



## 1. EDITORIAL

## 4. BREVES

### RAZA, GENÉTICA Y REPRODUCCIÓN:

- 11.** Programa de mejora de la raza Porcina Ibérica **AECERIBER**
- 17.** Efecto del orden de parto sobre la prolificidad y sobre el margen de rentabilidad de la cerda en la explotación **Duarte, J.L. & col.**

### DEHESA:

- 27.** La Silenciosa **Burguillos, A.**

### SANIDAD:

- 33.** Retos del cerdo ibérico en materia de bienestar animal. Alojamiento de las cerdas gestantes y alternativas a la castración **Dalmau, A. & col.**

### CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS:

- 43.** Aplicación de tratamientos de alta presión hidrostática en chorizo ibérico: efecto sobre las características del producto y seguridad alimentaria **Cantero, V. J. & col.**
- 55.** Efecto del tipo de almacenamiento sobre las características tecnológicas de hamburguesas de cerdo ibérico con distintos niveles de inclusión fibra de tomate **Ladero, L. & col.**
- 65.** Tradición y factores culturales en la producción del jamón ibérico. El papel de los manejos ganaderos **Amaya, S.**

### INDUSTRIA, COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO:

- 83.** Informe sobre extensión de noma **ASICI**

### Índice de anunciantes

- CERTÁMENES .....	Interior portada	- Santamix Ibérica, S.L. ....	16
- Señorío de montanera, S.L. ....	Contraportada	- NUTEGA .....	63
- AECELIBER .....	Interior Contraportada	- TECNOVIT .....	89
- IBERCOM, S.C.L. ....	15		

#### EDICIÓN Y MAQUETACIÓN:

AECERIBER  
C/San Francisco, 51 - 1º Dcha.  
Telf.: 924 55 49 83  
Fax: 924 55 37 03  
e-mail: aeceriber@aeceriber.es  
web: www.aeceriber.es  
Apdo. 40 - 06300 Zafra (Badajoz)

#### PUBLICIDAD:

Mediatarsis Publicidad, S.L.  
C/ Almendros, 20  
28221- Majadahonda (Madrid)  
Telf.: 91 544 15 50  
Fax: 91 544 14 49  
maxmunoz@mediatarsis.com

#### IMPRESIÓN:

IMPRESA RAYEGO, S.L.  
C/ Sta. Brígida, 1  
06300 Zafra (Badajoz)

D.L. BA - 339 - 1998

ISBN 84-930710-0-5

© COPYRIGHT. Toda la información publicada en SÓLO CERDO IBÉRICO está sujeta a los derechos de la propiedad intelectual correspondientes, estando prohibida su reproducción total o parcial. Las personas interesadas en alguno de los trabajos publicados deben en ponerse en contacto con nuestra redacción. SÓLO CERDO IBÉRICO, no se identifica necesariamente con las opiniones emitidas por los autores de los artículos.

# Tradición y factores culturales en la producción del jamón ibérico. El papel de los manejos ganaderos<sup>1</sup>

## RESUMEN:

La demanda de los consumidores se inclina cada vez más por producciones de calidad contrastada. La certificación de productos agroalimentarios constituye la fórmula que garantiza esta nueva demanda social. La Denominación de Origen es una de las certificaciones más importantes. Está basada en factores ambientales, territoriales y humanos, de este modo, el uso y las tradiciones productivas locales determinan en gran parte la calidad de dichas producciones. En este contexto analizamos el caso del jamón ibérico de bellota, centrándonos en cómo la creación de su calidad se fundamenta en manejos tanto ganaderos como industriales. Los manejos ganaderos del ibérico en montanera constituyen saberes técnicos altamente especializados inherentes a la producción del jamón ibérico de bellota.

## PALABRAS CLAVE:

Indicaciones de calidad, tradición, jamón ibérico de bellota, denominación de origen, patrimonio cultural y manejos ganaderos.

Santiago Amaya Corchuelo

Universidad de Cádiz

## INTRODUCCIÓN

Hoy estamos siendo testigos de la revalorización de productos agroalimentarios locales como respuesta a las cadenas globales de producción. Los consumidores demandamos por un lado mayor calidad, y por otro, conocer qué materias primas componen los alimentos, qué métodos de elaboración se emplean o la procedencia de sus componentes. Buscamos así la distintividad y la calidad.

Este es un contexto que ha sido abordado desde la literatura socioantropológica

(Mauleón, 2001; Calle, Soler y Vara, 2009; Lozano y Aguilar: 2010). Uno de los enfoques analíticos sobre esta realidad, es el que, además de variables económicas, territoriales y ambientales, toma en consideración las pautas culturales, señalando la importancia de factores patrimoniales en la implantación de las indicaciones de calidad. Son variables que repercuten poderosamente a la hora de elaborar determinadas producciones de calidad asociadas a territorios concretos que los consumidores valoran por encima de los productos de origen industrial. Factores como valores o

<sup>1</sup> Este trabajo se inscribe en el grupo de investigación TECUDE "Territorio, Cultura y Desarrollo". Está financiado por el proyecto "La producción de calidad: nuevas estrategias rurales para nuevos consumidores" Ministerio de Educación y Ciencia. I+D (CSO2010-22074-C03-01). Ministerio de Ciencia e Innovación y Fondos Feder y por la Diputación Provincial de Badajoz mediante el proyecto "Las estrategias emergentes del sector porcino pacense ante las nuevas demandas alimentarias: canales cortos de comercialización y estrategias de labelización."

Contacto: Santiago Amaya Corchuelo [santiago.amaya@uca.es](mailto:santiago.amaya@uca.es)



Hasta llegar aquí se ha seguido un proceso de unos cuatro años y medio, del nacimiento del cerdo a la mesa del consumidor. Es un proceso caracterizado por el empleo de una experta ingeniería agronómica para crear el jamón ibérico de bellota, manejos ganaderos e industriales que aportan la calidad diferencial mediante el saber hacer tradicional.

percepciones sobre los productos tradicionales son decisivos entre los consumidores para determinar qué alimentos adquieren y ponen en su mesa (Eloí y Menasche, 2010). En esta línea de investigación se inscribe este texto, que es el resultado de un proyecto, actualmente en curso, sobre las producciones del cerdo ibérico de bellota. Partiendo del análisis del sector porcino ibérico, en concreto nos centramos en las Denominaciones de Origen Protegida (DOP) del jamón ibérico, un producto con cierto peso económico, pero de enorme repercusión social y cultural en nuestro país en general y particularmente en Extremadura<sup>2</sup>.

