

COMIDA Y ARQUITECTURA

CASA

CALLE

TERRITORIO



eug

COMIDA Y ARQUITECTURA

CASA

CALLE

TERRITORIO

VOLUMEN I

eug

COMIDA Y ARQUITECTURA

Casa, Calle, Territorio

VOLUMEN I

JUAN CALATRAVA
DAVID ARREDONDO GARRIDO
MARTA RODRÍGUEZ ITURRIAGA
(EDS.)

COMIDA Y ARQUITECTURA

Casa, Calle, Territorio

Granada, 2025

© Los autores

© Universidad de Granada

ISBN(e): 978-84-338-7567-9

Edita:

Editorial Universidad de Granada

Campus Universitario de Cartuja

Colegio Máximo, s. n., 18071, Granada

Telf.: 958 243930-246220

Web: editorial.ugr.es

Maquetación: Noelia Iglesias Morales

Diseño de cubierta: editores del libro (imagen de fondo: grabado de la última cena, de "La Pasión de Cristo", Johann Sadeler, 1582)

Este libro forma parte de los resultados del Proyecto I+D+i PDI2020-115039GB-I00, "Comida y Ciudad. De lo doméstico al espacio público. Elementos para una historia, argumentos para el proyecto contemporáneo (FoodCity)", financiado por MCIN/AEI/10.13039/501100011033.

Proyecto PID2020-115039GB-I00 (FoodCity) financiado por:



Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley.

V Congreso Internacional Cultura y Ciudad

Comida y Arquitectura: Casa, Calle, Territorio

Granada 16-18 junio 2025

Comisión Organizadora

David Arredondo Garrido

Juan Manuel Barrios Rozúa

Juan Calatrava Escobar

Eva Chacón Linares

Ana del Cid Mendoza

Francisco Antonio García Pérez

Agustín Gor Gómez

Bernardino Líndez Vílchez

Juan Carlos Reina Fernández

Marta Rodríguez Iturriaga

Manuel "Saga" Sánchez García

Comité Científico

José Javier Alayón, Pontificia Universidad Javeriana de Bogotá
Francisco Arqués Soler, Universidad Politécnica de Madrid
David Arredondo Garrido, Universidad de Granada
Narciso Barrera-Bassols, Universidad Autónoma de Querétaro
Juan Luis Burke, University of Maryland, College Park
Donatella Calabi, IUA Venezia
Juan Calatrava, Universidad de Granada
Eduardo Castillo Vinuesa, Universidad Politécnica de Madrid
Miguel Ángel Chaves, Universidad Complutense
Pilar Chías Navarro, Universidad de Alcalá
Annalisa Dameri, Politecnico di Torino
Carmen Díez Medina, Universidad de Zaragoza
Miguel Ángel Escalona, Universidad Veracruzana
Ana Esteban Maluenda, Universidad Politécnica de Madrid
David Fanfani, Università degli Studi di Firenze
Yasser Farrés Delgado, Universidad Santo Tomás, Villavicencio
Carolina García Estévez, Universitat Politècnica de Catalunya
Anna Giannetti, Università degli studi della Campania Luigi Vanvitelli
José Antonio González Alcantud, Universidad de Granada
Iván González Márquez, Universidad Nacional Autónoma de México
Rodrigo Gutiérrez Viñuales, Universidad de Granada
Rafael de Lacour Jiménez, Universidad de Granada
Ángeles Layuno, Universidad de Alcalá
Marta Llorente, Universitat Politècnica de Catalunya
Ruth Lo, Hamilton College
Reina Loredó Cansino, Universidad Autónoma de Querétaro
Mar Loren, Universidad de Sevilla
Magda Mária, Universitat Politècnica de Catalunya
Samantha L. Martin, University College Dublin
Alberto Matarán Ruiz, Universidad de Granada
Paolo Mellano, Politecnico di Torino
Xavier Monteys, Universitat Politècnica de Catalunya
Alejandro Muñoz Miranda Univ. de Granada
Zaida Muxí, Faculty of Excellence EAAD TEC Monterrey
Antonio Pizza, Universitat Politècnica de Catalunya
José Manuel Pozo Municio, Universidad de Navarra
Eduardo Prieto, Universidad Politécnica de Madrid
Anna Puigjaner, ETH Zurich
José Rosas Vera, Pontificia Universidad Católica de Chile
Marta Sequeira, ISCTE-IUL, Universidade Autónoma de Lisboa
José Tito Rojo, Universidad de Granada
Jorge Torres Cuco, Universitat Politècnica de València
Charles Waldheim, Harvard University Graduate School of Design
Thaïsa Way, Dumbarton Oaks, Trustees for Harvard University

A la memoria de Ana del Cid Mendoza

INTRODUCCIÓN	23
Juan Calatrava, David Arredondo Garrido, Marta Rodríguez Iturriaga	

VOLUMEN I

COCINA, CASA | *KITCHEN, HOME*

WHY THE KITCHEN STILL MATTERS. HOME AND KITCHEN, WITH AND WITHOUT ARCHITECTS	31
Ana Tostões	
LA EVOLUCIÓN DE LA COCINA Y SU ROL EN EL HABITAR MODERNO: DIÁLOGO ENTRE EUROPA Y AMÉRICA LATINA	43
Federica Ciarcià, Carla Zollinger	
FUEGO Y HOGAR: LE CORBUSIER, SIMONE GALPIN Y CHARLOTTE PERRIAND, TRAS LA COCINA DE <i>L'UNITÉ D'HABITATION</i> DE MARSELLA	57
Jorge Torres Cueco	
LA EVOLUCIÓN DEL "HOGAR" EN LA COCINA CONTEMPORÁNEA. LA BIFURCACIÓN DEL FUEGO EN LA CONCEPCIÓN DEL ESPACIO DOMÉSTICO.....	71
Alejandro Muñoz Miranda, José Manuel García Ibáñez	
ESPACIO COCINA, DE LA RUTINA A LA FLEXIBILIDAD. PROYECTOS DE EXPERIMENTACIÓN	83
Montserrat Solano Rojo	
COMER JUNTOS: LA DOMESTICIDAD DE LA FAMILIA CAMPESINA ESPAÑOLA DE POSGUERRA EN EL INC	97
José Antonio Flores Soto	

