

Potencial turístico del cerdo ibérico en Salamanca: patrimonio territorial y cultura inmaterial

Luis Alfonso Hortelano Mínguez*

María Isabel Martín Jiménez** José Ignacio Izquierdo Misiego***

Universidad de Salamanca (España)

Resumen: A lo largo de la historia existe constancia de una estrecha relación del cerdo ibérico con las tierras salmantinas que ha generado un amplio legado. Esta simbiosis, ha dejado en herencia un modelo de explotación sostenible del terreno forestal en forma de monte hueco o dehesa y un saber hacer en la elaboración de los embutidos. El objetivo del estudio consiste en mostrar el potencial turístico que tiene la puesta en valor de la cultura tangible e intangible derivada del manejo en el territorio y del curado de los derivados del cerdo ibérico. Para el análisis territorial hemos utilizado diversas fuentes primarias y el trabajo de campo con la ayuda de herramientas para el tratamiento de datos y la representación cartográfica. Los resultados del estudio demuestran que el cerdo ibérico se ha erigido en un recurso actual en el marco de la modalidad de turismo gastronómico con variadas ofertas (visita a museos, instalaciones y dehesas, degustaciones o ferias).

Palabras Clave: Turismo gastronómico; Patrimonio territorial; Dehesa; Cerdo ibérico; Salamanca..

The iberian ham as a potential tourist draw in Salamanca: territorial and intangible cultural heritage

Abstract: Throughout history the relationship between Spanish ham and Salamanca has been strong and has left a rich legacy of both tangible and intangible heritage. The heritage left consists of a sustainable model of pasture land with holm oaks combined with traditional skills of producing ham and sausages. The aim of this study is to describe the tourism potential linked with the tangible and intangible culture as a result of both territorial management and the curing of hams and cold meat. The data collection is based on primary sources, such as fieldwork as well as secondary sources. The results are tabled and mapped. The results show that Spanish ham is a valuable resource for gastronomic tourism with a varied offer of museums, visits to pasture lands (*dehesas*), manufacturing sites, tastings and fairs.

Keywords: Food Tourism; Cultural Heritage; *Dehesa*; Iberian pig; Salamanca.

1. Introducción

Los estudios realizados sobre el binomio turismo y gastronomía, que ha generado y consolidado la modalidad de «turismo gastronómico», proponen como líneas de investigación la posible inmersión en el territorio de los visitantes con el fin de profundizar y ampliar conocimientos y vivir una experiencia única (Fusté, 2016). En esta nueva visión epistemológica sobre la gastronomía, el concepto agranda su contenido al dejar de considerarse no sólo como recurso intrínseco al fenómeno turístico sino como identidad colectiva de pueblos y territorios en la sociedad posmoderna (Armesto y Gómez, 2004; Leal y López, 2017). De este modo, el «turismo gastronómico» entendido como el conocimiento de la cultura culinaria, de la producción de alimentos y la experiencia de los sabores (Navarrete y García, 2018), representa una modalidad de ocio dirigida a una demanda que busca el contacto con el entorno autóctono,

* Universidad de Salamanca (España); E-mail: sito@usal.es; <https://orcid.org/0000-0003-2507-5917>

** Universidad de Salamanca (España); E-mail: imaji@usal.es; <https://orcid.org/0000-0003-2859-0551>

*** Universidad de Salamanca (España); E-mail: imisiego@usal.es; <https://orcid.org/0000-0002-9921-7378>

la interrelación con la sociedad local, el conocimiento y degustación de los productos gastronómicos de la tierra y los procesos de producción (Millán, Morales y Pérez, 2014). En definitiva, nos encontramos ante un concepto polisémico con varias miradas desde numerosas disciplinas que abarcan temas como la motivación, la cultura, la autenticidad, la gestión, el marketing y los destinos (Ellis, Park, Kim y Yeoman, 2018).

La presentación de la oferta del «turismo gastronómico» comprende una amplia variedad de motivaciones, propuestas y productos que van desde los recorridos por los territorios de producción y de transformación agroalimentaria (rutas gastronómicas); la visita a museos y centros de interpretación dedicados al producto; las degustaciones o las catas en los restaurantes y en las empresas de la zona geográfica; la organización y desarrollo de fiestas, ferias, festivales o concursos gastronómicos y la participación activa en algunas tareas del proceso de elaboración del alimento o de la bebida (Pardellas, 2009; Molleví y Fusté, 2016).

Los recursos locales denominados «productos de la tierra» (Bérard y Marchenay, 1996), «productos típicos» o «especialidades regionales» (Caldentey y Gómez, 1996), de origen agrícola o ganadero, refuerzan el sentimiento de apego y pertenencia al terruño y contribuyen a la diversidad y defensa de los paisajes. Además, las producciones agropecuarias y de alimentos favorecen el desarrollo endógeno y mantienen vivos los procesos de transformación domésticos frente a los estandarizados de mercado. En esta línea, también se enmarcan los estudios de casos de los alimentos locales que se equiparan como «productos auténticos» de un lugar y de una cultura determinada (Sims, 2009).

La patrimonialización de las costumbres gastronómicas entronca con la nostalgia de la sociedad por la desaparición de una parte del medio rural depositaria de la tradición. Algunas prácticas culinarias alcanzan la categoría de «emblemas» o «estandartes» para las comunidades como refuerzo de la identidad de los habitantes (Bessière, 1998) y de cohesión de los lugares (Everett y Aitchison, 2008). En este contexto, las instituciones y los agentes o *stakeholders* socioeconómicos anclados en el territorio han aprovechado los productos locales como «marca o label» (*branding de los lugares*) de cara a la promoción turística en base a la calidad, la diferenciación de la producción o el espacio geográfico (Obiol, 2002; De San Eugenio y Barniol, 2012). Las campañas publicitarias pretenden que se identifique el origen y la calidad de los productos con el territorio y se convierta en un posible destino turístico (Du Rand y Heath, 2006). Pero los destinos que apuesten por el atractivo gastronómico como distintivo deben fortalecer el vínculo entre el lugar (dimensión territorial/geográfica) y los habitantes (dimensión cultural) (Rinaldi, 2017).

La hipótesis de partida del artículo es que el cerdo ibérico y sus derivados en la provincia salmantina, a partir de su puesta en valor, tiene un gran potencial turístico. La cría del cerdo ibérico en la época de la montanera ayuda a la pervivencia del monte hueco o dehesa de quercíneas, como paisaje cultural (Silva, 2010), y la transmisión consuetudinaria de conocimientos en relación al manejo y curado de los embutidos y jamones representa un hito en el imaginario colectivo. Por tanto, la gestión ancestral del cerdo ibérico se erige en un atractivo turístico con una doble orientación asociada con el aprendizaje de la estructura y el uso de la dehesa –el territorio- y con el descubrimiento de los sabores de los productos en base a una tradición culinaria –el patrimonio cultural inmaterial-. El objetivo fundamental es conocer las propuestas turísticas enraizadas en la cría del cerdo ibérico en régimen extensivo en la dehesa salmantina.

2. Metodología

El origen y la motivación de este artículo responden a la renovación conceptual que han sufrido los términos de territorio y patrimonio desde los ámbitos científico, académico y profesional en el tránsito del siglo XX al presente. En la década finisecular, el territorio pasó a ser considerado no sólo un espacio geográfico indeterminado sino también como una construcción histórica depositaria de testimonios culturales. En el marco de esta reflexión, el patrimonio territorial engloba tanto los elementos naturales como las herencias culturales en una arquitectura del territorio histórica (Ortega, 1998). El legado de las diversas culturas se ha depositado en sucesivas capas a modo de «palimpsesto» que nos deja descubrir las huellas como si fuera un códice (Cabero, 2002).

Además, este nuevo cambio de paradigma entronca con la asunción por parte de la sociedad del valor del territorio por su carácter pedagógico como instrumento de aprendizaje, por su dimensión lúdica y de ocio y como recurso económico. Esta nueva cultura del territorio constituye un eje estratégico en los procesos de desarrollo local con la puesta en valor de los bienes endógenos infrautilizados y con el aprovechamiento de todo tipo de sinergias. La renovación del concepto de territorio ha generado un

sentimiento de preservación del patrimonio natural y cultural pero, al mismo tiempo, un descubrimiento para el visitante que quiere profundizar en las claves y las singularidades del lugar.

