# La huerta de autoconsumo en la Sierra de Huelva: calidad, soberanía y apego alimentario

Vegetable gardens for self-consumption in Sierra de Huelva: quality, social roots and food sovereignty

MIGUEL GARCÍA MARTÍN<sup>1</sup> (D) 0000-0002-3318-4884

### Resumen

El actual modelo de producción y consumo ha convertido los alimentos en un bien mercancía más del complejo engranaje económico capitalista y globalizado. En tal contexto, ser capaz de alimentarse al margen de este sistema —esto es, cultivar, cosechar y consumir la propia comida— se ha convertido en toda una aspiración social y en un alegato ideológico. En esta contribución se investiga el papel de las huertas de autoconsumo que hay repartidas por la Sierra de Huelva, analizando las diversas dimensiones que las componen más allá de su estricta función productiva. Por medio de encuestas, entrevistas y observaciones de campo se han obtenido resultados relevantes que ayudan a caracterizar estos sistemas agroalimentarios como espacios multifuncionales, marginales en lo espacial aunque paisajísticamente singulares en un territorio dominado por la dehesa. Se llega a la conclusión de que los hortelanos que habitan estos pequeños núcleos serranos le otorgan un significado especial a la huerta y su cosecha, no solo por la calidad de los alimentos que obtienen, sino también por el afecto, el valor simbólico y el bienestar emocional que les proporcionan.

Fechas • Dates

Recibido: 2022.11.11 Aceptado: 2023.05.19 Publicado: 2023.06.16

#### Autor/a para correspondencia Corresponding Author

Miguel García Martín mgmartin@us.es Palabras clave: Sistemas agroalimentarios; multifuncionalidad; horticultura; desarrollo rural; Sierra Morena (Andalucía, España)



<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Universidad de Sevilla. Sevilla. España.

#### Abstract

In current consumer society, food has just become another commodity from the capitalist and global economics machinery. Within this context, being able to feed oneself apart from this system —by means of growing, harvesting and consuming your own food— has become, actually, a social aspiration and an ideological allegation. In this contribution we research the role played by vegetable gardens for self-consumption in Sierra de Huelva (Andalusia, Spain) by analysing different aspects far beyond their productive function. Surveys, interviews and field observations have been used to obtain relevant information that contributes to define these agro-food systems as multi-functional ones. Besides, and although they are marginally represented in space, they are of key importance because of their singularity within a landscape dominated by the Mediterranean wood-pastures (*dehesa*). We reach the conclusion that gardeners that dwell in this region give these gardens and their harvests a special meaning, not only because the quality of the obtained food, but because the emotional attachment, the symbolic value and the wellness provided to them.

Keywords: Agrifood systems; multifunctionality; horticulture; rural development; Sierra Morena (Andalusia, Spain)

## 1. Introducción

La primera impresión que se forma al hablar de agricultura bien puede asemejarse a alguna de las dos imágenes que aparecen en la Figura 1. Aquí se muestra lo que parecen ser dos caras complementarias de una misma moneda en el sector agrario contemporáneo: la imagen de la tradición frente a la modernidad. La huerta, la familia, el paisaje, el apego a la tierra... frente a la innovación tecnológica, la competitividad y el liderazgo empresarial en la industria agroalimentaria. La carga semántica es muy potente en ambas fotografías. Bien podrían ilustrar un libro de texto de Geografía de Bachillerato. Sin embargo, hay algo que se escapa a cualquier interpretación somera, algo se esconde tras lo que aparentan ser simples representaciones de actividades agrícolas en el ámbito mediterráneo. A la postre se trata de dos imágenes publicitarias correspondientes a un spot televisivo de una marca de sopas comercializada por Unilever (izquierda) y un reportaje periodístico de la empresa Cool Vega, proveedora de la conocida marca de gazpachos dirigida por Belén Esteban (tertuliana del grupo de comunicación Mediaset España). Tanto la multinacional agroalimentaria como la empresa al servicio de la *celebrity* conocen el poder simbólico de la huerta, y así lo utilizan en beneficio propio.



Figura 1. Tradición y modernidad en el sector agroalimentario español

Fuente: Knorr España, 2014; Plaza, 2021

¿Por qué estas dos imágenes? Porque ayudan muy bien a introducir el significado connotativo de las huertas como "lugares alimentarios", más allá de su aparente realidad denotativa como espacios geográficos. La huerta es algo más que un mero sistema agrario y alimentario. Un cultivo como este no solo desempeña una función productiva, sino que también cumple otro tipo de funciones, como ocurre con cualquier sistema de base territorial: contribuye en el funcionamiento del ecosistema que le rodea; es depositario de saberes, tradiciones y costumbres; ayuda a construir una narrativa compleja en torno a la idea del campo y el mundo rural; interviene en la construcción del carácter de un paisaje; puede ayudar en la formulación de estrategias para la generación de empleo y riqueza; etc. Por todo ello, la huerta es un ejemplo paradigmático de la multifuncionalidad de los sistemas agroalimentarios. El objetivo de esta contribución es precisamente analizar la condición multifuncional de la huerta como sistema agroalimentario, evaluando en detalle sus características, sus atributos singulares, sus posibilidades como motores de bienestar social y el papel concreto que en ello juegan los hortelanos que las explotan, para lo cual se toma como objeto de estudio un sistema agrícola muy particular, las huertas de autoconsumo de la Sierra de Huelva. Para ello, una vez introducido el asunto en estas mismas líneas, el trabajo se estructura de la siguiente manera: a) una doble aproximación general y particular a algunos antecedentes e ideas teóricas que orientan nuestra investigación; b) una descripción sucinta del ámbito de estudio y una exposición de los métodos y fuentes utilizadas; c) un análisis de los resultados obtenidos; y d) su posterior discusión al calor de otras aportaciones científicas, junto con unas conclusiones que nos ayuden a esclarecer los complejos mecanismos que se esconden tras esa imagen campesina aparentemente sencilla e inocente de la huerta, con sus hortelanos, sus matas de tomates y sus calabazas.

# 1.1. Aproximación general: los sistemas agroalimentarios multifuncionales y territorializados

En un mundo contemporáneo globalizado y condicionado por el modelo de producción capitalista, la producción de alimentos solo puede entenderse desde esa misma óptica. Esto es, como parte de un sistema conectado donde grandes y pequeñas empresas productoras, mercados, centros de poder, instituciones públicas y consumidores interactúan en un equilibrio interdependiente aunque asimétrico (Goodman, 2011; Young, 2012). Más allá de la preocupación siempre latente sobre la soberanía y la seguridad alimentarias en un planeta con grandes desequilibrios entre productores-distribuidores y consumidores (Robbins, 2011; Agarwal, 2014), otros muchos enfoques reconfiguran la actual geografía de los alimentos: la emergencia climática como columna vertebral del debate entre la agroalimentación y el medio ambiente (Reay, 2019), la multifuncionalidad de un medio rural que ya no solo es el lugar de las actividades primarias agroalimentarias —la ya clásica dicotomía agro vs. rural—(Segrelles Serrano, 2007; Silva Pérez, 2010b; Molinero Hernando, 2019), el papel de los territorios urbanos como centros de poder-consumo (Sonnino, 2016), los desiertos alimentarios (Shaw, 2006; Ramos Truchero, 2015) o la socialización, las identidades y las subjetividades en torno a la comida (Del Casino, 2015).

Estos últimos enfoques, que ayudan a organizar algunos de los argumentos que sostenemos en este trabajo, vienen a reforzar la idea de la comida como acto político. Ya sea al demonizar o glorificar un determinado producto —véase el aceite de palma frente a la quinoa, por poner un ejemplo—; con la aparición de movimientos activistas en defensa de una alimentación ética y saludable; o al instrumentalizar partidistamente el mundo rural, las actividades agrarias o determinados alimentos, la comida se eleva, por encima de bien de consumo, a la categoría de catalizador cultural. Hasta tal punto que, en los recientes episodios electorales vividos en España, las alusiones a las macrogranjas o la remolacha han sido argumentos protagonistas del debate político. Y es que, en palabras de Freidberg (2003), la mayoría de la comida lleva aparejada una historia (bien lo saben las agencias de publicidad que trabajan a sueldo de Unilever o de Belén Esteban). La lectura de estas historias revela una narrativa mucho más profunda sobre los determinados contextos sociales y culturales en los que nos movemos, donde están presentes conflictos generacionales, de clase, de género, de raza, identidad nacional, etc. (Cook, 2008; Colombino, 2014).

El mero hecho de cultivar un tomate y labrar con orgullo una huerta, como se verá más adelante, traspasa la mera función nutricional y adquiere una dimensión simbólica. Esta orienta una parte de los distintos enfoques que defienden el carácter multifacético de la agricultura. Las actividades agrícolas, como actividades muy ancladas al territorio, comportan otros roles más allá del productivo: tales como el rol ambiental, patrimonial o social. Es en ese paradigma donde se inserta esta contribución. Como tal, forma parte del proyecto SAMUTER, un proyecto de investigación que aborda los sistemas agroalimentarios, precisamente, en tanto que realidades multifuncionales y territorializadas. Es su profundo enraizamiento al territorio como estructura geográfica compleja la que le confiere a la agricultura la diversidad multifuncional (Silva Pérez et al., 2021). En dicho proyecto se identifican tres marcos epistemológicos relativos a los sistemas agroalimentarios territorializados: un primer enfoque más orientado hacia el desarrollo local, un segundo enfoque ambiental-agroecológico y un tercer enfoque, netamente territorial, que percibe la agricultura como paisaje y como patrimonio. Este tercer marco epistemológico es el que orienta el desarrollo del proyecto, sus fases y sus distintas aproximaciones: tanto a escala general (nacional) como a escala de detalle (regional-local), como es el caso que aquí nos ocupa.

En este texto se maneja la multifuncionalidad de los sistemas agroalimentarios para distinguirla del concepto algo más abierto y complejo de la multifuncionalidad rural, eufemismo acuñado desde las instituciones públicas para abordar los territorios rurales en crisis. Desde esta última perspectiva, los territorios rurales desempeñan funciones más allá de la estricta provisión de alimentos, proveyendo al resto de la sociedad de otros bienes y servicios que desdibujan las fronteras entre lo urbano y lo rural: artesanías, pequeñas industrias derivadas, ocio y actividades turísticas, infraestructuras y energía, etc. (Aguilar Criado, 2014; Segrelles Serrano, 2015). En nuestro caso, son las propias actividades vinculadas a la estricta producción de alimentos las que integran otras dimensiones que hacen de estos bienes materiales pero con una potente carga de subjetividad e inmaterialidad, combinando la idea del patrimonio cultural inmaterial (Carrera Díaz, 2017), los servicios ecosistémicos (Caro-Caro & Torres-Mora, 2015; Gutiérrez González et al., 2016) o la soberanía agroalimentaria (Cuéllar Padilla et al., 2013).

