

POTENCIALIDADES DEL DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE: LA ARTESANÍA ALIMENTARIA EN EL PIRINEO

N. Alamon (1), C. Guardia (1), I. Pallarès (1), M. Pallarès (1) y D. Paül (2)

(1) Cedricat. Ctra. de Coll de Jou, km 2. 25280 Solsona - Lleida. nuria.alamon@cedricat.cat; carlos.guardia@cedricat.cat; imma.pallares@cedricat.cat, marta.pallares@gmail.com

(2) Càtedra Competitivitat i Desenvolupament Regional. Universidad de Lleida. Plaça Víctor Siurana, 1. 25003 Lleida. dpaul@geosoc.udl.cat

Abstract: (title of contribution): *Training courses can advertise about the benefits of food craft production showing how able to articulate a local development strategy they are. The case of Ossera village, at La Vansa-Tuixent valley (Alt Urgell County, in the Catalan Pyrenees) is a paradigmatic example of the transformation of a remote village to a real benchmark of crafted food production. The study shows how starting from a quality mark there is a new field of local development possibilities, among them those which use urban planning. The food workshops are an example of self-employment solutions that can set population and create as well a tourist and heritage product. Currently, unlike during eighties decade, when artisans arrived, this business have a value in the market. In the new context of rural-urban relations and the small job supply, workshops continuity presents good outlook.*

Palabras clave: *Desarrollo rural, Pirineo, Producción agroalimentaria artesanal, Nuevas ruralidades.*

Key words: *Rural Development, Pyrenees, artisan food production, new ruralities.*

INTRODUCCIÓN

Tradicionalmente se tiende a asociar los pequeños núcleos del Pirineo con los procesos de emigración de su población. Un proceso que culminó, en ciertos núcleos, con el abandono (Villaró y Campillo; 1988, López Palomeque *et al.*; 1996). En algunos casos, dicho proceso se ha conseguido suavizar gracias a la llegada de nueva población procedente mayoritariamente de áreas urbanas; habitualmente población en busca de una segunda residencia (Pallarès-Blanch; 2009, Guirado 2009, Solé *et al.* 2011). En cambio, son pocos los ejemplos en los que un núcleo de población se ha redinamizado y sobretodo, ha sido capaz de mantenerse durante un período largo de tiempo a partir de la llegada de población con vocación de trabajar en actividades relacionadas fundamentalmente con el sector primario. En la presente comunicación presentamos uno de estos ejemplos; el núcleo de Ossera (municipio de La Vansa i Fómols, Lleida). Una localidad que ha basado su estrategia de desarrollo en una producción alimentaria de calidad elaborada con métodos artesanos. En las últimas décadas, una parte importante de las publicaciones sobre temas rurales se ha centrado en el estudio de la producción alimentaria (Tolon y Lastra; 2009, Tregeara *et al.*; 2007, Arfini; 2006, Morgan *et al.*; 2006). No ya solo como uno de los sectores más estratégicos en el desarrollo rural actual, sino también por la innovación que ha experimentado el sector alimentario, a nivel de redes alternativas de distribución y consumo, y también por el interés surgido entorno a la producción local ecológicamente sustentable (Armesto; 2007, Plugiese; 2001).

El modelo de desarrollo de Ossera es un ejemplo paradigmático de transformación de un pueblo residual del Pirineo en un auténtico referente de la artesanía alimentaria actual. Su poder demostrativo nos dió la oportunidad de tomarlo como elemento articulador de un curso universitario de verano organizado por la Universidad de Lleida (UdL). Diseñamos el curso “Saborea la montaña. Estrategias de desarrollo económico local”, que se celebró del 18 al 22 de julio de 2011 en Ossera y La Seu d’Urgell, la capital de la comarca y sede de la Universidad de Verano de la UdL. Los buenos resultados nos empujaron a ponderar qué beneficios económicos se habían obtenido con la realización del curso de verano.