EL TRATAMIENTO DE LA COCINA EN LA CONSTRUCCIÓN DEL “HOGAR” DEL PRIMER FRANQUISMO	109
Carlos Bitrián Varea	
EL VALOR SIGNIFICATIVO DE LA COCINA EN EL AGRA CORUÑESA	123
María Elena Zapatero Rodríguez	
EL DISEÑO INTERNACIONAL “DEL COMER” IMPORTADO A ESPAÑA A TRAVÉS DE LA REVISTA <i>MUEBLES + DECORACIÓN</i> (1958-1974)	133
Pablo Arza Garaloces, María Villanueva Fernández, Héctor García-Diego Villarías	
EL ARTE DE LA MESA Y LA DIFUSIÓN DEL “BUEN DISEÑO” EN LA ESPAÑA DE LOS AÑOS 50	147
María Villanueva Fernández, Héctor García-Diego Villarías, Pablo Arza Garaloces	
EL DEBATE DE LA COCINA: IDEOLOGÍAS EN CONFRONTACIÓN EN EL CORAZÓN DEL HOGAR	161
Mario Sánchez Samos, Rocío López Berenguer	
LA CASA DEL FUTURO: ENTRE LA UTOPIA TECNOLÓGICA Y LA REALIDAD DE LA COCINA CONTEMPORÁNEA	173
Mario Sánchez Samos, Rocío López Berenguer	
ENLIGHTENING THE TABLE: FROM THE KITCHEN TO THE DINING ROOM	185
Matte Ocone	
THE GREAT HOUSE OF THE OTTOMANS: THE TOPKAPI KITCHEN AS A SYMBOL OF POWER	197
Stefano d'Atri	
CENAR EN <i>ERMITAGE</i> (O EN SOLEDAD)	209
Rubén J. Labiano Novoa	
EYES OF THE CHEF, EYES OF THE ARCHITECT: NOTIONS OF COMPARTMENT AND SEGMENT IN THE PORTUGUESE ROYAL KITCHEN AT THE DAWN OF THE 20TH CENTURY	221
Ana Sofia Pinto	
TRAYECTORIAS DE LA COCINA EN LA CASA DECIMONÓNICA DE OPORTO: DEL SIGLO XIX A LA ACTUALIDAD	235
Clarice Eckert Zignani	
LA CASA Y LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA	245
Rui Braz Afonso, Daniela Ladiana	
THE AEOLIAN RURAL HOUSE: AN AGRICULTURAL MACHINE FOR LIVING	253
Roberto Germanò, Chiara Rotondi	
“IT’S MODULAR AND POPULAR”: A STUDY OF THE MODULAR KITCHENS IN THE 21ST-CENTURY INDIAN HOME	265
Rukmini Swaminathan	
KITCHENS IN SHIFTS: WORLD-MAKING OF BANGLADESHI IMMIGRANT WOMEN IN NEW YORK	277
Mania Taher	
EL ROL ARTICULADOR DE LA CULTURA MATERIAL EN LAS COCINAS DOMÉSTICAS DE FINES DEL SIGLO XVIII EN LA ZONA CENTRAL DE CHILE	289
Marisol Richter Scheuch	

LA COCINA QUITENA. DEL FOGÓN AL DISEÑO MODERNO	297
Paulina Villamarín-Jurado, Verónica Rosero-Añazco	
LA EVOLUCIÓN DE LA COCINA EN LAS VIVIENDAS TRADICIONALES DE GUERRERO, MÉXICO	309
Osvaldo Ascencio López, Noemi Ascencio López	
LA COCINA EN LA CASA MODERNA EN BOGOTÁ. CONFRONTACIONES ENTRE IMAGINARIOS Y URBANIDADES	319
Margarita Roa Rojas	
APROPIACIÓN Y DIFERENCIACIÓN CULTURAL EN LA COCINA OBRERA DE FONTANA (CHACO)	331
María Patricia Mariño	
LA MILPA, EL CUEXCOMATE Y EL TECORRAL. CASA Y SUSTENTO DEL MÉXICO RURAL EN LAS IMÁGENES DE MARIANA YAMPOLSKY	339
Mónica del Arenal Pérez	

CALLE, ESPACIO URBANO | *STREET, URBAN SPACE*

SIN HUELLA EN EL PAISAJE URBANO: (MICRO)ARQUITECTURAS DEL APROVISIONAMIENTO PARA LOS BARRIOS DE GRANADA.	355
Marta Rodríguez Iturriaga	
LA FÁBRICA DE CERVEZAS ALHAMBRA EN GRANADA	369
Fernando Acale Sánchez	
AGUA DE CONSUMO Y ESPACIO PÚBLICO. ESTUDIO COMPARATIVO EN CLAVE HISTÓRICA ENTRE GRANADA Y VENECIA	381
Francisco A. García Pérez	
“SE BEBE EN VASOS PEQUEÑOS, AYUDA A ABRIR EL APETITO Y NO QUEMA LAS ENTRAÑAS”. EL VERMUT Y LA CONSTRUCCIÓN DE LA CIUDAD BURGUESA	389
Annalisa Dameri	
LOS BARES COMO EQUIPAMIENTO URBANO: PROPUESTA PARA UNA CIUDAD SIN DERECHO DE ADMISIÓN	401
Francisco Javier Rueda Córdoba, Atxu Amann y Alcocer	
DE BARCELONA A PAMPLONA. UNA TRAYECTORIA EJEMPLAR: UN COLEGIO ENTRE DOS COMEDORES	409
José Manuel Pozo	
LA COMIDA Y LOS ESPACIOS INTERMEDIOS EN LA SOCIABILIDAD	421
Rui Braz Afonso, Daniela Ladiana	
MARGARETE SCHÜTTE-LIHOTZKY, MÁS ALLÁ DE UNA COCINA EN FRÁNCFORT	431
David Arredondo Garrido	
EL HUERTO URBANO COMO ESPACIO SOCIAL RE-PRODUCTIVO. BELLAS VISTAS, TETUÁN, MADRID	445
Joan Casals Pañella	

DE LA MORAGA AL CHIRINGUITO. ESPACIOS DE SOCIALIZACIÓN EN TORNO A LA COCINA DEL PESCADO EN LA COSTA DEL SOL	453
José Luis Muñoz Muñoz	
PATRIMONIO ARQUITECTÓNICO Y PATRIMONIO ALIMENTARIO. LA ARQUITECTURA VISIONARIA DE JOAQUÍN VAQUERO PALACIOS EN COMPOSTELA	467
Ruth Varela	
LE VENTRE DE TURIN. DESIGNING THE SQUARE AND PORTA PALAZZO MARKET	481
Alice Pozzati	
URBAN FOOD PRODUCTION IN PORTUGUESE CITIES FROM 16TH TO 18TH CENTURIES: VISEU AS A STUDY CASE	493
Liliana Castilho	
THE DINING PORCHES OF LISBON. FOOD AS A PRODUCER OF SOCIO-SPATIAL URBAN RHYTHMS . .	503
Youri Spaninks-Amaro	
YATAI: LA ARQUITECTURA EFÍMERA DEL <i>STREET FOOD</i> JAPONÉS	515
Marta Muñoz	
COMIDA Y CULTURA CIUDADANA. ARTEFACTOS GASTRONÓMICOS PARA ACTIVAR LA VIDA URBANA	525
Gerardo Abril Carrascal, Ana Sofía Henao Tamayo, Susana Uribe Madrid	
THE PUBLIC SPACE OF URBAN FOOD MARKETS BETWEEN HISTORICAL PERMANENCES AND CONTEMPORARY MANIFESTATIONS: THE <i>PLAZAS DISTRITALES DE MERCADO</i> CASE STUDY IN BOGOTÁ (COLOMBIA)	535
Serena Orlandi	
LA PLAZA DE SAN FRANCISCO DE QUITO, UN ESPACIO DIVERSO Y DINÁMICO QUE SE REPOTENCIA	549
Gina Isabel Pico Benítez, M. Lenin Lara Calderón, María Lorena Páliz Puente	
ENTRE LA CASA Y LA CALLE: EL IMPACTO DE LOS SITIOS DE EXPENDIO DE COMIDA EN LA EVOLUCIÓN URBANA DE LA MARISCAL, QUITO	561
Shayarina Monard-Arciniegas	
VIVIENDAS IMPLOSIONADAS. COMIDA CALLEJERA, PRECARIEDAD Y DESBORDES EN TIPOLOGÍAS DE ALTA DENSIDAD	575
Mónica Aubán Borrell, Felipe Corvalán Tapia	
VULNERABILIDAD DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN MERCADOS DE ABASTO POPULAR EN CIUDADES PATRIMONIO DEL BAJÍO MEXICANO	585
Damarix S. Murillo Cuevas, David Navarrete Escobedo, Avatar Flores Gutiérrez	
DERECHO A LA CIUDAD Y ALIMENTACIÓN. LOS DESIERTOS ALIMENTARIOS EN MÉXICO	597
Marco Enia, Tamara Montalvo Ramos	
WE ARE WHAT WE EAT; WE ARE WHERE WE EAT. MACAU STREET FOOD RHYTHMS OF SPACE	609
Sérgio Barreiros Proença	