Por lo tanto, el entendimiento de la naturaleza multifuncional y territorializada de la agricultura pasa por interpretarla como un paisaje. Eso nos obliga a realizar un esfuerzo de hermenéutica espacial, puesto que el paisaje, en palabras de Maderuelo (2005, p. 17), "es un constructo, una elaboración mental que [los seres humanos] realizamos a través de los fenómenos de la cultura". Son las experiencias, los sentimientos y las aspiraciones que subyacen en el territorio las que le confieren unos valores que se traducen como paisajes (Corboz, 2004; Nogué i Font, 2008). El Convenio Europeo del Paisaje, que no renuncia del todo a esta interpretación tan fenomenológica del asunto, recurre a la noción más instrumental del carácter para conciliar lo objetivo y lo subjetivo en la definición de paisaje. El carácter de un paisaje agroalimentario es resultado de un soporte natural (atributos físico-naturales), unos procesos de construcción histórica, un marco jurídico-normativo que estructura administrativamente el espacio geográfico y un sistema vivencial-identitario basado en las percepciones, significados y símbolos que los distintos grupos

sociales le confieren. Esta investigación procura prestar atención a los distintos elementos y atributos de las huertas que, como piezas territoriales, contribuyen a forjar el carácter del paisaje de la Sierra de Huelva. Con todo, el sistema vivencial-identitario adquiere más protagonismo. Este ha estado algo más desatendido desde las escuelas geográficas más recientes; y juega una especial relevancia en el contexto actual de crisis ambiental y, si se quiere, de valores. Todo ello, a pesar de su importancia genuina en el pensamiento geográfico moderno, donde ha sido un eje fundamental para la escuela francesa de Vidal de la Blache — genre de vie — o para la escuela norteamericana de Sauer — cultural geography — (Capel Sáez, 2012), por poner un par de ejemplos.

# 1.2. Aproximación particular: los paisajes de huertas en el ámbito mediterráneo más inmediato

La huerta ha ocupado y sigue ocupando una posición muy destacada en el conjunto de los dominios agrícolas españoles de ámbito mediterráneo. Por su contundencia espacial y económica, sobresalen las huertas correspondientes a las llanuras, vegas y riberas de regadío, siendo la Huerta de Valencia o la Huerta de Murcia el prototipo de paisaje hortelano español (Molinero, 2013)¹. Son amplios territorios hortícolas, presentes en todo el litoral mediterráneo y en algunas vegas del interior (p. ej. la Vega de Granada), intensivos, muy modelados por la mano del ser humano y por la cultura del agua. Representan un claro exponente de una actividad agraria competitiva e innovadora, heredera de una tradición agrícola secular (Gil Meseguer, 2014; Hermosilla Pla & Iranzo García, 2014), aunque en paralelo esta huerta asiste a una paulatina degradación de su paisaje y su patrimonio cultural, con especial incidencia en las infraestructuras tradicionales de riego (Canales Martínez & Ruiz Segura, 2011; García-Mayor, 2017). Detrás de este deterioro están principalmente los procesos de crecimiento urbano, ya sea por la expansión de los grandes núcleos de población —que desplazan sus límites exteriores en detrimento de la superficie agraria—, o por la creciente suburbanización residencial diseminada (Mata Olmo & Fernández Muñoz, 2010). En cualquier caso, el resultado es un paisaje fecundo, intenso, productivo aunque tensionado, depositario de un rico legado territorial, aunque a día de hoy amenazado.

Por el contrario, también encontramos huertas en otros ámbitos geográficos cuyo paisaje dominante no es precisamente el hortícola, con lo que podríamos hablar de paisajes de huerta subsidiarios. De entre la diversidad de situaciones, merece la pena mencionar las huertas urbanas y periurbanas, así como las huertas de los ámbitos serranos. En ambos casos, la vocación productivista y económica es mucho menor, lo que las diferencia de las anteriores, intensivas y orientadas al mercado mayorista. Las huertas subsidiarias tienen unas redes de distribución más limitadas (foodshed) y un sentido multifuncional mucho más manifiesto.

Para el caso de las huertas urbanas y periurbanas, se pueden mencionar casos como los de Miraflores, en Sevilla (Mackiewicz & Puente Asuero, 2021), Fuenlabrada (Mata Olmo & Yacamán, 2016), Alicante (Hernández Hernández et al., 2019) o Barcelona (Domene et al., 2017). Las características en cuanto a modelo productivo, régimen de propiedad, tamaño, relación con el entorno urbano, etc. son muy variadas, haciendo de estas un tipo de huerta bastante heterogéneo. Con todo, detrás de ellas se observan iniciativas ciudadanas que reclaman una recomposición de las

<sup>1.</sup> Son diversos y variados los atlas y catálogos que identifican y caracterizan los paisajes hortícolas en exclusiva. Además del citado Atlas de los paisajes agrarios de España, merece la pena mencionar la atención que a estos territorios le dedica el Atlas de los Paisajes de España (Mata Olmo y Sanz Herráiz, 2003) o el Atlas Nacional de España del Instituto Geográfico Nacional (2019), por poner solo dos ejemplos ilustrativos de obras que son obligada consulta en Geografía.

Cuadernos Geográficos 62(2), 69-93

relaciones campo-ciudad, por medio de modelos agroecológicos más sostenibles. Es decir, están amparadas por los movimientos del ecologismo urbano.

Por su parte, las huertas serranas y de montaña también aparecen como piezas menores y fragmentadas de un mosaico dominado por otros aprovechamientos agrarios extensivos. Estas son pequeñas áreas de cultivo, a menudo integradas en unidades parcelarias mayores, marginales desde el punto de vista espacial, productivo, incluso jurídico, pues suelen ser porciones no declaradas, explotadas por propietarios cuya actividad no se declara, lo que las aproxima mucho más al canon del autoconsumo que, por ejemplo, las huertas periurbanas, que de una u otra manera sí gozan de algún tipo de regulación jurídica. Pero es precisamente esta condición marginal y alegal la que les confiere un interés excepcional más allá de sus funciones productivas. Han sido bien estudiados los ejemplos de la huerta de Cabra, en Córdoba (Valle Buenestado, 2013), Alcaine, en Teruel (Gascón, 2020), los casos comparados en el Pirineo catalán, Asturias y la Sierra de Madrid (Reyes-García, et al., 2012) o las huertas de la Sierra de Huelva (Cantero & Ruiz-Ballesteros, 2012; Coronado Sánchez, 2020), que son asimismo el objeto de esta investigación. Con todo, resulta llamativa la reducida atención científica que han despertado estos últimos modelos, lo que de por sí justifica nuestro interés.

#### 1.3. Ámbito de estudio: la Sierra de Huelva

El caso de estudio que aquí proponemos, las huertas serranas de autoconsumo, se localiza en el ámbito geográfico de la Sierra de Huelva. Este dominio montañoso, que se corresponde con el extremo más occidental de Sierra Morena, ocupa el tercio septentrional de la provincia de Huelva y coincide, a grandes rasgos, con el Parque Natural de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Fajardo de la Fuente et al. (2004) identifican algunos de los rasgos que mejor definen el carácter de este territorio periférico y fronterizo, al apuntar a un régimen climático más húmedo y atemperado que el resto de Sierra Morena; una identidad histórica definida, resultado de los procesos de repoblación medieval y de su situación estratégica entre Sevilla y Portugal; unas formas de aprovechamiento de los recursos naturales tradicionales, sobresaliendo los usos forestales y ganaderos; y un paisaje resultante adehesado singular y en buen estado de conservación medioambiental, clave en la formulación de una política pública de desarrollo local. La mayor parte de los municipios de la Sierra de Huelva corresponden al espacio rural estancado, siguiendo el modelo propuesto por Molinero Hernando (2019), aunque con algunos municipios en transición. En efecto, en los últimos 25 años se ha experimentado una ligera merma demográfica (descenso del 8 % de la población en el conjunto comarcal), siendo más acusada en los municipios más remotos, en el extremo septentrional y occidental: por poner un ejemplo, Encinasola ha perdido un tercio de su población en este periodo. Por su parte, los municipios más en la órbita de Aracena, la cabecera comarcal y con más dinamismo económico, han visto aumentar sensiblemente su población: Fuenteheridos, Castaño del Robledo, Los Marines o la propia Aracena han crecido entre un 10 y un 25 % en el periodo 1996-2021 (Instituto Nacional de Estadística, 2022b). Parte de esta situación demográfica se explica por el particular régimen de propiedad y de tenencia de la tierra. En la comarca predomina la propiedad privada —95 % de todo el territorio—, que se presenta muy parcelada y caracterizada por una convivencia entre las grandes propiedades, para el aprovechamiento ganadero en extensivo de bovino y porcino, y las pequeñas explotaciones minifundistas, muy concentradas en los ruedos (Consejería de Medio Ambiente, 2003).

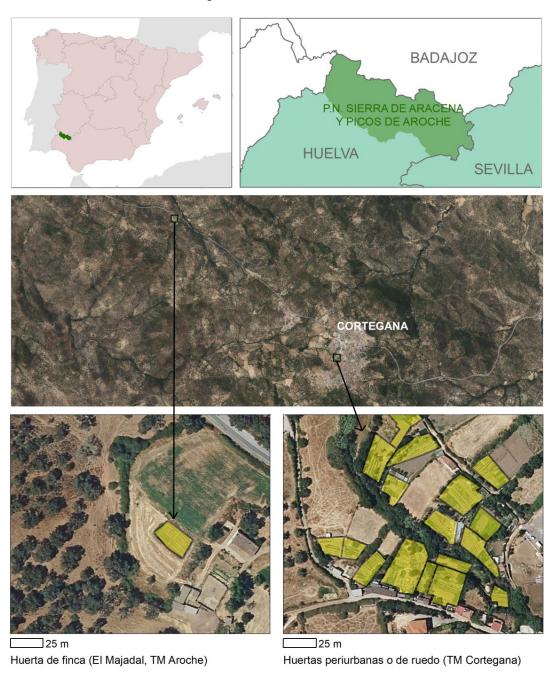
En este contexto geográfico, la dehesa se ha constituido en el paisaje y el modelo de explotación agraria dominante, tanto en las cifras como en el imaginario colectivo. En lo espacial, los datos que arroja el Censo Agrario de 2020 son contundentes: el 90 % aproximado de toda la Superficie Agrícola Utilizada está ocupada por pastos, siendo un reducido 10 % restante el que se dedica a tierras de labor o cultivos leñosos (Instituto Nacional de Estadística, 2022a). A su vez, la dehesa ha acabado por constituirse en un referente simbólico de sostenibilidad y de conservación medioambiental, como así lo atestiguan las distintas figuras de protección que se superponen en el conjunto de Sierra Morena (Silva Pérez, 2010a). La vinculación implícita entre la dehesa como sustrato físico y el cerdo ibérico como producto alimentario de calidad han terminado de consolidar la imagen icónica de este territorio.