Las modalidades de certificación de productos agroalimentarios<sup>3</sup> son estrategias del mercado que cubren la demanda de los consumidores. Hemos observado cómo en este proceso de distintividad productiva uno de los elementos claves es la articulación entre tradición e innovación. En el caso del sector productivo ibérico, la tradición

descansa en aquellos ganaderos e industriales que continúan realizando sus producciones de acuerdo a los sistemas tradicionales. En este texto abordaremos precisamente la importancia de estos manejos y usos tradicionales en el contexto actual de la producción de jamón ibérico, distinguiendo dos fases: por un lado los manejos ganaderos a los que dedicaremos este artículo, y por otro, los procesos de trabajo en las industrias, que será el objetivo de otro trabajo posterior.

Las producciones ganaderas de cerdo ibérico en extensivo y de bellota, forman parte del sector porcino ibérico. Para comprender la importancia de las producciones tradicionales de cerdos ibéricos de bellota, por tanto, debemos plantear primero este contexto global en el que se incardina.

### 1. ACERCAMIENTO A LAS DOP DEL CERDO IBÉRICO

Las DOP correspondientes al cerdo ibérico constituyen los principales nichos productivos donde priorizan los procesos de trabajo y usos tradicionales. Por ello, consideramos que son ámbitos privilegiados donde poder investigar qué elementos, manejos ganaderos y procesos industriales son los que desde la consideración de tradicionales se están llevando a cabo actualmente.

Las DOP del sector porcino en España comienzan a gestarse en la década de los 80 del siglo pasado y actualmente existen cuatro correspondientes al cerdo ibérico: Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Jamón de Huelva y Valle de los Pedroches. Junto

<sup>2</sup> Metodológicamente en esta investigación en curso, estamos utilizando el método etnográfico. Aplicamos el trabajo de campo y la observación participante, así como otras técnicas para la recogida de datos. Sobre todo realizamos entrevistas abiertas, semidirigidas y/o grupales a los distintos agentes implicados en el sector productivo del ibérico.

<sup>3</sup> Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) o Indicaciones Geográficas (IGP), Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) o las de Agricultura Ecológica (AE), todas ellas con reconocimiento europeo.

a estas existen las dos DOP de cerdos blancos: Jamón de Teruel y Jamón de Trevélez.

La creación de estas certificaciones de calidad supone la valorización de dos de las partes fundamentales del cerdo ibérico, jamones y paletas. Las funciones explícitas de estas cuatro DOP son a) proteger legalmente los jamones y paletas que se producen y/o elaboran en unas zonas determinadas, contra aquellos productores de otras zonas que quieran aprovechar la reputación que han creado los originales; b) mantener la calidad de los productos y conservar usos y manejos tradicionales de producción; c) garantizar al consumidor un nivel de calidad y unas características específicas diferenciales.

Por otra parte tratan de vincular del producto, el jamón, con su territorio de origen, con un medio ecológico determinado y unos usos y manejos que forman parte de la historia y la cultura local. Son los factores que lo dotan de sus características específicas y le otorgan el valor añadido que lo diferencia y le permite abrir un nicho específico en un mercado cada vez más competitivo.

Pero no olvidemos que este proceso de construcción de la calidad no está exento de contradicciones. La primera de ellas refiere al incumplimiento de la vinculación del producto con el territorio (desde el nacimiento del animal hasta el momento de la comercialización), porque dos de las cuatro DOP obtienen un porcentaje importante de su materia prima fuera del territorio de elaboración<sup>4</sup>. No es ilegal en



Ganadero contando los cerdos durante la montanera mientras comen. Un poco de pienso ejerce de reclamo para controlarlos diariamente mientras permanecen sueltos en la explotación.

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

## 2. LA FÓRMULA DEHESA MÁS IBÉRICO

Si acabamos de ver un sector ibérico cuantitativamente poco representativo respecto al sector porcino español y además dentro del ibérico los

<sup>4</sup> Son las DOP Jamón de Huelva y la DOP de Guijuelo



animales alimentados con bellota y criados en régimen extensivo son a su vez porcentualmente minoritarios, ¿en qué se basan la industria y el prestigio de lo “ibérico”? Existe el binomio socialmente extendido *ibérico-bellota*, o lo que es casi igual, *ibérico-dehesa*, y éste es un estereotipo socialmente extendido en cuanto que relaciona las producciones de ibérico de bellota con un agroecosistema<sup>5</sup>, la dehesa. Este binomio encierra la máxima de que el sector ibérico de bellota está indisolublemente unido a un territorio antrópico que es la dehesa, uno no existiría sin el otro. La dehesa es rentable fundamentalmente gracias al cerdo ibérico de bellota en extensivo. El manejo de los cerdos es prioritario en la mayor parte de explotaciones adeshadas, aunque sea uno de los usos y manejos de este agroecosistema. Estos manejos ganaderos constituyen un modo de gestión de un territorio basados en prácticas agronómicas

tradicionales que giran sobre la montanera y la producción del cerdo como detallaremos más adelante.

Estamos señalando así que las producciones de jamón ibérico de bellota son inherentes a la identidad cultural de las sociedades locales cuya actividad fundamental radica en la explotación de la dehesa y en la transformación de los cerdos<sup>6</sup>. La dehesa es el paradigma de la base de la calidad que vincula a un territorio (adeshado) con un producto (jamón ibérico de bellota).

La tradición en las producciones del cerdo ibérico de montanera nos remite a ganaderos de distinto tipo<sup>7</sup>, que hasta los años 60 del siglo pasado aprovechaban la montanera con partidas de cerdos de acuerdo a un sistema de gestión que perseguía la optimización del aprovechamiento de este recurso.



**Para continuar con estos procesos (partida de cochinos comiendo bellotas en montanera) son necesarias determinadas labores periódicas sobre la arboleda. Son manejos forestales asociados a los ganaderos que contribuyen decisivamente a la sostenibilidad de las dehesas.**

Al final del ciclo, entre enero y marzo, se sacrificaban, bien por los grupos domésticos que de este modo obtenían carnes y grasas para autoconsumo durante todo el año, o bien por las pequeñas industrias que existían en la mayoría de poblaciones con dehesas. Industrias procedentes de familias cuya estrategia en un momento determinado fue incrementar la cantidad de sacrificios de las propias matanzas domésticas, generar así mayor cantidad de alimentos de los que necesitaban para el autoconsumo y convertirse en elaboradores y distribuidores.

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

<sup>6</sup> La dehesa como sector productivo se caracteriza por proporcionar cantidades constantes y discretas de ganadería fundamentalmente. Sólo los cerdos como materia prima procedente de la ganadería de dehesa se transforma y se comercializa de forma generalizada en las zonas de producción. Como se señala más adelante, una explicación radica en la transferencia de saberes desde las matanzas caseras a pequeñas industrias.

