

Viaje de ida y vuelta al mundo de Guillermina: los hermanos Niembro y la ruta del queso y la sidra en Asiegu (Asturias)¹

Texto y fotos: Jaime Izquierdo

Cada vez que Manuel Niembro alzaba los ojos se encontraba con la misma foto. Una instantánea suya, colgada en la pared, que presidía la mesa de estudio y en la que se veía cargando con un pesado fardo de hierba sobre sus hombros.

Manolo levantaba la vista y la sola contemplación de aquella escena actuaba de bálsamo. Como un rayo agachaba la cabeza, apretaba los codos contra la mesa y redoblaba el interés por aplicarse en el estudio de los apuntes con los que trataba de licenciarse en Derecho por la Universidad de Oviedo.

La sola idea de no tener más futuro que el duro trabajo con las vacas, y el pastoreo de cabras y ovejas en los montes de su aldea, servía de estímulo para vencer al cansancio, la flojera o la pereza.

A su hermano Javier le habría de pasar algo parecido cuando en 1994, junto a Manolo, decidieron abandonar sus respectivos estudios de

Relaciones Laborales y Derecho y matricularse en la Facultad de Geografía. Una decisión arriesgada pero, a la postre, providencial para su futuro.

Como tantos otros hijos de familias campesinas, los hermanos Niembro habían salido de Asiegu, una aldea y parroquia del concejo asturiano de Cabrales, para estudiar en la ciudad.

En su caso, la economía familiar se apoyaba también sobre un pequeño bar-tienda de víveres y el jornal de albañil de su padre, lo que facilitó, en cierta medida, no solo los recursos económicos necesarios *pa estudiar los fijos*², sino también algo muy importante como es prescindir de su ayuda, durante unos años, como mano de obra al servicio del mantenimiento de la casa.

En la mayoría de los casos, la salida de los jóvenes de los pueblos para trabajar o estudiar en la ciudad se convierte en un viaje sin retorno. En el caso de los hermanos Niembro no fue así. Volvieron a casa y pusieron en marcha una iniciativa empresarial y aldeana excepcional.

¹ Este artículo es un avance del libro, de igual título, que se publicará en otoño de 2012 y utiliza también contenidos, argumentos y reflexiones del ensayo novelado que lleva por título *La casa de mi padre* (Jaime Izquierdo, editorial KRK) de inminente publicación.

² Expresión popular y campesina del asturiano que se puede traducir por 'dar estudios a los hijos'.



Una excepción que, sin embargo, es más bien una oportunidad que abre la puerta a otros muchos jóvenes y es también una experiencia innovadora que marca el camino y nos predispone para mirar a la aldea de otra manera.

En la mayoría de los casos la salida de los jóvenes de los pueblos para trabajar o estudiar en la ciudad se convierte en un viaje sin retorno. En el caso de los hermanos Niembro no fue así. Volvieron a casa y pusieron en marcha una iniciativa empresarial y aldeana excepcional

MIRA BIEN TU ALDEA Y SERÁS UNIVERSAL: LA EXPERIENCIA DE ASIEGU

La aldea de Asiegu y, al fondo, Los Picos de Europa.

León Tolstói estaba convencido de ello. Que se podía alcanzar un pensamiento universal a partir de la observación inteligente y cuidadosa del pequeño mundo campesino, de sus procesos y de sus relaciones con el exterior. No en vano gran parte de su obra literaria se formula sobre esa idea.

Y con la sentencia de León Tolstói en la maleta los hermanos Niembro, los jóvenes aldeanos que un día habían salido de su casa, regresaron de nuevo a Asiegu con el título de licenciados en Geografía debajo del brazo.

Con el título, pero, sobre todo, con nuevos conocimientos, con una mente más abierta y con la perspectiva de geógrafos que les habilitaba para mirar íntimamente el territorio y para interpretar la historia de su aldea.