Sin embargo, más allá de los usos dominantes, existen pequeños aprovechamientos que por su singularidad y excepcionalidad despiertan también un especial interés, entre los que se encuentran las huertas y otros regadíos tradicionales, como los frutales de Galaroza o La Nava. Las huertas asociadas a los ruedos forman un mosaico de teselas irregulares en la órbita de bastantes núcleos urbanos, vinculadas a los caminos de agua (lievas), que tradicionalmente alimentaban a la población autóctona, incluso abastecían los mercados locales. Estas huertas son de muy pequeño tamaño, oscilando entre 0,1 y 0,6 ha de superficie (Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (2021); aparecen en los contornos exteriores de los núcleos de población, ocupando un espacio de transición hacia los usos extensivos de secano, dominados por el monte, el pastizal y la dehesa. Han sido las que más atención científica han recibido, al constituirse en verdaderos paisajes del agua. No obstante, en la Sierra de Huelva existe otro tipo de huerta, similar en su función y su modo de aprovechamiento, pero más aislada y remota, próxima a cortijos y caseríos dispersos por el espacio rural. Este segundo modelo ha pasado más desapercibido, al estar integrado en un predio de vocación ganadera de mayor extensión, una finca. En cualquiera de los dos casos, estos espacios hortícolas han desempeñado un papel muy importante como formas tradicionales de aprovisionamiento alimentario, tanto en su condición de explotaciones familiares o de subsistencia (no tienen vocación comercial, por lo que la producción va a parar a la mesa de los propios propietarios), como en aquellos casos en los que se comercializa la cosecha, en mercados y redes de distribución local.

Cabría por tanto pensar que estas huertas representan un modelo de producción alternativo que da respuesta a la voluntad de una parte de esta población rural de mantener cierta autonomía frente a los circuitos de distribución alimentaria convencionales y mercantilizados. Hasta cierto punto puede ser así, lo que las alinea con los enfoques de la agroecología y la soberanía alimentaria. Sin embargo, dichos paradigmas suelen apoyarse en organizaciones agrarias y movimientos campesinos críticos con la liberalización de los modelos de producción (Sevilla Guzmán & Soler Montiel, 2010), y en nuestro caso la actividad hortícola tiene más de perpetuación de la agricultura de subsistencia que de reacción política organizada. Es cierto que existen en la comarca iniciativas agrarias alternativas — entendidas como prácticas económicas para la producción, distribución y consumo de productos agroalimentarios al margen del oligopolio capitalista (Sánchez Hernandez, 2019)—, tales como los grupos de consumo agroecológico (Espinosa Seguí, 2019). Consisten en fórmulas de distribución agroalimentaria de corto recorrido, que buscan minimizar la huella ecológica proveyendo de comida de calidad a un público comprometido social y ambientalmente. No obstante, en esta investigación nos centramos en las huertas cuya producción no se comercializa, ya que son, pese a su secular regresión, las de mayor arraigo cultural.

Las huertas de autoconsumo de la Sierra de Huelva se definirían, por tanto, como aquellas explotaciones agroalimentarias destinadas a la producción hortofrutícola, sin orientación comercial (agricultura familiar o de subsistencia), localizadas bien en los contornos de los núcleos urbanos de esta comarca, bien diseminadas su amplio territorio rústico. La Figura 2 muestra varias a modo de ejemplo señaladas en amarillo. Adviértase que, tal y como recoge el diccionario de la Real Academia, en este texto hacemos continua alusión al término *huerta*, más apropiado para definir nuestro objeto de estudio que el de huerto: la primera es mayor en extensión y tiene un enfoque más rústico, frente a la idea más urbanita del segundo, más próximo al ámbito de la jardinería que de la agricultura.

Figura 2. Ámbito de estudio



Fuente: elaboración propia

Su condición de explotaciones marginales desde el punto de vista espacial queda de manifiesto en las propias estadísticas agrarias (Tabla 1): si atendemos al último Censo Agrario, la huerta para consumo propio ocupa una parte muy reducida de toda la Superficie Agrícola Utilizada, apenas un 0,01 % (11 ha), muy por detrás de otras superficies de cultivo. De todas formas, estas fuentes estadísticas adolecen de cierta miopía instrumental, pues distorsionan estas cifras al enmascarar las parcelas correspondientes a huertas en teselas mayores<sup>2</sup>.

Tabla 1. SAU (Superficie Agrícola Utilizada) en la Sierra de Huelva (comarca cod. 2101)

| Orientación técnico-económica                                     | Superficie (ha) | Prop. (%) |
|---|-----------------|-----------|
| 1. SAU al aire libre  | 133.266         | 99,99     |
| 1.1 Cultivos herbáceos  | 2.450           | 1,84      |
| 1.2 Barbechos (incluye las tierras sembradas para abono en verde) | 1.573           | 1,18      |
| 1.3 Cultivos leñosos  | 9.571           | 7,18      |
| 1.4 Pastos permanentes  | 119.661         | 89,78     |
| 1.5 Huertas para consumo propio                                   | 11              | 0,01      |
| 2. SAU en invernadero o abrigo alto accesible                     | 13              | 0,01      |
| SAU TOTAL   | 133.279         | 100       |

Fuente: Instituto Nacional de Estadística, 2022

# 2. Metodología

El propósito de esta investigación es analizar las distintas funciones que desempeñan estas huertas de autoconsumo, conscientes de que más allá de su papel como espacios agrícolas para una provisión complementaria de alimentos, entran en juego otras dimensiones que cualifican estos lugares y les otorgan otro sentido.

En esta contribución se analiza el carácter multifuncional de la huerta desde las diversas dimensiones que lo componen, a saber: i) productivo y alimentario; ii) ambiental; iii) inmaterial (patrimonial, identitario, social, cultural). Hay una cuarta dimensión, la económica, que no ha formado parte del análisis, dado que las huertas son en su mayoría para autoconsumo. Esta dimensión es, como tal, enormemente relevante, pues aunque no hay un circuito comercial que rentabilice económicamente la producción, los costes económicos, que se traducen en pérdidas y beneficios, existen. Es decir, que no haya un mercado al que se dirija la producción no quita para que exista una evaluación de la huerta en términos monetarios: los insumos, las herramientas, la maquinaria, el agua, etc. cuestan un dinero que, como tal, entra dentro del sistema de contabilidades y balances que el hortelano aplica en su toma de decisiones. Pero dado el peso menos relevante de la cuestión económica, esta se ha contemplado dentro de la primera dimensión, la productivaalimentaria, como un criterio más.

Por otro lado, la necesidad de crear dimensiones separadas y definidas resulta una tarea complicada y, por veces, artificiosa, pues muchos de los criterios pueden tener una lectura múltiple y transversal, como es lógico en este tipo de planteamientos epistemológicos complejos. Por ejemplo, el uso de semillas autóctonas o incluso endémicas puede entenderse desde una perspectiva

<sup>2.</sup> Al contrastar dos fuentes de información geográfica de referencia como son el Mapa de usos y coberturas vegetales del suelo de Andalucía, escala 1:25.000 y el Sistema de Información de Ocupación del Suelo de España (SIOSE), con una imagen aérea donde se reconocen claramente las parcelas de huertas se observa que muchas de estas no están adecuadamente fotointerpretadas, quedando "absorbidas" en unidades más grandes, como por ejemplo las superficies urbanas o el pastizal arbolado (dehesa). Muchas de estas parcelas no superan los 1000 metros cuadrados, una superficie demasiado pequeña para las escalas mínimas de referencia de estos mapas. En cualquier caso, un vistazo somero a la fotografía aérea más reciente del PNOA permite comprobar que las huertas superan holgadamente esas 11 hectáreas que marca el Censo Agrario.

ambiental (preservación de germoplasma, mitigación del impacto de las grandes corporaciones agroquímicas, resistencia frente a plagas y enfermedades, etc.) pero también desde lo inmaterial, al aunar el sentido patrimonial y cultural de los recursos fitogenéticos: se comparten semillas, se conservan con orgullo las variedades locales, etc.

Para poder evaluar estas dimensiones, se ha llevado a cabo trabajo de campo para tomar contacto con los hortelanos locales y conocer de primera mano sus impresiones y sus inquietudes. Por una lado, una encuesta semiestructurada ha permitido extraer información fácil de verbalizar (tamaño de las explotaciones, especies y variedades, uso de insumos, etc.). Complementariamente, conversamos directamente y de forma más estrecha con algunos hortelanos y con personajes con buen conocimiento del asunto. Las conversaciones, planteadas en lo metodológico a medio camino entre la entrevista semiestructurada y el relato de vida, aportan información personal difícil de interpretar y de categorizar; pero igualmente valiosa, al situar al narrador como producto, actor y productor de una historia (Cornejo, 2006; Ruiz Olabuénaga, 2012). A partir de un guion de investigación (Tabla 1), se establecieron las preguntas que organizan el guion de desarrollo, tanto de la encuesta como de la entrevista. Las encuestas, que se distribuyeron tanto en papel como en formato electrónico, han sido respondidas por una treintena aproximada de participantes<sup>3</sup>. Mientras tanto, las entrevistas —muchas de ellas conversaciones informales en escenarios igualmente informales pero sustanciosos como lugares de investigación cualitativa: las propias huertas, pero también el umbral de la vivienda o la barra del bar— han sido atendidas por una selección diversa de interlocutores, casi todos ellos hortelanos. Algunas de estas conversaciones han sido grabadas en vídeo<sup>4</sup>, aprovechando que el proyecto de investigación en el que se inserta esta contribución contempla la realización de audiovisuales como parte de la fase de divulgación científica, lo que ha facilitado su posterior proceso de interpretación discursiva.

