

y permita la consolidación de nuevas funcionalidades que, además de las tradicionales, debe asumir el mundo rural.

Finalmente, no conviene olvidar, desde una perspectiva sociológica que el gran desafío del desarrollo rural sostenible, radica en conseguir una gestión territorial que permita de gestionar la capacidad de los ecosistemas, de forma especial en momentos de crisis económica y turbulencia financiera, impulsando un nuevo modelo de desarrollo socioeconómico que inicie una verdadera transición hacia la sostenibilidad. Se trata de un enfoque complementario que Camarero y Manuel Fernández apuntan en este artículo y desarrollan en otras publicaciones de la Serie Estudios de este Ministerio sobre el fenómeno de la “reestructuración rural”.

Se trata de romper el tradicional y falso conflicto entre conservación y desarrollo que ha venido impregnando ciertos discursos conservacionistas y políticos por una nueva propuesta integral de conservación de los ecosistemas, que se considera en último término el eje vertebrador del desarrollo sostenible.

En resumen se considera un libro de especial interés para contextualizar teóricamente la evolución de la sociología del desarrollo a nivel mundial y nacional, pero que podría completarse con la lectura de otras publicaciones, algunas editadas por este Ministerio, fundamentalmente relacionadas con la funcionalidad de los ecosistemas.

JUAN MANUEL GARCÍA BARTOLOMÉ

Jefe de Área

División de Estudios y Publicaciones

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

HERRERA RACIONERO, PALOMA (2010). *Del comer al nutrir. La ignorancia ilustrada del comensal moderno*. Madrid: Plaza y Valdés. 325 pp. ISBN: 978-84-92751-15-0.

Una de las mejores cosas que se le puede pedir a un libro de investigación (a cualquier libro, en realidad) es que sea sugerente; que nos plantee pre-

guntas que nos muevan a reflexión. En este sentido, el libro de Paloma Herrera cumple a la perfección con esta premisa. Desde las primeras páginas del libro, la autora analiza y reflexiona -y nos obliga a reflexionar- sobre diferentes temáticas y puntos de vista relacionados con nuestra alimentación contemporánea.

Partimos del hecho de que los estudios sobre alimentación desde la perspectiva de las ciencias sociales en nuestro país no son, ni mucho menos, abundantes. Disciplinas como la antropología, la sociología o la psicología social han empezado a construir un cierto corpus teórico y práctico -en ocasiones compartido- sobre temas alimentarios a partir de la década de los ochenta. Un bagaje, sin embargo, que, aunque ya claramente asentado casi treinta años después de sus inicios, continúa siendo insuficiente.

El libro que aquí comentamos tiene su base en la tesis doctoral de la autora. No se trata, por lo tanto, de un libro de ensayo, ni banal es tampoco lo que plantea. El primer aspecto que hay que tener en cuenta es el del punto de atención: el consumidor (el “comensal”, tal como especifica el mismo subtítulo del libro), en tanto que agente social tanto activo como pasivo, es el verdadero protagonista de la obra. Sobre él (o sobre ella, más bien, en buena parte de los casos, ya que mujeres son la mayoría de las informantes citadas) recae, se organiza y se planea la acción y la reflexión.

El libro se articula alrededor de siete capítulos principales, que nos llevan a hacer un recorrido sobre la evolución de los hábitos alimentarios (entendido este término en su acepción más amplia) de los españoles durante buena parte del último siglo, aunque muy especialmente en las últimas décadas, y hasta el momento actual. Haciendo este repaso, un aspecto presenta necesariamente una especial relevancia: el de la dualidad tradición-modernidad. El “conflicto” (si es que se nos permite llamarlo de este modo) entre las formas de comer “tradicionales” y las “modernas” e incluso las “posmodernas” ocupa buena parte de la discusión, atendiendo, por un lado, a la literatura científica, a las políticas públicas y a los medios de comunicación (dentro de los cuales el análisis de la publicidad alimentaria ocupa un lugar privilegiado); y por el otro lado, a las opiniones de los/las diferentes informantes y al análisis de sus discursos. Lejos de mostrar un panorama homogéneo en el cual dicha *contradicción* se encuentre ya superada (y muy especialmente en un país como el nuestro, cuyos ín-

dices de desarrollo y evolución social parecerían indicar en un primer momento lo contrario), la autora nos muestra cómo dicha dualidad aparece más viva y efervescente que nunca, creando verdaderos quebraderos de cabeza a muchos de los verdaderos protagonistas del tema: los consumidores.