VOLUMEN II

TERRITORIO, PAISAJE | *TERRITORY, LANDSCAPE*

CULTIVAR, COCINAR Y COMER EN LA ALHAMBRA DURANTE EL SIGLO XIX	621
Juan Manuel Barrios Rozúa	
CULTIVOS PARA SANAR: LOS HUERTOS DE SIMPLES QUE ABASTECÍAN LAS BOTICAS REALES Y MONACALES.	633
Pilar Chías Navarro, Tomás Abad Balboa, Lucas Fernández-Trapa	
COMIDA MONÁSTICA, ESPACIO ARQUITECTÓNICO Y TERRITORIO PRODUCTIVO: LA RELACIÓN COMER-HABITAR-DISEÑAR EN SAN JULIÁN DE SAMOS	645
Estefanía López Salas	
HUERTOS, MOLINOS Y PANTANOS EN LA CAMPANIA FÉLIX DESDE LA CENTURIATIO ROMANA HASTA EL REINADO DE ALFONSO V DE ARAGÓN	655
Raffaella Russo Spena	
LOS “PAISAJES EXCELENTES”. UNA ESTRATEGIA PARA EXPLOTAR EL TERRITORIO Y SUS PRODUCTOS CONTRA LA GLOBALIZACIÓN	665
Paolo Mellano	
PRÁCTICAS AGROECOLÓGICAS DE PROXIMIDAD: ANÁLISIS DE DOS CASOS DE ESTUDIO EN LA PROVINCIA DE PISTOIA DESDE UNA PERSPECTIVA ECOFEMINISTA	677
Serafina Amoroso, Daniela Poli	
EL VIENTRE DE MADRID: PRODUCCIÓN, ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LAS MÁRGENES DEL RÍO	687
Graziella Trovato, Luis Moya González	
RUS IN URBE: LA HUELLA DEL PAISAJE AGRÍCOLA EN MADRID	699
Marta García Carbonero	
AGUA PARA ALIMENTAR MADRID. 18 KM DE HUERTAS Y VIVEROS A LO LARGO DEL CURSO DEL CANALILLO	711
Carmen Toribio Marín	
¿SOMOS LO QUE COMEMOS? UNA MIRADA PATRIMONIAL A LOS PAISAJES AGROALIMENTARIOS DE LA REGIÓN DE MADRID	725
David Escudero, Beatriz Pereira Payo	
ARQUITECTURAS Y PAISAJES PARA LA INVESTIGACIÓN AGRARIA EN MADRID: DOCUMENTAR UN PATRIMONIO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO	739
Eduardo de Nó Santos, Manuel Rodrigo de la O Cabrera	
“BATALLA DEL TRIGO”. INTERVENCIÓN, ORDENACIÓN Y DINAMIZACIÓN DE LA AGRICULTURA CEREALISTA EN ESPAÑA, 1937-1959	755
Isabel Rodríguez de la Rosa	
LA ARQUITECTURA MODERNA DE LA INDUSTRIA CÁRNICA EN ESPAÑA (1950-1970)	769
Ángeles Layuno Rosas, Rafael García García	

EL MOSTO DEL ALJARAFE COMO PAISAJE BIOALIMENTARIO: CARACTERIZACIÓN Y SOSTENIBILIDAD DE SU DIMENSIÓN ESPACIAL A TRES ESCALAS	783
Blanca del Espino Hidalgo, Francisco José García Fernández	
GHOSTS OF A PRODUCTIVE PAST: DERELICT BUILDINGS AND TRANSFORMATIONS IN FOOD PRODUCTION IN THE SECOND HALF OF THE 20TH CENTURY IN MONTALEGRE, NORTHERN PORTUGAL	797
Catarina Ruivo, Ivonne Herrera Pineda	
BUILDING SEAFOOD IN SARDINIA: SCALES, SPECIES AND PRODUCTION SYSTEMS	811
Diego Inglez de Souza, Patrícia Reis, Miguel Vale	
PESTO. THE CHANGING LIGURIAN LANDSCAPE AND ARCHITECTURES THROUGH THE LENS OF THE RECIPE FOR <i>PESTO ALLA GENOVESE</i>	823
Giulio Minuto, Josep-María García-Fuentes	
DUST BOWL: AGRICULTURAL PRODUCTION IN THE AMERICAN GREAT PLAINS	837
Ciro Priore	
“EL AMOR ERA UNA PIEDRA”: EL PAISAJE COMO FORMA DE INTIMIDAD EN UN TERRITORIO AGROALIMENTARIO EN CRISIS	849
Amanda Bouzada Novoa, Estefanía López Salas	
CULTIVATING RESILIENCE IN THE TERRITORY OF GREATER SUDBURY, CANADA	861
Aliko Economides, Michael Sirois	
DISEÑO ECOLÓGICO DE UN TERRITORIO PRODUCTIVO: LOS TRABAJOS DE BRENDA COLVIN Y SILVIA CROWE EN GRAN BRETAÑA, 1947-1976	875
Diego Toribio Álvarez	
THE SPATIAL AND ARCHITECTURAL TYPOLOGY OF FOOD PRODUCTION IN THE FISHING VILLAGES OF KUCHING, MALAYSIA	887
Azmah Arzmi	
DEL PAISAJE A LA TAZA: LAS ARQUITECTURAS DEL CAFÉ DE COLOMBIA. APORTES A LA CONSTRUCCIÓN DE UN IMAGINARIO COMESTIBLE	899
José Javier Alayón González	
PAISAJE, COLONIALIDAD Y AGRICULTURA EN VILLA DE LEYVA, COLOMBIA	911
Manuel Sánchez García, Alejandro Henríquez Luque	
DISEÑO Y UTILIZACIÓN DE COCINAS MÓVILES PARA EL APOYO EN TIEMPOS DE CONTINGENCIA: CASO DE LOS HURACANES OTIS Y JOHN EN ACAPULCO, GUERRERO, MÉXICO	925
Mario Alberto Díaz López, Noemi Ascencio López	
MUTACIONES DE LAS ESTRUCTURAS TERRITORIALES Y ALIMENTARIAS: DEL LATIFUNDIO A LAS COOPERATIVAS Y VILLAS EN EL EXTREMO SUR DE CHILE (1939-1973)	933
Boris Cvitanic-Díaz, Daniel Matus Carrasco	
MAKING FOOD PUBLIC. CÓMO ABRIR LA CAJA NEGRA DE LAS CONTROVERSIAS ESPACIALES DE LA COMIDA	947
Gianluca Burgio, Deborah Giunta, Pere Fuertes	

