

AL RESCATE DE LOS SABORES TRADICIONALES:
EL ARCA DEL GUSTO

Trabajo final de Grado
Alumna: Inmaculada Moreno Canela
Directora: Laura Solanilla Demestre
Humanidades – Área de Patrimonio Cultural
Enero de 2018

Índice

Resumen

1. Introducción	4
1.1. Objetivos	4
1.2. Marco teórico.....	6
1.3. Objeto de estudio	7
1.4. Metodología y técnicas de investigación.....	11
2. Estudios de caso	12
2.1. Caso 1	12
2.2. Caso 2.....	20
3. Conclusiones	28
Bibliografía.....	30

Resumen

El Arca del Gusto es una iniciativa del movimiento Slow Food encaminada a reconocer y a asegurar la pervivencia de determinados alimentos considerados amenazados o en peligro de extinción. En este trabajo y a través del estudio de dos productos incluidos en este catálogo se ha querido reflexionar sobre la repercusión que esta incorporación ha tenido sobre la preservación y continuidad de estos alimentos, además de hacer un recorrido en la historia de su producción y consumo desde sus orígenes hasta nuestros días.

Palabras clave: Slow Food, Arca del Gusto, patrimonio gastronómico, aceitunas prietas, atún de almadraba

1. Introducción.

La alimentación no es solo una necesidad biológica, no se reduce a una cuestión de supervivencia, sino que como toda actividad humana tiene un importante componente social y cultural. Los hábitos y comportamientos culinarios y la composición de la dieta, las técnicas y prácticas de obtención y preparación de los alimentos e incluso la forma en que los consumimos y compartimos y las ideas y valores a ellos asociados forman parte de nuestra identidad cultural.

En el mundo actual el desarrollo tecnológico, los mecanismos de mejora y optimización de la producción agraria, las políticas agrarias y alimentarias y la globalización han influido en nuestros hábitos alimentarios, si bien han surgido movimientos que apuestan por un regreso a la tradición, por el consumo de alimentos procedentes de la producción local y regional y por el rescate de los productos y los métodos agrícolas y ganaderos tradicionales. Entre ellos se encuentra el movimiento Slow Food¹, que nace en Italia en 1989 y en la actualidad está presente en 160 países y reúne a más de 100.000 miembros agrupados en unos 1.500 *convivia*².

Algunos de los objetivos del movimiento Slow Food son compartidos con los de otras iniciativas como las redes de intercambio de semillas o los movimientos ecologistas, aunque con la diferencia de que Slow Food reivindica además el placer gastronómico y la identidad cultural vinculada a la alimentación y la cocina.

1.1. Objetivos.

El objetivo de este trabajo es estudiar en qué medida movimientos como Slow Food contribuyen al rescate y mantenimiento de las tradiciones culinarias, la diversidad de

¹ Movimiento que se define como una “asociación ecogastronómica” que defiende “el placer vinculado al alimento, reflexiona sobre la educación del gusto y el derecho al disfrute con un nuevo sentido de responsabilidad, teniendo en cuenta el equilibrio con el ecosistema, la defensa de la biodiversidad agroalimentaria y el compromiso ético con los productores”. En *Slow Food España* [Consulta: 20-04-2017]. Disponible en: <http://slowfood.es/conocenos/>

² Plural de *convivium*, nombre latino con que se designan en el movimiento Slow Food a cada una de las asociaciones locales en que se agrupan los partícipes de esta iniciativa. Cada una de estas agrupaciones organiza sus acciones, actividades e iniciativas concretas.

especies vegetales y métodos de cultivo, el desarrollo rural y las técnicas de producción tradicionales frente a la estandarización propiciada por la globalización, la innovación y modernización de la producción agraria, los avances tecnológicos y las políticas agrarias y alimentarias, en especial en el área mediterránea. También pretende este trabajo poner en relación estos movimientos –en sus diferencias, coincidencias y formas de colaboración- con otras iniciativas públicas y privadas de defensa del patrimonio cultural gastronómico como la promoción de rutas, ferias y fiestas gastronómicas, los mercados tradicionales, las Redes de Semillas, los grupos de desarrollo rural, etc., y con los retos que se afrontan y las oportunidades que surgen tras la declaración por la UNESCO de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y con las investigaciones, estudios e iniciativas que colaboraron en la presentación y el éxito de la candidatura.

Para ello el trabajo se centra en el estudio de uno de los proyectos del movimiento Slow Food, el *Arca del Gusto*, un catálogo de productos alimentarios en peligro de desaparición y vinculados a comunidades específicas, que generalmente se obtienen o elaboran de forma artesanal y a pequeña escala, mediante métodos sostenibles. Supone una especie de reconocimiento alternativo a las iniciativas de certificación oficiales, como las Denominaciones de Origen, las Indicaciones Geográficas Protegidas, las Especialidades Tradicionales Garantizadas o las Producciones de Agricultura Ecológica. Los productos candidatos a ser incluidos en este catálogo deben ser de interés alimentario, gozar de una calidad particular en función de los usos y tradiciones, estar vinculados a un territorio, una experiencia tradicional local, la identidad o la memoria de una comunidad, han de producirse en cantidades limitadas y estar en peligro de extinción.³

El estudio se concreta en algunos de los productos incluidos en el *Arca del gusto* por el *convivium* SevillaySur y vinculados con la tradicional Dieta Mediterránea, como la preparación de ciertas variedades de aceituna de mesa y el atún y hueva de atún de almadraba en conserva de la provincia de Cádiz, así como los métodos tradicionales de

³ Irving, J. y Ceriani, S. *Bienvenidos a nuestro mundo. La guía*. Bureo, J. (trad.) [en línea]. [Consulta: 20-04-2017]. Disponible en: <http://slowfood.es/biblioteca/guia-slow-food/>

cultivo, pesca y producción a ellos asociados, y en cómo les ha afectado su inclusión en este catálogo.

Se enlaza además este proyecto del movimiento Slow Food con otras iniciativas públicas y privadas encaminadas a la recuperación y mantenimiento de dichos productos y tradiciones culinarias, su patrimonialización y promoción como recurso turístico y, al fin y al cabo, económico, y los puntos de encuentro, colaboración u oposición entre todas estas iniciativas.

1.2. Marco teórico

El interés del tema de este trabajo reside en la oportunidad de estudiar algunas de las tendencias actuales en torno al reconocimiento, defensa y reformulación del patrimonio y cultura alimentarios, sobre todo los surgidos por iniciativa privada. Se inscribe en el ámbito de los estudios de Antropología social y cultural, y más en concreto en los de Antropología de la alimentación, aunque este tema también tiene implicaciones en diversas materias: Sociología, Historia, Economía, Política, Medicina, Ecología, Nutrición, etc.

Para situar el marco general de este trabajo se han consultado varios trabajos sobre Antropología de la alimentación y, más en concreto, sobre los valores culturales y patrimoniales de la Dieta Mediterránea. Con respecto a estos últimos, destacan las aportaciones de los investigadores del ICAF (*International Commission on the Anthropology of Food*) y los estudios de Isabel González Turmo, F. Xavier Medina y Jordi Tresserras, entre otros.

En cuanto a los estudios sobre el movimiento Slow Food y su trascendencia y logros en la defensa del patrimonio gastronómico son, como el propio movimiento, relativamente recientes. Para conocer la filosofía del movimiento y situar el nacimiento de su proyecto *Arca del Gusto* nada mejor que leer y analizar el libro de su fundador, Carlo Petrini, *Bueno, limpio y justo: principios de una nueva gastronomía* (Petrini, 2007). Las obras de Vandana Shiva *Los monocultivos de la mente* (Shiva, 2008)

y *Biopiratería: el saqueo de la naturaleza y el conocimiento* (Shiva, 2001) profundizan sobre la relación entre las amenazas a la biodiversidad y la desaparición de tradiciones, formas de vida y pensamiento. Algunos artículos en revistas especializadas estudian la influencia del movimiento Slow Food en determinados aspectos, como la promoción turística o la preservación del medio natural. Para estudiar los efectos de la globalización sobre los comportamientos alimentarios y sobre los sistemas de producción de alimentos, y situar así el origen y motivaciones del movimiento Slow Food pueden consultarse *La Mcdonalización de la sociedad: un análisis de la racionalización en la vida cotidiana* (Ritzer, 1996) y *Fast food: el lado oscuro de la comida rápida* (Schlosser, 2002).

En cuanto a los alimentos y productos elegidos para realizar el estudio pueden encontrarse artículos y trabajos sobre aspectos diversos: económicos, históricos culturales o ecológicos. Así, y por poner algún ejemplo, pueden consultarse trabajos como *La almadraba como sistema cultural de pesca* (Florido del Corral, 2003), o el libro *Capitanes de almadraba* (Ruiz Acevedo y otros, 2012), sobre la vida de los almadraberos de las costas andaluzas.

1.3. Objeto de estudio

Slow Food es fundado por Carlo Petrini en 1989 como un movimiento gastronómico que se opone a la estandarización de la comida y el gusto y defiende los placeres de la buena mesa y la salvaguarda de las tradiciones culinarias locales. Sus antecedentes se encuentran en la *Libera e Benemerita Associazione degli Amici del Barolo*, que en 1986 se convertirá en *ArciGola*, ambas con ámbito de actuación en Italia. Como movimiento internacional surge con su manifiesto en la Opéra Comique de París el 21 de diciembre de 1989. Con el tiempo amplía sus objetivos hacia la defensa de la calidad de vida y de la biodiversidad, así como de las formas de vida y culturas campesinas amenazadas por la agroindustria y la globalización. Entiende que la gastronomía, la alimentación, la producción de alimentos y su consumo es algo inseparable y parte de la identidad y cultura de los pueblos y que debe actuarse para cambiar la forma en que actualmente se produce, se distribuye y consume la comida y que está amenazando la biodiversidad

y las tradiciones. A través de la Fundación Slow Food para la Biodiversidad trabaja en proyectos como los *Baluartes*, el *Arca del Gusto*, los *Mercados de la Tierra*, la *Red de Cocineros*, etc.