En este caso, para analizar la interrelación entre el cerdo ibérico, como recurso patrimonial, y el territorio salmantino centrada en el potencial generador de actividades turísticas hemos recurrido en primer lugar a la consulta de fuentes primarias y a la revisión de la bibliografía. La singularidad de la temática nos ha obligado a indagar en todo tipo de formatos y de documentos gráficos, desde anuarios, catálogos y noticias de prensa hasta fondos de postales y fotografías antiguas.

En paralelo, se realizaron bases de datos sobre la ganadería porcina de la provincia salmantina a partir del Censo de la Ganadería de España de 1865, de los Censos Agrarios desde 1982 al 2009 y la Reseña Estadística de España de 1955, documentos elaborados por el Instituto Nacional de Estadística (INE), y del registro de las Explotaciones ganaderas de porcino de 2019 de la Junta de Castilla y León. A partir del tratamiento de los datos, con la ayuda del software ArcGIS (versión 10.3) y la base cartográfica de la provincia a escala 1:200.000 (BCN200) del Instituto Geográfico Nacional, se han generado los diversos mapas temáticos cuantitativos. También, con la obtención de otras capas de información en formato shapefile (shp), con el propósito de alimentar el Sistema de Información Geográfica (GIS), de diferentes servidores especializados de las administraciones públicas nos han permitido la configuración del resto del aparato cartográfico. Por ejemplo, los mapas de cobertura y el uso del suelo se apoyan en el proyecto CORINE Land Cover coordinado por la Agencia Europea de Medio Ambiente (AEMA).

Por último, el análisis de la información estadística y el trabajo de campo, centrado en las visitas a las dehesas, fábricas y museos, y el acompañamiento documental y cartográfico, ha culminado el proceso de investigación con la redacción de la memoria y la transferencia de los conocimientos. Sin duda alguna, una de las aportaciones científicas son los beneficios sociales, económicos y territoriales que para la sociedad salmantina puede reportar esta investigación.

3. La imbricación del cerdo ibérico con el territorio salmantino.

La cría del cerdo ibérico en la dehesa y la producción chacinera constituyen uno de los elementos identitarios de la provincia de Salamanca y, a su vez, esta imagen es proyectada como reclamo en el panorama internacional y nacional para atraer visitantes. La relación del cerdo ibérico con el solar salmantino ha existido desde la prehistoria como lo atestiguan las numerosas esculturas zoomorfas halladas en los castros de origen vetón. Con el transcurso de los siglos, la ocupación y adaptación a las exigencias ambientales del territorio generó un sistema de explotación agrosilvopastoril del monte original en gran parte de la provincia con el aprovechamiento estacional de los esquilmos por parte del cerdo autóctono. La transformación y conservación de los derivados del cerdo ibérico dentro del modo de vida de la población salmantina ha añadido valor al manejo y producción de la cabaña porcina y, a la vez, mantiene en uso al monte hueco o dehesa de forma sostenible.

3.1. Referencias básicas de la provincia de Salamanca

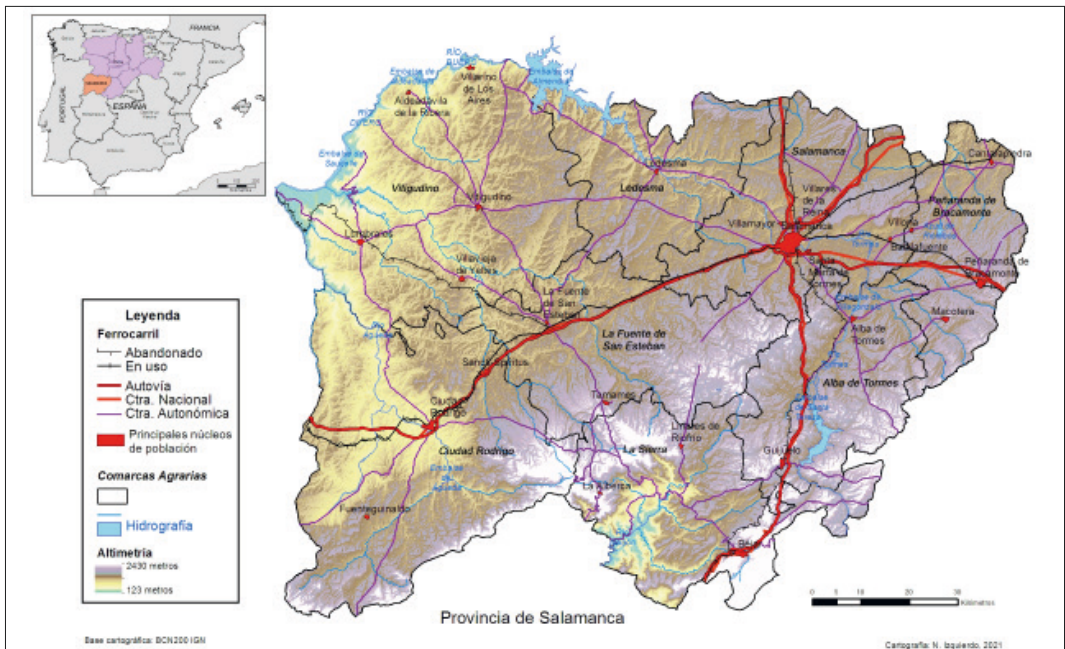
La provincia de Salamanca se conforma en su actual delimitación a raíz de la reforma territorial decretada por D. Javier de Burgos y del Olmo en 1833 con una extensión de 12.349,95 km² que presentan grandes contrastes naturales internos. La diversidad del territorio salmantino deriva del encuentro entre las sierras al sur y las llanuras al noreste y la gradación climática dada su localización en el extremo suroccidental de la Comunidad Autónoma de Castilla y León. Los límites provinciales se circunscriben a la raya hispano-portuguesa por el costado occidental y por los linderos de Zamora, Valladolid, Ávila y Cáceres desde el norte al sur siguiendo la orientación de las manecillas del reloj. La adecuada gestión del vasto solar salmantino conllevó una excesiva atomización municipal, hoy en día cuenta con 362 términos municipales, que hacen necesario optar por un criterio de agrupación comarcal para el estudio. Se ha considerado que la escala más adecuada es la definida por las ocho comarcas agrarias, establecidas por el extinguido Ministerio de Agricultura (1978) a partir de un criterio de homogeneidad en base a variables agronómicas: Alba de Tormes, Ciudad Rodrigo, La Fuente de San Esteban, Ledesma, Peñaranda de Bracamonte, Salamanca, La Sierra y Vitigudino (Tabla 1). La elección de esta comarcalización resulta una referencia apropiada por tratarse de una provincia eminentemente agrícola y ganadera y, además, porque la autonomía no cuenta con un modelo comarcal consensuado y el progresivo vaciamiento demográfico por el éxodo rural ha terminado por desdibujar de la memoria colectiva las denominaciones y los límites comarcales tradicionales.

Tabla 1: Características de las comarcas agrarias de Salamanca

Comarcas agrarias	Superficie (ha)	% Superficie total	Número de municipios
Alba de Tormes	123.430	10,00	45
Ciudad Rodrigo	241.638	19,57	44
La Fuente de San Esteban	143.001	11,58	30
Ledesma	107.886	8,74	30
Peñaranda de Bracamonte	91.023	7,37	26
Salamanca	146.310	11,85	60
La Sierra	145.272	11,76	71
Vitigudino	236.233	19,13	56
Total	1.234.793	100,00	362

Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (2013). Caracterización de las comarcas agrarias de España. Tomo 39: Provincia de Salamanca.

Figura 1: Referencias altitudinales y administrativas de la provincia de Salamanca.



Fuente: Instituto Geográfico Nacional (IGN). Base cartográfica BCN200/IGN.

Desde el punto de vista natural, una gran parte de la provincia salmantina está comprendida entre las curvas de nivel de los 700 y 900 metros de altitud. La homogeneidad altitudinal tan sólo se ve alterada en el oeste por los hondos encajamientos fluviales o «arribes» provocados por el río Duero y sus afluentes (Tormes, Águeda, Huebra, Las Uces, etc.) y al sur tanto por el valle del río Alagón como por el murallón montañoso de las sierras de Gata, Francia y Béjar (Figura 1). El esquema altitudinal se resuelve por la regularidad de las planicies de campiñas y penillanuras en el extremo noreste y en el centro; mientras, en el borde noroccidental rayano la red fluvial ha labrado profundos tajos en la penillanura al aprovechar las fracturas del granito y las pizarras (con una cota mínima de 135 metros en el puerto fluvial de Vega de Terrón en La Fregeneda); en la línea meridional las áreas serranas con sus valles y fosas imprimen un mayor vigor al territorio provincial que se eleva en El Trampal a 2.443 m en Candelario y desciende a una cota de 380 m en el río Alagón en Sotoserrano.