ALIMENTO Y REFUGIO. UTILIZACIÓN DE FIBRAS DE DESECHO AGROINDUSTRIAL COMO MATERIAL DE CONSTRUCCIÓN	959
Ignacio de Teresa Fernández-Casas, Alejandro Jesús González Cruz, Juan Carlos Bamba Vicente	

REPRESENTACIONES CULTURALES | *CULTURAL REPRESENTATIONS*

BODEGONES EN LA LITERATURA. APUNTES SOBRE LA ÉTICA DE LA FRUGALIDAD DESDE HORACIO HASTA CERVANTES.	975
Marta Llorente Díaz	

ESPACIOS CONSTRUIDOS POR PALABRAS Y RECUERDOS. TESTIMONIOS DE MUJERES QUE LEEN, ESCRIBEN Y COCINAN.	987
Claudia García del Val	

LA MESA PARROQUIAL DE LALÍN: RESTITUCIÓN DEL RITO Y <i>ÊTHOS</i> DE LO POPULAR A TRAVÉS DE UNA OBRA DE CÉSAR PORTELA.	997
Erica Sogbe, Yago Ayllon Martínez, Júlía Poy Ros	

SOBRE LA MESA. LA COMIDA EN EL ESPACIO DOMÉSTICO MODERNO	1009
Beatriz S. González-Jiménez	

EL RELATO EN TORNO A LA COMIDA: EL PROYECTO TRANSDISCIPLINAR DE FONDO SUPPER CLUB	1019
Emmanuel Álvarez Sánchez	

MESAS DE TRABAJO Y REPERCUSIONES TERRITORIALES EN TORNO A UN RÍO. COCINAS, TALLERES, VIDES Y SAL EN CARMEN LAFFÓN	1031
Fermína Garrido, Mara Sánchez-Llorens	

MANIFESTACIONES INDIGESTAS. TRES SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN DEL ARTE DE COMER EN EL ESPACIO PÚBLICO	1041
Anna Maria Kasprzak	

DISCARD LARD: HOW ARCHITECTURE BECAME VEGETARIAN	1055
Annette Condello	

THE CONCEPT OF “RAW – COOKED – ROTTEN” AND ITS APPLICATION IN ARCHITECTURE.	1067
Kristina Breznik	

LOS JARDINES DEL HAMBRE. LA <i>CUCCAGNA</i>, ESPECTÁCULO GROTESCO EN EL NÁPOLES DEL SIGLO XVIII.	1077
Isabel de Cárdenas Maestre	

EL GRAN TEATRO DE LOS <i>MANGIA MACHERRONI</i>: IMPRESIONES NAPOLITANAS	1091
Carmen Rodríguez Pedret	

COMIDA, RELIGIOSIDAD Y ESPACIO URBANO. FESTIVIDAD DE NIÑO PA EN CIUDAD DE MÉXICO	1103
Diana Elena Barcelata Eguiarte, Andrea Marcovich Padlog	

Prácticas agroecológicas de proximidad: análisis de dos casos de estudio en la provincia de Pistoia desde una perspectiva ecofeminista

Local Agroecological Practices: Analysis of Two Case Studies in the Province of Pistoia from an Ecofeminist Perspective

SERAFINA AMOROSO

Universidad Rey Juan Carlos, serafina.amoroso@urjc.es

DANIELA POLI

Università degli Studi di Firenze, daniela.poli@unifi.it

Abstract

La desigualdad social y la degradación de los ecosistemas reflejan la interconexión entre el desarrollo humano y la salud del planeta, exacerbadas por un sistema económico que prioriza la acumulación de capital. En este contexto, los estudios urbanos y territoriales están desarrollando herramientas (integradas con instrumentos de *governance* y políticas activas y participativas) que reconocen la interdependencia entre entornos urbanos y rurales. En regiones como la Toscana, y especialmente en el Biodistrito del Montalbano, donde la agricultura a pequeña escala en terrazas es ejemplo de resiliencia y conservación del territorio, se observan prácticas agroecológicas que ofrecen alternativas al modelo predominante. La presente investigación destaca la importancia de estas prácticas, centrándose en dos casos de estudio, analizados desde una perspectiva ecofeminista, para demostrar cómo los conocimientos tradicionales pueden coexistir con la modernidad, promoviendo un modelo de desarrollo sostenible basado en relaciones recíprocas de cooperación y cuidados, desde la producción hasta la distribución, el consumo y la educación nutricional.

Social inequalities and the degradation of ecosystems reflect the interconnection between human development and the health of the planet, exacerbated by an economic system that prioritizes the accumulation of capital. In this context, urban and territorial studies are developing strategies (integrated with governance tools and active and participatory policies) that recognize the interdependence between urban and rural environments. In regions such as Tuscany, and especially in the Montalbano Biodistrict, where small-scale agriculture on terraces are examples of resilience and conservation of the territory, agro-ecological practices can be observed that offer alternatives to the predominant model. The present investigation highlights the importance of these practices, focusing on two study cases, analysed from an ecofeminist perspective, to demonstrate how traditional knowledge can coexist with modernity, promoting a sustainable development model based on mutual relations of cooperation and care, from production to distribution, consumption and nutritional education.

Keywords

Biodistrito, agroecología, ecofeminismo, cuidados, resiliencia

Biodistrict, agroecology, ecofeminism, care, resilience

Introducción: la necesidad de un enfoque ecofeminista

El ecofeminismo se puede interpretar como una “conciencia feminista profunda de la crisis medioambiental”¹; para abordar las cuestiones socioambientales, el ecofeminismo ofrece una perspectiva que aúna los puntos de vista de las mujeres y la búsqueda de estrategias futuras que aseguren la sostenibilidad de las ciudades y los territorios.

La teoría ecofeminista de la reproducción social cuestiona la abstracción del tiempo en la producción capitalista, un fenómeno que está profundamente generizado y sexualizado. Al poner en valor los tiempos concretos y las temporalidades, se reconoce la importancia de los ritmos de vida y las experiencias cotidianas. Además, propone aplicar el materialismo feminista al tiempo, explorando cómo el afecto y las temporalidades se entrelazan, reconociendo a la vez la agencia de lo no humano.