Guillermina atendiendo el rebaño de ovejas xaldas en la nueva pumarada —plantación de manzanos en disposición adhesada— de sus nietos.

Con el título y sin trabajo, pero con el germen emprendedor que habían mamado desde la cuna, y con las enseñanzas de su abuela, Guillermina, intactas.

En su cabeza, en su forma de pensar, conflúan ahora dos grandes escuelas de pensamiento, dos grandes campos de conocimiento, que iban a determinar su iniciativa empresarial.

Por una parte, la más reciente, la universitaria. La de una ciencia geográfica que sirve para entender las dinámicas y relaciones entre los componentes naturales, económicos, culturales e históricos que dan forma al paisaje y que convierten el espacio en territorio intermedio por la sociedad.

Por otra, la más original, la más auténtica, la que les habían legado desde la infancia sus padres y, en especial, Guillermina, que atesoraba los genuinos vestigios de la cultura campesina de montaña.

Guillermina se la transmitió a sus nietos, tal como a ella se la había enseñado su abuela, para que, el día de mañana, se convirtiesen en unos campesinos cabales, honrados y trabajadores y para que fuesen los nuevos portadores del conocimiento local que, desde tiempos inmemoriales, se había ido propagando de generación en generación.

Pero los Niembro, como sucedió durante todo el siglo XX con millones de campesinos, emigraron, y ese conocimiento genuinamente local y campesino quedó relegado, archivado, durante su periplo urbano.

La mayoría de los emigrantes acabaron por prescindir de él y, tan solo, llegada la edad de la jubilación habrían de sacarlo a relucir, de forma muy tangencial, para montar una huerta en la ciudad, o en el pueblo, con la que pasar el tiempo. Pero los Niembro no volvieron jubilados, sino recién licenciados y, entonces, desempolvaban lo que habían aprendido con Guillermina.

Algo sucedió en sus cabezas cuando llegaron de nuevo a casa.

¿Qué hacer? Sin dinero, sin trabajo ¿cómo podían sacar partido de sus conocimientos?

Lo que no sabía Guillermina cuando educaba a sus nietos era que, apenas unos años después, y ya convertidos estos en mozos, el turismo rural iba a llegar también a la aldea y que sus nietos iban a aprovechar esa oportunidad a partir de una interpretación inteligente y actualizada de lo que los antepasados habían construido sobre aquellos pagos.

Guillermina no se lo podía imaginar, pero sus nietos sí.

Los miles de turistas que visitan los Picos de Europa y el concejo de Cabrales no saben casi nada del lugar. En su cabeza, las referencias del territorio son elementales, tópicas y vinculadas al somero conocimiento del queso de Cabrales, el Parque Nacional, la Virgen de Covadonga, que Asturias es una región montañosa donde se come muy bien, que se bebe sidra, que hay osos...

¿Tendrían interés los turistas en conocer algo más de su país? Esa fue la primera pregunta que se hicieron Manuel y Javier. Pues si tienen interés, nosotros se lo vamos a contar, pensaron a continuación.

Los Niembro empezaron a ser conscientes del valioso patrimonio que en forma de conocimiento les había transmitido su familia cuando en la Facultad de Geografía se explicaban los géneros de vida y la etnografía.

Aquello que en las aulas era objeto de atención académica formaba parte de su identidad cultural. Aquello a lo que los profesores prestaban tanta atención en la teoría era lo mismo que Guillermina les había contado en la práctica, sin libros y en bable.

Ahora había que ensamblar la ciencia geográfica, las técnicas agroalimentarias, la moderni-

Había que ensamblar la ciencia geográfica, las técnicas agroalimentarias, la modernidad posindustrial y el conocimiento campesino local. Ensamblarlo y convertirlo en una estructura, en una empresa, a medio camino entre la acción cultural, el turismo, la gastronomía, la recuperación de razas ganaderas, de conocimientos y cultivos en vías de extinción y la rehabilitación integral de la aldea

dad posindustrial y el conocimiento campesino local. Ensamblarlo y convertirlo en una estructura, en una empresa, a medio camino entre la acción cultural, el turismo, la gastronomía, la recuperación de razas ganaderas, de conocimientos y cultivos en vías de extinción y la rehabilitación integral de la aldea.