La localización latitudinal intermedia, las características del relieve y las referencias altitudinales marcan unas condiciones climáticas de rasgos mediterráneos muy definidos con matices de continentalidad aunque en la franja occidental y al sur llegan las influencias atlánticas. La provincia participa de unas variables climatológicas mediterráneas, con una pronunciada sequía estival, que se adelgaza según nos desplazamos hacia el suroeste por la penetración de los vientos y frentes nubosos que elevan la humedad y reducen la oscilación térmica. La distribución anual de las precipitaciones y de las temperaturas, así como, el sustrato litológico permite la expansión de una cobertura vegetal presidida por el monte de quercíneas muy bien adaptadas a las exigencias climatológicas y edáficas. No hay que olvidar, que el primigenio manto vegetal ha sido intervenido por la acción antrópica que ha sabido conjugar la explotación con la conservación de los recursos a través del sistema adhesionado. Las variables del medio físico descritas y la adecuación de las mismas por la mano del hombre han generado unas condiciones muy favorables para la cría del ganado porcino y el curado de los productos derivados.

3.2. *El censo de ganado de cerda en tierras salmantinas*

La presencia del porcino en tierras salmantinas ha sido una constante a lo largo de la historia como parte esencial del hato ganadero en las economías domésticas de subsistencia del medio rural provincial. El ganado de cerda ya se atestigua de forma fehaciente desde que se cuenta con los primeros recuentos pecuarios realizados en el Catastro del Marqués de la Ensenada para el siglo XVIII (Cabo, 1960). La desamortización civil y eclesiástica y la desvinculación de los patrimonios señoriales en el siglo XIX contribuirán al incremento de todas las especies de ganado en España. Según el cómputo efectuado el 24 de septiembre de 1865, se contabilizan en la provincia de Salamanca 215.279 cabezas de ganado de cerda, denominado «moreno» en clara referencia a la raza ibérica, ligado a las faenas más íntimas de la casa de labor pero que en la banda occidental peninsular aprovecha la montanera de forma lucrativa. La distribución de las cabezas de ganado porcino es muy homogénea por toda la provincia aunque destacan los partidos judiciales de Ciudad Rodrigo, Vitigudino, Ledesma, Salamanca y Alba de Tormes en relación al aprovechamiento de su superficie adhesionada. Esta carga ganadera porcina resultó excesiva para la superficie de pastos y se reduce a finales del siglo decimonónico a favor de las especies de trabajo del campo, los bueyes y los equinos, que aportaban fuerza a las labores agrarias.

El balance de los censos de las especies ganaderas durante el tránsito entre el siglo XIX y XX arroja, en cuanto al porcino, una curva de subida hasta la campaña bélica de 1936-1939. El aumento de las cabezas de cochinos responde a la subida de la demanda nacional por el crecimiento de la población, del nivel de vida y del consumo de los productos cárnicos de los núcleos urbanos (Gallejo, 1978). Tras el conflicto bélico, las condiciones políticas y económicas externas e internas repercutirán en el descenso de la cabaña ganadera hasta 1959, denominadas estas dos décadas como de «conservación de las existencias» (Cabo, 1993), incluidas las piaras de cerdos.

A partir de la década de los años sesenta, como consecuencia del despegue económico general del país y el desvanecimiento del aislamiento exterior, el censo pecuario remontará de forma paulatina (Tabla 2). En estos años, la producción ganadera se beneficiará de la mayor disposición de alimentos

Tabla 2: Número de cabezas de ganado porcino por comarcas agrarias

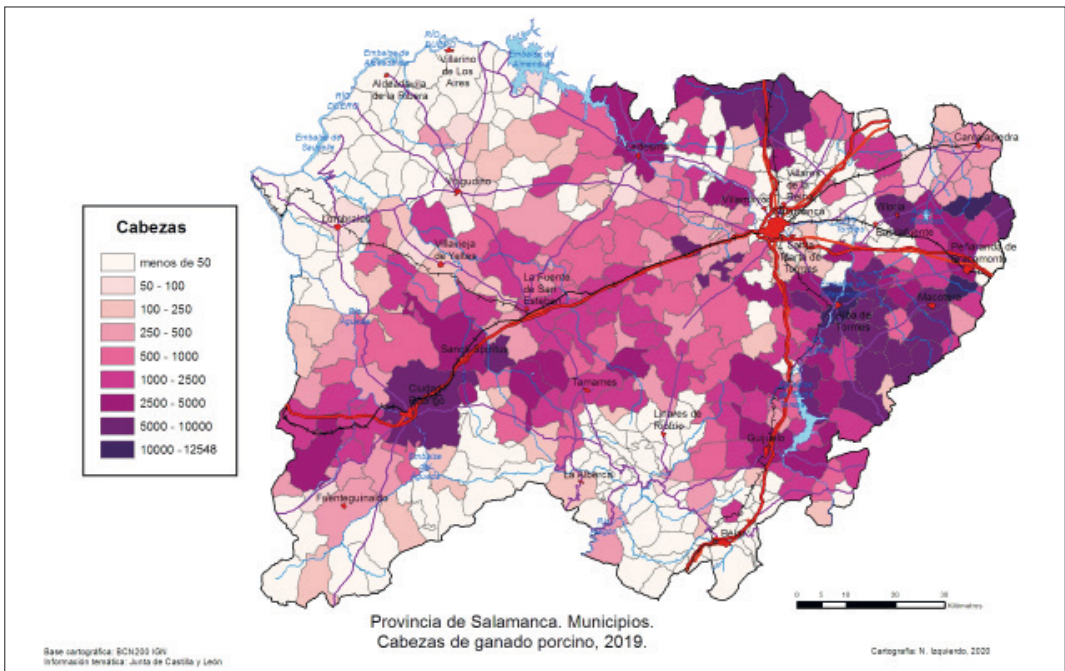
Comarcas agrarias	1955	1989	1999	2009	2019
Alba de Tormes	10.688	53.935	152.203	145.198	140.239
Ciudad Rodrigo	17.751	33.553	74.296	50.427	26.318
La Fuente de San Esteban	17.206	36.622	61.565	57.280	41.935
Ledesma	8.062	13.465	22.566	58.010	29.266
Peñaranda de Bracamonte	4.575	17.229	54.570	59.613	80.828
Salamanca	13.558	24.112	55.073	69.901	51.576
La Sierra	11.027	38.642	60.482	17.510	11.743
Vitigudino	18.295	17.168	23.941	16.963	11.672
Total	101.162	234.726	504.696	474.902	393.577

Fuente: Instituto Nacional de Estadística. (INE). Censos Agrarios de 1955, 1989, 1999 y 2009. Junta de Castilla y León. Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. Explotaciones ganaderas de porcino 2019.

gracias al incremento de la superficie agrícola, a la mejora de las cosechas, la importación de cereal y las transformaciones en regadío y, además, la llegada de razas alóctonas de gran precocidad. Las razas mejorantes de capa blanca (Cabo, 1960; Tolosa, 1998), entre las que destacan la Hampshire, Poland China, Large White o gran cerdo blanco inglés, Landrace, Duroc o Duroc-Jersey, compartieron protagonismo con las célticas y las ibéricas. Estas razas mejorantes ya están reconocidas en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España e integradas en el censo salmantino.

En la actualidad, en el medio rural salmantino encontramos explotaciones ganaderas de cerda en un régimen extensivo reservado para la raza ibérica, con un periodo de aprovechamiento de la bellota y del pasto en la época de la montanera, y un modelo intensivo en estabulación tanto para los cerdos blancos como para los marranos negros (Figura 2). Pero, sobre todo el aumento del número de cabezas de porcino en tierras salmantinas se debe a la aceptación de la raza ibérica de diversas variedades por su calidad, por su rusticidad y por su aclimatación al medio natural. Las piaras de cerdo ibérico demuestran su grado de rusticidad al adaptarse a las épocas de abundancia y a los periodos de carencia de alimento.

Figura 2: Mapa de distribución municipal de las cabezas de ganado porcino, 2019.