Asimismo, el ecofeminismo se alinea con los principios de la economía feminista del cuidado y la economía ecológica, que examinan la relación entre los trabajos de cuidados, los análisis económicos y los desequilibrios ecológico-distributivos. La colaboración entre estas áreas de estudio es esencial para redefinir el concepto de “economía”, incluyendo cómo las sociedades se organizan para garantizar la supervivencia de la vida. En las sociedades capitalistas, la obligación de maximizar los beneficios y mantener el crecimiento influye en las decisiones sobre la estructuración del tiempo y el espacio². Desde una perspectiva ecofeminista, se proponen alternativas que valoran la cooperación, la interdependencia, la solidaridad social, el respeto por las vocaciones territoriales, la promoción de mercados locales y la distribución cercana. Además, se enfatiza la visibilización y valorización de los bienes relacionales³. El pensamiento feminista, especialmente el ecofeminista, ha sido fundamental en esta revalorización. El cuidado no se refiere únicamente al trabajo no remunerado que recae mayoritariamente sobre las mujeres, sino que abarca una visión más amplia que incluye el cuidado del mundo en sus dimensiones naturales, sociales y culturales⁴. Esta perspectiva propone una economía que priorice el bienestar y la sostenibilidad, en contraposición al enfoque tradicional centrado exclusivamente en la producción. A este respecto, cabe señalar el trabajo del economista italiano Mauro Bonaiuti⁵, que se centra en la teoría de los rendimientos decrecientes en sistemas complejos. Se trata de un fenómeno

¹ Alicia H. Puleo García, “El ecofeminismo, conciencia feminista profunda de la crisis socioambiental”, *Análisis Carolina* 23 (2022.): 1-11.

² Marta Pascual Rodríguez y Yayo Herrero López, “Ecofeminismo, una propuesta para repensar el presente y construir el futuro”, *Boletín ECOS*, n.º 10 (2010): 1-7.

³ Mauro Bonaiuti, “A la conquista de los bienes relacionales”, *Colectivo Revista Silence*, monográfico “Objetivo decrecimiento” (2006): 36-44.

⁴ Mauro Bonaiuti, “Alle origini della Bioeconomia. Il valore del contributo di Nicholas Georgescu-Roegen oggi”, en *Bioeconomia e territori: oltre la crescita. Analisi, casi di studio, esperienze e pratiche territoriali*, ed. por Margherita Ciervo (Florenia: Associazione Società dei Territorialisti e delle Territorialiste (SDT) Onlus, 2024), 93.

⁵ Véase: Mauro Bonaiuti, “Are we entering the age of involuntary degrowth? Promethean technologies and declining returns of innovation”, *Journal of Cleaner Production* 197, Part 2 (2018): 1800-1809, y Mauro Bonaiuti, *La grande transizione. Il declino della civiltà industriale e la risposta della decrescita* (Turín: Bollati Boringhieri, 2023).

que describe cómo, a medida que un sistema se vuelve más complejo, su complejidad interna creciente se enfrenta a una serie de límites externos⁶, generalmente de naturaleza biofísica o entrópica que, más allá de cierto umbral, provocan una reducción de los beneficios marginales de ulteriores incrementos de complejidad⁷. Asimismo, el economista Nicholas Georgescu-Roegen⁸ plantea un modelo alternativo al de la económica estándar, conocido como el modelo “fondos-flujos”, que aborda los límites biofísicos del proceso económico y, superando la dicotomía entre producción y reproducción, que se centra en la maximización de los flujos (como rendimiento, ingresos, consumos), pone énfasis en el mantenimiento y la valorización de los fondos. Los fondos, para Georgescu-Roegen, son “estructuras” entendidas, según la teoría de la complejidad, como conjuntos de relaciones entre elementos heterogéneos⁹; por tanto, pueden asimilarse a lo que geógrafos y territorialistas, como Alberto Magnaghi¹⁰, definen como “territorio”. Se trata, consecuentemente, de ecosistemas, bienes comunes, patrimonio cultural, imaginarios colectivos, infraestructuras existentes y relaciones sociales. Asimismo, el enfoque territorial biorregional, propuesto por Spash¹¹, desde el ámbito del pensamiento económico, y el enfoque eco-territorial¹², propuesto por Magnaghi, Poli, Chiti, Granatiero y Marzocca, desde el ámbito del planeamiento urbano y territorial, son fundamentales para definir una bioeconomía que podríamos denominar socioecológica¹³ y que reconoce que las comunidades humanas y los ecosistemas no pueden ser entendidos de manera aislada, sino como partes integrales de una entidad mucho más compleja.

⁶ Estos conceptos no son novedosos, puesto que el arqueólogo y estudioso de la complejidad Joseph Tainter (2006) ya a finales de los años 80 planteaba el colapso de las sociedades complejas en términos de *Declining Marginal Returns* (DMR). Véase: Joseph A. Tainter, “Social Complexity and Sustainability”, *Ecological Complexity* 3, n.º 2 (2006): 91-103.

<https://doi.org/10.1016/j.ecocom.2005.07.004>. Asimismo, si bien de manera menos sistemática, ideas similares fueron señaladas por Ivan Illich (1973), quien a su vez reelaboró ciertas intuiciones planteadas por biólogos y naturalistas de principios del siglo XX, como D'Arcy Thompson y J. S. B. Haldane. Véase: Ivan Illich, *Tools for Conviviality* (Londres: Marion Boyars, 1973).

⁷ Mauro Bonaiuti, “La edad de los rendimientos decrecientes: ¿qué escenarios se presentan en el futuro?”, *Papeles de relaciones ecosociales y cambio global* 119 (2012): 104.

⁸ Véase: Nicholas Georgescu-Roegen y Mauro Bonaiuti, *Bioeconomia: verso un'altra economia ecologicamente e socialmente sostenibile* (Turín: Bollati Boringhieri, 2013).

⁹ Bonaiuti, “Alle origini della Bioeconomia...”, 94.

¹⁰ Alberto Magnaghi, *Il progetto locale. Verso la coscienza di luogo* (Turín: Bollati Boringhieri, 2010).

¹¹ Clive L. Spash, *Fundamentos para una economía ecológica y social* (Madrid: Fuhem Ecosocial; Los Libros de la Catarata, 2020).

¹² Véase: Alberto Magnaghi, “Un'introduzione ai servizi eco-territoriali”, en *I servizi ecosistemici nella pianificazione bioregionale*, ed. por Daniela Poli (Firenze: Firenze University Press, 2020), 37-45; Daniela Poli, Michela Chiti y Gabriella Granatiero, “L'approccio patrimoniale ai servizi ecosistemici”, en *I servizi ecosistemici nella pianificazione bioregionale*, ed. por Daniela Poli (Firenze: Firenze University Press, 2020), 1-34; Alberto Magnaghi y Ottavio Marzocca, *Ecoterritorialismo* (Firenze: Firenze University Press, 2023).

¹³ Giulio Vulcano, “Reti agroecologiche e mutuali, scenari post-crescita”, en *Bioeconomia e territori: oltre la crescita. Analisi, casi di studio, esperienze e pratiche territoriali*, ed. por Margherita Ciervo (Firenze: Associazione Società dei Territorialisti e delle Territorialiste (SDT) Onlus, 2024), 131.