OBJETIVOS

El artículo pretende mostrar los impactos económicos asociados que la producción alimentaria puede tener en un núcleo del Pirineo. El estudio da clara muestra de cómo, a partir de una producción de calidad diferenciada, se abre un amplio campo de oportunidades de desarrollo local, con posibilidades de aplicar programas de desarrollo urbanístico que mejoren las condiciones de vida de la población local, de valorar aspectos como el paisaje y de crear una nueva red social de relaciones. El artículo analizará las claves del éxito, las potencialidades de este modelo y las posibles amenazas existentes.

METODOLOGÍA Y FUENTES

En primer lugar, presentamos las características principales del modelo de desarrollo de Ossera. Las fuentes de información para esta primera parte del estudio son entrevistas en profundidad y documentos de diagnosis socio-económica e investigaciones realizadas en los últimos años a raíz de diversas iniciativas de desarrollo (CEDRICAT; 2010-2013, CEDRICAT; 2007, Frigolé; 2005, Tulla y Pallarés; 2005, CTFC; 2002).

En segundo lugar, presentamos una estimación del impacto económico del curso. Las fuentes para el cálculo del impacto directo son las respuestas de las encuestas anónimas suministradas a los asistentes al finalizar el curso, los datos de gastos e ingresos de los docentes y el presupuesto del curso. Para determinar el impacto económico indirecto, se ha realizado un ejercicio teórico a partir del gasto medio por persona y de la Renta Familiar Bruta Disponible (RFBD).

RESULTADOS: EL DESARROLLO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ARTESANAL EN OSSERA

El núcleo de Ossera se emplaza en una zona montañosa de la comarca del Alt Urgell. Se sitúa a 1.250 metros de altitud y a unos 40 km (aproximadamente una hora) de la capital comarcal (La Seu d’Urgell). Llegó a tener 129 habitantes en el año 1940. Posteriormente, decreció casi hasta el abandono. La tendencia se invirtió a partir de los años ochenta, cuando la llegada de nueva población desde otros núcleos de la comarca, desde el área metropolitana de Barcelona y del extranjero supuso consolidar una población que pasó de los 17 habitantes del año 2000 a los 26 de 2011 (INE). En paralelo, se han reactivado las actividades económicas (empresas de quesos, de mermeladas y herboristería) y se ha creado una nueva red social de relaciones.

El desarrollo de la industria alimentaria artesanal en Ossera ha sido un proceso íntimamente ligado a la trayectoria vital de los nuevos pobladores que llegaron a

Ossera, a principios de los años ochenta, quienes, sin ser su principal objetivo, contribuyeron a frenar la inercia de despoblamiento que estaba afectando al pueblo. Eran jóvenes urbanos, de una misma generación y de procedencias variadas, desde el área metropolitana de Barcelona hasta otros países como Holanda, Suiza o EUA, entre otros. Llegaron con ideales basados en recuperar el vínculo con la naturaleza, buscando un espacio que les permitiera realizar su sueño de una vida autosuficiente en lo económico y un tanto al margen de las convenciones en lo social. Este espíritu emprendedor junto con su filosofía de vida, basada fuertemente en valores de cooperación, favoreció la creación de lazos de amistad y de solidaridad entre ellos que reforzaron su voluntad de aprender a vivir en la montaña y de la montaña (Torras; 2008).