La empresa tenía que combinar todo aquello buscando una interpretación que mereciera el interés de los turistas y visitantes seducidos por un producto original: un paseo por Asiegu de la mano de Manolo y Javier, que haciendo de guías explican la ordenación, las funciones y las características de una antiquísima aldea de pastores y queseros que conserva, en trazos vigorosos, sus rasgos más originales.

Así, en 1999, nació la ruta del queso y la sidra —www.rutalquesuylasidra.com— por la que pasan todos los años cientos de visitantes.

Y con la ruta, los hermanos Niembro, aldeanos de pro y profesionales de la interpretación geográfica y del conocimiento campesino milenario, convirtieron la aldea de Asiegu en una

Y con la ruta, los hermanos Niembro, aldeanos de pro y profesionales de la interpretación geográfica y del conocimiento campesino milenario, convirtieron la aldea de Asiegu en una especie de museo al aire libre y en un centro de interpretación sin apenas inversión.

O mejor dicho, sustituyendo el capital financiero, que no tenían, por el capital del saber hacer

especie de museo al aire libre y en un centro de interpretación sin apenas inversión.

O mejor dicho, sustituyendo el capital financiero, que no tenían, por el capital del saber hacer, el abundante y ajustado conocimiento que les habían dejado en herencia su abuela y el paso por la Universidad.

Con ese capital de conocimientos consiguieron generar un flujo de energías que transforma en renta la producción cultural del mundo de Guillermina.

EL PROCESO DE TRANSMISIÓN ENDOCULTURAL DEL CONOCIMIENTO CAMPESINO

El conocimiento tiene tres patas. Dos universales, la ciencia y la técnica, que se adquieren por lo general en las academias, las universidades y las escuelas técnicas, y una local, específica de cada sitio, que casi nunca tiene soporte escrito y que se conserva, a duras penas ya, en la memoria de los vecinos de más edad de la aldea que conocieron el mundo campesino preindustrial.

El conocimiento local se refiere al conjunto de saberes y técnicas que cada comunidad ha ido

adquiriendo y acumulando como patrimonio por medio de un elaborado proceso de prueba y error, a lo largo del tiempo y que la facultaba para aprovechar los recursos del entorno, para conformar su forma de vida, para garantizar la satisfacción de sus necesidades y para conseguir que el medio ambiente y los recursos naturales renovables no perdieran la potencialidad productiva, pues de lo contrario no podrían satisfacer sus necesidades en los años siguientes.

Las ideas de ciclicidad, reciclaje, renovación y observación de las leyes que regulan los procesos naturales —que ahora consideramos tan vanguardistas— son una parte consustancial del conocimiento local de las comunidades campesinas históricas. Este conocimiento se transmitía de forma oral, de generación en generación, a través de mecanismos que los antropólogos llaman “endoculturales”. A ese conocimiento se le llama también, de forma menos propia, *conocimiento tradicional*.

La primera característica del conocimiento campesino, como hemos dicho, es que está vinculado a lo local. Además, es un conocimiento complejo, sistémico, integral y que, al estar tan condicionado por las particularidades e intrahistoria del lugar, es exclusivo de cada sitio. Se podría decir que el conocimiento campesino se elabora como un sastre confeccionaría un traje: tiene que hacerse a medida del usuario, a la medida del territorio.

La segunda característica es que está compuesto de dos partes: una general y otra particular o adaptada al medio.

Hay mil tareas, operaciones y técnicas que se ejecutan de forma similar en los diferentes territorios campesinos. La elaboración de sidra o el esquileo de las ovejas pueden tener matices locales, pero, en cualquier caso, esas pequeñas diferencias son, con mucho, menos significativas que los elementos comunes o generales.