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

Tanto en el caso de las matanzas caseras como en este tipo de pequeñas industrias, los métodos de producción, los procesos para obtener los derivados del cerdo eran similares. Procesos tradicionales escasamente mecanizados, donde se manejaban materias primas de alta calidad (carnes, grasas, sal, pimentón y ajo sobre todo), características meteorológicas concretas (vientos, temperatura y humedad) y una especialización productiva basada en un profundo conocimiento y control de todas estas variables. El factor humano era y sigue siendo el que determina estas producciones.

### 3. PATRIMONIALIZACIÓN DE LO IBÉRICO MEDIANTE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS

Las DOP se rigen por reglamentos. Todos ellos estipulan y mencionan las características de la raza del cerdo, la edad de los animales, la alimentación de los mismos, el periodo de curación de sus derivados y los métodos de elaboración permitidos. En este sentido lo que se produce es una selección de determinadas características del modelo tradicional de producción del cerdo ibérico de montanera. Los elementos elegidos son aquellos que mejor se adecuan a los parámetros reglamentarios de las Unión Europea para las DOP. Y es en esa precisa combinación entre tradición- de usos, manejos y saberes locales- con innovación y requerimientos tecnológicos -de higiene y salubridad- en la que radica la construcción de la calidad que ahora se oferta bajo la fórmula de marca protegida. Es una fórmula donde, parafraseando a Menasche y Krone (2010) *“los productos tradicionales dejan de ser percibidos*



Bellotas, base de la economía de la dehesa y emblema que encierra en simbolismo del jamón ibérico de bellota. Valor añadido de las producciones de calidad que son arrebatadas por producciones masivas e industrializadas que usan lo “ibérico” en sus vitolas y etiquetas sin haber pasado por la dehesa. Pero es legal según la Norma de Calidad del Ibérico.

*como restos del pasado, condenados a desaparecer en la modernidad, para pasar a ser demandados en procesos que remiten a la valorización cultural y a la dinamización de economías locales.”*

El reconocimiento social del producto más destacado del cerdo ibérico de bellota es sin duda el jamón. Varios son los términos que condensan la riquísima polisemia sobre la calidad y propiedades de este alimento. Términos que resumen su universo simbólico, desde los clásicos *jamón ibérico, ibérico de bellota, pata negra*, hasta otros contemporáneos como *oro graso, tres encinas, cinco jotas*, etc. Son expresiones en constante disputa y que la reglamentación actual intenta normativizar, aunque es el mercado el que asiduamente se apropia de estos nombres, los convierte en marca y lo coloca como sello distintivo en sus producciones de jamones y/o paletas aunque estén desvinculadas de la dehesa, de la bellota y poco relacionadas racialmente con el ibérico.

El reconocimiento de este simbolismo está basado en la legitimidad de prácticas tradicionales de producción de los jamones ibéricos de bellota, prácticas que diferencian y proporcionan valor añadido a este alimento respecto a todos los demás jamones, tanto los ibéricos que no son de bellota como, sobre todo, los no ibéricos. Las prácticas tradicionales y el saber hacer en la producción del jamón ibérico constituyen el verdadero factor de innovación, prácticas ganaderas y prácticas industriales ahora patrimonializadas. Por ello, cualquier jamón o paleta con la etiqueta de ibérico como indicación geográfica implica que el producto comparte los valores de tradición, autenticidad, territorio y saber hacer.

Entre la variedad de agentes implicados en los procesos productivos del jamón ibérico de bellota, se encuentran quizás el colectivo menos adaptado a las normativas, un elevado número de pequeños y medianos productores. Son precisamente éstos los más cualificados para garantizar las producciones tradicionales, de hecho nunca han abandonado estas prácticas, ahora institucionalizadas por las DOP a través de los reglamentos. Son los depositarios de la elaboración de la materia prima, del complejo proceso de cría y engorde del cerdo en montanera. Tal como señalan, son los primeros dispuestos a continuar con estas prácticas. Y ello a pesar de que son estos mismos productores los que están abandonando la certificación de la DOP, por la sencilla falta de relación entre los altos costes de producción y el bajo precio final del producto, que se equiparan progresivamente con los precios de venta final del resto de productos ibéricos no amparados por una denominación de origen.

En este caso, a favor de los productores tradicionales y de sus sistemas de producción, juegan precisamente otros valores no institucionalizados, como el conocimiento directo y la confianza de sus compradores, el reconocimiento de su labor diferenciada y de sus prácticas tradicionales. Son estas cualidades no formalizadas, ni certificadas bajo ningún mecanismo institucional las que proporcionan buena parte del valor añadido que estos productores demandan que se les reconozca. Esta falta de reconocimiento de los valores característicos de determinados alimentos, ha sido tratado en otros casos de estudio como el de los quesos brasileños de las sierras de estados como Santa Catarina y Rio Grande do Sul (Cruz y Menasche, 2011). Como en nuestro trabajo, una de las conclusiones de dichas investigaciones, consiste en afirmar que una solución para ganaderos e industriales de estos sectores productivos está en el reconocimiento legal y administrativo a estos valores cualitativos, lo que permitiría que se posicionaran en condiciones ventajosas para la comercialización de sus producciones.

Ya hemos señalado antes que el principal problema para estos productores del sector ibérico de calidad, es la competencia agresiva que están sufriendo desde las grandes empresas del porcino de capa blanca. Competencia facilitada legalmente por la *Norma de Calidad del Ibérico* que utiliza en sus certificaciones la simbología propia del término *ibérico* y lo aplica a una producción intensiva de miles de piezas de cerdos ibéricos o cruzados alimentados con piensos en régimen intensivo en cualquier parte de la geografía del país. Se consolida así y



por vez primera, la desvinculación entre producto y territorio, una relación que, tal y como hemos explicado, es consustancial a la calidad final del producto. La lógica de estas multinacionales del sector cárnico porcino, mejor adaptadas a las lógicas mercantiles, se impone y se adueñan legalmente de un patrimonio cultural propio de grupos de productores e industriales locales.

Vemos así cómo la altísima calidad del jamón ibérico de bellota, el hecho de ser un producto de alta gama entre los alimentos de las cadenas actuales, la fama y prestigio acumulados durante siglos y condensado simbólicamente en términos como el de "ibérico", se arrebatan a estas sociedades y se aplica sistemáticamente a producciones que no comparten el universo socioeconómico, medioambiental ni cultural de las producciones tradicionales.

## 4. MANEJOS Y USOS GANADEROS DEL CERDO IBÉRICO DE BELLOTA

Muchos son los sistemas de gestión del porcino, sistemas relacionados con el tipo de explotación, su extensión, alimentación, raza, etc. Esta variabilidad se estrecha cuando hablamos de cochinos ibéricos de montanera. Esto es lo que tratamos ahora, un resumen de los manejos actuales que los ganaderos implementan durante la montanera, usos y saberes tradicionales base de la calidad diferencial de lo que a posteriori, tras la elaboración industrial, serán los jamones ibéricos de bellota.