Este movimiento demográfico, conocido como “neorurales”, tuvo a finales de los años setenta y principios de los ochenta su importancia, en términos cuantitativos, en muchas zonas rurales de Cataluña, especialmente en el Pirineo (Martínez Illa, 1987). Posteriormente, el movimiento ha evolucionado hacia lo que se ha denominado actualmente el proceso de “gentrificación rural” en las zonas de montaña, en el que además de la población de origen urbano, en algunos casos con profesiones liberales, se le añade la juventud que retorna (Guirado; 2009). Es un flujo demográfico, que persigue igualmente la calidad de vida de las zonas rurales y de montaña, además de la recuperación de las raíces en el caso de los retornados. Es más, la atracción por el entorno natural, no solo sigue jugando su papel, sino que incluso ha tomado una dimensión más sofisticada, identificándose pautas de movilidad residencial relacionadas con los Parques Nacionales y Naturales (Pallarès-Blanch en Prados; 2009, Prados; 2005). Sin embargo, el flujo inmigratorio que ha invertido la dinámica de decrecimiento poblacional de toda la región ha sido el de la población extracomunitaria (Norte de África, Latinoamérica y Europa del Este) que ha encontrado ocupación en los sectores de la construcción, el turismo y los servicios a las personas durante la década del 2000 (Solé *et al.* 2009).

Este “renacimiento rural” manifiesta hasta que punto se han transformado las áreas rurales y de montaña, como es el caso de los Pirineos en los últimos años. En él se refleja, por un lado, la innovación productiva, en la que el sector agroalimentario tiene un papel destacado, tanto a nivel de obradores y pequeñas industrias de transformados cárnicos (embutidos, patés) o de cooperativas de transformación láctea (quesos y mantequilla) que gozan de sellos de calidad y de Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), como a nivel de producción de carne de ternera ecológica (Vaca Bruna del Pirineu, también con su correspondiente IGP), o de producción artesanal (quesos, yogures, conservas y mermeladas, plantas aromáticas y medicinales, galletas, vino etc.). También se han desarrollado talleres artesanales no alimentarios (textil, joyas y decoración) y algunos talleres artísticos (escultura y pintura).

No cabe duda que tales transformaciones responden a múltiples factores de cambio, entre ellos, la sociedad del ocio y la sociedad del conocimiento tienen especial relevancia, además de las políticas de apoyo al desarrollo rural. Sin embargo, no se puede dejar de lado, que previo estos factores, existieron unas personas que con sus ideales y emprendeduría abrieron nuevos caminos, sin prácticamente apoyo institucional, sin las mínimas infraestructuras urbanas y en un contexto de decadencia demográfica y económica. Este fue el caso de los artesanos de Ossera.

Efectivamente, cuando llegan los nuevos pobladores en Ossera, quedaban una decena de casas habitadas, la mayoría con personas mayores de 60 años. No había teléfono, ni agua corriente, ni carretera asfaltada y sólo existía un coche. Encontraron así, una comunidad basada en la autosuficiencia productiva (cultivo del huerto y cría de animales para el autoconsumo) y cultivo de la patata de siembra, para una poca liquidez monetaria. A pesar de los recelos iniciales, tanto los habitantes locales como

los recién llegados, se dieron cuenta de que se necesitaban mutuamente para poder sobrevivir. Unos tenían la experiencia y los conocimientos y los otros, la juventud y muchas ganas de aprender. De esta forma, los nuevos habitantes aprenden de los pobladores locales a valorar y aprovechar los recursos que ofrece el territorio. Con el tiempo, aprenden también que estas actividades propias del trabajo cotidiano de subsistencia en la montaña, pueden llegar a convertirse en sus verdaderas formas de ganarse la vida y obtener ingresos suficientes para vivir dignamente. Este giro de enfoque es el que marca el punto de inflexión en el desarrollo de la industria alimentaria en Ossera. Y, al mismo tiempo, pone las bases de un proceso de desarrollo local sostenible.

Actualmente, la producción agroalimentaria de Ossera está integrada por tres empresas artesanas (Quesería Serrat Gros, Herboristería Nogué y Mermeladas Cal Casal) que se complementan con otras actividades artísticas de artesanos locales especializados en escultura en piedra y en pintura.