Los enfoques ecofeministas han comenzado a abordar estos temas, con el objetivo, entre otros, de integrar progresivamente las perspectivas rurales y agroalimentarias en la planificación urbana y territorial, al promover la inclusión de voces, experiencias, actores, agentes y escalas antes marginadas o invisibilizadas en la gestión de los territorios.

La intersección entre la ecofeminismo y la economía agraria demuestra la existencia de una realidad compleja y multifacética, donde el conocimiento local y las prácticas sostenibles de pequeñas explotaciones (casi siempre de gestión familiar) contrastan con una generalizada falta de conciencia ecológica en la sociedad. Yayo Herrero, destacada antropóloga e ingeniera, ha identificado esta desconexión como un analfabetismo ecológico¹⁴ que afecta incluso la creación de estadísticas y cómputos económicos.

El principal objetivo de este texto es, por tanto, señalar, a través de dos casos de estudio, en la provincia de Pistoia, la importancia de reconocer y valorar el trabajo de las ecoproductoras, quienes, a menudo invisibilizadas, desempeñan un papel crucial en la preservación del medio ambiente y en la promoción de un modelo de desarrollo verdaderamente sostenible.

En Italia, el sector agrícola ha experimentado una notable transformación gracias a la creciente participación de mujeres emprendedoras. Según datos de Coldiretti (Confederación Nacional de Agricultores Directos) basados en el Registro delle Imprese (Registro de las empresas), casi 200.000 mujeres han decidido invertir en la agricultura, desafiando estereotipos y revolucionando el sector¹⁵. Actualmente, más de una de cada cuatro empresas agrícolas (28%) está dirigida por mujeres, quienes se dedican no solo a la producción agrícola, la ganadería, la horticultura, la floricultura y el agroturismo¹⁶, sino que también participan activamente en iniciativas sociales, como granjas educativas y programas de inserción laboral para mujeres en situaciones difíciles¹⁷. Un dato destacable es que aproximadamente 13.000 de estas empresas están lideradas por mujeres menores de 35 años, quienes apuestan por la innovación y la tecnología¹⁸.

En este amplio marco de mujeres eco-productoras, se insertan las dos experiencias analizadas como casos de estudio. El trabajo de campo realizado en la primavera de 2024 proporciona una base empírica sólida para el análisis. A nivel metodológico, se ha combinado la investigación bibliográfica de tipo documental tanto con la observación directa de los lugares objeto de estudio como con la recopilación de datos obtenidos mediante entrevistas semiestructuradas.

¹⁴ Yayo Herrero, “Golpe de estado en la biosfera: los ecosistemas al servicio del capital”, *Investigaciones Feministas* 2 (2011): 215-238. http://dx.doi.org/10.5209/rev_INFE.2011.v2.38612.

¹⁵ <https://www.coldiretti.it/servizio/donne-in-agricoltura>.

¹⁶ Equipo editorial, “L’agricoltura italiana è rosa: il 15% delle imprese ha a capo una donna”, en *agricoltura.it. Il giornale dell’agricoltura italiana (sitio web)*, 20 de septiembre de 2023, consultado 6 de marzo de 2025, <https://www.agricoltura.it/2023/09/20/lagricoltura-italiana-e-rosa-il-15-delle-imprese-ha-a-capo-una-donna/>.

¹⁷ <https://www.coldiretti.it/servizio/donne-in-agricoltura>.

¹⁸ Equipo editorial, “L’agricoltura italiana è rosa...”.

El contexto territorial objeto de estudio

La elección de los dos casos de estudio se basa, en primer lugar, en el hecho de que ambos actúan en el territorio del Bio-Distretto del Montalbano, una zona de la Toscana que, desde 2014, ha sido testigo de una importante movilización comunitaria con la formación de dos comités locales, uno en el lado de Vinci y el otro en el lado de Carmignano. En estos comités participaron ciudadanos/as, agricultores/as, estudiantes y profesionales, así como miembros de asociaciones como Legambiente y Slow Food, y representantes de organismos públicos como universidades y municipios. El comité de Vinci se centró en la promoción de un Parque Agrícola, mientras que el comité de Carmignano expresó la intención de crear un “biodistrito”. En noviembre de 2015, los dos comités se fusionaron, dando lugar a la creación de la Asociación Montalbano Biodistretto en 2016. Esta asociación desde el principio ha tenido como objetivo principal apoyar el desarrollo sostenible del territorio, promoviendo prácticas de agricultura biológica e integrando las actividades agrícolas con otras iniciativas económicas locales. Todos estos esfuerzos culminaron con el reconocimiento formal del Distrito Biológico del Montalbano –que incluye los municipios de Capraia e Limite, Carmignano, Lamporecchio, Poggio a Caiano e Vinci– por parte de la Región Toscana con el decreto n.º 25591 de 23 de diciembre de 2022.

El Biodistrito del Montalbano representa¹⁹, por tanto, un ejemplo de cómo las comunidades locales, creando redes de producción y consumo responsables –como, por ejemplo, los Gruppi di Acquisto Solidale (GAS)²⁰– basadas en la cooperación y el apoyo mutuo, pueden impulsar “desde abajo” la transformación sostenible de su contexto de vida.

Los dos casos de estudio analizados permiten desarrollar un entendimiento mucho más amplio de esta dimensión de ecoddependencia y relacionalidad, incluyendo en la ecuación todas las formas de vida involucradas y valorando, desde un enfoque ecofeminista, la importancia de narrativas que entrelazan espacio y tiempo, y que reconocen la cohabitación de múltiples especies como parte integral de cualquier análisis ecológico.

¹⁹ Esta experiencia se inscribe en un contexto nacional más amplio que, a partir de finales de la década del año 2000, ha visto la difusión de los biodistritos como herramientas de gobernanza territorial, centradas en la participación comunitaria y la definición de proyectos multiobjetivos. A nivel nacional, la llamada “ley de estabilidad” (n.º 205/2017), reconociendo la importancia de estos distritos como entidades para el desarrollo integrado del territorio, asignó recursos financieros específicos al Ministerio para apoyar estas iniciativas, favoreciendo la creación de distritos biológicos en todo el territorio nacional. A nivel regional, la Toscana dedicó una ley específica a los biodistritos, la L.R. 51 /2019, al amparo de la cual se constituyeron formalmente varios biodistritos. Para mas información, véase: Alberto Sturla, “Biodistretti: nuova forma di governance territoriale per lo sviluppo locale”, *PianetaPSR*, n.º 86 (Dicembre, 2019), consultado 8 de marzo de 2025, <https://www.pianetapsr.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2288>.

²⁰ Se trata de una organización espontánea de personas que viven en la misma zona y que se unen para comprar productos de uso común, preferentemente biológicos o ecológicos, directamente de pequeños productores locales.