La mayor parte de los ganaderos entrevistados que tienen con regularidad cerdos ibéricos puros para la montanera<sup>8</sup>, los inscriben en alguna DOP. Por otro lado engordan otras partidas de cerdos cruzados con otros sistemas de producción diferentes a la gestión de los cerdos certificados bajo una denominación de origen. Igual sucede con los industriales: los que certifican jamones de DOP, sobre todo lo hacen como complemento a las demás producciones que son mayoritarias en sus negocios. Son sus estrategias de diversificación. De igual modo, una minoría de ganaderos e industriales, han optado por dedicarse únicamente a líneas productivas del ibérico de bellota amparadas por alguna DOP<sup>9</sup>. De esta manera, ganaderos e industriales combinan un ciclo productivo encaminado a colocar en el mercado jamones de alta calidad que responden a los manejos tradicionales y a la demanda de consumidores puntuales, con los productos de otro ciclo productivo acorde a dinámicas plenamente industriales. Uno, el ciclo tradicional implementado por las DOP y aquellas marcas con reputación propia, responde a una economía de valor y de prestigio. El otro es un ciclo cuyos resultados responden más a una economía de cantidad, tal como señalamos antes (Deaton y otros, 2010).

### 4.1. La dehesa como sistema de uso múltiple

Hemos dicho ya que las producciones de calidad del jamón ibérico de bellota se basan en una serie de manejos y procesos de trabajo tradicionales. Son los factores humanos,

<sup>8</sup> En estas páginas no vamos a distinguir cada matiz de la gestión ganadera en función de si los animales son ibéricos puros, ibéricos o con distinto tipo o porcentaje de cruce.

<sup>9</sup> La empresa Señorío de Montanera, dedicada mayoritariamente a la elaboración de ibérico puro de la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura, certifica anualmente más de una cuarta parte de los productos de esta denominación.



que junto a los medioambientales y ecológicos, constituyen la base de dichas producciones diferenciadas. Pero aquí en este apartado queremos detenernos en la fase en que esos factores humanos empiezan a dar forma a todo este proceso, fijando nuestra atención en los manejos y usos ganaderos en torno al cerdo ibérico en la dehesa.

La dehesa se caracteriza por escasas producciones de biomasa en cada ciclo agrícola, lo que no permite maximizar un solo recurso, bien ganadero o agrícola. Optimizar la producción de este medio a través de un sistema de uso múltiple ha sido la gran virtud de las gentes de territorios adehesados. Las restricciones de suelo y clima se han sobrellevado complementando gran variedad de recursos de forma escalonada. Por tanto hablamos de un sistema global de uso múltiple del territorio que articula conscientemente aprovechamientos ganaderos, agrícolas y forestales.

La arboleda compuesta sobre todo por encinas y alcornoques es quizás el elemento más representativo de la dehesa y entre sus múltiples funciones (control de erosión, refugio de la fauna ...) está la económica, tangible mediante su ramón, corcho, leña y sobre todo las bellotas.

Estos manejos<sup>10</sup> aprendidos durante siglos se han transmitido generacionalmente hasta nuestros actuales ganaderos, depositarios de saberes, técnicas y conocimientos que

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

### 4.2. El ganado estratégico en la dehesa: El ibérico

Como sabemos el cerdo es un animal omnívoro, muy adaptable a distintos medios. Sin embargo en algunas zonas presenta algunos inconvenientes y una competencia directa en terrenos aptos para el cultivo de granos para consumo humano, lo que entre otras cosas propició su prohibición en regiones de credo judío y coránico. Entre sus deficiencias habría que señalar que su gruesa capa de grasa, muy apta para el frío, le impide sudar, por lo que sufre con altas temperaturas que mitiga con sus baños.

<sup>10</sup> Para una visión completa de las producciones de dehesa a mediados del siglo pasado, así como de los distintos tipos de productores, véase la obra Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía. Vol. I. La dehesa y las tierras calmas., de Acosta R., Amaya, S. y Díaz, A.L. (2002).

Todos hemos escuchado que los romanos ya comían carne de cerdo, pero la generalización de su consumo se produce en la Edad Media. Así se convirtió en el principal aporte de proteínas animales y en un componente básico de la dieta. Como fuente de proteínas animales suele estar presente en las explotaciones y en las cocinas, aunque no es un ganado característico entre los pueblos de pastores nómadas ni entre las campiñas cerealísticas.

Muchas son las virtudes de los cochinos. Resumiendo podemos señalar que es omnívoro, con alta prolificidad, consume todo tipo de recursos, tiene un corto periodo de tiempo desde su nacimiento hasta el momento en que puede reproducirse, es apto para autoconsumo de grupos domésticos, se puede consumir íntegramente, etc.

Es en las dehesas donde el cerdo ibérico ha encontrado su medio, aquí puede consumir cierta variedad de recursos a lo largo del año. La bellota es el recurso básico durante el periodo de montanera, recurso que el cerdo aprovecha mejor que cualquier otra especie. Consume todo tipo de hierbas, en verano puede aprovechar los rastrojos, bajo el suelo cuando hoza encuentra raíces, semillas y pequeños animales, y por supuesto, se alimenta de piensos que actualmente como hemos comprobado en nuestra investigación pueden contener multitud de componentes.

De este modo en las dehesas los cerdos campean durante todo el año en número variable dependiendo de las explotaciones, pero siendo general su presencia y su cría en un sistema extensivo en los territorios con dehesas.

Estamos hablando de una caracterización donde la mayor parte de las explotaciones llevan a cabo el ciclo completo del cerdo, desde el nacimiento hasta la venta tras la montanera, un ciclo de entre 18 y 20 meses de media. Con cerdos ibéricos puros o bien con los cruces permitidos por la normativa actualmente. A este modelo ideal hay que añadir algunos casos donde las explotaciones adquieren los cerdos antes de la montanera y en otras donde entran a reposición para aprovechar las bellotas.