En su libro *Bueno, limpio y justo* (Petrini, 2007) Carlo Petrini cuenta como un día de 1996, de regreso a su casa en Bra, se detuvo en un restaurante que no había visitado desde hacía unos años para degustar de nuevo su excelente *peperonata* (un guiso de pimientos). Esperando saborear este tradicional plato presente en las cocinas de varias regiones italianas, en cambio se le sirvió un guiso que Petrini califica de “espeluznante, absolutamente insípido”. El cocinero le explicó que la materia prima usada en la receta tradicional –los pimientos cuadrados de Asti- ya no se cultivaba en la zona, y que por eso en su lugar había usado pimientos importados de Holanda, los que ahora podía encontrar en el mercado. Las tierras en que antes se cultivaban los pimientos estaban ahora plantadas de bulbos de tulipán, que luego se enviaban a Holanda para que florecieran allí.

Con esta anécdota Petrini ilustra las paradojas del actual mercado globalizado y de la situación de la producción agrícola manejada conforme a criterios industriales, ajena a consideraciones medioambientales, respeto a la biodiversidad y a los usos, tradiciones y saberes que multitud de campesinos han ido acumulando a lo largo del tiempo, y que además desnaturaliza las recetas y sabores tradicionales. Afirma que para él este fue el punto de partida oficial de la ecogastronomía, que se funda en que la materia prima, los alimentos, deben ser cultivados y producidos de forma sostenible, salvaguardando la biodiversidad y las tradiciones productivas y alimentarias locales.

Y así ese mismo año nació el *Arca del Gusto*, que se puso en marcha en el primer Salón del Gusto de Turín, y dos años más tarde se publicaría el Manifiesto que definiría sus objetivos. Su propósito es asegurar la supervivencia de razas animales autóctonas, plantas tanto espontáneas como cultivadas y productos elaborados en peligro de desaparición. Para ello incluye dichos productos en una lista con el fin de defender su conservación, promocionarlos, invitar a cocineros y comunidades a introducirlos en los circuitos comerciales y alimentarios, identificar establecimientos que los apoyan

incluyéndolos en sus platos, e impulsar su conocimiento y consumo entre niños y jóvenes, enseñándoles a reconocer y disfrutar de productos de buena calidad. También se propone la colaboración con proyectos similares y con instituciones públicas y privadas que aboguen por la salvaguarda de los productos y la comida típicos y/o tradicionales.

En la actualidad la lista de alimentos del *Arca del Gusto* contiene 4.671⁴ productos de todo el mundo, más 1.017 que se encuentran nominados para su inclusión en el catálogo. En España hay catalogados 177 productos, 18 de los cuales se cultivan, crían o elaboran en la zona en que trabaja el *convivium* SevillaySur. Las normas establecidas por la Comisión Nacional del Arca del Gusto de Slow Food España para admitir productos candidatos a ser incluidos en la lista son:

- Que sean presentados a través del *convivium* más cercano a su zona de producción.
- Que los productos se obtengan exclusivamente de razas autóctonas locales, variedades de vegetales y frutas autóctonas o de pescados “en el día”.
- Que estén en peligro de extinción o en proceso de recuperación.
- Que, en el caso de animales, su alimentación se base lo más posible en variedades vegetales autóctonas.
- Que no se trate de organismos genéticamente modificados o animales alimentados con transgénicos.
- Que los productos no usen aditivos de síntesis.
- Que no se trate de productos acogidos a marcas de calidad, a no ser que estén en peligro de desaparición, en cuyo caso podrá estudiarse excepcionalmente su inclusión.
- Que en su elaboración primen los métodos artesanales.
- En caso de los quesos, han de proceder de leche cruda y razas autóctonas.
- En el caso de los vinos, han de proceder de variedades de vid autóctonas.

La Comisión del Arca internacional, por su parte, establece que los productos:

⁴ Según datos consultados en la página web de Slow Food el 3 de enero de 2018

- Deben ser de una calidad particular.
- Deben estar definidos por usos y tradiciones locales.
- Deben estar ligados a la memoria e identidad de una comunidad.
- Deben usar materia prima de procedencia local, o de un lugar que histórica y tradicionalmente lo haya suministrado.
- Los ingredientes complementarios han de ser los tradicionalmente usados.
- Deben tener una relación ambiental, socioeconómica e histórica con el territorio.
- Deben producirse en cantidades limitadas.
- Deben estar en peligro de desaparición.

Así pues, el respeto a la biodiversidad, y la preservación de los usos y saberes tradicionales locales son los principales fundamentos del *Arca del Gusto*. El Congreso Internacional de Slow Food celebrado en Turín en octubre de 2012 se reafirma en estos objetivos, reforzando de esta forma este proyecto, y otros asociados a él como los *Baluartes*, las *Comunidades del alimento*, los *Mercados de la Tierra* y la *Red de Cocineros Slow Food*.

Con el fin de analizar el alcance y trascendencia del trabajo de Slow Food en el rescate y preservación de la biodiversidad, de los métodos y técnicas tradicionales de ganadería, pesca, cultivo y producción alimentaria, en especial en el área mediterránea, la investigación se centra en dos de los productos incluidos en el *Arca del gusto* por el *convivium* SevillaySur y vinculados a la tradicional Dieta Mediterránea: las aceitunas prietas de la Sierra Suroeste sevillana y el atún y hueva de atún de almadraba en conserva de la provincia de Cádiz.

El *convivium* SevillaySur, que comenzó sus actividades en la primavera de 2006, fue el primero en organizarse en Andalucía, que ahora cuenta con otros dos en Granada y la Sierra Sur de Jaén. Su ámbito de actuación se centra en la zona occidental de la comunidad andaluza, en concreto las provincias de Sevilla, Huelva, Cádiz, Córdoba y Málaga. Por este *convivium* se han catalogado dos variedades de aceituna de mesa (la

aloreña y la prieta de Arahal) y dos de aceite de oliva (el de la variedad de aceituna Royal de la Sierra de Cazorla y el virgen extra de las variantes locales de Zuheros, en Córdoba). La aceituna prieta de El Arahal se elabora de forma artesanal a partir del fruto de la variedad manzanilla. Es un producto muy apreciado, pero su limitado periodo de conservación hace difícil su comercialización por lo que su consumo se reduce a restaurantes, bares y casas particulares de la comarca en que se produce.

Por otra parte, la inclusión en el catálogo del *Arca del gusto* de las conservas de atún y huevas de atún de almadraba de Barbate enlaza con otro de los proyectos de Slow Food, Slow Fish, que aboga por una pesca artesanal y sostenible. Efectivamente la pesca de almadraba es un arte tradicional y selectiva, que sólo captura individuos adultos y en libertad. Esta actividad y las que derivan de ella (las industrias conserveras) se encuentran actualmente en grave peligro de desaparición por la reducción de las cuotas de pesca, que no distinguen su procedencia ni la forma en que el atún es pescado, por la sobrepesca de los barcos que usan redes de cerco y también por la actividad de las granjas de engorde del atún rojo, que consumen grandes recursos de pequeños peces, no sólo limitando las fuentes de alimento del atún salvaje sino también presionando sobre la sostenibilidad de otras especies. La pesca de almadraba, en cambio, no limita las migraciones ni perjudica otras especies. La demanda de este producto hace que sólo una pequeña parte quede en manos de las empresas conserveras locales. La elaboración de las conservas es además totalmente artesanal.

1.4. Metodología y técnicas de investigación.

A partir de un análisis de los estudios previos y la bibliografía sobre el tema del trabajo, utilizaré para la investigación del tema una metodología ante todo cualitativa, basada preferentemente en el estudio de los casos escogidos, mediante análisis de monografías, artículos y otros documentos, observación, cuestionarios, etc. También consultaré estadísticas –de existir- para obtener ciertos datos sobre evolución de la producción y consumo de los alimentos objeto de este estudio. Eventualmente realizaré- de ser posible y en caso de que no pueda obtenerse información relevante

para el objetivo de este estudio de otras fuentes- entrevistas (a productores locales, integrantes del movimiento Slow Food, consumidores, etc.). El contenido de las entrevistas será diferente dependiendo de las personas a las que se pregunte:

- En el caso de los productores se preguntará sobre métodos y técnicas de cultivo o producción, sobre su relación con el movimiento Slow Food, su percepción sobre el futuro de su cultivo o producción, las actividades de promoción.
- En el caso de los consumidores finales, se trata de indagar sobre sus motivaciones para consumir estos productos con preferencia a otros, si lo hacen de forma habitual, dónde los compran y cómo los han llegado a conocer.
- Las entrevistas a integrantes del movimiento Slow Food van dirigidas a conocer sobre todo la filosofía de este movimiento, y también los procedimientos seguidos para localizar, analizar y finalmente incluir determinados productos en el catálogo del *Arca del gusto*.