Los casos de estudio

La Toscana tiene una larga historia de equilibrio agrícola que se remonta a la época etrusca y se consolidó en la Edad Media con el sistema de aparcería²¹, que ayudó a mantener una suerte de microhomeostasis²², permitiendo a las comunidades locales alcanzar un cierto grado de soberanía y seguridad alimentaria. La diversificación de cultivos era la norma, y el monocultivo prácticamente no existía²³. Los terrenos más escarpados del Montalbano se acondicionaron progresivamente a través de la realización de terrazas²⁴, que, hasta la década de 1950, albergaban cultivos diversos (como cereales, hortalizas y viñedos, junto con olivos), mientras que hoy están cultivadas principalmente con olivos y viñedos. El abandono a partir de la mitad del siglo XX de las áreas rurales montañosas de esta zona tras la industrialización de las llanuras, que atrajo trabajadores del campo, junto con la modernización de los procesos de producción y la transición a monocultivos, han debilitado la red ecológica, empobrecido el paisaje y reducido la biodiversidad. Las prácticas agroecológicas objeto de estudio contribuyen de manera significativa a recuperarla.

Gabriella Michelozzi es una granjera y pastora que junto con su hermana Stefania se encarga de la gestión de su empresa agrícola y granja Canto di Primavera del Sogno Antico en las laderas de una zona montañosa del Montalbano, en Forrotoli (provincia de Pistoia). Llevan casi 15 años de actividad, en los que han conseguido que su empresa se convirtiera en una granja multifuncional, que se autoabastece y autosostiene, garantizando a la vez la bio-salvaguardia animal de las especies autóctonas. La multifuncionalidad, más allá de la función primaria de la agricultura, que es producir alimentos, recupera la capacidad de construir y cuidar el territorio, proteger el medio ambiente, conservar la biodiversidad, gestionar los recursos de forma sostenible, así como garantizar la seguridad alimentaria²⁵.

Michelozzi es una de las cada vez más numerosas mujeres que están moviendo sus pasos en un ámbito profesional típicamente masculinizado, abriendo nuevas fronteras y perspectivas sobre temas vinculados con el cuidado de territorios abandonados y degradados desde

²¹ Este modelo agrícola se basaba en la división de productos entre el propietario de la tierra y el agricultor que la trabajaba, creando un estrecho vínculo entre las familias rurales y urbanas. Las estructuras agrícolas se integraron con los centros rurales, que proporcionaban bienes y servicios esenciales para la agricultura y la vida diaria, como mercados, artesanos y centros religiosos.

²² Daniela Poli, “Un progetto integrato di territorio per il Biodistretto del Montalbano”, en *Territori rurali in transizione Strategie e opportunità per il Biodistretto del Montalbano*, ed. por Daniela Poli (Firenze: Firenze University Press, 2018), 32.

²³ Cabe señalar que, en Toscana, ya durante la época imperial romana, se había producido la destrucción de las estructuras territoriales debido a un sistema alimentario globalizado que favoreció los monocultivos y dejó grandes superficies en estado de abandono. La explotación de las llanuras había trasladado el centro de gravedad de la actividad humana de las montañas a los valles, con la creación de importantes vías de comunicación como la Via Cassia y la Via Pisana. Esto había provocado el abandono parcial de las montañas, que se volvieron parcialmente salvajes.

²⁴ La realización de terrazas recibió un impulso especial bajo el gobierno de los Lorena a lo largo del siglo XVIII hasta convertirse en un patrón de uso del suelo en el siglo XIX.

²⁵ Teresa Amodio, “Aziende e processi circolari per la creazione di valore”, en *Geografia e cibo: ricerche, riflessioni e discipline a confronto*, ed. por Chiara Spadaro, Alessia Toldo y Egidio Dansero (Firenze: Società di Studi Geografici, 2022), 398.

un punto de vista tanto demográfico como geomorfológico. Licenciada en ciencias agrícolas, Michelozzi trabajó en un *call center* en Pistoia hasta encontrarse de repente sin trabajo tras un despido masivo provocado por la crisis económica de 2008. Decidió entonces volver a sus orígenes, a la casa y a la tierra de sus abuelos, que en aquel entonces era en terreno en terrazas invadido por las zarzas. Su madre les recordó que su abuela mantenía el terreno limpio y ordenado con las cabras. Partiendo de una situación económica precaria, por tanto, Michelozzi recurrió al trueque, una práctica ancestral, para intercambiar vino por sus primeras cinco cabras. Este acto inicial marcó el comienzo de una nueva experiencia vital hacia la autosuficiencia. A través de intercambios sucesivos, Michelozzi logró adquirir más animales y desarrolló habilidades esenciales para trabajar con ellos. Actualmente cuida de 80 ovejas, 60 cabras, 5 entre vacas, terneros y novillas, 13 cerdos y varias gallinas, conejos, patos. Su granja es también una granja didáctica²⁶ y un agroturismo, que sin embargo se ha planteado bajo presupuestos distintos a los convencionales. En su restaurante, solo se sirve comida de temporada y lo que se produce en la propia granja: se suministran los excedentes, lo que no se necesita para alimentar a los animales y mantener los demás procesos de la granja, por lo que los clientes deben adaptarse al menú, y no al revés. Ni el terreno ni los animales se “explotan”: respetando los tiempos de la naturaleza, se obtiene lo necesario para el autoconsumo, y lo que sobra se vende en una tienda que está ubicada dentro de la propia granja o, una vez al mes, en los circuitos de venta de cuatro GAS locales. Respetando los ritmos y los tiempos de los ciclos naturales, el suelo se regenera con pastoreo silvestre o semisalvaje (ya que los animales siempre regresan a la granja por la noche), sin necesidad de fertilizantes adicionales. Las cabras, las ovejas y las gallinas son excelentes “jardineras” que limpian los campos de las malas hierbas, cuando es necesario, y los fertilizan con sus excrementos.

Michelozzi también pasó un año y medio en las colinas circundantes realizando pastoreo trashumante. Según Lina Pecini, historiadora de la trashumancia y experta en las Alpi Apuane, las nuevas pastoras en Italia tienen un fuerte sentido de pertenencia al territorio²⁷. En la Toscana apenínica y apuana, los pequeños rebaños, que nunca han desaparecido del todo, podrían ofrecer “nuove risposte alla crisi che colpisce queste aree a vari livelli grazie alla valorizzazione e alla promozione dell’agrobiodiversità locale, patrimonio materiale e immateriale di razze e varietà agricole, di usi e tradizioni”²⁸. Pecini subraya que la

²⁶ Realiza talleres de reeducación alimentaria tanto para la infancia como para las personas adultas, y gestiona en su propia granja una escuela infantil para niños y niñas de edad preescolar (entre 3 y 6 años), que ofrece una viable alternativa a las guarderías tradicionales: aprenden a contar, leer y escribir contando y nombrando a los animales de la granja.

²⁷ Equipo Editorial, “Otto marzo in Lunigiana con appuntamenti fotografici da non perdere”, en *VoceApuana* (sitio web), 7 de marzo de 2024, consultado 8 de marzo de 2025, <https://www.voceapuana.com/autopost/2024/03/07/otto-marzo-in-lunigiana-con-appuntamenti-fotografici-da-non-perdere/75552/>.

