

RESEÑAS BIBLIOGRÁFICAS

MOLINERO HERNANDO, F., BARAJA RODRÍGUEZ, E. y RIVILLA MARTÍN, M. (coords.) (2001): *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León*, Valladolid, Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, 585 pp.

El libro objeto de esta reseña es el fruto de una labor realizada por un grupo de investigadores, especialistas en sus respectivas ramas, coordinados por los geógrafos Fernando Molinero y Eugenio Baraja, del Departamento de Geografía de la Universidad de Valladolid, asesorados por el periodista Javier Pérez y apoyados y supervisados por Marciano Rivilla, desde el Servicio de Calidad Alimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Castilla y León.

El estudio, realizado a iniciativa de la citada Consejería, aborda pormenorizadamente un total de 252 productos con descripciones puntuales de su origen, características, propiedades, procesos de elaboración y vinculación territorial. De los alimentos catalogados más del 80 por 100 carece del aval de una figura de calidad, un 30 por 100 han desaparecido, incluso, de los hábitos alimentarios y, salvo casos muy locales, ha desaparecido incluso de los circuitos tradicionales de comercialización. En este inventario se recogen también 50 alimentos que están amparados o en fase de tramitación por denominaciones de origen, específicas de la tierra, menciones geográficas o marcas de garantía y cuya presencia en el mercado es hoy una realidad.

Como bien se señala en el libro, uno de los problemas con que se encuentran los productores artesanos es el de su desamparo frente a un futuro incierto, por carecer en principio de una mínima estructura productiva de transformación y base agronómica, definidas sobre las materias primas, y la promoción de sus productos. Hay que tener en cuenta que en la mayoría de los casos se trata de proyectos de índole familiar con unas producciones muy reducidas e incapaces de afrontar la comercialización por sí solos. A esta situación hay que añadir su emplazamiento en el medio rural y fundamentalmente en comarcas estancadas.

El auge del turismo rural está abriendo el mercado a estos productos tradicionales, de ahí el gran papel que está llamado a desempeñar este Inventario. Se convierte en herramienta para los grupos, instituciones y asociaciones de desarrollo rural. Una buena parte de los productos recopilados están fuera de los grandes circuitos de distribución agroalimentaria, e incluso apenas se encuentran como meros reductos de un pasado más o menos

lejano. De ahí el importante papel de esta obra, que tiene entre uno de sus objetivos rescatar esos productos, de tal modo que su catalogación y descripción pueda sentar las bases de futuras iniciativas económicas basadas en el desarrollo de su potencial. Esta iniciativa sintoniza además con las directrices de la propia Unión Europea y del Ministerio de Agricultura español. Ambos potencian una política de respaldo y apoyo a los productos de calidad. De un modo especial a aquellos cuya reactivación posibilite el mantenimiento y la valorización de determinadas producciones agrarias dedicadas a la transformación en productos agroalimentarios.

Tras la introducción se dedica un capítulo del libro a ofrecer una visión de conjunto del consumo de alimentos en España. La valoración de las perspectivas que tiene ante sí el conjunto de alimentos incluidos en este catálogo lleva a detenerse en el comportamiento que se ha dado en España según los distintos tipos de productos durante los últimos años. Esto supone una referencia obligada a la hora de estudiar las posibles alternativas que se plantean a aquellas empresas que han apostado por la calidad y diferenciación de sus productos, con el fin de mantener con éxito su presencia en los mercados.

A continuación de este análisis comienza el estudio detallado de cada uno de los productos, agrupados del siguiente modo: hortalizas y frutas, legumbres, carnes frescas, carnes curadas, lácteos y derivados, vinos y aceites, repostería y panificación, caza y pesca y, por último, productos forestales y silvestres.

Un aspecto a destacar de este Inventario es el detallado análisis previo que se hace de cada grupo de alimentos, y que permite conocer la realidad de cada subsector, para pasar a continuación a la descripción individual de cada producto en su correspondiente ficha. En todos los casos se facilita información que queda recogida en amplios y rigurosos textos, material gráfico y estadístico, y numerosas referencias bibliográficas.

No resulta exagerado afirmar que se trata de una obra de referencia. Su difusión debe contribuir, por un lado, a que la conozcan quienes desde las instituciones tienen la responsabilidad de fomentar el desarrollo rural de nuestro país. Por otra parte, pasa a convertirse en el manual del viajero que tiene a Castilla y León como destino turístico. Si esta región siempre ha sido más conocida por su patrimonio monumental, el gastronómico no es menor, tal y como se desprende de la lectura del libro.

La apuesta por la calidad y el buen hacer de todos estos productos, ya no sólo en Castilla y León, necesitan del apoyo de las administraciones para el fomento de su consumo y por tanto de su distribución. Ello será posible siempre que la población sea cada vez más exigente con los productos que consume. Calidad, sabor y presentación no tienen porque ser incompatibles.

Procede dar la enhorabuena a los coordinadores de este libro y a todos sus autores, ya que demuestran haber puesto gran empeño e ilusión para llevar a buen fin un proyecto tan complejo.

Doblemente meritoria ha sido la labor de la Junta de Castilla y León, tanto por la firma del convenio con la Universidad de Valladolid que ha permitido la realización del Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad de Castilla y León, como por la publicación de sus resultados en un libro de cerca de 600 páginas y con una alta calidad editorial.

Cayetano Espejo Marín
Universidad de Murcia