Por último, mediante la observación intentaré acercarme a los modos de vida, costumbres y tradiciones culinarias asociados a estos productos, como fiestas, formas de cultivo y producción y platos y comidas tradicionales, visitando las comarcas en que se obtienen y registrando información mediante notas y fotografías. Al menos en dos de los casos elegidos se celebran fiestas y ferias en torno a los productos que voy a estudiar, que en algunas circunstancias se han convertido en objeto de atracción y promoción turística de las localidades en que tienen lugar, como la feria del atún que tiene lugar durante el mes de mayo en varias localidades de la costa gaditana.

2. Estudios de caso.

2.1. La aceituna prieta de Arahal

Los orígenes del cultivo y aprovechamiento del olivo en el sur de España son inciertos. Parece que el olivo silvestre comenzó a domesticarse y cultivarse entre los milenios VI y II a. C. en el Creciente Fértil, desde donde comenzó a propagarse hacia Egipto y

Creta. Desde el siglo XVI a.C. los fenicios lo propagan probablemente hacia las islas griegas, y a partir de los siglos XIV al XII a. C. por la península helénica, donde desde entonces se aprecia un incremento considerable de su presencia. Fueron también los fenicios quienes se cree que trajeron el cultivo del olivo a la Península Ibérica y Norte de África, hacia el 1.000 a. C. aunque desde tiempos prehistóricos ya se aprovechaba el acebuche u olivo silvestre, con el que se hibridaron las especies importadas. El desarrollo del olivar y la expansión de la superficie dedicada a este cultivo se produjo no obstante bajo dominación romana, desde la llegada de Escipión en el 212 a. C. pero sobre todo a partir de la colonización agraria de César y Augusto, alcanzándose el momento de máxima exportación a Roma, según los vestigios arqueológicos encontrados en el monte Testaccio, bajo el gobierno de Antonino Pío, aunque continuó durante todo el Bajo Imperio.

Continúa la expansión de la producción olivarera en el sur de la península durante la dominación árabe; ellos introdujeron nuevas variedades y les dieron nombre a sus productos; así los vocablos castellanos y portugueses para denominar la aceituna o el aceite (*aceituna*, *aceite* y *acebuche* en castellano y *azeite* y *azeitona* en portugués) tienen origen árabe. El cultivo del olivar continúa durante la Edad Media y Moderna con ciertos altibajos, aunque en la campiña y el Aljarafe sevillanos se mantuvieron e incluso incrementaron la superficie cultivada y la producción durante los siglos XVI a XVIII. Fue no obstante en el siglo XIX cuando se produce la expansión definitiva de este cultivo en Andalucía y donde quedó configurado casi definitivamente el paisaje del olivar andaluz tal como ha llegado hasta nuestros días. Hubo unos años de crisis, en que se arrancaron muchos olivos para dedicar las tierras a otros cultivos, al final del siglo XX, siendo los olivares sevillanos unos de los más afectados por la crisis del cultivo tradicional operada en esos años. No obstante, superada dicha crisis, el olivar vuelve a implantarse en zonas de las que se había eliminado.

Pero del olivo no consumimos sólo el aceite, el zumo de su fruto la aceituna, y uno de los pilares de la tríada de la alimentación mediterránea, sino también la propia aceituna, convenientemente preparada y aderezada de las formas más diversas. De los 10 millones de hectáreas dedicadas al cultivo de olivar en el mundo, más de un millón

se dedican a la producción de aceituna de mesa⁵. En España son unas 150.000 de un total aproximado de 2.600.000 hectáreas de olivar las destinadas a este fin. De las 152.345 ha de olivar destinadas a la producción de aceituna de mesa (un 5,8% de la superficie total de olivar) 77.035 ha son de doble aptitud, esto es, se destinan tanto a la producción de aceite de oliva como de aceituna de mesa y la producción de las 75.310 ha restantes se destina en exclusiva a la aceituna de mesa⁶.

Esta superficie se concentra en Andalucía y Extremadura, que suman el 97,35% del total dedicado a este cultivo en España. En la provincia de Sevilla se concentra más de la mitad de la producción española de aceituna de mesa. Nuestro país es además el principal productor mundial de aceituna de mesa, con un 22% del total mundial y un 71% del total de la producción de la UE.⁷ También es nuestro país el principal exportador de aceituna de mesa (un 68% del total producido se destina a la exportación), siendo los destinatarios principales del producto los países de la Unión Europea (casi el 50% del total de exportaciones)⁸.

Según los datos del Ministerio de Agricultura⁹, éste es un sector de marcado carácter social; supone un total aproximado de nueve millones de jornales en cada campaña, ya que el principal gasto del sector lo constituyen las labores de poda y desvareto y la recolección de las que depende en gran parte que no haya merma de calidad en el producto.

En cuanto al consumo interior, un 75% del total producido se consume en los hogares; eso además de la aceituna preparada y aderezada en los propios hogares de las zonas de producción, destinada al autoconsumo familiar y al obsequio e intercambio. Es tradicional en las zonas de cultivo del olivar, tanto del destinado a aceituna de mesa

⁵ASEMESA. *Datos Generales del Sector*.

⁶ *Encuesta sobre superficies y rendimientos de cultivos de España 2016. Resultados nacionales y autonómicos*.

⁷ Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. *Aceituna de mesa*. <http://www.mapama.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/aceituna.aspx>

⁸ ASEMESA. *Datos Generales del Sector*.

⁹ Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. *Aceituna de mesa*.

como a la obtención de aceite de oliva, la preparación y el aderezo de aceituna para consumo en el hogar, con multitud de preparaciones, aliños y formas de conservación. Se pueden usar tanto aceitunas verdes, como de color cambiante y negras o maduras. Se pueden preparar enteras, rajadas o ralladas y machacadas. Las verdes requieren antes del aliño un proceso para endulzarlas o quitarles el amargor. Mientras que en la industria esto se hace generalmente usando sosa cáustica, en las preparaciones tradicionales se hace mediante lavados sucesivos con agua (agua no clorada, generalmente agua de pozo), una vez han sido partidas o rajadas. Se mantienen sumergidas en agua durante unos diez días cambiando el líquido diariamente, y luego se pasan a salmuera (para saber si ésta estaba en su punto de sal justo, suele utilizarse un huevo crudo; si flota no hay que añadir más sal). En salmuera se mantienen también varios días, pero cambiando el líquido sólo cada dos o tres. Una vez han perdido el amargor se puede pasar a aliñarlas. Hay multitud de recetas tradicionales de aliño, que varían según las zonas y que suelen pasar de generación en generación.

El *convivium* de Slow Food SevillaySur ha incluido en el Arca del Gusto dos variedades de aceitunas de mesa, las aloreñas y las prietas de Arahál. La aceituna aloreña se produce en el valle del Guadalhorce, en la provincia de Málaga. Al ser una variedad baja en oleuropeína –el componente que le da el amargor- estas aceitunas se preparan directamente en salmuera, sin necesidad de que sean endulzadas previamente con sosa cáustica. En 2012 obtuvo la inscripción de la Denominación de Origen Protegida, reconociéndose así su calidad, su distinción de otras variedades y su vinculación con un determinado territorio. Es la primera variedad de aceituna de mesa en España en obtener esta distinción.

La aceituna prieta de Arahál sigue un proceso diferente. La variedad utilizada es la manzanilla sevillana, de elevada productividad y muy apreciada por su calidad como aceituna de mesa, tanto en el aderezo al estilo sevillano como al aderezo por oxidación de los frutos maduros o aderezo estilo californiano. En Arahál se usa tradicionalmente el fruto maduro para una preparación con orígenes ancestrales y que se ha convertido en una de las señas de identidad de la gastronomía de este municipio sevillano.

El origen de este tipo de aderezo de la aceituna es incierto. Los lugareños afirman que proviene probablemente de los comerciantes fenicios, que usaron la sal para conservar las aceitunas maduras que transportaban en sus viajes. Lo cierto es que el Consejo Oleícola Internacional considera que esta forma de preparación tiene sus orígenes en Grecia, donde se prepara con la variedad Megaritki, que se destina sobre todo -como en el caso de la aceituna prieta de Arahál- al consumo local. También hay preparaciones similares en otros países mediterráneos.

Encontramos ya referencias clásicas a este tipo de preparación de la aceituna en Columela (*De Re Rustica*. capítulo XLVIII, libro XII), que recoge la técnica de enterrar las aceitunas en sal al hablar de los diferentes adobos para aceitunas: “Algunos, así que han cogido la aceituna negra la salan, guardando la misma proporción que hemos dicho antes, y la colocan en cestos, mezclándole semillas de lentisco, y forman capas alternativas de aceitunas y de sal hasta lo alto: en seguida al cabo de cuarenta días, así que ha sudado todo el alpechín que tenía, vacían el cesto en un lebrillo, acriban la aceituna para separarla de las semillas de lentisco, la limpian con una esponja, para que no le quede pegada ninguna; por último la recogen en un ánfora echándole arroje, o sapa, o aun miel si la hay a mano, y lo demás del mismo modo que hemos dicho.” También hay referencias a esta elaboración o a similares en Catón y Plinio.

Dicen que el municipio sevillano de Arahál es el mayor productor mundial de aceituna de mesa de las variedades manzanilla y gordal, y cuenta con unas 30 industrias dedicadas a la preparación y aderezo. Dedicada más de un tercio de la superficie cultivable de su término municipal al cultivo del olivar, que se destina en su mayor parte a la producción de aceituna de mesa. Durante la campaña de verdeo (con una duración de mes y medio a dos meses) se generan unos 400.000 jornales, empleándose a unas 4.000 personas al día¹⁰. Pero las industrias de preparación de aceituna de mesa en Arahál en su gran mayoría se dedican a la preparación al estilo sevillano, mediante el cocido en disolución de sosa cáustica y la fermentación en salmuera. La preparación de la aceituna prieta se hacía hasta hace muy poco para el consumo del hogar o de negocios de restauración de la zona.