Tabla 1. Guion de investigación y de desarrollo

| Guion de investigación                          | Ejemplos de preguntas (guion de desarrollo)                        |  |
|---|--|--|
| A. Contexto geográfico y social                 | Localización de la huerta (ruedo, finca dispersa, patio doméstico) |  |
|   | Tamaño de la huerta  |  |
|   | Dedicación laboral del hortelano                                   |  |
| B. Dimensión productiva-alimentaria             | Productos y variedades   |  |
|   | Momentos del año en que produce la huerta                          |  |
|   | Redes de distribución y consumo                                    |  |
| C. Dimensión ambiental                          | Insumos  |  |
|   | Semillas y plantones   |  |
|   | Formas de riego  |  |
| D. Dimensión inmaterial                         | Adquisición y transferencia de conocimientos y saberes             |  |
| (patrimonial, identitaria, social,<br>cultural) | Motivaciones   |  |
| Cantarary                                       | Valor simbólico y singularidad de determinados productos           |  |

Fuente: elaboración propia

En total se han llevado a cabo diez entrevistas relativamente abiertas, aunque con un hilo conductor basado en el guion de investigación, concentradas en los meses de abril, mayo y junio de 2022, sobre una muestra que se ha pretendido representativa (Tabla 2): hombres y mujeres de

<sup>3.</sup> Los formularios de la encuesta, ya sea *online* o en papel, pueden consultarse en los siguientes enlaces, respectivamente: https://forms.gle/KceD-8jF6RWU98giw6 (versión *online*); https://hdvirtua.us.es/discovirt/index.php/s/XceRodjz4AnNBcT (versión papel).

<sup>4.</sup> El resultado de dichas grabaciones es un vídeo documental divulgativo que puede visualizarse en el siguiente enlace: https://tv.us.es/me-dia/1\_nx4n469l

diversa edad, procedentes del triángulo más occidental de la comarca que forman los municipios de Almonaster la Real, Cortegana y Aroche. Casi todos explotan directamente la huerta, aunque no todos son propietarios directos. Se alternan los trabajadores en activo y los jubilados, tanto aquellos directamente empleados en el sector primario como los trabajadores que no proceden del mundo laboral agrícola. También se ha considerado oportuna la opinión de un experto local buen conocedor de los modos de vida de la serranía onubense.

Tabla 2. Perfil de los entrevistados

| ID | Género | Grupo de edad<br>(años) | Municipio          | Vinculación con el medio rural   |  |
|----|--------|-------------------------|--------------------|--|--|
| LF | Hombre | Más de 65               | Aroche             | Es propietario de la explotación y quien la cultiva. Está jubilado y no trabaja en el campo (se ha dedicado a un sector distinto del agropecuario) |  |
| MC | Hombre | 51-65                   | Cortegana          | No es propietario de la explotación, pero quien la cultiva. Está en activo y trabaja en el campo (ganadero)  |  |
| RC | Mujer  | Más de 65               | Cortegana          | Es propietaria de la explotación y quien la cultiva. Está jubilada y no trabaja en el campo (se ha dedicado a un sector distinto del agropecuario) |  |
| AE | Hombre | 51-65                   | Cortegana          | Es propietario de la explotación y quien la cultiva. Está en activo y trabaja en el campo (ganadero)   |  |
| LE | Mujer  | 51-65                   | Cortegana          | Es propietaria de la explotación y quien la cultiva. Está en activo y trabaja en el campo (ganadera)   |  |
| JA | Hombre | 35-50                   | Cortegana          | No es hortelano directo. Experto e historiador local   |  |
| GC | Mujer  | 35-50                   | Almonaster la Real | Es propietaria de la explotación y quien la cultiva. Está en activo y no trabaja en el campo (se dedica a un sector distinto del agropecuario)     |  |
| СН | Hombre | Más de 65               | Cortegana          | Es propietario de la explotación y quien la cultiva. Está jubilado y no trabaja en el campo (se ha dedicado a un sector distinto del agropecuario) |  |
| AM | Hombre | Menos de 35             | Aroche             | Es propietario de la explotación y quien la cultiva. Está en activo y no trabaja en el campo (se dedica a un sector distinto del agropecuario)     |  |
| LG | Hombre | 35-50                   | Cortegana          | Es propietario de la explotación, pero no la cultiva. Está en activo y no trabaja en el campo (se dedica a un sector distinto del agropecuario)    |  |

Fuente: elaboración propia

Con todo, es necesario apuntar un par de cuestiones que limitan y condicionan el planteamiento metodológico. Por un lado, hay que tener en cuenta la naturaleza no regulada de este tipo de actividades agrícolas familiares. No existe una contabilidad pública ni una estadística sistematizada que permita conocer aspectos clave tales como el número total y la extensión de las parcelas cultivadas, o la variedad y cantidad de la cosecha, lo que limita su estudio a muestras estimativas como las que aquí se llevan a cabo. Por otro lado, las herramientas de recopilación de la información digitales (la modalidad de la encuesta online, que ha sido la más utilizada) puede cohibir a una parte de la población menos acostumbrada a estos formatos como es la población de mayor edad. Este es, por otro lado, un segmento de población que, por su dilatada experiencia vital, ofrece una visión contrastada de mucho interés, distinta a la de los jóvenes campesinos que tienen una mentalidad más globalizada y otras inquietudes ideológicas.

## Resultados

A continuación se ofrece un análisis objetivo de los resultados de las encuestas, donde también volcamos a intervalos ideas y argumentos contrastados que han surgido al calor de las conversaciones. Este último método de investigación, la conversación articulada mediante entrevistas no estructuradas, resultará de mucho valor para alimentar la posterior discusión que pueda surgir de resultas de este análisis.

# 3.1. Contexto geográfico y social

La mayoría de los hortelanos encuestados pertenecen a los municipios de Cortegana y Almonaster la Real, siendo muy significativa la presencia de aldeanos de pedanías de estos términos municipales (La Corte, Calabazares o La Escalada). Con mucha menor frecuencia han respondido de otros lugares como Aroche, Linares de la Sierra, Higuera de la Sierra o Aracena. (Figura 3).

Las huertas se localizan casi a partes iguales en los ruedos agrarios —en un contexto espacial donde es frecuente este tipo de aprovechamientos agrícolas— y aisladas en fincas, como piezas pequeñas de una explotación ganadera extensiva mucho mayor. En las pedanías y núcleos secundarios, donde el modelo de asentamiento es menos compacto, el ruedo da paso a unas huertas que llegan incluso a integrarse dentro de la trama urbana, en superficies domésticas auxiliares como patios y corrales. Aquí, la edificación aparece intercalada con los espacios abiertos, formando un mosaico que caracteriza la imagen arquitectónica dispersa y fragmentada del territorio aldeano. En cualquiera de los casos, las huertas suelen ser, por lo general, de pequeño tamaño. La mayor parte no supera los 1.000 metros cuadrados de superficie (una décima parte de una hectárea), siendo lo más común que ronden entre los 100 y los 500 m². Con todo, 7 hortelanos han llegado a manifestar tamaños sensiblemente mayores (entre 5.000 y 10.000 m²).

Dos tercios aproximados de los hortelanos son hombres, frente a un tercio de mujeres. Esto revela que, por más que el arquetipo campesino se suele construir con una figura masculina, una parte muy significativa de esta sociedad rural hortelana es femenina. Eso sí, la muestra no está compuesta precisamente por una población rejuvenecida. Tan solo un 13 % son menores de 35 años, siendo lo más común que ronden los 50 a 65 años (40 %). De hecho, más de la mitad de los encuestados supera la cincuentena, al igual que ocurre con el grupo de entrevistados.

Un 70 % aproximado de los encuestados ostentan la titularidad de la explotación, siendo además, quien trabaja la tierra. Frente a ellos, un 30 % de hortelanos explotan una propiedad ajena, al ser quienes trabajan una tierra que no poseen. Además, algo muy significativo es la dedicación principal de estos "agricultores": la mayor parte de ellos no se dedica al sector agrario como ocupación laboral principal, ya sea que sigan en activo o estén jubilados. Por el contrario, solo un 20 % aproximado de los encuestados es o ha sido un trabajador del campo (ganaderos, en todo caso). Este atributo refuerza el perfil no regulado de esta actividad, al estar desempeñada en su mayoría por campesinos no agrarios, hortelanos a tiempo parcial.

10 ¬ N [sum] Aroche Cortegana Los Marines 5 Castaño del Robledo Almonaster la Real Linares de la S. Higuera de la S. Menos de 200 5001-10.000 r = 1 -500 r = 5r = 10 Tamaño de la parcela (m2) Huertas aisladas Huertas integradas en en explotaciones Jubilado la trama urbana (en mayores (de finca) Menos de 35 Más de 65 corrales, patios...) Situación Tipo de Edad laboral huerta por (en años) ubicación 40% En activo Huertas Entre 35 y 50 Entre 50 y 65 periurbanas (de ruedo) En el sector agrario (20%) En un sector no agrario (80%)

Figura 3. Perfil geográfico y social de los encuestados y sus explotaciones

Fuente: elaboración propia

## 3.2. Dimensión productiva-alimentaria

Las huertas serranas de autoconsumo tienen una clara vocación estival, como se desprende de las respuestas ofrecidas por los encuestados. La mayoría de ellos cultiva la huerta exclusiva o preferentemente en la temporada de verano, lo que implica ocuparse en ella con más dedicación desde mayo-junio hasta las primeras lluvias otoñales. El tipo de producto que se cosecha también apunta en esta dirección. La Figura 4 muestra los principales productos que se ponen en cultivo: hay un claro predominio de las hortalizas (en verde), sobresaliendo el tomate por encima de otras verduras y hortalizas también bastante arraigadas: pimientos, berenjenas, habichuelas (judías verdes), calabazas, etc. Las dos frutas predilectas de la huerta (en rojo) son los melones y las sandías, aunque en este punto es posible que se hayan producido sesgos al excluir los árboles frutales, en tanto que cultivos permanentes, del dominio estricto de la huerta como espacio labrado.

Aquí se observan dos perfiles más o menos diferenciados. Por un lado, el hortelano "clásico", cuyo abanico es más limitado, centrado en estos 8-10 productos más cotidianos. Por otro lado, se aprecia una minoría de hortelanos más experimentales y "eclécticos", que suelen introducir en sus huertas especies menos arraigadas, más exóticas o extrañas, como por ejemplo las nuevas variedades de lechugas (rúcula, kale), los *berries*, los caquis o las hierbas aromáticas, comunes estas últimas en la cultura gastronómica serrana, no así como especies domesticadas en la huerta.

Son casos muy excepcionales, pero dan idea del incipiente, aunque débil, camino innovador que algunos hortelanos están tomando.

