión general de esta riqueza patrimonial a través de la diferenciación de las distintas tipologías de patrimonio y su incardinación en las teorías patrimoniales predominantes a nivel internacional.

1. Aspectos metodológicos más destacados

El análisis e intervención sobre el patrimonio en un proyecto de desarrollo de esta envergadura, se basó en una perspectiva multidisciplinar. Si bien hay que señalar que se trabajó fundamentalmente con elementos culturales y patrimonio etnológico, por lo que el peso metodológico ha sido sobre todo

antropológico. Esto nos ha permitido afrontar dicha investigación de forma diacrónica, histórica y contextualizando cada elemento en su entorno para obtener toda la riqueza cultural de cada bien estudiado.

Otra base metodológica consistió en trascender la férrea línea que divide al patrimonio natural del patrimonio cultural, una línea poco funcional que habría impedido entender el conjunto de valores de muchos de los bienes documentados. Desde esta perspectiva nos acercamos a las manifestaciones culturales o naturales siendo conscientes de que pertenecen a una misma realidad.

También se tuvo en cuenta para abordar el trabajo que las principales líneas de actuación y las recomendaciones internacionales emanadas de organismos como la UNESCO, invitan a afrontar la riqueza cultural y los valores patrimoniales de este mundo oleícola en su faceta tanto material como inmaterial. Esta constituyó una línea básica de nuestra metodología. Partiendo de estas ideas, el trabajo realizado comprende tanto los elementos patrimoniales con valores materiales como los inmateriales, los saberes técnicos y las expresiones orales.

Desde el punto de vista de los elementos donde predominan los valores inmateriales, podemos destacar algunas de las categorías que establecimos de acuerdo a los bienes que investigamos y documentamos: recetas locales cuyos componentes giran en torno al aceite y/o aceitunas, visualización y visita de procesos productivos vigentes, saberes relacionados con labores y con procesos de trabajo, cancionero, refranero, poemas, leyendas, dichos y juegos, rituales festivos del final de la cosecha, otros rituales (romerías, fiestas patronales ...), aliños de aceitunas, medicina y remedios naturales, tesoros humanos vivos, otras recetas relacionadas con actividades o productos oleícolas, vocabulario vinculado al sector oleícola, toponimia, etcétera.

A MODO DE CONCLUSIONES

Vemos, cómo al margen de productos como el aceite o las aceitunas, este trabajo ha puesto de manifiesto que los valores

culturales y ambientales o paisajísticos olivareros, van muchísimo más allá. Entre ellos, los valores inmateriales destacan tanto por lo novedoso de su incorporación a esta forma de trabajar, como sobre todo, por las posibilidades que ofrecen de cara a acciones futuras.

La metodología aplicada permite obtener múltiples variables sobre la inmaterialidad, documentarla y trasladarla a formatos como el papel, el vídeo y audio. Así están recogidas, así se hacen tangibles y disponibles para sustanciarlas en este marco del desarrollo rural. Podríamos escribir un monográfico dedicado a ello, pero dado el espacio hagamos sólo una referencia. ¿Cómo puede contribuir este trabajo a que perduren tradiciones laborales del mundo oleícola que actualmente sólo poseen escasas personas al final de su ciclo vital?.

Pues bien, esta ha sido una de las líneas de trabajo de la investigación, los llamados *tesoros humanos vivos*. Aquellos hombres y mujeres que disponen de los saberes técnicos, del conocimiento y/o manejo de materias primas del entorno y herramientas sobre procesos productivos o rituales olivareros casi desaparecidos. Solamente la documentación exhaustiva de dichos procesos hasta un nivel que nos permita su recreación, supone la garantía de un tratamiento científico, exhaustivo y completo de este contexto intangible.

Este enfoque ha sido precisamente uno de los grandes logros del trabajo: partir de una metodología que nos permita documentar y analizar simultáneamente los aspectos materiales e inmateriales de los bienes culturales. Acercar lo inmaterial, visualizar lo intangible en formatos materiales, documentar sistemáticamente el patrimonio cultural vivo; son retos de las investigaciones en este ámbito y aquí ofrecemos unas líneas sobre nuestra experiencia.