En este sentido, un punto de vista interesante que la autora explora con detenimiento es el del traspaso de poder simbólico-social entre el mundo de la religión y el de la ciencia, convirtiendo a los médicos y a los nutricionistas (depositarios del saber científico) en los herederos directos de los sacerdotes (depositarios del arbitrio moral), redistribuyendo las relaciones de poder otrora existentes; y todo ello, una vez que el saber alimentario se ha impregnado completamente con tintes morales, demostrando una vez más que comemos mucho más que nutrientes y que nuestras ingestas se encuentran mucho más allá de lo biológico. De este modo, el consumidor parece haber recibido sobre sus hombros la pesada carga de la responsabilidad sobre aquello que come, sobre su propio cuerpo y sobre el de aquellos que se encuentran a su cargo, así como sobre las posibles enfermedades presentes y futuras que padece o pueda padecer, y que son tuteladas desde las políticas de salud pública de las diferentes administraciones territoriales. Un ejemplo de ello es la Dieta Mediterránea, un caso recurrente con continuas referencias durante todo el libro y que sirve para ejemplificar la construcción y la proyección social de un modelo alimentario promocionado como de base popular y bendecido por las administraciones públicas y sus políticas nutricionales como altamente saludable y deseable en tanto que pauta de consumo para toda la población española. Una promoción pública que, por otro lado, llega al consumidor de manera desigual y en ocasiones contradictoria, favoreciendo la creación de imaginarios controvertidos sobre lo que debe comerse o no, cuando y en qué cantidades; además de unas connotaciones identitarias ineludibles sobre lo “mediterráneo” y lo “local”.

Otro eje importante de discusión es el de la transmisión generacional de la cultura alimentaria en un mundo cambiante que ha sacado las cocinas de lo privado, de lo “interior”, del hogar, de lo “tradicional” y de lo femenino, hacia lo “público”, los restaurantes, lo “moderno” y lo “masculino”; además de pasar de la transmisión generacional oral y gestual

femenina a la impersonal y pública (y en muchos casos homogeneizadora) de los libros de cocina, Internet y los programas de televisión con sus chefs mediáticos. Todo ello ha llevado también a un conflicto de conocimientos y de confianza que, si bien ha facilitado en muchos sentidos la vida de los ciudadanos (consumidores), también les ha creado y les crea una cierta inquietud y pérdida de referentes. Y muy especialmente en el caso de las mujeres, que son quienes más han visto transformados sus roles sociales en las últimas décadas, pero que aún continúan hoy en día, en su mayoría, siendo las depositarias de la responsabilidad alimenticia de sus respectivos hogares.

El discurso desarrollado en la obra nos lleva, como su mismo título indica, *del comer al nutrir*. Un camino que nos muestra los equilibrios (o desequilibrios) de poder y de conocimiento existentes en nuestras estructuras alimentarias y entre los diferentes actores sociales que entran en juego: razones y sinrazones, burocracias, control y seguridad alimentarios, estacionalidad, dicotomías varias (tradición-modernidad; local-global; saludable-poco saludable; placer-contención...).

Posiblemente nunca hemos tenido tanta información sobre aquello que comemos; y al mismo tiempo, nunca nos hemos sentido tan desorientados o tan desinformados. No es extraño, pues, que Paloma Herrera haya subtulado su libro: “La ignorancia ilustrada del comensal moderno”.

F. XAVIER MEDINA
Universitat Oberta de Catalunya (UOC)