Figura 4. La cosecha: hortalizas (verde) y frutas (rojo) que se cultivan\*



(\*) El grosor es proporcional a la frecuencia de respuestas. Fuente: elaboración propia

En cuanto a las redes de distribución y consumo, la práctica totalidad de las respuestas apunta a lo mismo: se trata de una producción que no se comercializa, cuya distribución, eso sí, se prolonga más allá del propio consumo doméstico hacia familiares y vecinos. Es evidente que esta investigación, enfocada en las huertas precisamente de autoconsumo, ha soslayado las posibles iniciativas comerciales que puedan desarrollarse en la comarca. Sin embargo, lo llamativo en este caso es que la producción sí tiene una red de distribución como tal. La cosecha, por su naturaleza, se concentra en unas pocas semanas de intensa producción, lo que obliga a dar salida a productos perecederos que, al margen de su posible conserva, duran poco. Casi todos los hortelanos han puesto de manifiesto que parte de lo que cosechan lo reparten entre su círculo más inmediato. Con todo, un par de encuestados sí ha manifestado que venden parte de la cosecha a conocidos y particulares, prescindiendo, en cualquier caso, de un mercado como tal (en tanto que lugar).

#### 3.3. Dimensión ambiental

Esta dimensión se ha evaluado a partir de tres atributos fundamentales en la producción agrícola: el agua y las formas de riego, la reproducción fitogenética (semillas y plantones) y el uso de otros insumos fitosanitarios, como fertilizantes o plaguicidas.

En el caso del agua, las huertas requieren un abastecimiento generoso de riego. Según han manifestado algunos entrevistados, en algunas aldeas todavía se conservan sistemas de reparto comunitario del agua, en especial en las huertas de ruedo, organizadas en torno a una vía principal de suministro colectivo (una lieva) que se administra por franjas temporales entre los hortelanos. Aún hoy algunas de las huertas objeto de estudio conservan sistemas de reparto de cursos de agua procedentes de manantiales o fuentes públicas, aunque son escasas. Lo más común es regar las huertas con acometidas particulares, ya sea con manantiales y pozos o captando agua de algún curso fluvial como riveras o arroyos. El sistema de riego predominante es el goteo, habida cuenta de que se trata de un sistema asequible y muy eficiente, aunque también hay una minoría de hortelanos que riega por gravedad, trazando una red de surcos.

En cuanto a los recursos fitogenéticos —un cultismo pretencioso que hace alusión al sistema de producción y reproducción de las plantas por medio de semillas, plantones y esquejes—, las respuestas muestran un panorama híbrido y diverso. La mayoría de los hortelanos alterna la utilización de simientes propias o compartidas entre colegas con la compra de semillas y plantones en viveros y tiendas especializadas. Como es lógico, el uso de semillas y plantones de vivero puede repercutir negativamente en la conservación de variedades locales y en el mantenimiento de una diversidad fitogenética que supone una serie amenaza ambiental. Pero casi ningún hortelano renuncia del todo a constituir una parte de su plantación con simientes propias, que se guardan de un año para otro, precisamente seleccionando aquellos frutos con rendimiento o sabor excepcional. Se busca en estos casos un equilibrio entre la seguridad que ofrece el vivero (plantones ya germinados, mejores arraigos, más resistencia, etc.) y el valor de las semillas autóctonas, que ofrece variedades excepcionales, propias y del terreno.

Por último, se ha evaluado la utilización de productos fitosanitarios en las huertas. Aproximadamente la mitad de las respuestas apunta a la ausencia de cualquier tipo de producto químico que mejore el rendimiento o combata plagas y enfermedades. La otra mitad sí suministra algún tipo de insumo, siendo predominante el uso de productos de origen orgánico. Estos encuestados subrayan explícitamente que estos insumos son respetuosos con el medio ambiente, están avalados por la agricultura ecológica o son "todo natural, nada químico" (encuestado nº 13). Unos pocos encuestados, por su parte, aplican sulfato de cobre u otros sulfatos (azufre) como fertilizante o plaguicida. Hay que tener en cuenta que estos productos fitosanitarios están amparados por el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/1165 de la Comisión de 15 de julio de 2021 por el que se autorizan determinados productos y sustancias para su uso en la producción ecológica y se establecen sus listas. Por lo tanto, aunque hay una tendencia generalizada a no utilizar insumos o a utilizar los que son de origen orgánico, los pocos hortelanos que no renuncian a la industria agroquímica hacen un uso de estos productos en apariencia bastante responsable.

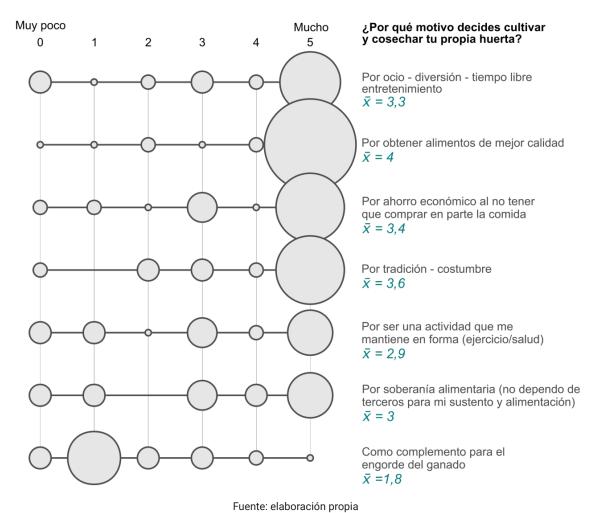
# 3.4. Dimensión inmaterial (patrimonial, identitaria, social, cultural)

Esta tercera dimensión es la que le confiere a este sistema agroalimentario su definitiva cualidad multidimensional, pues reúne todos aquellos atributos que quedan más allá de la función aparentemente primordial consistente en producir alimentos. La cualidad inmaterial y simbólica de las huertas serranas de autoconsumo se aprecia en el valor que los hortelanos le otorgan como espacio depositario de tradiciones, costumbres y significados vivenciales.

La primera de las cuestiones dentro de este apartado hace referencia a la adquisición y transmisión de los conocimientos y los saberes necesarios para cultivar la huerta. Aproximadamente la mitad de los hortelanos apelan directamente a su ascendencia directa: padres y abuelos. También se refieren a otros familiares o con la expresión algo más ambigua de "los mayores". Otros encuestados, por su parte, mencionan el contacto con otros hortelanos, vecinos y conocidos, de los que aprenden y con los que comparten experiencias e inquietudes. Pero como se ha venido observando, también hay una minoría significativa de personas que de forma tácita hacen alusión a prácticas autodidácticas: leen, se informan, investigan, experimentan. O incluso mencionan explícitamente esta opción (se denominan autodidactas). En cualquier caso, es la línea ascendente más directa la principal vía en el proceso de enseñanza-aprendizaje, como así lo sentencia una de ellas: "Mi padre y abuelos eran grandes agricultores" (encuestada nº 10).

A continuación se ha planteado una matriz de valoración tipo Likert para la evaluación de distintas motivaciones por las que se tiene y se mantiene una huerta. La Figura 5 muestra los resultados dados a las siete motivaciones principales que se sugerían, con indicación del mayor o menor peso proporcional de cada una de ellas. Así, la motivación que ha obtenido mayor valoración es la relativa a obtener alimentos de mejor calidad (puntuación media de 4 sobre 5). Con puntuaciones igualmente altas hay que destacar motivos como la tradición y la costumbre, la cuestión de la rentabilidad económica (Por ahorro económico al no tener que comprar en parte la comida) o el sentido ocioso y de esparcimiento (Por ocio - diversión - tiempo libre - entretenimiento). Otras razones como la soberanía alimentaria —lo que no deja de ser una declaración política— o la de mantenerse en forma también han obtenido buenas valoraciones, aunque en estos casos sí se aprecia una minoría significativa de encuestados que no le han dado especial relevancia a estas cuestiones. Por último, se sugería una motivación particular, Como complemento para el engorde del ganado. Aunque la inmensa mayoría de los hortelanos no orienta su producción en este sentido, sí se han encontrado casos muy puntuales de encuestados que ponen huertas en cultivo para alimentar al ganado porcino. En estos casos, la huerta se cultiva con especies propicias para ello, como las cucurbitáceas, otro cultismo algo pretencioso para denominar lo que sobre el terreno se conoce como las calabazas, guineos y calabacines.

Figura 5. Motivaciones por las que se tiene/mantiene una huerta (el tamaño del círculo es proporcional al nº total de respuestas obtenidas)



La siguiente pregunta tiene un planteamiento sencillo: que el encuestado se quede con los tres productos que más aprecie, lo que permitirá elaborar algo así como el *ranking* de los frutos con mayor significación social. La Figura 6 recoge gráficamente dichos resultados, donde sobresale con diferencia el tomate como el producto estrella de la huerta serrana. Es el único producto señalado por más de la mitad de los encuestados (aproximadamente dos de cada tres lo han elegido). A continuación, uno de cada tres hortelanos ha elegido también las patatas, y a cierta distancia también se han puesto de manifiesto los pepinos y los pimientos como productos predilectos. Llegados a este punto es inevitable conectar con ese gazpacho del que hablamos al principio de este texto, metonimia de la huerta y de la dieta mediterránea, cuyos ingredientes básicos son, precisamente, el tomate, el pepino y el pimiento.

Para finalizar, una última pregunta abierta nos ha permitido recabar información algo más contrastada, que se complementa con las ideas y los argumentos que han ido aflorando en las conversaciones con los entrevistados. Tanto unos como otros (encuestados y entrevistados) han aportado visiones de sesgo positivo y negativo. El aspecto positivo que más se valora es la satisfacción que produce la huerta en tanto que proporciona alimentos de calidad, sanos y obtenidos por uno mismo. También se alude al valor emocional de la huerta, al conectarla con el pasado, con el medio rural y natural ("Representan mi infancia y el amor a la naturaleza", encuestado nº 5). Sí es llamativo que algunos labradores inciden en el significado que le otorgan a la huerta para con una mejora de su calidad de vida a pesar del coste económico que les acarrea, lo que entra en cierta contradicción con las elevadas puntuaciones que este asunto obtenía en la pregunta anterior. La alusión a un apelativo como placer en el siguiente comentario resume muy bien esta condición emocional de la huerta: "Para mí es un placer el poder crear tu propia alimentación, sana y huyendo de productos tóxicos, ya que no busco beneficio económico, es más, me cuesta mucho más que comprarlo" (entrevista a A.M.). Otro de los aspectos bien valorados tiene que ver con la posibilidad de compartir la cosecha con el círculo social cercano. Compartir, pero también competir, pues una cierta rivalidad sana asoma entre algunos interlocutores, que reconocen que persiguen con orgullo obtener los frutos más alabados con los que poder presumir de "buen hortelano". Por último, algunas personas son conscientes, y así lo verbalizan, del bienestar físico que proporciona la actividad que implica la huerta. Ejercicio, vida activa o terapia contra el sedentarismo se resumen en un testimonio muy sintomático: "la huerta le viene muy bien al coco" (entrevista a C.H.).