¹⁰ FRANCO, M. “El paraíso de la manzanilla”, según datos procedentes del Ayuntamiento de Arahál y la COAG.

La elaboración de la aceituna prieta es simple. Las aceitunas que se usan para esta preparación son las aceitunas maduras, las que han quedado en el árbol tras el verdeo, y si es posible es mejor que les haya caído alguna helada para que hayan soltado la mayor parte del alpechín. Tras la recogida se lavan y se secan y en una cesta o cajón o sobre una estera se van colocando alternativamente capas de aceitunas y de sal gruesa hasta llenar completamente el recipiente. Se tapan con un paño sobre el que se coloca algo de peso y se dejan secar durante más o menos un mes. Cuando ya están curadas se limpian de sal, se lavan y se dejan secar al sol durante unos días. Luego se aliñan con orégano, pimienta roja y ajo. También se puede añadir un poco de aceite. Como vemos, no ha cambiado mucho la preparación de esta aceituna desde la época romana, salvo por el aliño.

La aceituna que queda en el árbol tras el verdeo o cosecha de la aceituna verde es poca. Según nuestros informantes esta aceituna provenía del rebusco, una actividad tradicional y centenaria consistente en recoger los frutos que quedan en la tierra o en el árbol una vez se ha dado por finalizada la cosecha por el dueño de la explotación (en otros lugares se le conoce como espigueo). Estas aceitunas se destinaban al autoconsumo. Se trata de una actividad marginal y tolerada por los propietarios, que en tiempos pasados proporcionó un alivio a las familias más necesitadas y recursos alimenticios para su despensa o para el trueque.

Puede que esta sea una de las razones por las que las aceitunas prietas no se han comercializado hasta hace poco, además por las dificultades de su conservación. Se trataba de un subproducto de la explotación del olivar destinado a la producción de aceituna verde de mesa, que los vecinos de Arahal aprovechaban para elaborar un manjar único y solamente apreciado por ellos. Se convierte no obstante en una señal de identidad del pueblo, en el regalo que los arahalenses hacen a los amigos, conocidos y visitantes como algo típico y único de su localidad, algo que no encontrarán en ningún otro lugar. Muchas de las personas que reciben este obsequio o pasan por el pueblo y tienen la oportunidad de probar las prietas en alguno de sus bares no dudan en alabar su calidad y sabor únicos. En 2003 Antonio Burgos les dedicó

un artículo, en el que se extrañaba de que no fuesen más conocidas fuera de su zona de producción.

Hasta finales de 2010 la producción y consumo de la aceituna prieta se circunscribía al municipio de Arahal y poblaciones limítrofes (Paradas, Marchena y La Puebla de Cazalla). Desde entonces una empresa fundada por dos jóvenes de este pueblo sevillano comenzó a producirla y comercializarla en la ciudad de Sevilla y la provincia¹¹. Ellos vieron el potencial de un producto natural en un mercado que cada vez tiende más hacia el consumo de productos naturales, sin conservantes ni aditivos. En la actualidad tienen clientes también fuera de Andalucía, y esperan relanzar la prieta cuando obtengan próximamente la certificación como producto ecológico. Entienden que su producto es caro porque el proceso de preparación es laborioso; la aceituna ha de recogerse manualmente, y también de forma artesanal se realiza toda la labor de secado y aderezo. A ello se une la escasez de la materia prima, porque únicamente alrededor de un 10% de la producción del olivo es la que queda después del verdeo y de ella tampoco puede aprovecharse toda pues ha de hacerse una selección para desechar las aceitunas dañadas. En el desecado también se pierde parte del peso del producto. Las mayores dificultades que encontraron estos productores fueron las referentes a la conservación del producto; probaron varios métodos como la pasteurización, pero no todos dieron el resultado esperado. De cualquier forma y a pesar de las dificultades quieren seguir fieles a la forma de elaboración tradicional y evitar a toda costa conservantes y aditivos.

La empresa también produce otras variedades de aceituna de mesa, pero siempre elaboradas de forma tradicional según las recetas de la zona. No obstante, la mayor parte de su producción (más del 90%) está relacionada con la aceituna prieta. Así, en los últimos años han lanzado al mercado un producto novedoso, el paté de prietas, que afirman ha tenido una acogida excelente. También en este caso las mayores dificultades provienen del proceso manual de elaboración (las aceitunas han de deshuesarse a mano) y de la disponibilidad limitada de materia prima. Esto no les permite tampoco abastecer de forma regular a muchos clientes, pero reconocen que

¹¹ Aceitunas La Prieta, actualmente comercializadas por Arbolé.

actualmente venden toda su producción a sus clientes asiduos y que intentarán ir llegando a más poco a poco y sin prisas.

En cuanto a las repercusiones de la inclusión de este producto en el Arca del Gusto de Slow Food estos productores reconocen que ha supuesto un respaldo, un prestigio y un reconocimiento que han notado más allá de las ventas. Gracias a ello han conseguido numerosos apoyos y acceso a vías de promoción, y también les ha incentivado a seguir creciendo en una determinada dirección, aferrándose a la conservación de la tradición en la elaboración del producto, pero intentando mejorarlo en lo posible como por ejemplo con la certificación como producto ecológico. También han sido de mucha ayuda para la promoción de sus productos los artículos aparecidos en secciones especializadas de periódicos y revistas (como el que escribí Mikel López Iturriaga para El Comidista, del periódico El País), su presencia en ferias de alimentación y el apoyo de otros organismos como las asociaciones de producción de aceitunas de mesa, el Ayuntamiento de Arahal y el IFAPA de Palma del Río. También han aparecido en programas de televisión divulgativos, como “Aquí la tierra” y “Un país para comérselo”, ambos de RTVE.

El trabajo desarrollado por esta empresa, lleno de dificultades de toda índole (de producción, conservación, económicas) ha rescatado y puesto en valor un producto probablemente destinado a la extinción, ya que ya sólo las personas mayores cuidaban de su elaboración y de guardar la memoria de las recetas. Parece que en general las nuevas generaciones no estaban recogiendo el testigo de preservar la tradición de recoger a mano las aceitunas, secarlas y aliñarlas según las recetas familiares, a pesar de reconocer la especial vinculación de este producto con el pueblo de Arahal y su patrimonio gastronómico. Aunque en el mercado exterior se le considera un producto gourmet, tanto por su rareza como por su precio, en el pueblo se sigue consumiendo como producto tradicional. También llega por distintos canales a consumidores de zonas limítrofes. En la ciudad de Sevilla, por ejemplo, aunque no son fáciles de encontrar, pueden comprarse en varios de los puestos ambulantes de aceitunas que suelen vender sus productos por las calles y plazas de toda la ciudad, normalmente en aquellos que están a cargo de vecinos de Arahal o de municipios cercanos. Los

compradores suelen ser oriundos del pueblo que ahora viven en la ciudad o gente que ha conocido el producto por haberlo probado en la zona de producción o haberlo recibido como regalo de algún arahalense. Los recipientes se encuentran perdidos entre muchos otros de aceitunas enteras, deshuesadas, partidas o ralladas, y de pepinillos, cebollitas y demás encurtidos. Su aspecto no resulta tentador, pero aquellos que las conocen y las han probado ya saben dónde y cuándo pueden encontrarlas y si no las ven entre las demás preguntan por ellas.

2.2. El atún y la hueva de atún de almadraba en conserva de la provincia de Cádiz

Como en el caso del cultivo y aprovechamiento del olivo, la pesca y la elaboración de conservas de atún de la provincia de Cádiz tienen una larga tradición que se remonta a la época prerromana. Ya entonces y antes de la llegada de los fenicios en la zona se pescaba y se conservaba el atún mediante la sal. Pero fue en las ciudades fenicias hispanas en donde comenzó a desarrollarse la producción y comercialización de las conservas y salazones de atún, y en la Bética romana se sitúan industrias de salazón en las ciudades costeras, obteniéndose además en el litoral de la actual provincia de Cádiz el preciado *garum* que llegaba a las mesas romanas.

Ya también desde la Antigüedad se usaron diversos sistemas para la captura del pescado, desde los anzuelos, nasas y tridentes hasta las redes. Los griegos ya conocían distintas variedades de redes, que luego seguirían siendo utilizadas en época romana. Pero el principal sistema de captura del atún y otras especies migratorias ha sido la almadraba, práctica que permitía la pesca de una gran cantidad de ejemplares que pudieran abastecer la industria de procesamiento del pescado y conservera. Ya autores como Opiano, Filóstrato y Eliano¹² mencionan sistemas de similares características y parece que la pesca de almadraba se utilizaba ya en época helenística en los alrededores del Mar Negro. La almadraba consiste en un laberinto de redes dispuestas verticalmente desde la superficie hasta el fondo marino y que conduce a un recinto (*buche*) en el que los atunes quedan atrapados. Esta es la llamada almadraba de

¹² GARCÍA VARGAS, E. y FLORIDO DEL CORRAL, D. (2012). "Tipos, origen y desarrollo histórico de las almadrabas antiguas. Desde época romana al imperio bizantino"

buche; hay otros sistemas más sencillos (almadrabas de tiro y de monteleva), pero el principio es más o menos el mismo: un sistema de redes fijas o móviles que “conducen” a los atunes hasta el lugar en que serán izados a las embarcaciones. Estas estructuras se colocan en los lugares de paso de los atunes en sus migraciones y cerca de la costa.