Tengamos en cuenta que si hablamos de dehesa y del ciclo del cerdo, hablamos también de condicionantes ambientales como los distintos tipos de terreno donde encontramos dehesas o los atmosféricos que pueden determinar la producción de bellotas; de condicionantes sociales y económicos como puede ser el tamaño de las explotaciones o los modelos de manejo. Todo ello da como resultado distintas fórmulas a la hora de la gestión de las fincas, por lo que intentar establecer un modelo único del ciclo del cerdo sería descabellado. Pensemos en los extremos a la hora de la producción del cerdo, desde los minifundios con pocos cerdos dedicados prácticamente al autoconsumo, hasta las grandes fincas tecnificadas e industrializadas que incorporan las más avanzadas infraestructuras de cría, reglamentación sanitaria o controles veterinarios. Además, dentro de las semejanzas del modelo, las variaciones locales y territoriales del mismo, confieren matices a sus producciones, por ejemplo a los jamones, que constituyen la base de su diferenciación como producciones de altísima calidad. A pesar de ello, aquí intentamos establecer una serie de líneas comunes respecto a la gestión porcina ibérica en pos de definir los manejos que

constituyen prácticas heredadas, técnicas campesinas asociadas a sociedades locales.

### 4.3. El ciclo productivo del cerdo en la dehesa

Caracterizamos ahora con cierto detalle el manejo de los cerdos en fincas adeshadas buscando lo que podemos llamar un patrón común que nos permita distinguir los saberes específicos de los ganaderos, los manejos y técnicas en torno al cerdo ibérico criado en la dehesa y engordado con bellotas como fase inicial de lo que al final resulta un producto culturalmente distintivo, el jamón ibérico de bellota.

Antes, en lo que denominamos como explotación tradicional de la dehesa, vigente hasta hace algunas décadas, en la cadena de producción del cerdo había una serie de especialistas asociados a distintos periodos y labores (Acosta, Amaya y Díaz 2002). Este modelo ha cambiado totalmente y el actual reduce al máximo la mano de obra y especialidades en torno al cerdo y multiplica los controles raciales y sanitarios propios de las políticas contemporáneas.

Racialmente se busca hoy en día un tipo de cerdo que demanda el mercado, generalmente con algo de cruce, siendo las madres ibéricas puras. El cruce suele oscilar entre el 50% y el ibérico puro, destinado éste a inscribirlo en una DOP como señalamos ya. También mencionamos que las explotaciones suelen tener una serie de cochinas de cría, mayoritariamente ibéricas y dadas de alta como

reproductoras. Los verracos son puros ibéricos, duroc o cruzados en distinto grado entre ibérico con duroc o duroc jersey. Los verracos se juntan con las cochinas en el momento de la cubrición. Las parideras suelen estar controladas<sup>11</sup>, prefiriéndose de forma estratégica el verano para ello, puesto que serán esos los cerdos más aptos para la montanera del ciclo siguiente. Las crías se destetan en torno a los dos meses o antes, habiéndolos acostumbrado a comer previamente. Luego, los lechones o los marranos suelen pasar la mayor parte de su vida sueltos, manteniéndose entre la hierba y el aporte de piensos que reciban a diario. Su presencia en las explotaciones puede combinarse con otras especies ganaderas mediante un manejo en que no se vea perjudicada ninguna de ellas. Así se va desarrollando el marrano, preparándolo para el engorde en montanera, creciendo pero sin poner excesivos kilos, lo cual no es recomendable para pasar el verano previo a su entrada en las bellotas y además encarece el proceso o ciclo del cerdo.

Tengamos en cuenta que la raza de cerdo ibérico no es buena para carne. Difícilmente podemos entender la existencia generalizada en las explotaciones ganaderas de un animal que es antagónico con las demandas de los ciclos productivos industriales: abaratamiento de costes, acelerado engorde, abundancia de carne, etc. El cochino ibérico es un animal de crecimiento lento, que pasa hasta dos años en las fincas, y por tanto caro; además tiene mucha grasa y poca carne en comparación con otras razas porcinas. Por tanto, muy apreciadas son

<sup>11</sup> Hasta hace pocos años las explotaciones solían criar dos camadas, una para montanera y otra para engordarlos con pienso. Con la situación de crisis sólo suele criarse una camada de cerdos

sus producciones y muy especializado su manejo para que actualmente continúe existiendo y manejándose en extensivo, engordado en montanera.

Volviendo al ciclo del cerdo, una práctica necesaria es la castración, consistente en eliminar la posibilidad de reproducción de animales de distinto sexo que están juntos en las explotaciones cuando ya alcanzan la capacidad reproductora o anteriormente. Esta práctica ganadera es imprescindible para que los animales centren su atención en alimentarse y para que no procreen, lógicamente. Generalmente se castran jóvenes, cuando ya han desarrollado suficientemente sus órganos, prefiriéndose temporadas de clima templado que ayude a la cicatrización. Los machos se castran en gran parte por los propietarios del ganado, con relativa facilidad en la medida que sus órganos son externos. A las hembras, por el contrario, se les practica una operación interna, bien por los veterinarios o por los *capaores*, especialistas locales en este trabajo. La extracción de las turmas, los órganos de los machos, es un acto muy simbólico y ritualizado realizado por hombres. Da lugar en muchas explotaciones a todo un sistema de ayudas mutuas entre vecinos y consumo o reparto de las mismas entre los participantes en la actividad.

Otra operación que se hace varias veces a lo largo del crecimiento del cerdo es su anillado. Este animal omnívoro, especialmente dotado para hojar el suelo en busca de todo tipo de insectos, raíces, tubérculos, etc., puede esquilmar la producción de pastos, imprescindibles para otras especies ganaderas de las fincas. Por ello, la cría extensiva del cerdo requiere de la colocación de anillas en su hocico.

Estas son algunas de los procesos de trabajo propios del manejo de los cerdos antes de llegar a la montanera. Trabajos sumamente especializados controlados por el ganadero sabedor del momento preciso para cada manejo. Luego se forman las partidas de animales para aprovechar mejor la bellota y entrar en montanera.

#### 4.4. La bellota

El fruto de la encina es la base de la economía de la dehesa en torno al ciclo del cerdo ibérico. Su cantidad y calidad dependen en buena medida de las labores periódicas que se realizan tanto a los árboles como a la tierra. Por tanto, estamos afirmando, que si bien el ciclo del cerdo encierra una serie de manejos tradicionales, junto a estos o previamente a ellos, existen otros saberes y técnicas que hay que aplicar para que las cosechas de bellotas sean buenas.

Si bien las bellotas son frutos de encinas, alcornoques, quejigos y alcornoques fundamentalmente, son las de las encinas las más abundantes y de mejor calidad. Son por tanto las bellotas de encina el emblema, el icono que encierra el valor simbólico inherente a la dehesa y al engorde del cerdo ibérico.

El momento de la madurez de la bellota se considera el inicio de la montanera, que generalmente suele comenzar a primeros de noviembre, haciéndola coincidir con el otoño bien entrado y con las fiestas de Todos los Santos, combinando así un día relevante del santoral con una fecha destacada del ciclo agrícola anual como sucede con otras actividades en el campo.