Para poder apreciar mejor la evolución de este proceso, lo hemos estructurado en tres fases que marcan diferentes momentos clave de esta industria artesanal:

Primera Fase (1980-1990). Asentamiento y aprendizaje

Es el momento en el que llegan los nuevos pobladores. Se instalan en el pueblo, rehacen casas abandonadas, ponen en cultivo nuevas tierras y aprenden las actividades propias de subsistencia en la montaña como cortar leña, engordar animales para consumo doméstico, cultivar un huerto familiar y salir a vender los productos sobrantes en mercados, ferias y tiendas próximas.

En 1981, una joven barcelonesa y su compañero de origen holandés, inician la actividad en la quesería Serrat Gros con un rebaño de cuarenta cabras que se alimentan de los pastos de los alrededores de Ossera. La elaboración de quesos de cabra no tenía una gran tradición en Cataluña y por ese motivo el aprendizaje de su propiedad fue a partir de la experiencia y del contacto con otros queseros del Pirineo y del sur de Francia. En 1984 la quesería consigue el registro sanitario. De forma paralela, evoluciona también la herboristería Nogué, impulsada por una pareja joven de origen suizo que, atraídos por la climatología de la región, se instalan en Ossera para iniciar el cultivo de planta aromática y medicinal. La elaboración de conservas y mermeladas era tradicionalmente un trabajo habitual en las casas para poder aprovechar los excedentes del huerto familiar, así como la recolección de frutos silvestres u otros productos del bosque como las setas. Muchas de las casas de Ossera también lo hacían y así lo aprendieron los nuevos pobladores. El sustrato del negocio de las mermeladas de Cal Casal tiene su origen en esta práctica.

Segunda Fase (1990-2000). Profesionalización

En este período, también la herboristería Nogué consigue el registro sanitario y así puede ampliar la comercialización de sus productos. Sin embargo, los costes de producción en Ossera son muy elevados para las pequeñas industrias artesanas. La distancia en relación a las principales ciudades dónde se ubican sus proveedores y sus consumidores encarecen la distribución de sus productos. Optar por la profesionalización se plantea como la única alternativa para poder asegurar que sus actividades artesanas puedan convertirse en su principal fuente de ingresos. En el marco de esta reflexión, nace la Asociación de Artesanos Alimentarios del Pirineo en 1993, impulsada por un grupo de artesanos que viven en el territorio y que hacen una apuesta seria y profesional por dignificar el oficio de la artesanía. La asociación se ha convertido con el tiempo en un referente, ya que ha contribuido a cohesionar estas pequeñas empresas y a darles visibilidad delante de los consumidores.

Otro factor destacable en este periodo es la introducción en 1994 del Concurso de quesos de ámbito pirenaico en la Feria de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell, que ha

favorecido una proyección mayor de los productos artesanos de la comarca y, en particular de los quesos de Ossera, ganadores de varios premios en las diferentes ediciones del concurso.

Tercera Fase (2000-2012) Consolidación y reconocimiento

Es en esta última década cuando las empresas artesanas agroalimentarias de Ossera se consolidan, Mermeladas Cal Casal obtiene su registro sanitario. La Quesería Serrat Gros inicia una nueva etapa con una renovación de sus propietarios, una pareja joven que recoge el testimonio de más 20 años de experiencia de su impulsora.

El binomio artesanía-turismo contribuye a esta consolidación porque atrae potenciales consumidores. La venta directa de productos artesanales a los turistas es una estrategia de comercialización cada vez más utilizada y que aporta más beneficios a los artesanos, ya que se eliminan intermediarios que encarecen los productos. Por parte de los turistas, el contacto directo con el artesano o artesana les introduce en una esfera de la cultura de un territorio que enriquece su visita turística y les permite llevarse a su casa una parte de la cultura que ha conocido. Los artesanos de Ossera han promovido este tipo de comercialización que les permite estar muy cerca de sus clientes, conocer sus necesidades y sus preferencias. Fidelizar una demanda constante y aproximarla al propio taller para venderle el producto en persona ha sido una práctica mimada con mucho cuidado por los artesanos. Indudablemente, los productos artesanos de Ossera tienen un sello de identidad que los identifica con el entorno y con el paisaje en el cual han sido elaborados. Cuando el turista adquiere un producto de Ossera se lleva consigo un pedazo de Ossera y con él la constatación que vivir de la artesanía en un pueblo de montaña alejado de los principales centros de decisión es posible.