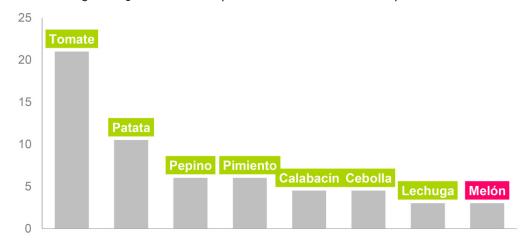


Figura 6. ¿Cuáles son los productos de la huerta más apreciados?\*

(\*) El eje vertical representa la frecuencia de respuestas. Se han omitido aquellos productos con escasas respuestas. En verde las hortalizas y en rojo las frutas. Fuente: elaboración propia

Por el contrario, las valoraciones de sesgo negativo se han centrado en tres ideas principales: por un lado, el agua. Preocupa la falta de agua, razón por la cual algunos de los hortelanos incluso han optado este año por no sembrar, o sembrar menos que en otras ocasiones. Aunque se puede tratar de una circunstancia coyuntural, motivada por la excepcionalidad del régimen de escasas precipitaciones de este año 2022, es evidente que, como preocupación, la sequía y la falta de agua han existido y seguirán existiendo. Algunos entrevistados manifestaban cierto disgusto con el incumplimiento de los turnos de agua, en algunos de los escasos pero significativos casos en los que todavía se utiliza este método de colectivización del agua de riego. Otro tema que preocupa es el de la falta de relevo generacional, que empuja al progresivo abandono ya no solo de las huertas, sino del medio rural en su sentido más amplio y abstracto. Cabe pensar que esta desazón es un sentimiento generalizado, transversal a las distintas sociedades rurales que habitan en los territorios del interior menos dinámico y más aislado. Por último, un tercer grupo de malestares se orientan hacia ciertas amenazas medioambientales de distinta naturaleza: plagas y enfermedades que afectan a las plantas como la seca o la tinta, el uso de plaguicidas e insecticidas por parte de otros labradores, las malas prácticas ambientales que amenazan el equilibrio ecológico, etc.

# 4. Discusión

De los resultados obtenidos tras el desarrollo de nuestra propuesta metodológica se pueden obtener distintas lecturas que contribuyen y enriquecen el debate en torno al valor multidimensional de los sistemas agroalimentarios. El objetivo de esta contribución no era otro que analizar los atributos y significados de la huerta serrana en tanto que espacios multifuncionales, donde otras dimensiones adquieren tanto o más peso que la estrictamente productiva. En ese sentido, en estos espacios hortelanos la dimensión simbólica y social adquiere una relevancia excepcional. La huerta deviene una costumbre, un ethos o forma de vida que ordena y da sentido a las rutinas que conforman lo cotidiano, en especial en verano. La huerta es un espacio productivo, pero también, coincidiendo con Hernández-Ramírez (2018) es un lugar de encuentro, convivialidad y celebración ritual. Pero no hay que olvidar que toda la convivialidad que rodea a la huerta confluye en la búsqueda de alimentos de mejor calidad. En ese sentido, los productos que se obtienen de la cosecha, donde destaca el tomate como epítome de este sistema socio-ecológico, suponen un ejemplo marginal pero muy elocuente de verdadera soberanía alimentaria doméstica, algo en lo que coincidimos con Cantero y Ruiz-Ballesteros (2012) y Díaz Diego (2008). Los hortelanos de la Sierra de Huelva no cultivan para demostrar explícitamente nada, ni para cuestionar el sistema de producción agroalimentaria industrial, como sí lo pretenden los movimientos ecologistas detrás de las muchas iniciativas hortelanas de base urbana (González-Romero y Cánovas-García, 2021). Se cultiva, a la vez, para obtener alimento y porque al obtener alimento se constituye una norma cultural que nos identifica (Montanari, 2006). Esto se observa con detalle al comprobar cómo la mayoría de las personas consultadas no pertenecen al sector primario, es decir, no son agricultores/ganaderos entendidos como profesionales que convierten el alimento en un medio económico. Son labradores que tienen otro desempeño pero que consideran la producción alimentaria una función vital y consuetudinaria, como hacer la cama o la declaración de la renta —ambas, por cierto, tareas muy cotidianas para las que también ya existe la posibilidad de externalizarlas en profesionales al cargo—. Ese carácter simbólico y vivencial de producir una parte importante de lo que se come también se aprecia en el orgullo que desprenden los hortelanos, en la complacencia con la que describen los muchos kilos que producen sus matas, lo dulce de sus cebollas o lo tierno de sus pepinos.

Existen diferencias sustanciales entre este modelo y el de los huertos urbanos, especialmente en lo concerniente al peso de unas y otras motivaciones. Esto se observa en las experiencias estudiadas en el archipiélago canario por Martín Fernández y Martín Martín (2016) y en Alicante por Espinosa Seguí et al. (2017), puesto que en dichos casos hay un claro interés en que la actividad hortícola, en parte desarrollada por población jubilada o desempleada, sea también un vehículo para favorecer la salud y el bienestar físico por medio del ejercicio (motivación terapéutica), como recursos didáctico en el ámbito escolar (motivación educativa), como forma de integración social de población en riesgo de exclusión social o como forma de reivindicación de la cultura territorial de la huerta frente a las presiones especulativas del sector inmobiliario. En la Sierra de Huelva, algunas de estas motivaciones están presentes (ocio, entretenimiento, bienestar físico...), pero el principal estímulo sigue siendo, ante todo, productivo. Lo que más motiva es obtener verdura y fruta de calidad, de forma autónoma. Asimismo, las muchas iniciativas de base urbana que se observan a lo largo del país tienen un claro respaldo de las administraciones públicas, que son quienes ceden la propiedad de la explotación (huertos urbanos municipales) o quienes actúan como intermediación entre tenedores y explotadores (bancos de tierras). Los huertos familiares son herederos de un sistema tradicional y secular, carente de normatividad y en la que la intervención pública es más que discreta.

Por otro parte, se han podido identificar dos perfiles de hortelano diferenciados: uno más clásico, centrado en la producción de una decena a lo sumo de productos más comunes, que suele corresponder con habitantes nativos y de mayor edad; frente a otro perfil más comprometido desde el punto de vista ambiental, que cultiva un abanico de productos mucho más variado y cuyos comportamientos tienen una mayor carga ideológica: en el uso de insumos, de fertilizantes orgánicos, de variedades que no proceden de viveros, etc. En este segundo perfil coinciden los labradores nativos más jóvenes con una proporción minoritaria de foráneos que se han instalado en la sierra, procedentes de otros ámbitos (neorrurales). La formación autodidáctica y la voluntad de experimentación son mucho más manifiestas en este segundo grupo, cuyas motivaciones y subjetividades también son distintas. Aunque la dimensión ambiental de sus respectivos sistemas agroalimentarios es en todos los casos relevante, la carga ideológica es mucho más patente en estos últimos, más conscientes de lo político de su forma de producir y consumir alimentos. Estos campesinos hacen así suyos los principios de la agroecología, tal y como se desprende de los discursos de Rosset y Altieri (2018) o de Morales Bernardos et al. (2019); esto es, toman conciencia del funcionamiento biológico y ecológico de los agroecosistemas, así como sus implicaciones culturales y económicas en las comunidades locales en un contexto de mercantilización y globalización alimentaria, para procurar una producción agrícola más justa en lo social y más respetuosa en lo ambiental.

La importancia relativa otorgada a las distintas dimensiones de la horticultura familiar es la base argumental de otras investigaciones similares que se han acercado a este fenómeno. Así, en el caso de Barcelona, Camps-Calvet et al. (2016) destacan las funciones ambientales, en tanto que servicios ecosistémicos culturales, como las más tenidas en cuenta por parte de los horticultores urbanos. Por su parte, en el caso de los huertos urbanos en la ciudad de México (Alcántara Nieves & Larroa Torres, 2022), contrasta el mayor valor que los usuarios horticultores le confieren a las funciones socioculturales frente a la mayor preocupación de la administración local por el papel ambiental de estos huertos. Algo similar ocurre en el caso de la montaña rural de la región de Valparaíso, en Chile, donde "la huerta se relaciona con aspectos emocionales, historias de vida y experiencias laborales que promueven un posicionamiento ético" (Cid Villablanca & González Niculcar, 2019). Es decir, existe un contraste perceptible entre la concepción eminentemente ambientalista procedente de los movimientos ecologistas de base urbana y la concepción más simbólica y social que otras comunidades otorgan a la huerta como lugar alimentario. Ya se trate de un acto político o de un ethos, las funciones más allá de la productiva-alimentaria subyacen con potencia en el imaginario colectivo de los labradores de la Sierra de Huelva tanto como en otros lugares donde se practica la horticultura familiar o de autoabastecimiento.