La bellota es rica en hidratos de carbono, bajo en proteínas, grasas y celulosa, por lo que el cerdo la aprovecha mejor que cualquier ganado característicos de las dehesas ya que no digiere la celulosa y transforma los hidratos en grasa (Montoya, 1980: 125). Normalmente son los propios cerdos de las explotaciones los que consumen las bellotas de las mismas como hemos dicho ya, aunque en otras ocasiones se vende la cosecha mediante el sistema denominado *a fruto visto*, o sea, una vez que se puede aforar la cantidad de bellota de la montanera en cuestión, desde septiembre.

En algunas fincas y zonas se recogen y venden, sobre todo destinada a su consumo por los cochinos, aunque también y en menor medida para los viveros. Es el caso por ejemplo de las fincas colectivizadas de la localidad pacense de Zahínos bajo un sistema de gestión comunal, donde muchas de las personas con derecho a recoger las bellotas no tienen cerdos (Amaya, 1999 y 2000).

### 4.5. Alimentación

En este ciclo ideal del cerdo ibérico que estamos caracterizando, hay una serie de meses, desde el destete hasta la montanera en que se persigue por parte del ganadero que los animales se mantengan sin engordar ni crecer demasiado. Se alimentan de hierba verde suplementado con granos y piensos, lo justo para mantenerse. De esta manera la raza ibérica es la que mejor responde a estos manejos, siendo animales ligeros y no exigentes en grandes cantidades de alimento, rústica y muy adaptada a las condiciones del

relieve y climatológicas de las dehesas. Así entran en montanera con poco peso, buscando en el manejo idóneo que pongan la mayor cantidad de arrobas durante la montanera. En esta dinámica son muy valorados los cochinos que entran en montanera con dos años, animales con mucha edad que engordan con rapidez cuando abunda la bellota.

La primavera suele ser una temporada tranquila para el ganado porcino criado en extensivo en las dehesas. Consumen fundamentalmente hierba, generalmente complementado con poco pienso y los animales requieren pocos cuidados. El problema surge al secarse la hierba, ya que no digieren la celulosa del pasto y es este el periodo, desde final de primavera hasta la montanera, en que las explotaciones tienen mayor gasto en forma de insumos, de piensos para los cochinos.

En este sentido las explotaciones hace unas décadas solían autoabastecerse de grano para el alimento de sus cerdos durante el verano, incluyendo los afamados chochos o altramuces, cuya virtud consistía en preparar mejor el estómago de los animales para la montanera (Amaya, 2011). Actualmente hemos encontrado la complementariedad de manejos agrícolas con los ganaderos en contadas explotaciones. Es el caso por ejemplo de una explotación en la comarca cordobesa de Los Pedroches, concretamente en Villanueva de Córdoba, donde parte de lo que siembran de forma rotativa se destina a que sus cerdos lo consuman a diente. No son recursos marginales, sino estratégicos en una lógica ecológica que optimiza las oportunidades y recursos que ofrece la dehesa.

### 4.6. La montanera

Como sabemos la acepción de este término es múltiple, refiere tanto a la maduración de las bellotas, a cosecha de bellotas como al periodo de engorde de los cerdos alimentándose de bellotas. La montanera condensa la importancia económica del cerdo para las explotaciones de dehesa y es el símbolo sobre el que se asienta el prestigio de los productos ibéricos. Simboliza la existencia de los bosques adehesados y la existencia del cerdo ibérico, así como la cultura generada en torno a todo ello, especialmente en un territorio como Extremadura que se identifica (entre otras cosas) como tierra de productos ibéricos de bellota. Esta temporada podemos decir que es un período clímax en la dehesa, de noviembre a enero generalmente, pocos meses donde aplicar de la forma más precisa posible los manejos aprendidos por generaciones de forma que se optimice el recurso prioritario de este agroecosistema. En torno a la montanera giran los demás manejos agrícolas y ganaderos de las explotaciones; los procesos de trabajo y los ritmos productivos se organizan priorizando siempre la montanera.

En las explotaciones los cochinos que aprovechan las bellotas son generalmente los criados en la misma la finca, como decíamos antes, o también por el sistema de reposición o incluso por arrendamiento.

En este contexto es donde tenemos que resaltar el saber hacer, la experiencia de técnicas de manejo ganaderas durante el consumo de la

montanera en las fincas buscando el engorde de los cochinos y la optimización de este recurso estratégico. El ciclo del engorde en montanera comienza con el consumo de las bellotas que se caen de los árboles antes de estar maduras. Es el final del verano cuando los animales sueltos *corrícan*, como se denomina en el sur de Extremadura al consumo de las bellotas cuando hay pocas debajo de las encinas. Son las primeras de la montanera.

Los tiempos de maduración de las bellotas varía mucho de unos terrenos a otros, de unas partes de las explotaciones a otras, de zonas bajas a zonas altas, de encinas a alcornoques, y son los ganaderos, expertos conocedores de ello, los que controlan esta variabilidad en la organización del manejo porcino.

Desde el inicio de la montanera en noviembre los ganaderos, priorizando el consumo de bellotas por los cerdos, retiran al resto de ganado de la explotación de las zonas arboladas. Si la finca tiene árboles en toda su extensión, se aísla el ganado en alguna cerca hasta el final de la montanera, o hasta que no haya bellotas.

En esta temporada las piaras de cochinos se forman adaptando su número a la cantidad de bellotas de las fincas y atendiendo al registro porcino de las mismas.

Antes se solían varear<sup>12</sup> sistemáticamente las encinas, hoy va siendo una tarea cada vez más residual. El vareo permitía un aprovechamiento



***“A las ramas hay que darle de lado con la vara, así no se rompen las ramitas finas. Luego las bellotas de arriba, las que están a 15 metros y más, se caen con la pértiga y en el medio del árbol hay que gatearse y usar la subiera, la vara más chica”.*** Normas básicas para varear una encina o parte del complejo sistema se saberes y técnicas ganaderas aplicados durante la montanera.

exhaustivo del fruto, consumiendo las bellotas frescas a pie de cada árbol, cuando el ganadero estimaba que era el momento, seleccionando entre las más maduras o entre las de peor comer en primer lugar. También se intentaba que consumieran en primero las bellotas de zonas más escarpadas. Debemos diferenciar aquí un manejo muy distinto entre las fincas divididas en varias cercas, de las que no tiene ni paredes o alambradas. En las primeras es donde se da un manejo ganadero por cercas, que de algún modo, aunque en menor medida que mediante el vareo de las encinas, supone hoy la clave de la optimización en el aprovechamiento de las bellotas. Cuando los cerdos han terminado de consumir las bellotas de una cerca, pasan a la siguiente. En otros casos los ganaderos prefieren realizar una rotación en la que cada pocos días los cochinos entran en cada cerca, consumiendo así las bellotas frescas a medida que se van cayendo.