Fuente: Junta de Castilla y León. Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. Explotaciones ganaderas de porcino 2019.

3.3. El paisaje adhesado como seña de identidad provincial

Una de las claves del mantenimiento y de la conservación del paisaje adhesado de la provincia de Salamanca es la orientación pecuaria mediante la cría de ganado y, de forma puntual, por el engorde del cerdo ibérico (Campos, 1983). La entrada de las piaras de porcino, en la época de la montanera, permite la pervivencia de este paisaje cultural milenario con gran repercusión en las esferas medioambiental, social, económica y territorial. La visión fisionómica que podemos observar de la dehesa surge como resultado de la roza y desmoche del monte ciego o moheda compuesto por esclerófilos del género *Quercus* (Ibáñez, Recuerdo y Vicente, 1981), encinas (*Quercus ilex*), quejigos (*Quercus faginea*), rebollo (*Quercus pyrenaica*) y, en zonas ecotónicas, alcornoques (*Quercus suber*). Dentro del «coto redondo» o «heredamiento particular cerrado» (Cabo, 1966), con una extensión de 100 o más hectáreas, otro de los elementos reseñables junto a los predios de labrantío, herbazales y espacios montaraces está constituido por las viviendas del dueño y de los serviciales y el resto de dependencias necesarias para la

gestión agropecuaria (graneros, pajares, caballerizas, corralizas y plaza de tientas). El área con mayor concentración de paisajes adeshados ocupa el centro de la provincia salmantina enclaustrada al sur por las estribaciones serranas, al noreste por la campiña sedimentaria de La Armuña y la Tierra de Peñaranda, al noroeste por el encajamiento del Duero y, presenta cierta continuidad, al norte por Tierra de Ledesma y en dirección suroeste con la fosa de Ciudad Rodrigo (Figuras 3 y 4).

El antecedente histórico de las dehesas se remonta a la repoblación medieval cuando los primeros vecinos asentaron sus caseríos en las riberas de los ríos por la necesidad de agua y tierras de pasto y mantienen montarcos los interfluvios y las zonas accidentadas (Cabo, 1977). Las clases altas y medias usurparán estos terrenos comunales de monte y pastizal, por la debilidad del poder real y de los concejos, transformándose en dehesas o «término redondo» de un solo propietario. El vocablo dehesa deriva de la palabra tardolatina *defessa* (defensa) y, en la Edad Media, se identificaba con prohibición porque la propiedad generalmente estaba acotada o cercada (Cabo, 1978). El resultado de la deriva histórica de estos terrenos es que a mediados del siglo XVIII casi toda la superficie de la actual provincia era propiedad de nobles, entidades eclesiásticas y hacendados rurales. Los posteriores avatares políticos y sociales, en concreto la desamortización eclesiástica decimonónica, repercutieron en la tenencia del terrazgo y en el modo de explotación. En el momento presente, la gran parte de los latifundios adeshados siguen en manos de las mismas familias que las poseían hace siglos y, tan sólo, han mudado el parcelario en lotes por herencias o concentraciones parcelarias.

El modelo de explotación, una vez ahuecado el monte y con el fin de preservar el vuelo, consiste en el desmoche periódico de las ramas del árbol en forma de candelabro. Los cuidados forestales conllevan la producción de leña carbonera, la madera, el ramón y la bellota para el ganado y, a la vez, la copa aporta sombra a una amplia área de pasto. Debido a la pobreza en nutrientes de los suelos, los aprovechamientos del labrantío necesitan de rotaciones largas, uno de cada cuatro, y con alternancia de leguminosas y forrajeras. Los usos forestales y agrarios del oquedal se complementan con la cría del ganado en régimen extensivo para la producción de carne y de leche principalmente. Por este motivo, la pervivencia de este agrobiosistema o sistema agropecuario pasa por el mantenimiento de la orientación ganadera que perpetuará a la dehesa como un paisaje cultural vivo y sostenible.

Figura 3: Mapa de cobertura de usos y aprovechamientos del suelo.

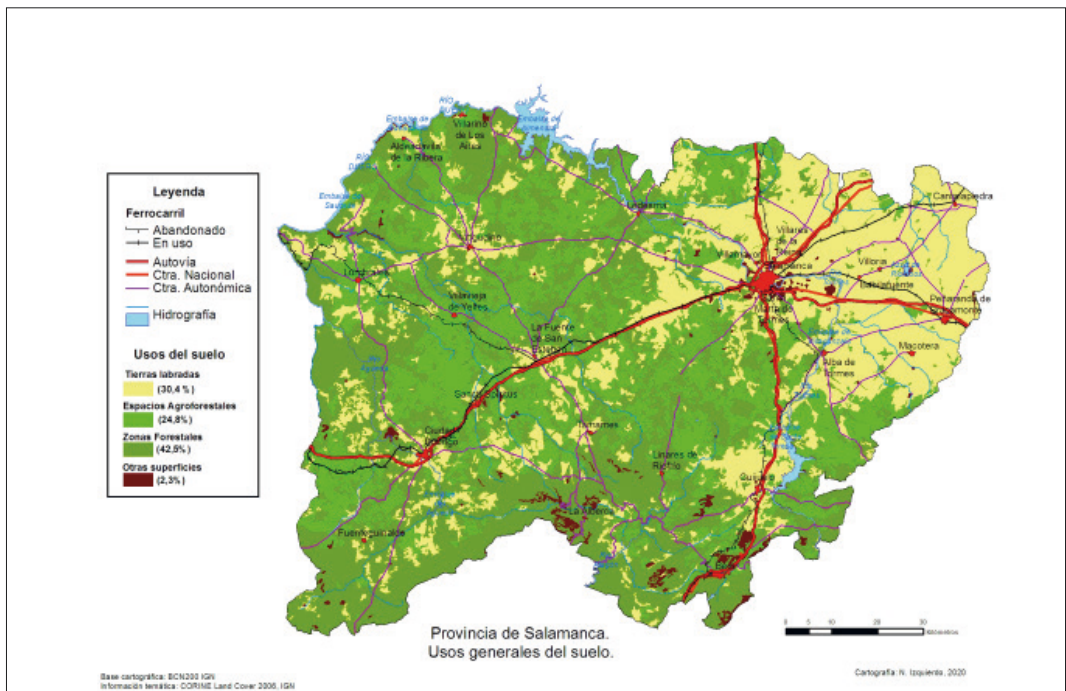
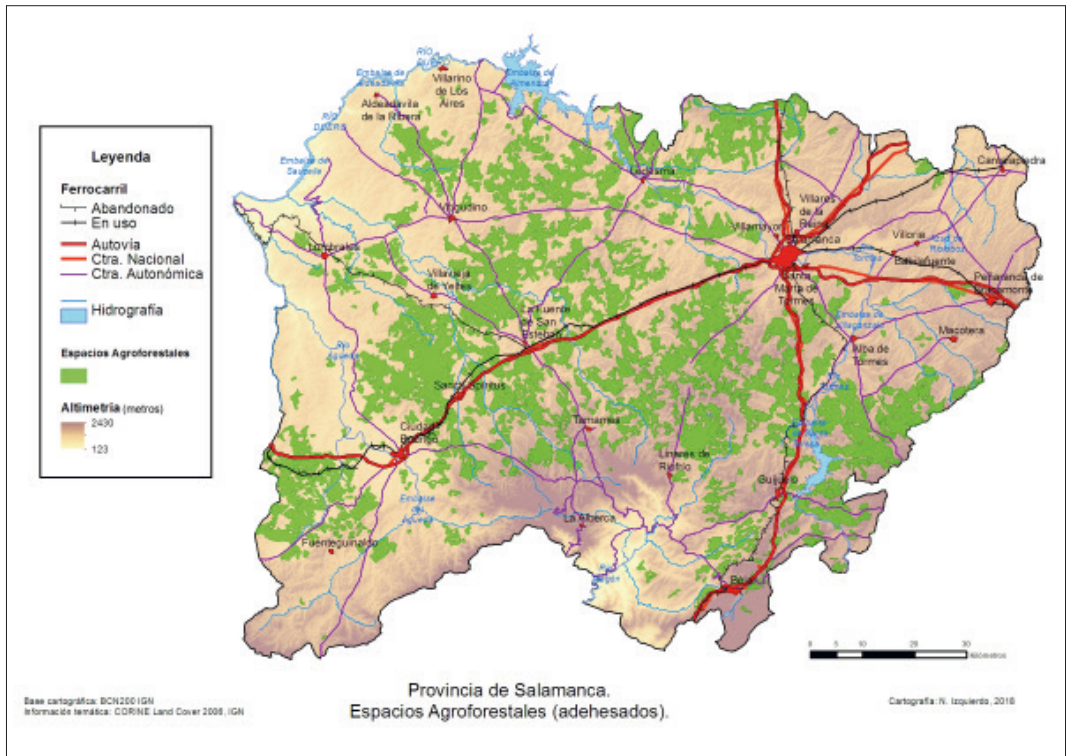


Figura 4: Espacios agroforestales adheresados.