Este sistema de pesca ha sufrido diversos vaivenes en las costas del Estrecho a lo largo de la historia. Tras la época romana sufrió un periodo de cierto estancamiento en la Alta Edad Media, pero vuelve a resurgir en la Baja Edad Media bajo la dominación castellana, cuando Sancho IV concede a don Alfonso Pérez de Guzmán (Guzmán el Bueno) el privilegio de la explotación económica de las almadrabas en las costas gaditanas en 1294 y en años posteriores. La casa ducal de Medina Sidonia continuará en la Edad Moderna con la explotación de las almadrabas gaditanas hasta el siglo XIX en que las Cortes de Cádiz abolieron el privilegio. Vinculadas a la casa de Medina Sidonia estaban las almadrabas de Tarifa, Zahara, Castilonovo y Conil. Las de Sancti Petri y Hércules (que luego pasarían a la Corona), así como las situadas entre Rota y Chipiona pertenecían al duque de Arcos, y otras ya de menor productividad estaban repartidas entre varios aristócratas. Durante el siglo XIX el Estado conserva la potestad de otorgar permisos de explotación, pero la abolición del monopolio de las casas nobiliarias se produjo una gran proliferación de pequeñas almadrabas; a partir de 1928 se vuelve al sistema de monopolio, pero esta vez son gestionadas por el Consorcio Nacional Almadrabeto, participado por el Estado y diversos empresarios del sector pesquero. El Consorcio funcionará hasta 1973.

No se conoce mucho sobre la producción de las almadrabas andaluzas hasta el siglo XVI. Es evidente no obstante que ya desde la antigüedad la cantidad de atunes debía ser abundante, según testimonios de diversos autores grecolatinos y los restos arqueológicos encontrados en las costas peninsulares. Tampoco se conservan muchos datos del periodo musulmán pero el método de pesca debió de seguir siendo utilizado, por cuanto tanto el nombre de *almadraba* como otros términos asociados a la misma

son de origen árabe¹³. Pero ya tenemos abundantes datos de la casa de Medina Sidonia y de sus almadrabas gracias a la obra del Padre Sarmiento titulada “De los atunes, de sus transmigraciones y conjeturas sobre la decadencia de las almadrabas y de los medios para restituirlas”. Este informe fue redactado en 1756 para examinar las causas de la escasez de atunes de la época. Para ello el Padre Sarmiento analiza los libros de la casa de Medina Sidonia desde el año 1525 hasta la fecha de la redacción del informe. Del mismo se deduce que la época más floreciente de las almadrabas gaditanas fue el siglo XVI. Ya el Padre Sarmiento habla de la posibilidad de la sobreexplotación como causa de la escasez de atunes en su tiempo, pero al parecer había caídas cíclicas en la productividad de las almadrabas durante el periodo que estudia. Según los testimonios de diversos autores desde la Antigüedad hasta el siglo XIX el número de ejemplares de atunes que atravesaban el Estrecho cada año era muy elevado y de ese número sólo se capturaba en las almadrabas una pequeña parte. Nunca se consideró por tanto que la continuidad de la especie estuviera en peligro, aun constatando diversas oscilaciones en el número de atunes y en las capturas debidas a variaciones en los factores que determinaban el paso de atunes (como temperatura del agua, salinidad, etc.). Sí se aprecia ya un notable descenso de las capturas a partir de la segunda mitad del siglo XX, debido tanto a cambios sustanciales en el medio marino -contaminación en las zonas costeras de paso y de desove del atún- como a la introducción de sistemas de pesca mucho más agresivos y sofisticados, mediante la localización, persecución y captura en lugares y fechas variables y no de forma pasiva, esperando su llegada a un lugar en sus rutas de migración). El alto precio del atún rojo sobre todo en el mercado japonés ha dado lugar al incremento de la flota pesquera, a la utilización de sistemas de pesca más activos y a la consiguiente sobreexplotación de la especie. Durante los últimos años también se procede a la captura de atunes mediante redes de cerco para su transporte a granjas de engorde cerca de la costa, lo que supone la pesca de gran cantidad de alimento para los atunes (caballas, sardinas, potas, etc.) y la sobreexplotación de esta forma de otras especies, además de la creación de otros problemas medioambientales.¹⁴

¹³ MARTÍNEZ MAGANTO, J. *Las técnicas de pesca en la Antigüedad y su implicación económica en el abastecimiento de las industrias de salazón*, p. 235.

¹⁴ LÓPEZ GONZÁLEZ, J. A. y RUIZ ACEVEDO, J. M. (2012). “Series históricas de capturas del atún rojo en las almadrabas del Golfo de Cádiz (siglos XVI-XXI)”, pp. 150-151

La presión sobre la especie ha llevado a establecer primero unas cuotas de captura y luego un Plan de Recuperación del Atún Rojo (2006-2022). En 1966 surgió el ICCAT – Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico-, a partir de la firma del Convenio para la Conservación del Atún Atlántico en la Conferencia de Plenipotenciarios celebrada en Río de Janeiro en ese año. Bajo su responsabilidad no solo está el atún rojo, sino también otros túnidos y especies afines (hasta unas treinta) como el atún blanco, el pez espada, la melva, el bonito, etc. Se define como una “organización pesquera intergubernamental responsable de la conservación de los túnidos y especies afines en el Océano Atlántico y mares adyacentes”¹⁵. El organismo agrupa a 52 países y tiene su sede en Madrid. Para conseguir su objetivo de mantener una pesca sostenible de túnidos en la zona cuenta con un Comité Permanente de Investigación y Estadísticas (SCRS) que realiza un seguimiento de la evolución de las especies. Ante la creciente presión pesquera sobre los túnidos este organismo optó en 1999 por establecer un sistema de cuotas y luego por el establecimiento de un Plan de Recuperación del Atún Rojo (2006-2022) que además de las cuotas establece medidas en cuanto a tallas mínimas, vedas, informes de capturas y desembarco, etiquetado, observadores, etc. Desde el 2008 se ha restringido el sistema de cuotas, que a pesar de las controversias parece que ha dado algunos frutos, puesto que para la reunión celebrada en Marrakech en noviembre de 2017 el SCRS propuso una subida gradual de la cuota de captura en el Atlántico Este y el Mediterráneo, hasta alcanzar las 36.000 toneladas en 2020 y pasar del actual plan de recuperación a un plan de gestión, considerando por tanto que el atún rojo ya no se encuentra amenazado en esta zona. Estas recomendaciones han sido aprobadas en la 25ª Reunión Ordinaria de la Comisión, celebrada en Marrakech.

Las salazones son los productos más antiguos de la industria conservera de Cádiz, remontándose a los tiempos de las colonias fenicias. En la época moderna, las chancas o almacenes donde se guardaban los aparejos de pesca y factorías donde se preparaba y salaba el atún también dependían de las casas nobiliarias que explotaban las almadrabas. No fue hasta el siglo XIX cuando se descubrió la posibilidad de conservar alimentos en recipientes metálicos herméticamente cerrados, técnica que llega a

¹⁵ <https://www.iccat.int/es/>

mediados de dicho siglo al norte de España, donde ya se utilizaban otros métodos de conservación del pescado como los salazones y ahumados.

Las industrias conserveras de pescado andaluzas se concentraron sobre todo en las provincias de Huelva y Cádiz. Las primeras fábricas aparecieron en Cádiz hacia 1880, casi dos décadas después de que la industria conservera se desarrollara en otras zonas del norte de España, como Galicia y la Cornisa Cantábrica. Comenzaron especializándose sobre todo en la conserva del atún, destinado en su mayoría al mercado italiano, ya que fueron conserveros italianos los que se instalaron por entonces en la zona y pusieron en marcha las primeras plantas. La industria conservera gaditana -incluyendo salazones, escabeche y conservas en aceite- llegó a emplear en la década de los 80 del siglo XIX a unos tres mil operarios. En la provincia de Huelva el desarrollo de la industria conservera fue más lento y tardío.

A finales del XIX los conserveros italianos fueron sustituidos por empresarios locales; los altos precios de la materia prima, el estancamiento de precios de la conserva por las buenas temporadas de las almadrabas italianas y el aumento de los aranceles hicieron que los primeros encontraran menos atractiva la rentabilidad de sus negocios. Ya a primeros del siglo XX la industria de conservas de pescado se consolida definitivamente, de forma que en algunos años llegó a alcanzar hasta un 34% de la producción de conservas de pescado nacional. De nuevo fluctuaciones en las capturas de pescado en otras zonas (caída del rendimiento de las almadrabas sicilianas y de la pesca de sardina en Galicia) propiciaron este desarrollo. La crisis de la sardina en el norte trajo a la región a muchos conserveros y salazoneros gallegos y a su vez abrió el mercado francés a las conservas de sardina de Huelva. Cádiz seguía estando más especializada en las conservas y salazones de atún, con fábricas situadas a pie de almadraba. Los mayores precios de la materia prima y la complejidad y elevado coste de la calazón de almadrabas exigían una mayor inversión, y por tanto propició el desarrollo de empresas de mayor tamaño que las onubenses.

A pesar de las dificultades de comercialización y exportación, la Gran Guerra supuso en general un aumento de la demanda de conservas de pescado y tras ella la industria

conservera andaluza se encontraba bastante consolidada. En la posguerra y durante los años veinte continuaron creciendo la producción y las exportaciones de conservas de atún. Pero esta industria se vio lastrada en su desarrollo por limitaciones importantes como la carencia de circuitos de distribución propios y la consiguiente dependencia de los intermediarios italianos, que imponían muchas veces etiquetado propio o compraban el producto en gran formato sin etiquetar. Con ello gran parte del valor añadido del producto quedaba en manos italianas y no revertía a las industrias conserveras gaditanas. Tampoco el Estado favoreció el desarrollo de la industria, al gravar considerablemente la fiscalidad de las almadrabas y no invertir suficientemente en la construcción y mejora de puertos y vías de comunicación.