Durante la montanera los cerdos suelen recibir un suplemento con piensos, lo cual según nuestros informantes ayuda a que se recojan y sobre todo se engordan mejor, señalando que no supone detrimento alguno en la calidad de las carnes de los animales. No reciben suplemento las partidas de cochinos amparados por una DOP, lo cual se prohíbe explícitamente en sus reglamentos, siendo además uno de los controles más habituales que realizan sus técnicos de campo.

De este modo los ganaderos van manejando el consumo de este recurso hasta el final de su existencia, procurando que las bellotas de las zonas más cercanas a los corrales y las casas queden para el final de la montanera cuando los cerdos tienen un enorme peso y su movilidad se dificulta mucho. Así, los cochinos llegan al final de la

<sup>12</sup> Caer todas las bellotas de una encina con una o varias varas adecuadas para el proceso.

montanera y se pesan entre enero y febrero, dependiendo de la cantidad de bellotas que haya habido. En algunas zonas con más alcornoques cuyas últimas bellotas maduran más tardías, la montanera se alarga hasta marzo, e incluso hasta abril hemos encontrado algún caso como este de la comarca de Los Pedroches:

“Luego después la orografía del terreno es importantísima a la hora de la bellota. En un sitio muy llano y depende de la densidad de cerdos que haya se puede pudrir la bellota, pero en una finca que tenga una orografía entre ondulado, apenas se pudre la bellota y aguanta mucho. Yo he visto aquí montaneras aguantar ... hasta el mes de abril los he visto yo muchas veces comiendo bellotas [a los cerdos]. Pero aquí hasta el 15 de marzo hay muchos, la mayoría de cochinos, comiendo bellotas. Donde se hacen bien las cosas.”

A la hora de la venta de los cochinos en muchas ocasiones el ganadero la realiza al mismo industrial cada año. De una montanera para la siguiente se establece un compromiso no escrito basado sobre todo en la confianza entre las partes, ganadero e industrial. Los industriales proceden mayoritariamente de territorios elaboradores como Guijuelo y su entorno, la Sierra de Huelva, la Sierra Norte de

Sevilla, la comarca de Los Pedroches en Córdoba, o varios enclaves de Extremadura como Monesterio, Jerez de los Caballeros, Fregenal de la Sierra, Higuera la Real, Montánchez, Alburquerque, Hornachos o Malpartida de Plasencia por citar algunos de los más destacados.

Es un intermediario entre las partes, un corredor de ganado el que se cita con el industrial y avisa a los ganaderos cuando van a visitar distintas partidas al final de la montanera. Durante la visita se examinan bien los animales y se negocia su precio. El acuerdo incluye sobre todo el precio por arroba y la forma de pago. En segundo término se arregla la fecha del peso. Esta suele ser la dinámica habitual, hay casos donde los tratos se han realizado desde meses atrás y otros que toman como referencia los precios de las lonjas, tal como nos decía este industrial:

“Pues voy a ver los cochinos, ves la finca, ves los cochinos, ves que hay bellota, que no hay bellota, dependiendo del tiempo en el que estés. Ves el peso que tienen los cochinos: si están adelantados, si no están tan adelantados, ves si son más cruzados, si son menos cruzados, dependiendo de lo que aquí te interese. Y ya está. Y ahora cierras tu acuerdo normalmente. Pero ahora, últimamente, hay cosas que se

<sup>13</sup> Sería muy interesante poder detenernos en los precios de los cerdos, poder analizarlo según sean ibéricos puros, ibéricos, cruzados o bien en relación a la alimentación. O el hecho de que en esta campaña se estén pagando cochinos de bellota prácticamente a precios que hace cinco años se pagaban por cerdos engordados con pienso como muestra de la crisis del sector.



están haciendo en función a las lonjas de precio. La de Extremadura es la que más peso tiene. Entonces, ¿qué pasa?. Pues tú ves los cochinos, y dices bueno, ¿cuándo se piensa matar estos cochinos?. Pues entre el 10 y 20 febrero, ¿Qué le ponemos?. Pues a tanto, la forma de pago es tanto, y así. Otra forma, ¿cómo es la forma de pago?. El precio es la media de lo que marque la lonja. La lonja que dice de 23,10 a 23,80<sup>13</sup>, la media, de la semana donde se pesen esos cochinos. Eso es semanalmente, de martes a martes. Hay otras veces que se hace de varias lonjas a la vez.”

Así termina la fase de este ciclo productivo en lo que refiere a los manejos ganaderos, aplicando estos saberes necesarios y muchos otros que excederían este pequeño trabajo. Técnicas transmitidas generacionalmente sobre las que se asienta la calidad diferenciada y exclusiva del engorde del cerdo ibérico en montanera. Luego comienzan a ejercer sus saberes técnicos los industriales, de los que hablaremos en otro caso.

El ciclo de la montanera aun tiene otro aprovechamiento tras el consumo de la mayor parte de las bellotas por los cochinos gordos. Nos referimos al manejo que se realiza con los lechones, que se sueltan por la finca para que se alimenten de los restos de bellota que quedaron. Es el final de la optimización

de este recurso tras pesarse los cochinos de cada montanera y supone la introducción, el aprendizaje en el consumo de bellotas de los lechones que serán los cochinos del año siguiente. Por tanto es este un ciclo permanente en las explotaciones donde siempre crían y engordan cerdos ibéricos de bellota; coinciden algunos meses la partida de los cerdos mayores con los de la siguiente montanera, los lechones.



Siguiendo la costumbre, una partida de cochinos gordos es complementada con pienso al final del día, durante la montanera. Las DOP en sus reglamentos prohíben taxativamente esta práctica. Los ganaderos, basándose en su experiencia, aseguran que si el pienso es un complemento de la bellota, la carne no pierde calidad. ¿Son estos reglamentos poco flexibles?. ¿Son una nueva forma de interpretar la tradición?.

## CONCLUSIONES

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

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

Consideramos que en el reconocimiento por parte de las administraciones públicas de estas particularidades culturales del jamón ibérico de bellota a través de las

normativas pertinentes, está la clave de que el pequeño sector altamente cualificado para producir este extraordinario producto siga existiendo.

Esta es la encrucijada y el hándicap actual de un sector productivo regulado por una norma que ampara cuantitativas producciones de alimentos bajo el nombre de conceptos asociados a prestigio y tradición. El resultado es el beneficio de grandes operadores industriales y la pérdida gradual de pequeños productores tradicionales que realmente continúan con prácticas productivas basadas en la cría extensiva del cerdo ibérico, su engorde en montanera y la posterior elaboración en territorios especialmente aptos para ello.