3.4. La cría del cerdo ibérico en régimen extensivo

Las piaras de cerdo ibérico de capa negra se han adaptado perfectamente al ecosistema del monte hueco o dehesa porque se trata de una raza con una elevada rusticidad y encuentra el alimento necesario en un régimen de cría extensivo (Campos, 1994). Estos animales deambulan por la dehesa, con un trote lento en zigzag, en busca de las bellotas como base de su dieta que complementa con granos, tubérculos y herbajes (Ilustración 1). El fruto de las diferentes quecéneas (encina, roble, quejigo y alcornoque) aporta al marrano el alimento para el engorde natural desde finales de septiembre hasta la segunda quincena de febrero. La peculiar forma de moverse de los cochinos, encorvados sin seguir una línea recta, contribuyó a que se les identificara como «cerdos de vara», «camperos» o «malandares» a mediados del siglo decimonónico (Madoz, 1845).

La práctica de la montanera o aprovechamiento de las bellotas por parte del cerdo ibérico contribuye al mantenimiento sostenible de la masa forestal de la dehesa salmantina. El paisaje adheresado se encuentra amenazado por la escasa competitividad productiva, los efectos del cambio climático y el éxodo demográfico del medio rural que llevan al abandono de este modelo de explotación agropecuario secular. La campaña de la montanera comienza con el alquiler de las fincas por parte de los ganaderos y la garantía del precio definitivo de la bellota que, habitualmente, se establece coincidiendo con la festividad de San Andrés (30 de noviembre). La parálisis de la hostelería impuesta por la pandemia de la Covid-19 ha repercutido en la bajada de los precios de la bellota para la campaña 2020-2021 en las lonjas de Salamanca, Extremadura y Sevilla.

A comienzos del mes de octubre, entran los primales con un peso de 120 kilos de media y 12 meses de edad para que engorden con la ingesta de la bellota que, según la climatología de los años, puede ser más o menos abundante y gorda. El goce de las bellotas se logra si ha habido abundancia de lluvias en los meses previos del otoño y, además, conlleva una holgura de pasto. Los cochinos ibéricos permanecerán en la montanera al menos 60 días, primero comerán las bellotas de roble y quejigo y después las de la encina y alcornoque, hasta alcanzar un peso en torno a 180-190 kilos (entre 14-16 arrobas).

Ilustración 1: Piara de cerdos ibéricos durante la montanera en la dehesa de Casas de Don Alipio en Matilla de los Caños del Río.



4. Las empresas de procesado y curación de los productos cárnicos

La elaboración y curado de los derivados del cerdo ibérico tiene un fuerte arraigo en las tierras salmantinas. Los productos procesados de forma artesanal han tenido un gran reconocimiento a escala internacional y nacional desde hace más de dos siglos y ha continuado cuando se transformó en una actividad industrial. Las menciones oficiales de calidad se han concretado con la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Guijuelo» y con la Marca de Garantía «Ibéricos de Salamanca» (Figura 5).

La DOP «Jamón de Guijuelo», reconocida en 1986, garantiza la calidad de los jamones y paletas del cerdo ibérico curadas en las empresas situadas en el entorno geográfico del municipio de Guijuelo. Las carnes deben proceder de cochinos ibéricos alimentados en montanera o con cebo del campo y seguir unos estándares de maduración desde la salazón al envejecimiento en bodega. La Marca de Garantía «Ibéricos de Salamanca» asegura unas normas de calidad y de requisitos comunes del origen de la materia prima y de las características del proceso de curado de los jamones, las paletillas, la caña de lomo, el chorizo, el morcón y el salchichón ibéricos. Por último, la provincia cuenta con un embutido singular, denominado «Farinato de Ciudad Rodrigo», que se elabora de forma artesanal con manteca de cerdo, pan migado, cebolla, pimentón y especias. Este embutido generalmente se come acompañado de huevos fritos pero, en los últimos años, se ha incorporado a otros platos de la cocina mirobrigense.

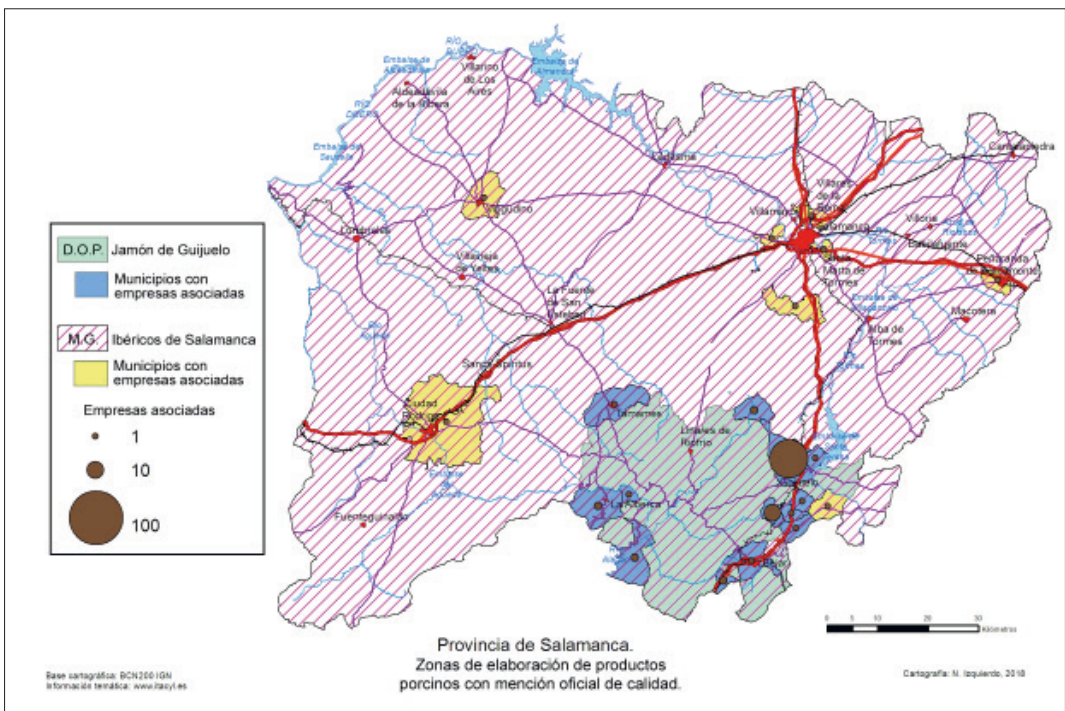
Al amparo de los reconocimientos de calidad se produce una concentración de las empresas de transformación y curado de las carnes en Guijuelo y en el entorno geográfico de la villa. Las condiciones orográficas, las características climáticas y la modernización de las infraestructuras auparon a la localidad al frente de la industria chacinera provincial en detrimento de municipios pertenecientes

a las cercanas Sierras de Béjar y Francia. Todavía algunas localidades serranas mantienen un tejido empresarial cárnico de gran tradición matancera, como son los casos de La Alberca, Béjar, Candelario, Sotoserrano o Tamames, que no solo favorece el desarrollo local sino que además ayuda a la atracción de visitantes foráneos.

En paralelo, desde la obtención de la Marca de Garantía «Ibéricos de Salamanca» en el umbral del siglo XXI hemos asistido a una dispersión y deslocalización empresarial por todo el ámbito provincial. La irrupción de las empresas del cerdo ibérico en estos focos secundarios responde a la demanda local y también a la oportunidad de comercialización asociada con una adecuada accesibilidad a los mercados internacionales y nacionales a raíz de la prestación de la red viaria de alta capacidad.

El entramado industrial cárnico ligado al cerdo ibérico y a la elaboración de sus derivados repercute en el momento actual de forma positiva en la actividad económica y en el empleo. Pero no olvidemos que esta industria se ha generado a partir de una herencia basada en la tradición y, por tanto, se convierte en un símbolo de la identidad colectiva.