La pérdida del valor añadido del producto ha continuado hasta nuestros días. Actualmente el aprovechamiento del atún rojo de las almadrabas andaluzas se destina sobre todo al mercado japonés (en el año 2015 un 99% de las exportaciones de las almadrabas andaluzas de atún rojo fresco y congelado se destinaban al mercado nipón¹⁶). Durante un tiempo los barcos con cámaras de ultracongelación de las empresas comercializadoras japonesas embarcaban directamente los atunes desde los barcos pesqueros de las almadrabas. Parece sin embargo que en los últimos años cada vez es mayor la demanda interna, por lo que va ganando peso el mercado interior, aunque aún siguen siendo bastante elevado el volumen de exportaciones de atún rojo fresco y congelado a Japón. Florido del Corral¹⁷ comenta que, sin embargo, los “despojos” del atún (corazón, huevas, hígado, cabeza, etc.) son procesados en empresas locales y tienen buena salida en el mercado local y regional. Estas empresas locales (La Chanca, Gadir, Herpac, etc.) han tenido que reconvertirse y otorgar valor añadido a estos subproductos del atún, antes muy apreciados y aprovechados por los propios pescadores o trabajadores de las conserveras para autoconsumo. Las plantas mantienen su actividad además elaborando conservas de otros túnidos y pescados y preparados según recetas locales. También se han estado creando en los últimos años -con el apoyo de la Junta de Andalucía y algunas ligadas a empresas conserveras- plantas para la preparación y congelación del atún rojo en localidades de la zona, para

¹⁶ JUNTA DE ANDALUCÍA. CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL (2016). *Comercio exterior de productos pesqueros. Año 2015*

¹⁷ FLORIDO DEL CORRAL, D. “Las almadrabas andaluzas: entre el prestigio y el mercado”, p. 26

evitar de esa forma la pérdida del plusvalor de los productos destinados a mercados como el japonés.

No sólo la industria local se ha renovado para adaptarse a las circunstancias. También la pesca de almadraba, aunque se mantiene inalterada en lo esencial, se ha adaptado para conseguir un producto de mayor calidad, tal como demandan en los mercados más exigentes. Así se está imponiendo una forma menos agresiva de matar a los atunes, mediante disparos mientras están atrapados en las redes, en lugar esperar que los atunes mueran por asfixia y de izarlos a los barcos con los bicheros (el estrés al que se ve sometido el animal en este proceso hace que la carne adquiera un sabor metálico y el uso de los bicheros produce desgarros en la carne y la hace bajar de precio).

Antiguas trabajadoras de una fábrica tradicional, ya en liquidación, nos contaron cómo era el trabajo en esta industria hasta no hace muchos años. Era (y en muchos sentidos lo sigue siendo) un trabajo totalmente artesanal: la preparación de las salmueras, el cocido y secado de las piezas, la colocación a mano en los recipientes con cuidado de que no quedaran huecos ni discontinuidades, etc. También nos dijeron que del atún se aprovechaba todo, y que muchas veces eran los trabajadores los que se llevaban corazones, cabezas y tripas a casa para su consumo, pero que luego las conserveras comenzaron a procesar también estas partes del atún, muy apreciadas en la cocina local tradicional. Nos contaron que la industria conservera local había caído bastante por falta de producto, debido tanto a las cuotas de pesca impuestas como a la demanda exterior, sobre todo japonesa. Nos confirmaron que las comercializadoras japonesas se llevan “lo mejor” quedando para las empresas locales sólo productos de menor calidad o una parte muy pequeña de la pesca de almadraba.

En esta revalorización del producto -el atún y las conservas de atún de almadraba- también han desempeñado un papel importante diversas iniciativas y actividades de promoción, que han dado a conocer el atún rojo en los circuitos turísticos y gastronómicos. En diversas localidades de la costa gaditana se celebran fiestas y rutas del atún entre los meses de mayo y junio, con degustaciones, visitas a fábricas de salazones y conservas, demostraciones de cocineros de prestigio, etc. Estos últimos

han incorporado además a sus cartas este excepcional producto, poniéndolo en valor y proponiendo otras opciones de consumo más allá de los tradicionales salazones, escabeches y conservas. En 2005 se otorgó además por la Junta de Andalucía la marca de Calidad Certificada al Atún Salvaje de Almadraba del Sur de España.

A pesar de las dificultades y a duras penas, sobre todo en los años en que las cuotas de captura han sido más bajas, las almadrabas y las industrias conserveras locales -no todas- han pervivido hasta la actualidad. Pero les siguen acechando amenazas. Tanto Slow Food como organizaciones ecologistas y de defensa del medio ambiente advierten de los problemas que acarrearán las granjas de engorde, de las que hay registradas en el ICCAT diez en las costas españolas y sesenta y una en todo el Mediterráneo¹⁸. Estas organizaciones sostienen que las instalaciones de engorde suponen una amenaza para el atún salvaje, porque requieren una gran cantidad de peces para alimentar a los atunes, lo que esquilma los caladeros de estas otras especies con una baja tasa de conversión (ya que se consumen muchos más kilos de peces que los kilos de atún que luego se producen). En contrapartida la pesca de almadraba es una actividad estacional, que no esquilma las poblaciones de atunes ni de otras especies ya que sólo captura individuos adultos, que han alcanzado una talla y peso determinados, y al tratarse de un arte de pesca pasiva instalada cerca de la costa no llega a capturar más que un pequeño porcentaje de los atunes que pasan por el Estrecho.

Incluso el ICCAT reconoce su valor como fuente de información sobre los diversos factores que influyen en la variabilidad de los stocks de atún rojo y concluye que este organismo y sus países miembros deberían procurar el mantenimiento de las almadrabas -cuya subsistencia está en peligro por sus costes de mantenimiento y la escasa cuota de capturas asignada- aun cuando fuese como una forma de monitorizar y observar científicamente la evolución de la especie¹⁹.

¹⁸ Registro ICCAT de instalaciones de engorde de atún rojo (Registro IEAR)
<https://www.iccat.int/es/ffbres.asp?cajaFlag=checkbox&cajaFFBName=checkbox&cajaOwne=checkbox&cajaOwad=checkbox&cajaReg=checkbox&cajaOpna=checkbox&cajaOpad=checkbox&selectOrder=1&selectOrder2=6&selectInterval=10&Submit=Buscar>

¹⁹ FONTENAU, A. (2011). "Mediterranean traps in the 21st century: Research tools for the conservation of bluefin tuna"

Parece pues que el futuro inmediato del atún y las conservas de atún de almadraba de Cádiz, aunque seriamente amenazadas por las escasas cuotas asignadas a las almadrabas andaluzas y por la voraz demanda del mercado japonés, queda garantizado durante al menos un tiempo por el interés científico de la pesca de almadraba, la revalorización del producto en los mercados locales y regionales, el aprovechamiento por las industrias de los subproductos antes desechados y aprovechados por pescadores y trabajadores, la patrimonialización de la cultura pesquera y conservera de la zona y el empeño y obtención de apoyos de las industrias de procesado del atún.

3. Conclusiones

A través del estudio del proyecto Arca del Gusto y de dos ejemplos de alimentos incluidos en este catálogo he querido reflexionar en este trabajo sobre la medida en que movimientos como Slow Food influyen sobre la conservación de alimentos tradicionales y sus formas de producción. Para ello he usado dos ejemplos, incluidos en este catálogo de productos excepcionales por el *convivium* SevillaySur: la aceituna prieta de Arahal y el atún y la hueva de atún de almadraba de Cádiz.

A través de este estudio queda patente que es difícil saber hasta qué punto esta inclusión ha afectado a la pervivencia de estos productos y sus formas de producción tradicionales, pero es cierto que en todos los casos estudiados han seguido a partir de entonces o de forma paralela una trayectoria que parece garantizar al menos en un futuro próximo su continuidad y supervivencia. En el caso de la aceituna prieta mediante la creación de industrias locales que aseguran su producción más allá de los hogares y pequeños establecimientos de restauración locales, y que están logrando su comercialización y apertura hacia mercados más amplios. En el caso del atún y la hueva de atún de almadraba su pesca y producción dependen de otros factores, tales como las cuotas de pesca establecidas para esta especie, la competencia de otras artes de pesca y de las granjas de engorde, las altas demandas del mercado exterior y de la alta cocina, etc. Aun cuando se mantienen las artes de pesca tradicionales, éstas han

quedado casi como algo testimonial, a no ser que desde las instancias encargadas de regular y distribuir las cuotas de pesca se asuma en su justa medida el valor de la almadraba no solo como sistema cultural de captura sino también como un método de pesca sostenible, que asegura la continuidad del atún rojo y otras especies (sobreexplotadas por ejemplo por las granjas de engorde) y respetuoso con la biodiversidad. En cuanto a las industrias conserveras, dependen en gran parte del peso que se le otorgue a la pesca de almadraba, pero han intentado sobrevivir y continuar con su producción adaptándose a las circunstancias, ampliando su gama de productos y procesando ellas mismas el atún fresco y congelado destinado a la exportación, que hasta hace poco se cargaba directamente desde las almadrabas a barcos congeladores japoneses.