Figura 7. Huerta y cosecha\*

(\*) La huerta y la cosecha, en tanto que espacio y alimento, funcionan como un todo bien integrado. A la izquierda, el ruedo de Cortegana formado por multitud de pequeñas parcelas. A la derecha, berenjenas, pimientos, pepinos y calabacines recolectados una mañana de verano. El detalle del saco para piensos reciclado (contiene melones) no es casual: representa el modelo agrario dominante, ganadero y extensivo aunque mercantil, frente al modelo hortícola subsidiario. Fuente: elaboración propia

Por otro lado, no hay que olvidar el carácter marginal de estos sistemas agroalimentarios en un contexto geográfico dominado por la dehesa. Precisamente en torno a la dehesa se ha construido una narrativa que ha desembocado en la patrimonialización del cerdo ibérico y de su derivado por excelencia, el jamón. Así, la relación dehesa-bellota-cerdo-jamón, condicionada desde las instituciones públicas por medio de las políticas de desarrollo rural y estratégicamente promovida por las etiquetas de calidad diferenciada (en concreto, la Denominación de Origen Protegida Jabugo) ha acabado por acaparar el imaginario alimentario del paisaje serrano. Pero, como ha habido ocasión de comprobar, existen mimbres sólidos para convertir la relación huerta-cosechaverduras-tomate en motor de desarrollo local a partir de iniciativas que transformen todos los atributos y significados simbólicos de este agrosistema en proyectos concretos: no solo con la creación de redes de distribución y comercialización por parte de pequeños empresarios. También desde la iniciativa pública local, con la puesta en marcha de muestras, jornadas, ferias u otros eventos públicos con los que fomentar e impulsar la actividad hortícola cotidiana, esa que precisamente no tiene vocación comercial, sin desatender la necesaria protección y conservación de su cimiento territorial, la huerta serrana tradicional. No se trata de hacer de este modelo de explotación agrícola una alternativa para la generación de empleo y riqueza. Las administraciones públicas deben asumir el carácter marginal y, hasta cierto punto, resiliente de este modelo agroalimentario de subsistencia. Se trata de reconocer que la huerta, como práctica social y como pieza que singulariza el paisaje serrano, es algo más que un simple entretenimiento para jubilados, o como la definen Martín Fernández y Martín Martín (2016), una "agricultura de fin de semana". En la comarca existen tímidas iniciativas como la "matanza vegetal" de Calabazares —aldea de Almonaster la Real—, una celebración ritual y festiva con la que visibilizar el valor simbólico y patrimonial de la huerta y, muy particularmente, del tomate (Macías, 2021).

## 5. Conclusiones

En conclusión, en un escenario contemporáneo en el que los alimentos se han mercantilizado hasta el punto de convertirse en bienes mercancía al servicio del aparato económico e ideológico de la sociedad de consumo, la huerta y su cosecha se revelan como elementos identitarios de una profunda carga simbólica. En torno a ellas se construye una imagen que representa un conjunto de valores y significados en torno a lo rural, lo tradicional y lo auténtico. Al margen de las ilusiones ópticas que en los anuncios se proyectan, en la Sierra de Huelva todavía se conservan las condiciones para hablar de una cultura alimentaria basada en la soberanía y en la significación de la huerta como espacio social y afectivo. La importancia de estos sistemas agroalimentarios, y la razón por la que merecen nuestro miramiento, reside en su carácter multifuncional, al proporcionar productos de mucha calidad, que son bien estimados, en paralelo a su contribución ambiental, social y paisajística.

Por lo tanto, el objetivo que se planteaba al inicio de esta contribución —a saber, analizar dicha condición multidimensional de la huerta como sistema agroalimentario, evaluando sus singularidades— ha quedado cubierto. Con todo, en esta investigación también se han puesto de manifiesto limitaciones propias del método y del objeto de estudio. Por un lado está la cuestión marginal y poco regulada de este tipo de actividades agrícolas familiares, asunto que se ha tratado en el apartado de la metodología. Por otro lado, las herramientas de investigación "analógicas" siguen siendo necesarias cuando la muestra de población con la que se trabaja es de avanzada edad y desconoce los lenguajes digitales. El uso de sistemas de recopilación de información remota como las encuestas online ha tenido que alternarse necesariamente con la encuesta convencional en papel.

Por último, cabe mencionar algunas líneas de investigación prospectivas que pueden tomar esta contribución como punto de partida. Dentro de la dimensión productiva y alimentaria, sería interesante por ejemplo estimar los costes monetarios derivados de este modelo de provisión de alimentos para calcular si son, como muchos hortelanos han afirmado, deficitarios o si por el contrario pueden incluso representar un ahorro económico. Dentro de la dimensión ambiental hay recorrido por explorar en la localización y catalogación de variedades locales, autóctonas e incluso endémicas de la comarca, y el grado de aceptación y aprecio de unas variedades frente a otras. Por su parte, en la dimensión inmaterial puede ser muy oportuno seguir el rastro de aquellas manifestaciones culturales en torno a la comida una vez que los productos se cosechan y viajan más allá de la parcela cultivada: desde técnicas tradicionales de conservación como el embotellado a los conocimientos y saberes culinarios ancestrales que aún hoy se preserven en los rincones más remotos de la Sierra de Huelva.

#### Referencias

- · Agarwal, B. (2014). Food sovereignty, food security and democratic choice: critical contradictions, difficult conciliations. Journal of Peasant Studies, 41(6), 1247-1268. doi:/10.1080/03066150.2013.876996
- Aguilar Criado, E. (2014). Los nuevos escenarios rurales: de la agricultura a la multifuncionalidad. Endoxa, series Filosóficas, 33, 73-98.
- Alcántara Nieves, N., & Larroa Torres, R. M. (2022). La multifuncionalidad de los huertos urbanos en la Ciudad de México. Espiral Estudios sobre Estado y Sociedad, 29(83), 187-229.
- Camps-Calvet, M., Langemeyer, J., Calvet-Mir, L., & Gómez-Baggethun, E. (2016). Ecosystem services provided by urban gardens in Barcelona, Spain: Insights for policy and planning. Environmental Science & Policy, 62, 14-23. doi:10.1016/j.envsci.2016.01.007

- Canales Martínez, G., & Ruiz Segura, E. (2011). La Huerta del Bajo Segura (Alicante), un patrimonio cultural en peligro: reflexiones sobre un proyecto museológico integral. Investigaciones Geográficas, 54, 205-248. doi:10.14198/ingeo2011.54.07
- Cantero, P. A., & Ruiz-Ballesteros, E. (2012). El alimento y su dimensión socio-ecológica. En torno al tomate «rosao» de la Sierra de Aracena. Revista de Dialectología y Tradiciones Populares, 67(2), 385-408. doi:10.3989/ rdtp.2012.14
- Capel Sáez, H. (2012). Filosofía y ciencia en la Geografía contemporánea: una introducción a la Geografía. Ediciones del Serbal.
- Caro-Caro, C. I., & Torres-Mora, M. A. (2015). Servicios ecosistémicos como soporte para la gestión de sistemas socioecológicos: aplicación en agroecosistemas. Orinoquia, 19(2), 237-252. doi.org/10.22579/20112629.338
- Carrera Díaz, G. (2017). El Patrimonio cultural inmaterial como estrategia de desarrollo social y territorial. In F. J. López Morales y E. Quiroz Moreno, E. (coords.) El Patrimonio Inmaterial: Usos sustentables del Patrimonio. (pp. 62-79). Instituto Nacional de Antropología e Historia, Gobierno de México.
- · Cid Villablanca, F., & González Niculcar, B. (2019). Más allá del bienestar económico: narrativas de mujeres campesinas de Quebrada de Alvarado en torno a la huerta familiar. In J. T. Ibarra, J. Caviedes, A. Barreau y N. Pessa (eds.), Huertas familiares y comunitarias: cultivando soberanía alimentaria (pp. 93-101). Universidad Católica de Chile.
- Colombino, A. (2014). The geography of food. Bollettino della Società Geografica Italiana, 7(4), 647-656. doi:10.13128/bsgi.v7i4.382
- Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (2021). Proyecto de Decreto por el que se aprueban los Planes de Ordenación de los Recursos Naturales y los Planes Rectores de Uso y Gestión de los Parques Naturales Sierra de Aracena y Picos de Aroche, Sierra Norte de Sevilla y Sierra de Hornachuelos. Recuperado de https://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/portal/web/guest/landing-page-%C3%ADndice/-/asset\_pu-de-los-recursos-naturales-y-los-planes-rectores-de-uso-y-gesti-c3-b3n-de-lo-1/20151?categoryVal=
- Consejería de Medio Ambiente (2003). Decreto 210/2003, de 15 de julio, por el que se aprueban el Plan de Ordenación de los Recursos Naturales y el Plan Rector de Uso y Gestión del Parque Natural Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Recuperado de https://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/portal/web/guest/areas-tematicas/ espacios-protegidos/gestion-espacios-protegidos/porn-prug-planes-de-gestion/documentos-aprobados/parquenatural-sierra-de-aracena-picos-de-aroche
- Cook, I. (2008). Geographies of food: mixing. Progress in Human Geography, 32(6), 821-833. doi:10.1177/0309132508090979
- Corboz, A. (2004). El territorio como palimpsesto. In Á. Martín Ramos, (Ed.). Lo urbano en 20 autores contemporáneos (pp. 25-34). Universitat Politècnica de Catalunya.
- Cornejo, M. (2006). El Enfoque Biográfico: Trayectorias, Desarrollos Teóricos y Perspectivas. Psykhe 15(1), 95-106. doi:10.4067/S0718-22282006000100008
- Coronado Sánchez, A. (2020). Umbrales. Paisajes de transición entre conjuntos urbanos y ruedos agrícolas en la Sierra de Huelva (Tesis doctoral). Universidad de Sevilla. Repositorio Institucional de la Universidad de Sevilla. Recuperado de https://idus.us.es/handle/11441/100103
- Cuéllar Padilla, M. C., Calle Collado, Á., & Gallar Hernández, D. (eds.) (2013). Procesos hacia la soberanía alimentaria. Perspectivas y prácticas desde la agroecología política. Icaria.
- Del Casino, V. J. (2015). Social geography I: Food. Progress in Human Geography, 39(6) 800-808. doi:10.1177/0309132514562997
- Díaz Diego, J. (2008). Antropología y Diversidad Cultivada: Experiencias en Torno a la Biodiversidad Tradicional en el Sur de Extremadura, España. Ecological and Environmental Anthropology 4(1), 13-27.
- Domene, E., Coll, F., & García-Sierra, M. (2017). Huertos en precario ¿en peligro de extinción? Su encaje en una propuesta integrada de gestión de la agricultura urbana y periurbana en el área metropolitana de Barcelona. In F. Allende Álvarez, R. Cañada Torrecilla, G. Fernández Mayoralas, G. Gómez Mediavilla, N. López Estébanez, A. Palacios García, F. Rojo Pérez y M. J. Vidal Domínguez (eds.), Naturaleza, territorio y ciudad en un mundo global. Actas del XXV Congreso de la Asociación de Geógrafos Españoles (pp. 1371-1380). Asociación de Geógrafos Españoles, Universidad Autónoma de Madrid.