Los artesanos demuestran en su esfuerzo diario que vivir de la artesanía es una opción viable, que la artesanía se puede entrelazar con otras actividades económicas como el sector primario o el turismo y que es una actividad respetuosa con el medio. Por todos estos motivos, en los últimos años ha habido un reconocimiento creciente de la actividad artesanal por parte de la sociedad y ha crecido la demanda de este tipo de productos, con un carácter propio y una singularidad única (Escales; 2010, Sangenis; 2009). Una muestra de este reconocimiento son numerosos premios obtenidos por la Quesería Serrat Gros, como la medalla de oro al mejor queso con "Lo Pebrat" en el certamen más importante sobre el mundo del queso, el World Cheese Awards en la edición de 2010. Ello ha proporcionado aún más proyección a la quesería, sus productos, y, indirectamente a los otros productos artesanales del pueblo, así como a todo el valle como destinación turística, consiguiendo una destacada presencia en los medios.

En el marco de este proceso de revalorización, desde el Ayuntamiento de La Vansa-Fórnsols se ha conseguido la aprobación del proyecto "Ossera. Territorio Artesano" dentro del programa "Vivir en el Pueblo"¹ con el objetivo de realizar diversas actuaciones dirigidas a impulsar la artesanía de Ossera como centro de referencia en la promoción y la formación artesanal en el territorio pirenaico.

Valoración del impacto económico del curso "Saborea la montaña"

Se calcula que la celebración del curso generó un movimiento económico directo total de 9.175 €. Dicho impacto incluye a) los gastos realizados por los asistentes a la formación (compras, alojamiento, restauración, entradas a museos etc.), b) los salarios de los docentes y c) las aportaciones económicas de la UdL, como institución organizadora, y el Ayuntamiento de La Vansa i Fórnsols, como institución colaboradora.

¹ El programa "Vivir en el Pueblo" lo promueve el Departamento de Gobernación y Relaciones Institucionales de la Generalitat de Catalunya, está dirigido a municipios rurales de hasta 3.000 habitantes y permite realizar actuaciones de dinamización local.

Sobre este total, hemos identificado los gastos que se han realizado sobre la comarca. Así, el impacto económico directo de los apartados a, b y c sobre el tejido productivo del área de estudio asciende a un total de 8.073€². Los detalles se incluyen en la Tabla 1. La cifra implica que el 88% del movimiento económico del curso se realizó en la comarca. Si se desglosa esta cantidad total, observamos que el 74,25% -6.233€- corresponden a los desembolsos realizados por parte del alumnado y profesorado (alojamiento, alimentación, ocio y compras³). Las aportaciones realizadas por la UdL representan el 12,63% -1.020€- (restauración, material del curso, transporte, alojamiento de docentes y entradas a un museo). El sueldo de los docentes locales es el 6,20% -500 €- y el 4% -320€-; la aportación del Ayuntamiento de la Vansa i Fórnols para financiar el viaje y las dietas de la segunda salida de campo.

Concepto	Importe
Gastos realizados por el alumnado	5.995 €
Gastos realizados por los docentes	238 €
Aportación Ayuntamiento de la Vansa i Fórnols	320 €
Sueldo docentes no locales (Aportación de UdL)	1.020 €
Sueldo docentes locales (Aportación de UdL)	500 €
TOTAL GASTOS/IMPACTO	8.073 €

Tabla 1: **Impacto económico de la acción formativa en el área de estudio, desglosado por conceptos.** Fuente: Elaboración propia a partir de encuestas suministradas al alumnado, los docentes y los coordinadores del curso de verano

Para calcular el impacto indirecto del curso hemos estimado la propensión media del consumo de la comarca. Para ello hemos usado la renta disponible⁴ y los valores de gasto medio por habitante de las áreas diseminadas (una parte importante del gasto se realizó en espacios que obedecen a esta categoría).