Por otra parte hemos visto cómo frente a la pérdida de referentes que conlleva la producción a gran escala, encontramos alimentos como el jamón ibérico de bellota certificados que garantizan a los consumidores mayores niveles de calidad, fiabilidad y seguridad alimentaria. Este proceso actual está permitiendo (no sabemos hasta cuándo) a algunos ganaderos e industriales inmersos en una economía de valor, espacios de relativa fortaleza frente al poder de las multinacionales de la agroalimentación de productos industrializados.

## BIBLIOGRAFÍA Y WEBGRAFÍA

- Acosta Naranjo R., Amaya Corchuelo, S. y Díaz Aguilar, A.L. (2002): *Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía. Vol. I. La dehesa y las tierras calmas*. Mesto. Cuadernos monográficos de Tentudía. Número IIa. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía. Zafra.
- Aguilar Criado, E. y Amaya Corchuelo, S. (2007): El patrimonio cultura como activo de desarrollo rural. En Sanz Cañada, J. (ed.) *El futuro del mundo rural*. Síntesis, 2007. Pp. 103-124. Madrid.
- Aguilar Criado, E. y Lozano Cabedo, C. (2008): "El territorio y las producciones de calidad como factor de desarrollo sostenible en el medio rural". En *Agricultura Familiar en España*. Fundación Estudios Rurales. Pp. 170-173. Madrid.
- Amaya Corchuelo, S. (2000): "Vigencia económica, social e identitaria de la explotación de los recursos en la dehesa", en *Saber Popular* Nº 15. pp. 27-43.
- Amaya Corchuelo, S. (1999): "Lo que es de muchos no es de nadie". Estudio antropológico sobre una propiedad colectiva de Extremadura. Diputación de Badajoz. Badajoz.
- Amaya Corchuelo, S. (2011): Los chochos: de recurso de la dehesa a patrimonio cultural. Coautor. Colección Lecturas de Antropología. Dirección General de Patrimonio Cultural. Junta de Extremadura.
- Calle Collado, A., Soler Montiel, M. y Vara Sánchez, I (2009): "**La desafección al sistema agroalimentario: ciudadanía y redes sociales**". Texto resumen Mesa 1: Consumo alimentario y cambio social. I Congreso Español de Sociología de la Alimentación.
- Campos Palacín, P. (1984): *Economía y energía de la dehesa extremeña*. Instituto de Estudios Agrarios, Pesqueros y Alimentarios. Madrid.
- Cazes-Valette, G. (1997): "La vache folle. Cultures, nourritures". *Internationale de l'imaginaire: nouvelle série*, n. 7, pp. 205-233. Arles.
- Cruz, F. T. y Menasche, R. (2011): "Se o leite é cozido, o queijo não é Serrano : tradição, conhecimento e discurso instituído no controverso debate em torno de queijos feitos de leite cru". In: III Colóquio Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural, 2011, Porto Alegre. III Colóquio Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural. Porto Alegre.
- Deaton J., Busch L., Samuels W. Y Thompson P. (2010): "**A note on the economy of qualities: attributing production practices to agricultural practices**". *Journal of Rural Social Sciences*, 25(3), pp. 99-110.
- Dieguez Garbayo, E. (2005): "**El cerdo ibérico. Una imagen de calidad**". Texto original del II Taller de Cerdos Criollos de Origen Ibérico (inédito). La Habana.
- Dieguez Garbayo, E. (2011): "Análisis y opciones para una segura y duradera recuperación del sector ibérico". Solo Cerdo Ibérico, Nº 26, octubre de 2011. Páginas 33-54. Zafra.
- Esparcia Pérez, J. y Noguera Tur, J. (1999): "Reflexiones en torno al territorio y al desarrollo rural", en Ramos Real, E., (ed.), *El desarrollo rural en la Agenda 2000*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, pp. 9-44. Madrid.
- Gómez Muñoz, A. C. y Caldentey, P. (2000): "Signos de calidad en productos agroalimentarios". *Revista Tierra Sur*, nº 7, pp. 30-35.
- Elói Krone, E. y Menasche, R. (2010): "Políticas públicas para produtos com identidade cultural: uma reflexão a partir do caso do queijo artesanal serrano do sul do Brasil". Anais do congresso da Associação Latinoamericana de Sociologia Rural. <http://www.alasru.org/pernambuco-brasil-2010>
- Langreo Navarro, A. (2004): "La posición de los productos con calidad diferencial en el sistema alimentario del siglo XXI." *Cuadernos de la Tierra del Agricultor y Ganadero*, 3, pp.24-30.
- Lara Vélez, P. (2011): "Evolución de los datos RIVER 2008-2001". Solo Cerdo Ibérico, Nº 26, octubre de 2011. Páginas 55-71. Zafra.
- Lozano Cabedo, C. (2011): *El sabor de la naturaleza*. Fundación Blas Infante. Sevilla.
- Lozano Cabedo, C. y Aguilar Criado, E. (2010): "Natural, tradicional y de la tierra. La promoción de la calidad agroalimentaria en los nuevos espacios rurales andaluces", en Soler, M. y Guerrero, C. (Coords.), *Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza*. Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico, Consejería de Cultura, pp. 126-139. Sevilla.
- MARM: [http://www.marm.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/INFORME\\_FINAL\\_VINC\\_ULADO\\_A\\_EXCEL\\_2009\\_tcm7-152858.pdf](http://www.marm.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/INFORME_FINAL_VINC_ULADO_A_EXCEL_2009_tcm7-152858.pdf)
- Mauleón Gómez, J. R. (2001): "Los canales cortos de comercialización alimentaria como alternativa de los pequeños agricultores ante la globalización: el caso español". Actas XXIII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología.
- Marcela Rodríguez J.: **Los Sellos de Calidad en Alimentos... ¿Qué Hay Más Allá de la Seguridad Alimentaria?**. <http://www.cegesti.org/exitoempresarial/publications/publicacion14.pdf>
- Martín, V. (2006): "Denominaciones de origen: una revisión en el mercado alimentario español". *Distribución y Consumo*, noviembre-diciembre, pp. 87-112.
- Montoya, J.M. (1980): *Los alcornoques*. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- Renting, H; Marsden, T. y Banks, J. (2003): "Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development", *Environment and Planning A*, 35, pp. 393-411.
- Ruiz Aviles, P. et al (2007): "La calidad y las denominaciones de origen en los aceites de oliva andaluces." *Distribución y Consumo*, nº96, pp. 42-51.
- Tregear, A, Arfini, F., Belletti, G. y Marescotti, A. (2007). "Regional foods and rural development: The role of product qualification". *Journal of Rural Studies* 23, pp. 12-22.