Algo similar ocurre con la elaboración del queso, aunque en este caso su elaboración responde tanto a unos procedimientos generales



Javier Niembro, en primer término, y su hermano Manolo, geógrafos intérpretes del paisaje y campesinos de nuevo cuño, trabajando en la pumarada.

como a unas variables locales que hacen que el producto final sea muy diferente de un lugar a otro.

No obstante, el conocimiento particular es también importante, pues es el resultado tanto de la adaptación de la comunidad a la disponibilidad de los recursos locales, como de la fijación en la memoria colectiva de ese proceso de aprendizaje general que, al aplicarse localmente, se convierte en particular y da lugar a las variedades específicas del lugar.

La tercera característica es que estamos ante un conocimiento integral e integrador, empírico y no teórico, sistémico y sistemático que forma a la vez en valores universales y en técnicas locales y que está compuesto de cientos de saberes acrisolados en uno solo con forma y estructura de mosaico.

Es, en parte, un máster de comercio exterior embrionario y un curso de veterinaria y etología. O, en parte también, un doctorado en

meteorología práctica y en manipulación de alimentos, fisiología vegetal, agronomía, selvicultura, ingeniería hidráulica, arquitectura... No hay nada más complejo, y más completo, en el mundo que lo que aprenden los campesinos para manejar la tierra.

Como hemos dicho el conocimiento campesino es más tecnológico, oral y empírico que en puridad científico, escrito y teórico. Los campesinos no necesitan la teoría, les basta con el empirismo. En cualquier caso, este conocimiento tiene dos debilidades y una fortaleza.

La primera de las debilidades es que fuera del ámbito territorial para el que fue diseñado no tiene aplicación concreta, aunque si abstracta, y, la segunda, que como se transmite de forma oral, fue masacrado por las culturas oficiales, en particular las de organización burocrática y técnica que triunfaron y se consolidaron en España a partir de la modernización industrial de los años sesenta del pasado siglo XX y que todavía campean, en nuestros días, por universi-



Un grupo de visitantes atiende las explicaciones sobre el caserío y el poblamiento de la aldea.

dades, instituciones varias y Administraciones Públicas.

La fortaleza le viene de la propia naturaleza integral e integradora, que le convierte en el más capacitado gestor del territorio. Además, cuando la formación campesina prende en una personalidad emprendedora, ágil, despierta, trabajadora, atrevida e inteligente, suele triunfar, con frecuencia, en el mundo de la empresa, los negocios y el comercio.

No debemos olvidar que el concepto de *casa* en el mundo campesino reúne todos los atributos

esenciales de una empresa familiar. Por tanto, es lógico que los campesinos tuvieran una estructura de pensamiento propia de los proto-empresarios.

La cuarta característica es que la información que manejan los campesinos, su conocimiento, acaba por quedar impreso en el paisaje y deja unas marcas que explican lo sucedido.

El paisaje de los campesinos habla. Para los que entienden su idioma se convierte en un libro de historia. A través de un lenguaje de signos también se puede leer, como si fue-

se un libro de instrucciones, un código que explica cómo se hicieron las cosas o cuánto tiempo hace que ya no están allí los que las hicieron. Y toda esa información, ordenada y estructurada, te faculta para entender toda la mecánica compleja que abarca desde la gestión económica del territorio hasta la ecología del medio.

La quinta característica tiene que ver con la forma de transmisión. El conocimiento campesino, como hemos dicho, se transfiere de generación en generación a través de un singular y medido proceso de, podríamos decir, “formación profesional” que se inicia en los primeros años y que acompaña al campesino hasta la edad adulta facultándolo en la íntima comprensión del sistema local en su expresión más global, de la multitud de elementos constitutivos y de sus relaciones e interdependencias. En su edad madura, y cuando han completado el ciclo formativo, los campesinos son algo así como mecánicos especialistas en el mantenimiento regular y estable del motor que mueve al territorio. Un motor que utilizaba como combustible un mix de energías renovables locales.