Año	Gasto medio por persona (€)	RFBG per capita (€)	Propensión media al consumo (%)	Propensión media al ahorro (%)
2008	12.433	16.300	76,28	23,72
2007	12.570	15.800	79,56	20,44
2006	11.454	15.000	76,36	23,64

Tabla 2: **Propensión media al consumo y al ahorro por persona en la comarca de l'Alt Urgell.** Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Instituto de Estadística de Cataluña.

Sobre la base de los datos de la Tabla 2 podemos observar que la propensión media al consumo de los habitantes de la comarca se sitúa en valores próximos al 76-79%.

² Los 1.102 € de diferencia entre el cálculo del valor de movimiento económico inicial (9.175 €) y el valor del impacto en la comarca (8.073 €), corresponde a movimiento generado por el curso sin impacto en la comarca. A modo de ejemplo, salarios y desplazamientos de profesorado residente en otros ámbitos o compras realizadas en otras zonas.

³ Efectuadas tanto en el municipio de La Vansa i Fórnols como en la capital comarcal, La Seu d'Urgell.

⁴ La renta personal total de la comarca (obtenida antes de pagar impuestos y antes de sumar el saldo neto de transferencias) no se ha podido considerar por la inexistencia de datos fiables a nivel comarcal.

Con estos valores es de preveer que, en términos de renta total, la propensión media al consumo se situaría en valores de alrededor del 50%. A partir de este dato, y usando el multiplicador de la inversión⁵, podremos obtener una aproximación a los ingresos indirectos generados por el curso. Concretamente el valor que se obtiene es de 2 unidades monetarias. Esto implica que la incidencia en el PIB de la comarca de un euro generado por el curso es de dos euros, lo que situaría el impacto indirecto alrededor de los 16.000€. Naturalmente, debemos relativizar estas cifras, ya que no todo el gasto de los residentes en el Alt Urgell se realiza en la misma comarca. Ahora bien, la posible sobreestimación del gasto indirecto quedaría compensada con los beneficios que el curso generó para la comarca en repercusiones no contabilizadas -a medio y largo plazo-, a nivel de fidelización del cliente y en futuras ventas y/o visitas turísticas y en recomendaciones a otros posibles clientes y turistas (boca-oreja); un valor que no se ha podido incluir en los cálculos⁶. Con estas salvedades, podemos considerar, a título orientativo, que el impacto indirecto del curso se situaría alrededor de los 16.000 €. Bastante más que su coste directo.

CONCLUSIONES: POTENCIALIDADES Y CREACIÓN DE SINERGIAS

Las características del modelo de desarrollo rural de Ossera se fundamentan en la producción agroalimentaria de calidad, conseguida con métodos artesanales (que no rudimentarios), en un entorno natural bien conservado. Como manifestaba en prensa una de las artesanas, “el secreto es controlar todo el proceso: pastar, ordeñar, elaborar, comercializar y vender” (La Vanguardia, 19 nov. 2011). Este ha sido el punto de partida de otros procesos; la recuperación demográfica de un pueblo con empresarios especializados, el fomento de la marca de calidad de los productos alimentarios de toda una comarca y la promoción turística de ésta, el aumento de la auto-estima individual y colectiva, la conservación y divulgación del patrimonio rural de esta área, entre otros. Sin embargo, la principal amenaza para la continuidad del modelo es que la renovación generacional no está asegurada.