En ambos casos al reconocimiento de Slow Food se han sumado -o lo harán en un futuro próximo- otras certificaciones y reconocimientos de estos alimentos tradicionales: en el caso de la aceituna prieta se persigue su certificación como producto ecológico, y el atún de almadraba ha recibido la marca de Calidad Certificada de la Junta de Andalucía en 2005.

En definitiva, la inclusión de estos alimentos en el catálogo del Arca del Gusto ha supuesto un punto de partida en su reconocimiento más general como productos de excepcional calidad, aunque en algunos casos (como el del atún) no haya supuesto el reconocimiento paralelo del valor ecológico y cultural de las formas de producción y consumo a ellos asociados.

Bibliografía

1. Libros, artículos, ponencias de congresos e informes estadísticos

- ABBINET, R. (2003). *Culture and identity: Critical Theories*. London: Sage.
- BELLO LEÓN, J. M. (2005). "Almadrabas andaluzas a finales de la Edad Media. Nuevos datos para su estudio". En *Historia. Instituciones. Documentos*, 32, 81-113. Disponible en: https://idus.us.es/xmlui/bitstream/handle/11441/22366/file_1.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- BERNAL CASASOLA, D., EXPÓSITO ÁLVAREZ, J. A., MEDINA GRANDE, L. y VICENTE-FRANQUEIRA GARCÍA, J. S. (ed. científicos) (2016). *Un estrecho de conservas. Del garum de Baelo Claudia a la melva de Tarifa. Catálogo de la exposición fotográfica*. Cádiz: Servicio de publicaciones de la UCA.
- BRULOTTE, R. L. (2014). In DI GIOVINE, M. A. (Ed.), *Edible identities: Food as cultural heritage*. Burlington, VT: Ashgate, 2014.
- BUIATTI, S. (2011). "Food and tourism: the role of the "Slow Food" association". En *Food, Agri-Culture and Tourism* (pp. 92-101). Springer Berlin Heidelberg. doi: 10.1007/978-3-642-11361-1
- BURGOS, A. (14 de enero de 2003). "Aceitunas prietas". *El Mundo de Andalucía*. Disponible en: <http://www.antoniburgos.com/mundo/2003/01/re011403.html>
- CALERO CARRETERO, J.A. (2006). "El olivo en la Antigüedad". En *Actas de las IV Jornadas de Humanidades Clásicas*, 293-312. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2682782>
- CANTERLA MARÍN, F. (1991). "Actividades pesqueras en los puertos del suroeste andaluz en la segunda mitad del siglo XV". En *Actas IX Jornadas de Andalucía y América: Andalucía, América y el mar (1989)*, 21-46. Disponible en: <http://dspace.unia.es/bitstream/handle/10334/604/02JIX.pdf?sequence=1>
- CASTILLO CISNEROS, C. (28 de octubre de 2014). "Verde olivo, verde mar, como las aceitunas de El Arahál". *Animal Gourmet*. Disponible en:

<http://www.animalgourmet.com/2014/10/28/verde-olivo-verde-mar-como-la-aceitunas-de-el-arahal/>

- COLUMELA, L.J.M. *De Re Rustica*, Juan María Álvarez de Sotomayor y Rubio (trad.). Madrid: Imprenta de D. Miguel de Burgos, 1824. Disponible en: <http://fondosdigitales.us.es/fondos/libros/4595/10/los-doce-libros-de-agricultura/>
- DI NATALE, A. (2012). "Literature on the Eastern Atlantic and Mediterranean tuna trap fishery". En *Simposio ICCAT-GBYP sobre las pesquerías de almadrabas de atún rojo, Tánger, Marruecos, 23-25 de mayo de 2011, Sesión 1. Aspectos históricos, culturales y tecnológicos de las pesquerías de almadraba de atún rojo*, 175-220. Disponible en: https://www.iccat.int/Documents/CVSP/CV067_2012/Docs/CV067010175.pdf
- *Encuesta sobre superficies y rendimientos de cultivos. Análisis de las plantaciones de olivar en España, 2012* (2013). Madrid: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Disponible en: http://www.mapama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/Olivar2012_tcm7-262578.pdf
- *Encuesta sobre superficies y rendimientos de cultivos de España 2016. Resultados nacionales y autonómicos* (2016). Madrid: Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Disponible en: http://www.mapama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/espana2016web_tcm7-452544.pdf
- FLORIDO DEL CORRAL, D. (2003). "Hacia una patrimonialización de la cultura pesquera en Andalucía". En *Revista PH*, 44, pp. 30-34. Disponible en: <http://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/1547/1547#.WjUYvUriaUk>
- FLORIDO DEL CORRAL, D. (2014). "La almadraba amenazada: conflictos y paradojas socio-ambientales en la crisis del atún rojo". En *Periferias, fronteras y diálogos. Actas del XIII Congreso de Antropología de la Federación de Asociaciones de Antropología del Estado Español, Tarragona 2-5 de septiembre de 2014*, 3325-3331. Disponible en:

https://idus.us.es/xmlui/bitstream/handle/11441/26507/file_1.pdf?sequence=1&isAllowed=y

- FLORIDO DEL CORRAL, D. (2003). “La almadraba como sistema cultural de pesca”. En *Revista PH*, 44, pp. 65-74. Disponible en: <http://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/1566/1566#.WjUYC0riaUk>
- FLORIDO DEL CORRAL, D (2006). “Las almadrabas andaluzas: entre el prestigio y el mercado”. En Chic García, G. (coord.). *Economía de prestigio “versus” economía de mercado*. Sevilla: Padilla Libros, 193-214. Disponible en: <http://personal.us.es/dflorido/uploads/Articulos/Capitulos%20libros/Almadrabas%20y%20prestigio.pdf>
- FONTENAU, A. (2011). “Mediterranean traps in the 21st century: Research tools for the conservation of bluefin tuna”. En *Simposio ICCAT-GBYP sobre las pesquerías de almadrabas de atún rojo, Tánger, Marruecos, 23-25 de mayo de 2011, Sesión 1. Aspectos históricos, culturales y tecnológicos de las pesquerías de almadraba de atún rojo*, 175-220. Disponible en: https://www.iccat.int/Documents/CVSP/CV067_2012/Docs/CV067010344.pdf
- FOURNIER, D. (1992). “Los alimentos revolucionarios: la llegada al Mediterráneo de los productos del Nuevo Mundo”. En *Actas del Foro Alimentación y Sociedad: la formación de la dieta mediterránea*. Almería, 1992. pp. 93-105
- FRANCO, M. (31 de octubre de 2014). “El paraíso de la manzanilla”. *Diario de Sevilla*. Disponible en http://www.diariodesevilla.es/aquilaprovincia/paraiso-manzanilla_0_857914230.html
- FRÍAS CASTILLEJO, C. y MOYA MONTOYA, J.A. (2005). “La almadraba: una pesquería milenaria a través del documental”. En *III Congreso Internacional de Estudios Históricos*, 167-182.
- GARCÍA VARGAS, E. y FLORIDO DEL CORRAL, D. (2012). “Tipos, origen y desarrollo histórico de las almadrabas antiguas. Desde época romana al imperio bizantino”. En Bernal Casasola, D. (ed. científico). *Pescar con arte. Fenicios y romanos en el origen de los aparejos andaluces. Catálogo de la exposición Baelo Claudia, diciembre 2011-julio 2012*, 231-255. Disponible en:

http://personal.us.es/dflorido/uploads/Articulos/Capitulos%20libros/SAGENA%203_CAP%2011web.pdf

- GAVIRA ÁLVAREZ, L. y GONZÁLEZ TURMO, F. (2010). “Redes alimentarias como resistencia al modelo de globalización dominante: el caso de Slow Food”. En *Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza* (pp. 296-311). Sevilla: Junta de Andalucía, Consejería de Cultura, Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico.
- GONZÁLEZ TURMO, Isabel y MEDINA, F. Xavier (2012). “Défis et responsabilités suite à la déclaration de la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel de l’humanité (Unesco)”. En *Revue d’Ethnoecologie*, 2. París: Muséum National d’Histoire Naturelle. Disponible en: <http://ethnoecologie.revues.org/957>
- GUZMÁN ÁLVAREZ, J.R.; ZOIDO NARANJO, F. (2013). “El olivar andaluz en su dimensión paisajística. Espacio vivido y paisaje sentido”. En Izquierdo Toscano, J.M. (coord.). *Andalucía. El olivar*. Fundación Juan Ramón Guillén – Grupo Textura, Sevilla, 63-81. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/301749216_El_olivar_andaluz_en_su_dimension_paisajistica_Espacio_vivido_y_paisaje_sentido
- GUZMÁN ÁLVAREZ, J.R., GÓMEZ J.A. y RALLO, L. (2009). “El olivar en Andalucía: lecciones para el futuro de un cultivo milenario”. En GÓMEZ CALERO, J.A. (coord.). *Sostenibilidad de la Producción de Olivar en Andalucía*. Córdoba: Instituto de Agricultura Sostenible, CSIC. Disponible en: http://www.ias.csic.es/sostenibilidad_olivar/Sost_2009/Sostenibilidad_de_la_Producci%F3n_de_Olivar_en_Andaluc%EDa3.pdf
- GUZMÁN ÁLVAREZ, J.R. (2004). *El Palimpsesto cultivado. Historia de los paisajes del olivar andaluz*. Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía. Disponible en: http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/1337165052El_Palimpsesto_cultivado.pdf
- IGLESIAS RODRÍGUEZ, J. J. (2002). “Las industrias del mar en el litoral bajo andaluz a comienzos de la Edad Moderna”. En *Revista de Historia de El Puerto*, 28, 11-23. Disponible en: <https://idus.us.es/xmlui/bitstream/handle/11441/51604/LAS%20INDUSTRIAS%20DEL%20MAR%20EN%20EL%20LITORAL%20BAJO%20ANDALUZ%20A%20COMIENZOS%20DE%20LA%20EDAD%20MODERNA.pdf>