Y la sexta, y última, es que ese conocimiento local fue despreciado e ignorado en España, cuando no perseguido, durante la dictadura militar por la tecnocracia, la política, la burocracia paternalista y las ciencias especializadas y fragmentadas que, tras el advenimiento de la modernización industrial, transitaron, a partir de los años cincuenta del pasado siglo XX, por los territorios campesinos.

Los hermanos Niembro descubrieron con su empresa una forma, y una fórmula, para poner a salvo todo ese patrimonio de conocimiento campesino de transmisión endocultural.

Su experiencia no es solo una excelente iniciativa innovadora, sino también un “buque escuela”, un modelo, un prototipo experimental de empresa agropolitana que puede contribuir a definir y reinventar algunos rasgos y principios de una innovadora economía campesina posindustrial.

Su experiencia no es solo una excelente iniciativa innovadora, sino también un “buque escuela”, un modelo, un prototipo experimental de empresa agropolitana que puede contribuir a definir y reinventar algunos rasgos y principios de una innovadora economía campesina posindustrial

LA CONVERSIÓN DEL PAISAJE ALDEANO EN UN CENTRO DE INTERPRETACIÓN Y UN MUSEO ETNOGRÁFICO A COSTE CERO: LA RUTA DEL QUESO Y LA SIDRA

La ruta del queso y la sidra de Asiegu nació como realidad a partir de la combinación exacta de dos recursos locales patentes y tangibles: una aldea que conservaba los rasgos fundamentales de las estructuras económicas, ecológicas, culturales y territoriales de las comunidades campesinas preindustriales y unos jóvenes vecinos emprendedores que decidieron convertir el patrimonio y el conocimiento campesino en una propuesta interpretativa sin necesidad de construir un costoso equipamiento.

Les bastaba para ello con sus conocimientos, con la palabra —retomaron, por tanto, la oralidad tan propia de la cultura campesina— y con construir una estrategia interpretativa basada en el diálogo y el paseo.

La ruta es, en esencia, un itinerario interpretativo que, como tal, puede definirse como un proceso de comunicación específicamente elaborado para revelar a un espectador el significado, los contenidos y las características del patrimonio cultural y natural del territorio.

Todo proceso de interpretación requiere un guion, una estrategia comunicativa y un con-



La mesa de la "espicha" ya está puesta y espera a que los visitantes finalicen el paseo. Una vieja cuadra de Guillermina, que conserva algunos elementos originales, se fusiona con elementos de la más moderna tecnología introducida por los hermanos Niembro, que siempre atentos a la innovación aldeana y *retroprogresiva*, han incorporado una novedad de propia invención: un original sistema hidráulico de escanciado automático de sidra que funciona con un mando a distancia.

junto de equipamientos y elementos complementarios sobre los que se apoya la interpretación que, en el caso de Asiegu, los proporciona el propio paisaje y la historia de la aldea.

La estrategia de comunicación está pensada para transmitir al espectador un conjunto de conocimientos aldeanos de diversa índole de forma amena, interesante, sugerente y divertida siguiendo, en esencia, los principios de una buena interpretación:

- Estimular.
- Transmitir.
- Revelar.

- Mantener la coherencia.
- Ofrecer una visión de conjunto.

La comunicación interpretativa de los recursos territoriales, en este caso de una comunidad campesina productora de sidra y queso, debe ser entendida como un estímulo para el visitante, es decir, debe despertar la curiosidad, potenciar el interés y captar su atención.

La coherencia del mensaje es un principio fundamental de la interpretación. Significa que el desarrollo de la interpretación debe utilizar formas, actitudes, etc., adecuadas y concordantes con el mensaje que estemos transmitiendo.

En cualquier caso, y en la ruta de Asiegu se consigue, la interpretación debe establecer una vertebración articulada entre el emisor —el intérprete o interpretador—, el receptor —el visitante, turista o espectador— y el canal, es decir, los medios utilizados para la comunicación del conocimiento campesino.