Figura 5: Zonas de elaboración de productos porcinos con mención oficial de calidad.



5. Las propuestas turísticas basadas en la interrelación entre el cerdo ibérico y la dehesa

En los últimos años, han surgido algunas propuestas turísticas en la provincia salmantina con el fin de aprovechar los recursos patrimoniales asociados al cerdo ibérico y a la dehesa. El liderazgo y la puesta en valor de estos recursos infrautilizados de cara al turismo surge desde la institución provincial, los entes locales y de las asociaciones comarcales de desarrollo rural, con un amplio respaldo del empresariado y con la participación de la población residente. Las iniciativas se inscriben en el marco de la diversificación de la estructura económica local y en la dinamización a través de nuevos productos turísticos con el objetivo de atraer a más visitantes. De este modo, este conjunto de eventos y de propuestas museísticas constituyen una oferta complementaria a la industria agroalimentaria y al turismo rural salmantino.

5.1. Los eventos y actividades de dinamización turística

La dehesa y los derivados del cerdo ibérico representan desde hace años una fortaleza dentro del sector turístico de la provincia salmantina. En el siglo pasado, era común que en la capital y en todas las cabeceras comarcales y villas históricas de la provincia se congregaran ganaderos y tratantes en los días de feria con el fin de comprar y vender las piaras de marranos negros (Ilustración 2). Esta estampa popular, inmortalizada por los fotógrafos de la época, fue desapareciendo para terminar concentradas en la lonja del mercado semanal de los lunes de la capital y en la Feria de Septiembre (denominada recientemente *Salamaq*). La exposición de ganado puro constituye un referente en el calendario de ferias ganaderas de porcino junto a la Feria Internacional Ganadera y Tradicional de San Miguel de la localidad pacense de Zafra. La Feria del Sector Agropecuario y Exposición Internacional de Ganado Puro en la capital salmantina ha evolucionado con la oferta de un variado programa de actividades de ocio, de promoción y de degustaciones gastronómicas que la han catapultado en el panorama internacional y nacional.

Ilustración 2: Mercado de Peñaranda de Bracamonte a principios del siglo XX (Ed. Viuda de Martín Sánchez – Librería y Papelería)

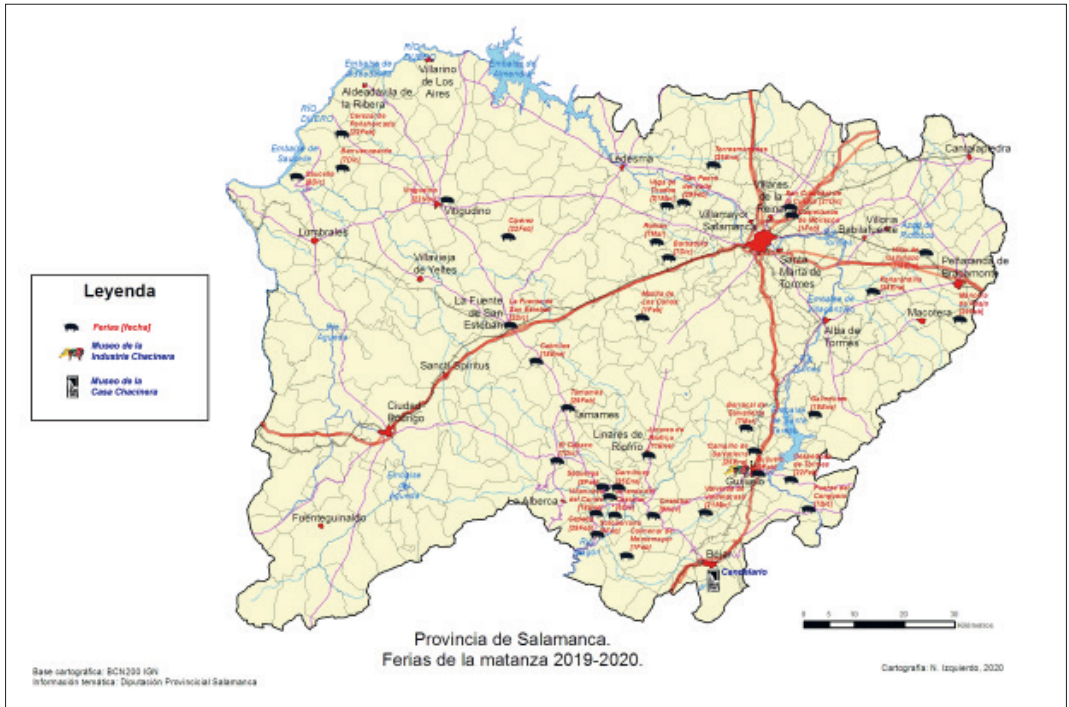


De forma paralela, los flujos de turistas que se acercan a tierras salmantinas demandan los platos y los embutidos de calidad asociados con el cerdo ibérico. En los bares, restaurantes y gastrobares salmantinos se pueden degustar tapas, raciones, entrantes y diferentes carnes del cochino ibérico. Además, estos productos ibéricos *gourmet*, como el chorizo, salchichón, lomo, paletas y jamón, son considerados por los turistas el mejor *souvenir* de las tierras charras. El parón de la actividad turística por el confinamiento y las restricciones de la movilidad por la crisis sanitaria producida por la Covid-19 ha afectado a los ganaderos y a los productores de embutido curado del sector del porcino ibérico. La mitad de la comercialización de estas chacinas está orientada al segmento de la hostelería y la restauración y a la venta directa en carnicerías, charcuterías y tiendas especializadas para los visitantes.

La trascendencia del sector para la provincia se ha puesto de manifiesto con la promoción y defensa de la cultura del ibérico mediante la organización de dos eventos por parte de la Diputación Provincial

en colaboración con el resto de instituciones locales, con asociaciones y con el empresariado. Desde hace cuatro años, se celebra el Día de la Montanera con el objetivo de reivindicar la interacción existente entre el ecosistema de la dehesa y la producción de los embutidos ibéricos. También, se ha desarrollado la cuarta edición del programa de Ferias de la Matanza Tradicional (Figura 6) con el fin de preservar y transmitir a las nuevas generaciones una de las costumbres más arraigadas en el medio rural que se encuentra en trance de desaparición. La matanza doméstica del cerdo se ha reducido de forma drástica en la provincia debido a los cambios en la forma de vida rural. Además, con esta iniciativa los responsables pretenden no sólo conservar un patrimonio cultural inmaterial sino impulsar el turismo y desestacionalizar la demanda en unos meses con escasa actividad.

Figura 6: Municipios integrantes de las Ferias de la Matanza Tradicional.



Fuente: Diputación Provincial de Salamanca.

Sin lugar a dudas, la fiesta de la matanza con mayor arraigo histórico y visibilidad es la que se celebra en la localidad de Guijuelo. La fiesta matancera, que ha cumplido en el 2020 las trigésimo quintas jornadas, supone durante cuatro fines de semana del mes de febrero un escaparate para atraer turismo a Guijuelo y a la zona de Entresierres y Salvatierra. Las Jornadas de la Matanza Típica, reconocidas como Fiesta de Interés Turístico Regional, tratan de exaltar el proceso de la matanza tradicional efectuada por los chacineros guijuelenses durante siglos. En la actualidad, el programa ha evolucionado con el pregón a cargo de profesionales, el nombramiento de un Matancero de Honor cada fin de semana de reconocido prestigio en su campo (periodistas, cocineros, actores, etc.) y la organización de la Feria Gastronómica y la Ruta de Pinchos de la Matanza (menús y pinchos con productos del cerdo). Por último, los actos de cada una de las cuatro matanzas están dedicadas a un fin (de carácter institucional, en honor al guijuelense ausente, a las raíces del pueblo y a las Cofradías) y, en los dos fines de semana centrales, se incluye la Fiesta del Mondongo donde se hace una demostración de hacer chorizos con el acompañamiento de un Choricero de Honor. Las choriceras recrean el oficio realizando las tareas de toda la vida, pican el ajo, adoban la carne, preparan la tripa y embuten con las picadoras de manivela y, todo el proceso, al son de las gaitas, el tamboril y las castañuelas.