BIBLIOGRAFÍA

ACOSTA, R., AMAYA S. Y DÍAZ, A. L. (2002) Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía. Vol II. Olivar, viña, castañar y otros. Coor. Acosta, Rufino, Badajoz, Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía

- AGUILAR, E. (2002) “La cultura como recurso en las políticas de desarrollo rural: una lectura desde la globalización”, en *Ambiente y Desarrollo. Cultura y Naturaleza*, nº 10, pp. 13-32
- AGUILAR, E. (2005) “Patrimonio y globalización: el recurso de la cultura en las políticas de desarrollo europeas”, en *Cuadernos de Antropología Social*, nº 21, pp. 51-69
- AGUILAR CRIADO Y AMAYA S. (2006) “El patrimonio cultural como activo del desarrollo rural”, en Sanz, Javier (Ed) *El futuro del mundo rural. Sostenibilidad, innovación y puesta en valor de los recursos locales*, Madrid, Síntesis y UNIA, pp. 103-121
- AMAYA, S. (Coor) (2010) *Catálogo del Patrimonio Oleícola. Nuevos recursos para el desarrollo del mundo olivarero en las comarcas oleícolas participantes en la ACC “Patrimonio oleícola y puesta en valor de aceites típicos en circuitos comerciales de radio corto: labelización de agrotiendas”*, Jaén, Gráficas Francisco del Moral, S.A.
- AMAYA, S. (2005) “La arquitectura vernácula en el ámbito de las convenciones internacionales sobre patrimonio cultural. Su potencialidad como patrimonio de la humanidad”, en Martín, José Luis (ed) *La arquitectura vernácula. Patrimonio de la Humanidad*. Tomo I. Coord. José Luís Martín Galindo, Badajoz, Departamento de publicaciones, Diputación Provincial, pp. 79-154
- CIVANTOS, L. (1997) “La olivicultura en el mundo y en España”, en *El cultivo del olivo*, Madrid, Mundi-Prensa-Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía, pp. 17-35
- DESCOLA, Ph. (2001) “Construyendo naturaleza. Ecología simbólica y práctica social”, en Descola y Palson (coords.) *Naturaleza y Sociedad. Perspectivas antropológicas*, Madrid, Madrid. Siglo XXI, pp. 101-121
- GARRABOU R., BARCIELA C.Y JIMÉNEZ J. I. (1986) *Historia agraria de la España Contemporánea*. 3 Vol. El fin de la agricultura tradicional (1900-1960), Barcelona, Crítica
- NÉSTOR GARCÍA (1989) *Culturas Híbridas. Estrategias para entrar y salir de la Modernidad*, México, Grijalbo.
- NAREDO, J.M.(1983) “La crisis del olivar como cultivo <<biológico>> tradicional”, en *Agricultura y Sociedad*, nº 26, pp. 166- 287
- PARRA, F. (1988) *La dehesa y el olivar*, Madrid, Debate/Círculo
- PARRA, F (1991) *Enciclopedia de la naturaleza de España. La dehesa y el olivar*, Números 7 y 8, Madrid, Debate
- LLORENS PRATS (1997) *Antropología y Patrimonio*, Barcelona, Ariel

Páginas webs utilizadas

<http://www.diariocordoba.com/noticias/noticia.asp?pkid=409226>
<http://www.patrimoniroleicola.com/>
<http://nuevaintranet.ccul.junta-andalucia.es/portal/web/ccul/home>
<http://wserver.innovasur.es/maginaorg/dorigen.php?id=43g>
<http://www.juntadeandalucia.es/cultura/bibliotecavirtualandalucia/inicio/inicio.cmd>
<http://www.salvarpatrimonio.org/>
<http://grupo.us.es/perses/index.html>
<http://www.juntadeandalucia.es/cultura/iaph/nav/index.jsp>
<http://www.cerdayrico.com/>
http://www.revistaalcuza.com/revista/secciones/turismo_y_gastronomia.htm
<http://www.adurcal.com/enlaces/mancomunidad/guia/niguelas/almazara.htm>
http://wikanda.cordobapedia.es/wiki/Danza_de_San_Isidro
<http://www.oleohispana.com/historia.htm>
http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/site/web/menuitem.a5664a214f73c3df81d8899661525ea0/?vgnextoid=b5f4b44325234010VgnVCM1000000624e50aRCRD&vgnnextchannel=364cfe1a2c9c6010VgnVCM1000000624e50aRCRD&lr=lang_es
<http://www.revistaalcuza.com/revista/200301/pdfs/6.pdf>
http://www.energiasrenovables.ciemat.es/adjuntos_documentos/bioOlivar.pdf
<http://oleopolis.wordpress.com/2009/11/10/10-un-documental-de-la-cultura-del-olivo/>