Es importante destacar que, detrás de la profesionalidad de estos empresarios artesanos, se encuentran sus valores y actitudes. Éstas han sido las claves de su éxito; la cooperación, la valentía (que ellos consideran una combinación de inconsciencia, atrevimiento y necesidad) y la convicción de que su negocio tenía futuro porque ellos creían en él, sobretodo, porque les permitía tener el estilo de vida deseado. Somos conscientes de que no es fácil que se den tantas cosas juntas. Por este motivo la sostenibilidad del modelo no está garantizada en términos de continuidad. Antes de dos décadas los artesanos entrarán en jubilación. Por un lado, algunos tienen hijos que desean seguir con el negocio; por otro lado, se evidencian ciertas tendencias socio-demográficas que indican que el atractivo que ejercen estas áreas como lugar de residencia va en ascenso e, incluso, la coyuntura económica actual puede que empuje a la búsqueda de la auto-ocupación por medio de la artesanía. Pero pese a todo ello, no hay garantías que se reproduzcan o repitan los factores que permitieron el desarrollo del modelo. Lejos de querer proyectar pesimismo y menos de ser nostálgicos ante los cambios, tan necesarios como inevitables, planteamos la oportunidad de aprovechar oportunidades como las que ofrece el modelo de desarrollo de Ossera para aprender de él y poder dinamizar procesos similares en otras áreas rurales que lo puedan necesitar; estrategia planteada en el proyecto “Ossera. Territorio Artesano” que se estará implementando

⁵ $R = I [1 / (1-PMC)]$, donde R es el incremento de la renta total, Y el incremento de la inversión y PMC la propensión media al consumo.

⁶ A modo de ejemplo, se tiene constancia que un mínimo de dos alumnos del curso han realizado nuevas visitas a la zona para comprar varios productos. Estas repercusiones no se han incluido.

desde 2010 hasta 2013. En esta comunicación, nos hemos centrado en exponer los componentes de un modelo de desarrollo rural bien cimentado, interpretar las claves del éxito del modelo y mostrar hasta que punto crecen las sinergias entorno a él. Hemos tomado la acción formativa del curso de verano "Saborea la montaña" de la Universidad de la Lleida, como ejemplo demostrativo de como se hace posible una nueva acción de desarrollo rural entorno al propio modelo. Esta acción aporta, a la vez, nuevos beneficios económicos directos e indirectos, además de reforzar las bases en las que se apoya, lo que consideramos en este caso, más un modelo, que una estrategia de desarrollo. Pocas veces se tiene el privilegio de tener casos tan paradigmáticos, al menos al alcance de nuestro ámbito de actuación como profesionales en desarrollo rural.