5.2. Los museos etnográficos y centros de interpretación

En el umbral del siglo XXI, junto a la demanda de los turistas gastronómicos ha surgido un flujo de visitantes interesados en profundizar en el conocimiento de la cría del cerdo ibérico en su hábitat natural. De esta forma, han aparecido variadas iniciativas dispersas por la provincia, de la mano de los programas de desarrollo rural, que buscan poner en valor el modo de vida de cada comarca. Uno de los proyectos demostrativos y transferibles sustentados por los programas de desarrollo rural han sido los museos etnográficos y los centros de interpretación. En todos los museos etnográficos de la geografía salmantina aparece un apartado dedicado al proceso de la matanza casera y el curado de los embutidos, justificado porque formaba parte de la economía de subsistencia imperante en el pasado. Por otro lado, en la renovada apuesta museográfica mediante los modernos centros de interpretación territoriales se incluyen secciones destinadas a los paisajes adeshados y su explotación agropecuaria. De forma monográfica, en las dos villas con mayor dedicación y arraigo en cuanto a la transformación de los derivados del cerdo ibérico, se han abierto sendos centros museográficos: el Museo de la Casa Chacinera en Candelario y el Museo de la Industria Chacinera en Guijuelo.

El Museo de la Casa Chacinera de Candelario se inauguró en el año 2008, en pleno conjunto histórico de la población, al aprovechar una antigua vivienda-fábrica de finales del siglo XIX. El inmueble mantiene la estructura de la época para una mejor comprensión por parte del visitante que puede observar en la planta baja la elaboración de los embutidos, pasar por las estancias de la vivienda en la planta intermedia y terminar en el sobrao donde se secaban con humo las chacineras. El discurso museístico del pasado chacinero de Candelario se acompaña de una visita guiada por personajes ataviados con las prendas de vestir típicas de las mujeres, denominadas candelarias, y de los hombres conocidos como choriceros. La visita guiada ha sufrido un pequeño cambio a partir de la pandemia del coronavirus y, tras su reapertura a mediados de julio de 2020 con todas las medidas de seguridad, el relato histórico se centra en 1918 con el embiste de la gripe española.

Por su parte, el Museo de la Industria Chacinera de Guijuelo abrió sus puertas el 23 de enero de 2009 en un inmueble municipal de nueva planta situado en el centro de la villa. Las instalaciones se han convertido en un espacio polivalente donde se explica la cultura del cerdo ibérico y la historia guijuelense mediante un itinerario multimedia con catorce proyecciones y una exposición de más de 150 objetos y utensilios cedidos por particulares y empresarios. El recorrido comienza con la presentación del cerdo en la dehesa y la montanera, pasa por el sacrificio y la elaboración de los embutidos y termina con la historia local desde sus inicios en el siglo XIX hasta hoy en día. A los 35.496 visitantes que han pasado por sus dependencias, tanto de forma individual como en grupos, hay que sumar los participantes en eventos y en otras actividades relacionadas con el turismo. En este sentido, el museo ha participado en los proyectos «Gastronomía y Territorio» y «Salamanca Experiencie», organizados por el Grupo de Acción Local Asociación para el Desarrollo Rural Integral de las Sierras de Salamanca (ADRISS) y la Diputación Provincial, cuya finalidad ha sido vincular los productos locales y la gastronomía con los recursos naturales y culturales de la comarca.

Junto al Museo de la Industria Chacinera, los responsables municipales guijuelenses pretenden convertir la gastronomía en el eje central de la oferta turística de la villa. En la actualidad, existen siete empresas que permiten visitas guiadas a las instalaciones (secadero y bodega) y cinco tiendas y gastrobares que ofertan degustaciones de productos ibéricos. Con el fin de unificar los recursos y la oferta turística, el Ayuntamiento está trabajando en la creación de la Ruta del Jamón con el asesoramiento de la administración regional y la participación de comerciantes, hosteleros e industriales. El objetivo del diseño, promoción y señalización de la ruta será integrar las actividades vigentes en torno al jamón a través de visitas, catas y degustaciones. En un futuro próximo, con la reactivación de las visitas turísticas al museo y la recuperación institucional en este marco de la nueva normalidad, esperemos que el consistorio vuelva a liderar la iniciativa tras la fase de recogida de propuestas y se ponga en marcha esta ruta por la villa y se amplíe a los municipios vecinos.

6. Consideraciones finales a modo de conclusión

La interrelación entre el cerdo ibérico y la provincia de Salamanca ha sido una constante a lo largo de la historia, como lo atestiguan diversas referencias culturales y fuentes documentales, que ha dejado huella en la memoria colectiva charra. Esta simbiosis se ha puesto de manifiesto, con mayor énfasis en la segunda mitad del siglo pasado, a raíz de la asunción por parte de la sociedad de las aportaciones

del cerdo ibérico al mantenimiento de la dehesa, como paisaje cultural emblemático de la geografía provincial, y de la calidad de las chacinas asentadas en un género de vida y en un «saber hacer» ancestral.

La cabaña ganadera del cerdo ibérico, mediante el aprovechamiento de la bellota de las quercíneas, las rastrojeras y los herbajes en la temporada de la montanera (entre septiembre y febrero), ayuda a la conservación del sistema agroforestal adhesionado. Al mismo tiempo, la cría de las piaras de cochinos en régimen extensivo aporta al animal la dieta de alimento necesaria para un engorde natural y la grasa suficiente que da el sabor característico a las chacinas ibéricas. La elaboración y curado de los embutidos y de los jamones siguen unas escrupulosas normas consuetudinarias que se han legado de generación en generación, incluso, se mantienen con la modernización industrial del proceso. El reconocimiento de la calidad y de la excelencia a escala internacional y nacional de los productos ibéricos está amparada por los controles tanto de la Denominación de Origen Protegida «Jamón de Guijuelo» como por la Marca de Garantía «Ibéricos de Salamanca».

Estos recursos endógenos, enraizados en la tradición, se han convertido en un potencial turístico como se infiere de las diversas iniciativas orientadas a la oferta de nuevos productos de ocio, vinculados a la modalidad de «turismo gastronómico», cuya finalidad es atraer más visitantes que conozcan desde la cría del cerdo a la producción de alimentos y su disfrute con el fin de impulsar el desarrollo local. Las propuestas que han surgido se inscriben en una primera línea de trabajo que consiste en la organización de eventos reivindicativos y de carácter festivo centrados en la montanera y en la matanza didáctica del cerdo. La práctica desaparición de la matanza domiciliaria del marrano en los hogares del medio rural ha dejado un vacío en la transferencia de una de las costumbres más arraigadas en la cultura popular salmantina. En línea con este espíritu pedagógico, una segunda estrategia ha consistido en la apertura de centros museísticos en torno al cerdo ibérico, la dehesa y el procesado de los embutidos y de los jamones. Además, la visita a los centros sirve de introducción al área geográfica y como vehículo de transmisión de las claves interpretativas del patrimonio territorial a través de la articulación de rutas gastronómicas. Al mismo tiempo, los centros cumplen un papel de intermediación e información sobre la diversa tipología de la oferta por parte de las empresas agroalimentarias y de restauración asentadas en la zona.

Las dos primeras décadas del siglo XXI han sido propicias para arrancar los cimientos de la oferta turística al amparo de la crianza del cerdo ibérico y de la demanda de sus derivados cárnicos. Tras la investigación realizada, se concluye que el cerdo ibérico en la provincia salmantina tiene un incuestionable atractivo turístico pero que no está exento de retos de cara al futuro. El estudio y aprendizaje del tratamiento turístico exitoso de los productos agroalimentarios e, incluso de forma específica, de los embutidos y jamones en otras comarcas cercanas deben servir de referencia para mejorar, fortalecer y consolidar la provincia salmantina como un destino de «turismo gastronómico». Los nuevos trabajos de investigación deberán ahondar en el estudio de la demanda real y su rentabilidad para conocer las propuestas de éxito que ayuden a ofertas de turismo gastronómico más creativas e innovadoras.