Y, más aún, y esta cuestión es quizá lo más interesante de la experiencia de Asiegu, el proceso iniciado debería ayudar a crear un vínculo afectivo y efectivo entre el visitante y el lugar. Es decir, debería contribuir a desatar una relación cordial y cotidiana entre los que viven en la ciudad y los que viven en la aldea. Una relación de interés que beneficie a ambos.

LA ESPICHA: EL PAISAJE ESTÁ PARA COMÉRSELO Y, DE PASO, CONSERVARLO MIENTRAS LO SABOREAMOS

La última parte del proceso interpretativo de la ruta es la revelación. El desenlace final de un itinerario que pasa por las huertas, las plantaciones de manzano, las tierras de cultivo, la quesería, la cueva donde se madura el queso y los espacios comunales de pastoreo tiene que acabar, no tiene otra salida, con una comida. Más exactamente, con una *espicha*.

La *espicha* es una comida tradicional de la aldea, reservada para momentos festivos, que se celebraba, y se celebra, en un lagar de sidra, en donde los visitantes degustan la gastronomía y los productos locales. La ruta se convierte así en un viaje geográfico que termina en un puerto gastronómico.

Es una fiesta, típicamente asturiana, que se celebra en un lagar al que se acude para abrir o *espichar*, un tonel de sidra. El nombre deriva del artilugio formado por un palo fino, una *espicha*, algo así como una especie de grifo, que se introduce en el tonel para probar su contenido. En una *espicha* la bebida protagonista es, lógicamente, la sidra, y la acompañan productos típicos de la dieta tradicional campesina y de la agricultura y ganadería aldeana.

La última parte del proceso interpretativo de la ruta es la revelación. El desenlace final de un itinerario que pasa por las huertas, las plantaciones de manzano, las tierras de cultivo, la quesería, la cueva donde se madura el queso y los espacios comunales de pastoreo tiene que acabar, no tiene otra salida, con una comida. Más exactamente, con una *espicha*

Por otra parte, la *espicha* cumple una función de cohesión social. Si antes servía como elemento de sociabilidad y de vínculo entre los vecinos de la aldea, que celebraban *espichas* para catar la nueva cosecha de sidra, para conmemorar las fiestas locales o para finalizar, de forma lúdica, una jornada de trabajo colectivo del vecindario, sea una *andecha* o una *sextaferia*³, ahora deben servir para recrear nuevos vínculos entre ciudadanos de la urbe y ciudadanos de la aldea.

³ Ambas figuras son propias del derecho consuetudinario asturiano. La *sextaferia* es un trabajo colectivo, y obligatorio, desarrollado entre los vecinos para la reparación de caminos, fuentes, abrevaderos, monterías u otras obras y tareas de utilidad pública e interés vecinal. Por su parte la *andecha* es trabajo personal, voluntario y gratuito que se ajusta al esquema de la reciprocidad equilibrada entre miembros de la comunidad —hoy por ti, mañana por mí— y que se inscribe dentro de los trabajos que el derecho laboral denomina “amistosos, benévolo y de buena vecindad”. Las *andechas* se producen en determinados momentos del ciclo agrícola y son indicadas para tareas que deben desarrollarse con prontitud y, por ello, requieren el concurso de muchas personas. También se recurre a la *andecha* vecinal como fórmula de solidaridad campesina para realizar tareas que son particularmente gravosas para las familias del pueblo que atraviesan circunstancias especiales como viudedad, enfermedad, etc. Ambas, *andechas* y *sextaferias*, solían terminar con una fiesta, con comida, baile y bebida. Tras el trabajo, llegaba la diversión y el momento de relacionarse. Por tales motivos, ambas son figuras del ordenamiento y de la organización campesina que resultaban esenciales para optimizar el trabajo, mejorar la productividad y, sobre todo, reforzar los vínculos afectivos, sociales y solidarios entre los miembros de la comunidad. Por si esto no fuese suficiente, eran además las reuniones vecinales más propicias para la conformación de parejas.