BIBLIOGRAFÍA

- AMELA, VÍCTOR (2011, 19 noviembre) "Mis quesos de cabra son fotografías del paisaje" Entrevista a Mercè Lagrava, quesera *La Vanguardia* p. 80
- ARMESTO, X. A. (2007). El concepto de agricultura ecológica y su idoneidad para fomentar el desarrollo rural sostenible. *Boletín de la A.G.E.* 43, 155-172.
- ARFINI, F. (2006). Productos típicos y desarrollo rural: entre calidad y políticas de gobernanza. *Estudios Agrosociales y Pesqueros.* 210, 13-38.
- Centro de Desarrollo Rural Integrado de Cataluña -CEDRICAT- (2010-2013). Asistencia técnica al Ayuntamiento de la Vansa i Fòrnols para el programa "Vivir en el pueblo": *Ossera. Territori artesà; Pla d'usos de l'Espai Artesà d'Ossera; Estudi de viabilitat i gestió del Centre de Dinamització Artesanal d'Ossera.* Solsona: CEDRICAT.
- Cedricat (2007) *Diagnosi de l'activitat artesana agroindustrial i altres sectors a les comarques de l'Alt Pirineu i Aran. Fase I.* Solsona y Tremp: CEDRICAT e Institut de Promoció i Desenvolupament de l'Alt Pirineu i Aran (IDAPA)
- Centro Tecnológico Forestal de Cataluña -CTFC- (2002) *Anàlisi i Diagnosi socioeconòmiques de la Vall de la Vansa i Tuixent.. Projecte de Dinamització Socioeconòmica de la Vall de la Vansa i Tuixent. Incluye entrevistas en profundidad a los artesanos de Ossera.* Solsona: CTFC.
- ESCALES, C. (2010). Ossera, el poble dels artesans. *Descobrir Catalunya*, 144, 106-112.
- FRIGOLÉ, J. (2005). *Dones que anaven pel món. Estudi etnogràfic de les trementinaires de la vall de la Vansa i Tuixent.* Temes d'Etnologia de Catalunya, 12. Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- GUIRADO, C. (2009). Revitalización demográfica en espacios de montaña: Cambios en el comportamiento de la población en el Pirineo Catalán. El caso de Urgellet y Baridà. En: L. López, A. Abellán, D. Godenau (Coor.) *Despoblación, envejecimiento y territorio: un análisis sobre la población española* (pp. 683-696). León: Universidad de León.
- LÓPEZ PALOMEQUE, F.; FELIP FILLAT, R.A.; TULLA PUJOL, A.F.; SORIANO LÓPEZ, J.M. (1996) *Revitalització de pobles abandonats del Pirineu. Volum I Diagnosi.* Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- MARTÍNEZ ILLA, S. (1987). Utopia, espai i migracions utòpiques el "retorn al camp" *Documents d'Anàlisi Geogràfica*, 11, 61-79.
- MORGAN, K.; MARSDEN, T.; MURDOCH, J. (2006). *Worlds of Food-Place, Power and Provenance in the Food Chain.* Oxford: OUP
- PALLARÉS-BLANCH, M. (2009). The benefits of Nature Reserve Areas in local development: An opportunity to develop a sustainable strategy in peripheral areas. En Prados, M.J. (eds.) *Naturbanization: New identities and processes for rural-natural areas.* (pp. 143-167). London: Taylor & Francis Group.

- PRADOS, M.J. (2005). Territorial Recognition and Control of Changes in Dynamic Rural Areas: Analysis of the Naturbanization Process in Andalusia, Spain. *Journal of Environmental Planning and Management* 48 (1), 65-83.
- PUGLIESE, P. (2001). Organic Farming and Sustainable Rural Development: A Multifaceted and Promising Convergence. *Sociologia Ruralis*, 41(1), 112-130.
- SOLÉ, A.; GUIRADO, C.; SOLANA, M. (2011). Cambios en la dinámica demográfica y migratoria del Pirineo catalán. Análisis socio-laboral de la población extranjera. *Ager. Revista de Estudios sobre Despoblación y Desarrollo Rural*. Zaragoza: Universidad de Zaragoza.
- SANGENÍS, J. (2009). Trenta anys de bon formatge. *Cadí Pedraforca*. 6, 56-59.
- TOLÓN A., LASTRA X. (2009) Los alimentos de calidad diferenciada. Una herramienta para el desarrollo rural sostenible. *M+A. Revista Electrónica de Medio Ambiente*, 6, 45-67
- TORRAS, E. (2008). *Serrat Gròs. Història d'un formatge pirinenc*. Tremp: Garsineu Edicions.
- TULLA, A.F.; PALLARÈS-BARBERÀ, M. (2005). El mundo rural en el Siglo XXI: Un compromiso entre la cultura rural, las infraestructuras de comunicación, las nuevas tecnologías y la iniciativa local (primera parte). *Miscelánea científica 2003-2004*, 27-60. Barcelona: Fundación Abertis.
- TREGEARA A.; ARFINIB, F.; BELLETTIC, G.; MARESCOTTIC, A. (2007). Regional foods and rural development: The role of product qualification. *Journal of Rural Studies*. 23, 12-22
- VILLARÓ, A.; CAMPILLO, X. (1988) Causes i conseqüències del despoblament. *Man and Biosphere 6 Alt Pirineu*, la Seu d'Urgell: Ajuntament de la Seu d'Urgell.