- Espinosa Seguí, A. (2019). El papel de los grupos de consumo agroecológico en la construcción de un sistema de distribución y un orden alimentario alternativos. In J. L. Sánchez Hernández (coord.). Espacios y prácticas económicas alternativas en las ciudades españolas (pp. 65-86). Aranzadi Thomson Reuters.
- Espinosa Seguí, A., Maćkiewicz, B., & Rosol, M. (2017). From leisure to necessity: Urban allotments in Alicante province, Spain, in times of crisis. ACME: An International Journal for Critical Geographies, 16(2), 276-304.
- · Fajardo de la Fuente, A., Tarín Alcalá-Zamora, A., & Marín Gallardo, M. Á. (2014). Sierra de Aracena y Picos de Aroche: Recorrido Natural y Cultural (2nd ed.). Centro Andaluz del Libro.
- Freidberg, S. (2003). Editorial Not all sweetness and light: New cultural geographies of food. Social & Cultural Geography, 4(1), 3-6. doi:10.1080/1464936032000049270
- García-Mayor, C. (2017). Invariantes en la evolución e identidad territorial del paisaje de huerta tradicional de la Vega Baja del Río Segura: 1929-2010. Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles, 73. doi:10.21138/bage.2422
- Gascón, J. (2020). COVID-19, Estado de emergencia y agricultura familiar en España. AGER: Revista de Estudios sobre Despoblación y Desarrollo Rural, 30, 177-206 doi:10.4422/ager.2020.13
- Gil Meseguer, E. (2014). Paisajes culturales del regadío tradicional e histórico en la Vega Alta de Segura. In C. Sanchis-Ibor, G. Palau-Salvador, I. Mangue-Alférez y L. P. Martínez-Sanmartín (Eds.), Irrigation, Society and Landscape. Tribute to Thomas F. Glick (pp. 856-867). Editorial Universitat Politècnica de València. http://dx.doi. org/10.4995/ISL2014.2014.198
- González-Romero, G., & Cánovas-García, F. (2021). Territorio y redes alimentarias alternativas: experiencias en la ciudad de Sevilla. Documents d'Anàlisi Geogràfica, 67 (3), 389-415. doi:10.5565/rev/dag.660
- · Goodman, M. (2011). Towards visceral entanglements: Knowing and growing the economic geographies of food. In A. Leyshon, R. Lee, L. McDowell y P. Sunley (Eds.), The Sage handbook of economic geography, (pp. 242-257). Sage.
- Gutiérrez González, P., Suárez Alonso, M. L., & Vidal-Abarca Gutiérrez, M. R. (2016). Analizando los servicios ecosistémicos desde la historia socio-ecológica: El caso de la Huerta de Murcia. Cuadernos Geográficos, 55(1), 198-220.
- Hermosilla Pla, J., & Iranzo García, E. (2014). Claves geográficas para la interpretación del patrimonio hidráulico mediterráneo. A propósito de los regadíos históricos valencianos. Boletín de la Asociación Española de Geografía, 66, 49-66. doi:10.21138/bage.1779
- Hernández Hernández, M., Morote Seguido, A. F., & Rico Canovas, E. (2019). Multifuncionalidad y nuevas prácticas agroecológicas en la Huerta de Alicante. Cuadernos Geográficos, 58(3), 195-217. doi:10.30827/cuadgeo. v58i3.8865
- Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. CUHSO, 28(1), 154-176. doi:10.7770/cuhso-v28n1-art1236
- Instituto Geográfico Nacional (2019). Atlas Nacional de España. Recuperado de http://atlasnacional.ign.es
- Instituto Nacional de Estadística (2022a). Censo Agrario 2020. Recuperado de https://ine.es/censoagrario2020/ presentacion/index.htm
- Instituto Nacional de Estadística (2022b). Estadística del Padrón continuo. Recuperado de https://ine.es/dyngs/ INEbase/es/operacion.htm?c=Estadistica\_C&cid=1254736177012&menu=ultiDatos&idp=1254734710990
- Knorr España (2014, February 6). Anuncio Crema de Verduras Mediterráneas 2014. Recuperado de https://www. youtube.com/watch?v=5jnKpb-tdAA
- Macías, C. (2021, July 20). El tomate, protagonista de una matanza sin dolor en una pequeña aldea de Huelva. El Confidencial. Recuperado de https://www.elconfidencial.com/alma-corazon-vida/2021-07-20/tomate-matanzasin-dolor-en-una-pequena-aldea-de-huelva\_3191620/
- Maćkiewicz, B., & Puente Asuero, R. (2021). Public versus private: Juxtaposing urban allotment gardens as multifunctional Nature-based Solutions. Insights from Seville. Urban Forestry & Urban Greening, 65, 127309. doi:10.1016/j.ufug.2021.127309
- Maderulo, J. (2005). El paisaje: génesis de un concepto. Abada.
- Martín Fernández, C. S., & Martín Martín, V. O. (2016). Crisis económica y retorno a la actividad agrícola en Canarias. Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles, 70, 77-99. doi.org/10.21138/bage.2163
- Mata Olmo, R., & Fernández Muñoz, S. (2010). Paisajes y patrimonios culturales del agua. La salvaguarda del valor patrimonial de los regadíos tradicionales. Scripta Nova, 14(337). Recuperado de http://www.ub.es/geocrit/ sn/sn-337.htm

- Mata Olmo, R., & Sanz Herráiz, C. (Dirs.) (2003). Atlas de los Paisajes de España. Ministerio de Medio Ambiente.
- Mata Olmo, R., & Yacamán, C. (2016). Patrimonialización local del paisaje agrario periurbano. La experiencia del parque agrario de Fuenlabrada (Comunidad de Madrid). In Á. R. Ruiz Pulpón, M. A. Serrano de la Cruz Santos-Olmo y J. Plaza Tabasco (coords.), Treinta años de Política Agraria Común en España. Agricultura y multifuncionalidad en el contexto de nueva ruralidad (pp. 799-814). Asociación de Geógrafos Españoles y Óptima.
- Molinero Hernando, F. (Coord.) (2013). Atlas de los paisajes agrarios de España (2 vols.). Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Molinero Hernando, F. (2019). El espacio rural de España: evolución, delimitación y clasificación. Cuadernos Geográficos, 58(3), 19-56. doi:10.30827/cuadgeo.v58i3.8643
- Montanari, M. (2006). La comida como cultura. Trea.
- Morales Bernardos I., Simón Rojo, M., & Sanz Landaluce, J. (2019). Agroecología y alianzas urbano-rurales frente a la desposesión [II/II]. II. Flujos y redes alternativas en la reconstrucción de las relaciones campo ciudad. Cuadernos de investigación urbanística, 124, 1-75. doi.org/10.20868/ciur.2019.123.3896
- Nogué i Font, J. (2008). La valoración cultural del paisaje en la contemporaneidad. In J. Nogué i Font (Coord.). El paisaje en la cultura contemporánea (pp. 9-24). Biblioteca Nueva.
- Plaza, A. (2021, August 10). La pyme murciana que está detrás del 'boom' del gazpacho de Belén Esteban. El-Diario.es. Recuperado de https://www.eldiario.es/economia/pyme-murciana-detras-boom-gazpacho-belen-esteban\_1\_8201475.html
- Ramos Truchero, G. (2015). Revisión teórica y limitaciones del concepto de desiertos alimentarios. Revista de Humanidades, 25, 85-102.
- Reay, D. (2019). Climate-Smart Food. Palgrave Macmillan. doi:10.1007/978-3-030-18206-9
- · Reyes-García, V., Aceituno, L., Vila, S., Calvet-Mir, L., Garnatje, T., Jesch, A., Lastra, J. J., Parada, M., Rigat, M., Vallès, J., & Manuel Pardo-De-Santayana, M. (2012). Home gardens in three mountain regions of the Iberian Peninsula: description, motivation for gardening, and gross financial benefits. Journal of Sustainable Agriculture, 36(2), 249-270. doi:10.1080/10440046.2011.627987
- Robbins, R. H. (2011). Global Problems and the Culture of Capitalism (5th ed.). Pearson.
- Rosset, P., & Altieri, M. (2018). Agroecología. Ciencia y política. Sociedad Científica Latinoamericana de Agroecología.
- Ruiz Olabuénaga, J. (2012). Metodología de la investigación cualitativa (5th ed.). Universidad de Deusto.
- Sánchez Hernández, J. L. (2019). Combatir, transformar, superar el capitalismo a través de la acción colectiva localizada: las prácticas económicas alternativas. In J. L. Sánchez Hernández (coord.). Espacios y prácticas económicas alternativas en las ciudades españolas (pp. 29-62). Aranzadi Thomson Reuters.
- · Segrelles Serrano, J. A. (2007). La multifuncionalidad rural: realidad conflictiva en la Unión Europea, mito en América Latina. Ería, 72, 89-99.
- Segrelles Serrano, J. A. (2015). Agricultura periurbana, parques naturales agrarios y mercados agropecuarios locales: una respuesta territorial y productiva a la subordinación del campo a la ciudad. Scripta Nova Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales, 19(502), 1-35.
- · Sevilla Guzmán, E., & Soler Montiel, M. (2010). Agroecología y soberanía alimentaria: alternativas a la globalización agroalimentaria. In M. Soler Montiel y C. Guerrero Quintero (coords.). Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza (pp. 191-217). Consejería de Cultura, Junta de Andalucía.
- Silva Pérez, R. (2010a). La dehesa vista como paisaje cultural. Fisonomías, funcionalidades y dinámicas históricas. Ería, 82, 143-157.
- Silva Pérez, R. (2010b). Multifuncionalidad agraria y territorio. Algunas reflexiones y propuestas de análisis. Eure,
- Silva Pérez, R., González Romero, G., & Fernández Salinas, V. (2021). Sistemas agroalimentarios territorializados en España desde la perspectiva geográfica. In J. L. García Rodríguez (Ed.). Libro de trabajos aportados al XXVII Congreso de la Asociación Española de Geografía (pp. 149-162). Asociación Española de Geografía y Departamento de Geografía e Historia de la Universidad de La Laguna.
- Sonnino, R. (2016). The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies. The Geographical Journal, 182(2), 190-200. doi:10.1111/geoj.12129
- Shaw, H. J. (2006). Food Deserts: towards the development of a classification. *Geografiska Annaler*, 88(2), 231-247.
- Valle Buenestado, B. (2013). La Huerta de Cabra, paisaje roto. Papeles de Geografía, 57-58, 259-278.

• Young, E. M. (2012). Food and Development. Routledge.

# Agradecimientos

El autor quiere mostrar un agradecimiento expreso a las personas que han respondido o compartido las encuestas y, especialmente, a los hortelanos entrevistados, cuya colaboración ha sido fundamental para el buen desarrollo de la investigación.

# Financiación

Esta publicación es parte del proyecto PID2019-105711RB-C62 financiado por

MCIN/ AEI/10.13039/501100011033

## Conflicto de intereses

El autor de este trabajo declara que no existe ningún tipo de conflicto de intereses.