Bibliografía

- Armesto López, X. A. y Gómez Martín, B. 2004. "Productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local: el caso del Priorat". *Cuadernos Geográficos*, 34: 83-94.
- Armesto López, X. A. y Gómez Martín, B. 2006. "Tourism and quality agro- food products: an opportunity for the spanish countryside". *Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie*, Vol. 97, 2: 166-177. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1467-9663.2006.00510.x>.
- Bessière, J. 1998. Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, Vol. 38, 1: 21-34.
- Bérard, L. y Marchenay, PH. 1996. "La construcción social de los productos de la tierra". *Agricultura y Sociedad*, 80-81, 31-56.
- Caldentey Albert, A. y Gómez Muñoz, A. C. 1996. "Productos típicos, territorio y competitividad". *Agricultura y Sociedad*, 80-81, 57-82.
- Cabero Diéguez, V. 2002. "Los paisajes rurales y culturales: conservación, educación y desarrollo". En Ramos Castellanos, P. (Eds.). *Medio Ambiente. Calidad Ambiental*. Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 213-240.
- Cabo Alonso, A. 1960. "La ganadería española. Evolución y tendencias actuales". *Estudios Geográficos*, 79: 1-47.

- Cabo Alonso, A. 1977. "Origen de las dehesas salmantinas". Anuario del Centro de Edafología y Biología Aplicada 1976: 341-354.
- Cabo Alonso, A. 1978. "Antecedentes históricos de las dehesas salmantinas". En Estudio integrado y multidisciplinario de la dehesa salmantina. 1, Estudio fisiográfico-descriptivo. 2º fasc. Salamanca, Centro de Edafología y Biología Aplicada de Salamanca y Centro Pirenaico de Biología Experimental de Jaca. Jaca.
- Cabo Alonso, A. 1993. "La cabaña española en el último medio siglo". En Gil Olcina, A. y Morales Gil, A. (Eds.). *Medio siglo de cambios agrarios en España*. Alicante, Diputación Provincial de Alicante, Instituto de Cultura "Juan Gil-Albert", 115-149.
- Campos Palacín, P. 1983. "La degradación de los recursos naturales de la dehesa. Análisis de un modelo de dehesa tradicional". *Agricultura y Sociedad*, 26, 291-380.
- Campos Palacín, P. 1994. "Economía de los espacios naturales. El valor económico total de las dehesas ibéricas". *Agricultura y Sociedad*, 26, 73-120.
- Contreras, D. J. y Medina, F. X. 2021. "Gastronomic tourism, typical agri-food products and designations of origin. Development possibilities and expectations in Mexico". *Journal of Tourism and Heritage Research*, vol. 4, n.º. 1, 343-363.
- De San Eugenio Vela, J. y Barniol Carcasona, M. 2012. "Marcas territoriales y desarrollo local en la Cataluña interior. Estudio de caso: *Territoris serens* (el Lluçanès)". *Documents d'Anàlisi Geogràfica*, 58/3, 417-439. DOI: <https://doi.org/10.5565/rev/dag.2>.
- Du Rand, G. E. y Heath, E. 2006. "Towards a Framework for Food Tourism as an Element of Destination Marketing". *Current Issues in Tourism*, 9 (3): 206-234. DOI: 10.2164 / cit / 226.0.
- Ellis, A.; Park, E.; Kim, S. y Yeoman, I. 2018. What is food tourism?". *Tourism Management*, 68: 250-263. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>.
- Everett, S. y Aitchison, C. 2008. The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, Vol. 16, 2: 150-167. DOI: <https://www.researchgate.net/publication/249024133>.
- Flavián Blanco, C. y Fandos Herrera, C. (Coords.) 2011. *Turismo gastronómico. Estrategias de marketing y experiencias de éxito*. Zaragoza, Prensas Universitarias.
- Fusté Forné, F. 2016. "El queso como recurso turístico para el desarrollo regional: la Vall de Boí como caso de estudio". *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 14 (1): 243-251. DOI: <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2016.14.016>.
- Gómez Gutiérrez, J. M. (Coord.). 1991. *El libro de las dehesas*. Salamanca: Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio. Junta de Castilla y León.
- Hortelano, L. A.; Azofra, E.; Martín, M^a. I. e Izquierdo, J. I. 2019. "Patrimonio cultural y turismo en torno al cerdo ibérico en Salamanca". *Cuadernos de Turismo*, 44: 193-218. DOI: <http://dx.doi.org/10.6018/turismo.44.404811>.
- Ibáñez, J. J.; Recuerdo, M. A. y Vicente, A. 1981. "Propuesta de ordenamiento de los agrosistemas de dehesa en la Península Ibérica". *Estudios Agrosociales*, 114: 39-79.
- Klein, J. 1960. "La ganadería española. Evolución y tendencias actuales". *Estudios Geográficos*, 70: 33-34.
- Leal Londoño, M^a. P. y López Palomeque, F. 2017. "La dimensión territorial del turismo gastronómico en Cataluña (España). Una interpretación a partir de la Geografía Económica relacional". *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 74: 93-116. DOI: 10.21138/bage.2446.
- Llorente Pinto, J. M. 1985. *Los paisajes adeshados salmantinos*. Salamanca, Centro de Estudios Salmantinos.
- Madoz, P. 1845-1850. *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de ultramar*. Madrid. Salamanca, Edición facsímil de Ámbito ediciones, 1984.
- Millán, G.; Morales, E. y Pérez, L. M. 2014. "Turismo gastronómico, denominaciones de origen y desarrollo rural en Andalucía: situación actual". *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 65: 113-137. DOI: <https://doi.org/10.21138/bage.1746>.
- Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. 2010. *Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España*. Madrid.
- Molleví Bortoló, G. y Fusté Forné, F. 2016. "El turismo gastronómico, rutas turísticas y productos locales: el caso del vino y el queso en Cataluña". *Geographicalia*, 68: 25-47. DOI: https://doi.org/10.26754/ojs_geoph/geoph.2016681580.
- Morales Guerrero, A. y Morales Guerrero, P. 2000. "Análisis económico de los recursos productivos de las dehesas salmantinas". 7º Congreso de Economía Regional, Soria.

- Navarrete Torres, M^a. C. y García Muñoz Aparicio, C. 2018. "Culinary tourism: taste and tradition". *Journal of Tourism and Heritage Research*, vol 1, n° 3, 23-40.
- Obiol Menero, E. M. 2002. "Marcas turísticas y territorio. Un análisis geográfico del turismo valenciano". *Cuadernos de Turismo*, 9: 85-101.
- Ortega Valcárcel, J. 1998. "El patrimonio territorial: el territorio como recurso cultural y económico". *Ciudades*, 4: 38-40.
- Pardellas de Blas, X. (Dir.). 2009. *Turismo gastronómico: recursos e itinerarios*. Vigo, Universidade de Vigo.
- Pizarro-Gómez, A., Šadeikaitė, G. y García-Delgado, F. J. 2020. "The World of Iberian Ham and its tourism potential". *European Countryside*, 12 (2): 333-365. DOI: <https://doi.org/10.2478/euco-2020-0019>.
- Rinaldi, Ch. 2017. Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches. *Sustainability*, 9, 1748: 2-25. DOI: 10.3390/su9101748.
- Sánchez Cañizares, S. M. y López Guzmán, T. 2011. "Gastronomy as a tourism resource: profile of the culinary tourist". *Current Issues in Tourism*, 15 (3): 1-17. DOI: <https://doi.org/10.1080/13683500.2011.589895>.
- Silva Pérez, R. 2010. "La dehesa vista como paisaje cultural. Fisonomías, funcionalidades y dinámicas históricas". *Ería*, 82: 143-157.
- Sims, R. 2009. "Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience". *Journal of Sustainable Tourism*, 17: 321-336. DOI: <https://doi.org/10.1080/09669580802359293>.
- Teijón Laso, E. 1948. "Los modos de vida de la dehesa salmantina". *Estudios Geográficos*, 32: 421-442.
- Tolosa Sola, L. 1998. *El cerdo ibérico. Crianza y elaboración*. Barcelona, Gráficas Colorama.

Notas

- ¹ Instituto Nacional de Estadística. 1868. Censo de la ganadería de España según el recuento verificado en 24 de septiembre de 1865 por la Junta General de Estadística. Madrid.
- ² Orden de 5 de diciembre de 1983 por la que se reconoce con carácter provisional la Denominación de Origen Jamón de Guijuelo (BOE n° 1, de 2 de enero de 1984).
- ³ Esta misma reivindicación, con el lema «Sin dehesa no hay ibérico», marcó el desarrollo del II Foro Internacional del Ibérico celebrado en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Salamanca durante los días 28 y 29 de octubre de 2019.

Recibido: 11/03/2021
Reenviado: 14/04/2021
Aceptado: 19/05/2021
Sometido a evaluación por pares anónimos