²⁸ [nuevas respuestas a la crisis que afecta a estas áreas a varios niveles gracias a la valorización y promoción de la agrobiodiversidad local, un patrimonio material e inmaterial de razas y variedades agrícolas, de usos y tradiciones] Lina Pecini citada en Valentina Pigmei, “La scommessa delle pastore in Italia”, en *Internazionale* (sitio web), 19 de febrero de 2025, consultado 8 de marzo de 2025, <https://www.internazionale.it/reportage/valentina-pigmei/2025/02/19/donne-pastore-italia>.

ganadería y la agricultura del presente y del futuro no pueden separarse del tema de repoblar las montañas y de la conservación de los recursos ecosistémicos. En este contexto, la trashumancia puede y debe seguir desempeñando un papel importante para la valorización de las áreas rurales.

El otro caso de estudio es el de las actividades llevadas a cabo por Tiziana Fabiani. El Onilfa (Osservatorio Nazionale per l'imprenditoria e il Lavoro in Agricoltura) le otorgó, en su octava edición en 2008, el premio De@Terra –un reconocimiento que celebra a las mujeres que han sobresalido en el sector agrícola–. Tiziana Fabiani, junto con su marido y más recientemente con su hijo, desde hace más de treinta años, dedica su vida a la gestión de su empresa agrícola ecológica, Forra del Pruno, ubicada en Lamporecchio, Pistoia. Su empresa agrícola se encarga del cuidado de casi 1600 olivos, de los cuales 400 se encuentran en la propia finca, mientras los demás, alquilados, se encuentran en fincas cercanas.

La experiencia de Fabiani empieza en 1988, cuando junto con el que se convertiría en su actual marido y otros dos amigos, con los que compartían la misma trayectoria política y los mismos ideales, deciden alquilar un olivar de 10 hectáreas²⁹ totalmente abandonado e infestado de zarzas. En primera instancia, se encargaron de los cultivos, y luego, cuando les renovaron el alquiler para otros 15 años, se encargaron también de reformar poco a poco la casa, de la que sólo habían renovado el tejado.

Para la recogida de las aceitunas, al encontrarse el olivar en terrenos aterrazados, Fabiani emplea sólo medios manuales y prefiere no hacer uso de equipos de contratistas que trabajen de forma masiva y que puedan dañar las ramas de las plantas sólo para maximizar la cantidad de aceitunas recogidas. Comenta que, durante la cosecha, se suelen establecer relaciones de colaboración entre empresas agrícolas según necesidad: se crean así redes de ayuda mutua, dentro del marco legal local que permite y legitima este tipo de colaboraciones puntuales.

Desde un enfoque basado en la calidad más bien que en la cantidad y el beneficio económico, la recogida se convierte en una actividad que hay que planificar con cuidado, para ahorrar tiempo: ella y su marido, que ya han madurado mucha experiencia en este sentido, saben identificar cuáles son los primeros olivos que hay que cosechar, no sólo porque son capaces de reconocer las aceitunas más maduras, sino que, conociendo cada planta de su finca, saben cuáles son también los puntos más críticos (en términos de pendientes del terreno o de ubicación en las terrazas) y que, por tanto, necesitan más tiempo en el desarrollo de cada operación del proceso de recogida.

Adicionalmente, Fabiani ha desarrollado un laboratorio autorizado de elaboración de conservas, que produce mermeladas, salsas y aperitivos ecológicos. Procesa materias primas de producción propia (sobre todo rosa *gallica*, moras, bayas de saúco, con las que elabora almíbares y compotas, o higos, melocotones y albaricoques, que transforma en mermeladas)

²⁹ Esas tierras y muchas más, de propiedad de la Azienda Sanitaria Locale (que a su vez las habían recibido como donación de la familia propietaria, que se había quedado sin herederos), habían sido asignadas para su gestión a una cooperativa; sin embargo, precisamente el olivar en cuestión, al encontrarse más alejado de los lugares en los que los integrantes de la cooperativa vivían, había sido descuidado.

o por cuenta de terceros (preparando sobre todo salsa de tomate o zumos de uva). Con estos productos, participa también en los circuitos de un GAS de la zona, donde desempeña el doble papel de productora y consumidora. Cabe señalar la participación de su empresa, junto a otras, en un proyecto interesante, que lleva ya diez años funcionando, y que consiste en el suministro de un comedor escolar de una escuela infantil en Vinci. Se trata de una pequeña comunidad escolar, de 50 alumnos/as, en la que, gracias al compromiso de familias, gestores escolares, docentes, nutricionistas, el 70% de la comida, que se prepara dentro de la propia guardería, procede de eco-producciones locales.

Además, Fabiani y su marido realizan talleres, tanto en su propia finca como itinerantes, de actividades formativas que tienen que ver, respectivamente, con el redescubrimiento de frutos olvidados y hierbas silvestres, y con las tradicionales técnicas de construcción de los muros en seco que configuran desde hace siglos el territorio del Montealbano.

Conclusiones

Las experiencias analizadas demuestran que las comunidades humanas y los ecosistemas no pueden ser entendidos de manera aislada, sino como partes integrales de una entidad mucho más compleja, basada en una serie de principios básicos de funcionamiento. Entre ellos, la prevención estructural de excesos de residuos y desperdicios es prioritaria al empleo de estrategias de economía circular basadas en soluciones tecnologizadas, puesto que se fundamenta en un compromiso real de las personas y comunidades involucradas, en su formación, en su responsabilización. En este marco se insertan tanto el *modus operandi* de las experiencias analizadas como su compromiso casi pedagógico por sensibilizar las comunidades locales, a través de talleres y actividades formativas. Los casos de estudio también evidencian cómo la sostenibilidad estructural se puede conseguir adoptando tecnologías simples, que conjuguen modernidad y tradición, basándolas en principios de convivencia armoniosa. Estas tecnologías no solo son más accesibles y fáciles de mantener, sino que permiten una mayor adaptabilidad a las condiciones locales y reducen la dependencia de recursos externos. La multifuncionalidad y “poliproduktividad” de los espacios de cultivo y granjas analizadas no sólo proceden de reales exigencias económicas (la escala pequeña de estas actividades no les permitiría ser competitivas si se “especializaran”), sino también de una voluntad consciente de emplear su trabajo como “pegamento social” con el objetivo de fortalecer las conexiones entre productos y territorio, generando bienes colectivos (cuidado del territorio, bio-salvaguardia animal, etc.) en beneficio de los contextos geográficos a los que pertenecen. Asimismo, la diversidad biológica y la pluralidad cultural típicas de las prácticas agrícolas tradicionales son unos componentes clave para la gestión sostenible de los recursos. Sin embargo, precisamente estas relaciones y su importancia quedan todavía invisibilizadas por la ausencia de adecuados indicadores, tanto cuantitativos como cualitativos, alternativos al convencional PIB, que puedan reflejarlas adecuadamente y formalizarlas en una nueva contabilidad. Especialmente el concepto de cuidados ha sido tradicionalmente ignorado por las teorías económicas predominantes. Al integrar los principios del ecofeminismo, que abogan por una relación de mutualidad y reciprocidad más equitativa entre los seres humanos y la naturaleza, este estudio pretende inspirar un cambio en

la percepción y el manejo de los territorios rurales y periurbanos. En última instancia, el objetivo es fomentar un modelo de desarrollo sostenible basado en relaciones recíprocas de cooperación y cuidados, en toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta la distribución, el consumo y la educación nutricional.