- [20DEL%20MAR%20EN%20EL%20LITORAL%20BAJO%20ANDALUZ%20A%20COMIENZOS%20DE%20LA%20EDAD%20MODERNA.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Marzo-2016-Comercio-exterior-productos-pesqueros-2015.pdf)
- IRIVING, J. y CERIANI, S. *Bienvenidos a nuestro mundo. La guía*. Bureo, J. (trad.) [en línea]. [Consulta: 20-04-2017]. Disponible en: <http://www.slowfoodib.org/pdf/descargas/N%C2%BA1A-GUIA%20RAPIDA%20Bienvenidos%20a%20Slow%20Food.pdf>
 - JUNTA DE ANDALUCÍA. CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL (2016). *Comercio exterior de productos pesqueros. Año 2015*. Disponible en: <http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Marzo-2016-Comercio-exterior-productos-pesqueros-2015.pdf>
 - LEITCH, A. (2003). "Slow Food and the Politics of Pork Fat: Italian Food and European Identity". En *Ethnos*, 68 (4), 437-462. Disponible en: http://isites.harvard.edu/fs/docs/icb.topic234872.files/Week%208/Leitch_Politics_PorkFat.pdf
 - LÓPEZ CANO, D. y SANTIAGO RUIZ, F.J. (1995). "La pesca en Andalucía: una aproximación". En *Baetica. Estudios de Arte, Geografía e Historia*, 17, pp. 145-166. Málaga: Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Málaga. Disponible en: <http://www.revistas.uma.es/index.php/baetica/article/view/616/581>
 - LÓPEZ GONZÁLEZ, J. A. y otros (2007). *El atún y la dieta mediterránea*. IEAMED, Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía. Disponible en: <http://www.iamed.net/iamed/servlet/FrontController?action=RecordContent&table=2&element=2694&menu=publicaciones>
 - LÓPEZ GONZÁLEZ, J. A. y RUIZ ACEVEDO, J. M. (2012). "Series históricas de capturas del atún rojo en las almadrabas del Golfo de Cádiz (siglos XVI-XXI). En *Simposio ICCAT-GBYP sobre las pesquerías de almadrabas de atún rojo, Tánger, Marruecos, 23-25 de mayo de 2011, Sesión 1. Aspectos históricos, culturales y tecnológicos de las pesquerías de almadraba de atún rojo*, 139-174. Disponible en: https://www.iccat.int/Documents/CVSP/CV067_2012/Docs/CV067010139.pdf
 - LÓPEZ ITURRIAGA, M. (15 de agosto de 2011). "La salvación de las aceitunas prietas". *El Comidista – El País*. Disponible en:

http://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2011/08/15/articulo/1313384400_131338.html

- MARTÍNEZ MAGANTO, J. “Las técnicas de pesca en la Antigüedad y su implicación económica en el abastecimiento de las industrias de salazón”. En *CuPAUAM (Cuadernos de Prehistoria y Arqueología de la Universidad Autónoma de Madrid)*, 19. 219-244. Disponible en: <https://www.uam.es/otros/cupauam/pdf/Cupauam19/1909.pdf>
- MEDINA, F. Xavier. (2011). “Food consumption and civil society: Mediterranean diet as a sustainable resource for the Mediterranean area”. En *Public Health Nutrition*, 14 (12A), 2346–2349. doi:10.1017/S1368980011002618
- MEDINA, F. Xavier, ALONSO, R., & GRANDE COVIÁN, F. (1996). *La Alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icaria.
- MEDINA, F. Xavier (2009). “Mediterranean Diet, Culture and Heritage: Challenges for a New Conception”. En *Public Health Nutrition*, 12(9A). Cambridge: Cambridge University Press, pp. 1618-1620.
- MENELEY, A. (2004). “Extra Virgin Olive Oil and Slow Food”. En *Anthropologica*, 46 (2), 165-176. doi: 10.2307/25606192
- MONTANARI, M. (2004). *La comida como cultura*. Gijón (Asturias): Ediciones Trea.
- PETRINI, C. (2007). *Bueno, limpio y justo: principios de una nueva gastronomía*. Madrid: Polifemo.
- OLDENBURG, F. (2015). “La fiesta del atún rojo”. En *Fuera de serie, 11-06-2015*. Disponible en: <http://fueradeserie.expansion.com/2015/06/10/gastroteca/1433932397.html>
- RÍOS JIMÉNEZ, S. (2005). “Origen y desarrollo de la industria de conservas de pescado en Andalucía (1879-1936)”. En *Revista de Historia Industrial*, 29, 55-84. Disponible en: <http://www.raco.cat/index.php/HistoriaIndustrial/article/view/63608/87128>
- RITZER, G. (1996). *La McDonalización de la sociedad*. Barcelona: Ariel.
- RODRÍGUEZ-ARIZA, M.O., MONTES MOYA, E. (2007). “Origen y domesticación del olivo en Andalucía (España) a partir de los hallazgos arqueológicos de *Olea Europea L.*” En *I Congreso de la Cultura del Olivo*. Instituto de Estudios

Giennenses, 221-244. Disponible en:
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=280876>

- ROMERO DE SOLÍS, P. (1996). “La pesca del atún y su apoteosis daliniana. Reflexiones etnoculturales en torno a las artes de almadraba”. En *Antropología de la alimentación: Nuevos ensayos sobre la Dieta Mediterránea*. Sevilla: Universidad de Sevilla y Fundación Machado.
- RUIZ ACEVEDO, J.M., FERNÁNDEZ FERRERA, J. y LÓPEZ GONZÁLEZ, J.A. (2012). *Capitanes de almadraba*. Cartaya: Thunnus Ediciones.
- SCHLOSSER, E. (2002). *Fast food: el lado oscuro de la comida rápida*. Barcelona: Grijalbo.
- SINISCALCHI, V. (2013). “Environment, regulation and the moral economy of food in the *Slow Food* movement”. En *Journal of Political Ecology*, 20, 295-305.
- SHIVA, V. (2001). *Biopiratería. El saqueo de la naturaleza y del conocimiento*. Barcelona: Icaria.
- SHIVA, V. (2008). *Monocultivos de la mente*. Madrid: Fineo.
- TRESSERRAS, J. y MEDINA, F. Xavier (eds.) (2007). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: Universitat de Barcelona- IEMed.

2. Páginas web

- Asemesa. Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceitunas de Mesa. Recuperado el 15 de mayo de 2017 de <http://www.asesa.es/>
- Comisión Internacional para la Conservación del Atún Atlántico. Recuperado el 4 de diciembre de 2017 de <https://www.iccat.int/es/>
- Consejo Oleícola Internacional. Recuperado el 9 de mayo de 2017 de <http://www.internationaloliveoil.org/>
- European Network of Regional Culinary Heritage. Recuperado el 5 de junio de 2017 de <http://www.culinary-heritage.com/>
- Fundación Dieta Mediterránea. Recuperado el 5 de junio de 2017 de <http://dietamediterranea.com/>
- Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea. Recuperado el 11 de mayo de 2017 de <http://www.iamed.net/iamed/servlet/FrontController?ec=default>

- Olearum. Cultura y Patrimonio del Aceite. Recuperado el 27 de abril de 2017 en <http://www.olearum.es/index.php>
- Organización de Productores Pesqueros de Almadrabas. Recuperado el 4 de diciembre de 2017 de <http://www.atunrojosalvajedealmadraba.com/>
- Slow Food España. Recuperado el 20 de abril de 2017 de <https://slowfood.es/>
- Slow Food International. Recuperado el 21 de abril de 2017 de <http://www.slowfood.com/>
- Slow Food SevillaySur. Recuperado el 10 de mayo de 2017 de <http://www.slowfoodsevillaysur.es/>

3. Películas y videos

- A Almadraba atuneira (1961) (Dir. António Campos). Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=wrvOrNoqJOo>
- *Almadrabas* (1933) (Dir. Carlos Velo). Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=F-njoNN60fQ>
- *Aquí la Tierra - Aceituna prieta, sabor a campo* (Dir. Víctor Otamendi). RTVE. Disponible en: <http://www.rtve.es/alcarta/videos/aqui-la-tierra/aqui-tierra-aceituna-prieta-sabor-campo/3888416/>
- *Aquí la tierra – La pesca del atún en Cádiz, la almadraba* (2014) (Dir. Víctor Otamendi). RTVE. Disponible en: <http://www.rtve.es/alcarta/videos/aqui-la-tierra/aqui-tierra-pesca-del-atun-cadiz-almadraba/2585020/>
- *Aquí la tierra - Impresionante levánta de los atunes* (2015) (Dir. Víctor Otamendi). RTVE. Disponible en: <http://www.rtve.es/alcarta/videos/aqui-la-tierra/almadraba-alt/3145397/>
- *Costas del Sur* (1956) (Dir. José María Hernández Sanjuán y Ernesto Halffter). Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=lKy9uXZC5tw>
- *El cerco* (2012) (Dir. Ricardo Íscar, Nacho Martín). Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=34lZMwZfLpM>
- *Pesca y vida en el Estrecho* (2004). Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=Bk-UmQ-dVdk>
- *Un país para comérselo. Aceitunas prietas de Arahal*. (Dir. Irene Arzuaga). RTVE. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=EUciqONbREI>