LA INTERPRETACIÓN DEL PAISAJE Y, COMO CONSECUENCIA, LA REACTIVACIÓN DEL SISTEMA AGROALIMENTARIO LOCAL DE ASIEGU

La iniciativa de los hermanos Niembro puede inscribirse en una nueva forma de aprovechamiento de los recursos locales que, además, abre un nuevo mundo de posibilidades en el sentido de que por razones de viabilidad empresarial del proyecto, el paisaje, y el sistema agroalimentario local que lo sostiene, debe estar vivo.

La empresa, como hemos visto, se apoya en el paisaje, en la historia y, por ello, en un patrimonio esencial que no pertenece a los hermanos Niembro, sino a las generaciones de campesinos que lo fueron conformando, conservando y manteniendo durante siglos.

UN PATRIMONIO QUE CONSTITUYÓ LO QUE ACTUALMENTE SE DENOMINA UN SISTEMA AGROALIMENTARIO LOCAL

La referencia al sistema agroalimentario local —en acrónimo, SIAL—⁴ surge como respuesta a la búsqueda de soluciones a los problemas de crisis estructural de las sociedades rurales, de agravamiento de los problemas medioambientales por abandono de manejos agroecológicos, los déficits de conservación de la naturaleza en los espacios protegidos y la recuperación de algunos productos alimentarios singulares, exclusivos y de interés para los mercados.

En nuestro caso, estamos hablando de SIAL de naturaleza campesina, es decir, de sistemas

⁴ Desde determinados centros de investigación agraria y universidades, preocupados por las cuestiones de desarrollo rural, medio ambiente, rehabilitación de conocimientos agrarios y conservación de la agrobiodiversidad local se ha impulsado el concepto de *sistemas agroalimentarios localizados* para proponer un nuevo método de desarrollo de la agricultura que combina la perspectiva cultural, local, integrada, integral, ecológica, territorial y patrimonial. Véase el excelente ejemplo del grupo de interés científico por los SIAL de Francia en www.gis-syal.agropolis.fr.

agrarios históricos apenas trastocados por la influencia reorganizadora de la agricultura industrial. Sistemas que, por tanto, operaban sobre la base de la organización celular del territorio parroquial y que, aun estando abandonados o semiabandonados, conservan rasgos identitarios y estructuras productivas vernáculas.

La idea de pensar en clave de “sistema” y de “agroalimentación local” nos predispone para entender que estamos buscando la solución al abandono por medio de la reactivación de la agricultura local, que debe producirse en un contexto económico, cultural y organizativo nuevo y diferente del preindustrial.

Podríamos definir el SIAL de una parroquia campesina como la de Asiegu como el conjunto, organizado, interdependiente y de funcionamiento regular y cíclico de todos los componentes que intervienen en la conformación, manejo y funcionamiento de la agricultura local.

Dichos componentes están estructurados entre sí en torno a tres ámbitos: el que condicionan las propias características ecológicas del territorio, la cultura campesina y la historia agraria local; el que se establece en torno a la vinculación efectiva entre el cultivo, la crianza, la recolección, la transformación, la comercialización, el reciclaje y la regeneración de los productos, subproductos y residuos de naturaleza agraria; y, por último, el que se establece en la relación entre la oferta agroalimentaria local y la demanda exterior del mercado.

La recuperación y rehabilitación de un SIAL requiere de un método de intervención de naturaleza local, social y emprendedora que se oriente hacia el objetivo de organizar y dinamizar a la comunidad local, y a sus medios de producción agraria, con el objetivo de generar renta agraria, empleo y conservación del patrimonio cultural y natural del medio.

Como se aprecia, la movilización de un SIAL afecta, de manera concertada y armónica, a ac-

tores y recursos, desde el saber hacer, hasta las organizaciones y las redes de comercialización mercantil.

La reinención de la economía campesina, en esos términos, se parece más a las aspiraciones y forma de organización de la agricultura árabe de oasis —en el sentido de que operaba, real y metafóricamente, desde lo local y con éxito en regiones extremas, áridas y dificultosas— que a las pretensiones transformadoras de las grandes obras de infraestructura hidráulica del imperio romano a las que después siguió, casi al pie de la letra, la revolución industrial y la actual globalización económica.

Tiene más que ver con la inteligencia de adaptarse local y tecnológicamente a los recursos del entorno, al respeto y la observación de los ciclos y de las tasas de reproducción, y a la búsqueda de la más eficiente relación entre coste productivo y renta generada, que a sucumbir a la tentación especuladora o a la soberbia por someter a la naturaleza.

No es, por tanto, una estrategia industrial, cuyas premisas operan desde la idea central de incrementar la producción y abaratar costes aunque ello genere externalidades negativas.

En su máxima expresión, la estrategia movilizadora que surge del trabajo en perspectiva SIAL trata de poner en marcha de nuevo las pequeñas economías campesinas vinculadas a la tierra para que su sistema productivo genere unos productos agroalimentarios y energéticos que hagan viable la conservación patrimonial de la cultura, la naturaleza, el sistema agroalimentario y el ecosistema social.

Es, por tanto, una economía que trabaja en ciclo, combinando para ello distintas iniciativas y energías locales que, al activarse conjuntamente, desatan sinergias, es decir, nuevas energías, que solo se desencadenan al movilizar distintos elementos que, por separado, no podrían crear ni riqueza, ni energía.

Los hermanos Niembro, probablemente sin ser plenamente conscientes, o quizá sí⁵, de lo avanzado de sus planteamientos están dando un paso más sobre la recuperación de la actividad agraria y pastoril de la aldea por medio de la revisión del SIAL de Asiegu.

Estos últimos años se han comprometido aún más en ese aspecto. Se han dado de alta como jóvenes agricultores, han invertido sus beneficios en la mejora de fincas, han recuperado plantaciones de manzano de sidra, son propietarios de un pequeño rebaño de oveja xalda, han mejorado sustancialmente el lagar y la elaboración de sidra y han participado activamente en el proceso de concentración parcelaria tratando de reconducir la actuación pública no tanto hacia las posiciones estrictamente funcionales y productivistas, que caracterizaron las concentraciones parcelarias del siglo XX, sino hacia una actuación más integral, e integrada, que dé respuestas a otras demandas sociales, no tanto estrictamente productivas del primario, como a opciones para la articulación de la aldea y su tránsito hacia la sociedad y la economía aldeana, pero posindustrial.

Los hermanos Niembro son ahora una excepción. Una excepción que, bien argumentada, puede ser la norma del futuro.

Su ruta del queso cabrales y la sidra les marcó el camino y fue el inicio de una nueva forma de mirar la aldea, rescatando los conocimientos preindustriales y originales de sus antepasados y combinándolos con las oportunidades que se abren con la modernidad posindustrial.

Sigamos de cerca este proceso. Para ello, lo mejor que pueden hacer los interesados es acercarse a Asiegu y concertar un viaje al mundo de Guillermina. Se lo recomiendo, no se arrepentirán. ❀

⁵ He preferido no abrir el debate con Manuel y Javier Niembro sobre el avance y la evolución de su iniciativa —establecida inicialmente en 1999 con la interpretación y el disfrute gastronómico del patrimonio paisajístico— hacia la recuperación integral del SIAL de Asiegu para que sea precisamente la publicación de este artículo la excusa para ello. Un debate, con su consiguiente espicha, por supuesto, entre aquellos que creemos que es posible reiniciar las pequeñas economías campesinas en la sociedad posindustrial a partir de la rehabilitación y modernización pertinente de los SIAL preindustriales. Un debate que anunciaremos oportunamente.