

¿Son los consumidores rurales diferentes? La erosión del patrimonio alimentario de la dieta mediterránea a través de un estudio de caso

*Are rural consumers different?  
The erosion of the food heritage  
of the mediterranean diet  
through a case study*

Enviado 14 marzo de 2023.  
Aceptado 9 de abril de 2023.



FERNANDO COLLANTES GUTIÉRREZ  
([collantesfernando@uniovi.es](mailto:collantesfernando@uniovi.es))

*PROFESOR TITULAR DE HISTORIA  
E INSTITUCIONES ECONÓMICAS,  
UNIVERSIDAD DE OVIEDO*

# Resumen

Más allá de los aspectos inmateriales en que se ha centrado su patrimonialización por parte de la UNESCO, la dieta mediterránea, entendida como un patrón de consumo alimentario, es un patrimonio que puede resultar de gran utilidad para países que, como España, se enfrentan a problemas crecientes de malnutrición. Este trabajo utiliza el caso de los productos lácteos para explorar el grado en que la erosión de ese patrimonio alimentario ha dependido del poblamiento, siendo más intensa en las grandes ciudades y más moderada en las zonas rurales. Los resultados, basados en una base de datos de consumo, renta y precios relativos por distintos estratos de poblamiento, muestran que, al menos en este caso, los consumidores rurales no han sido esencialmente diferentes de los urbanos. El eje urbano-rural, tan importante en la historia de la transición nutricional contemporánea, podría estar disolviéndose en la era del modelo de consumo alimentario posterior a la misma\*.

\*Agradezco los comentarios de Jesús Fernández y la financiación concedida por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades a través del proyecto “Economía agroalimentaria, globalización y desarrollo económico: una perspectiva histórica” (PGC2018-095529-B-I00).

## Palabras clave

Dieta mediterránea, patrimonio alimentario, modelos de consumo alimentario, geografía de la alimentación, ultraprocesados.



## Keywords

Mediterranean diet, food heritage, food consumption models, geography of food, ultra-processed foods.

## Abstract

Beyond the intangible aspects that have been the focus of UNESCO's heritage designation, the Mediterranean diet, understood as a dietary pattern, is a heritage that can be of great use to countries such as Spain, which are facing growing problems of malnutrition. This study uses the case of dairy products to explore the extent to which the erosion of this food heritage has depended on population settlement, being more intense in large cities and more moderate in rural areas. The results, based on a consumption, income, and relative price database for different population strata, show that, at least in this case, rural consumers have not been essentially different from urban consumers. The urban-rural axis, which has been important in the history of the modern nutritional transition, may be dissolving in the era of the post-transition food consumption model.

## ¿Qué patrimonio?

Pocos pondrían en duda que la dieta mediterránea constituye una suerte de patrimonio cultural de sociedades como la española. En 2010, de hecho, España lograría, en combinación con Grecia, Italia y Marruecos, que la UNESCO incluyera la dieta mediterránea en su Lista Representativa de Patrimonio Cultural Intangible. Más tarde se unirían al club Chipre, Croacia y Portugal. La patrimonialización de la dieta mediterránea fue una empresa intelectual y política verdaderamente expansiva: de lo que inicialmente era un énfasis en las propiedades saludables de la dieta mediterránea se fue pasando a un cuerpo discursivo multidimensional al que terminaron incorporados la sostenibilidad ambiental, el enraizamiento territorial y los estilos de vida (Medina, 2017). Tanto es así que, en realidad, la definición que la UNESCO da del patrimonio contenido en la dieta mediterránea excluye cualquier mención a sus propiedades saludables y se centra en lo antropológico para subrayar las “habilidades, conocimientos, rituales, símbolos y tradiciones”, la “identidad cultural”, la “afirmación y renovación de la identidad de la familia, el grupo o la comunidad”, o nada menos que el “diálogo intercultural y [la] creatividad” y “un modo de vida guiado por el respeto por la diversidad”. La cultura construida en torno a la comida termina recibiendo más atención que la comida misma. En parte por la restricción que impone el carácter inmaterial de la patrimonialización, los alimentos y comidas concretas que constituyen la dieta mediterránea, lo que el economista Louis Malassis (1997) llama un “modelo de consumo alimentario”, quedan fuera del foco.

Esto es una lástima porque el patrimonio más distintivo y valioso de la dieta mediterránea está en realidad ahí. Al igual que en otros

procesos comparables de patrimonialización alimentaria, se ha terminado poniendo el foco en un discurso construido en torno a valores ideológicos o, cuando menos, en torno a rasgos tan vagos que apenas diferencian al Mediterráneo de casi cualquier otro lugar (Di Giovine y Brulotte, 2014). Mientras tanto, lo que ha despertado un interés creciente a nivel internacional es la percepción de la dieta mediterránea como “modelo de consumo alimentario” saludable, caracterizado por ingestas moderadas, un perfil lipídico poco intensivo en grasas saturadas, y una escasa presencia de alimentos altamente procesados. Esto iría en contraste con los problemas de salud nutricional que han ido proliferando en las últimas décadas en la mayor parte de países desarrollados, conforme su dieta evolucionaba en sentido contrario.

Así definida, la dieta mediterránea ha sido una especie de “tipo ideal” cuyo descubrimiento habría venido de la mano del “estudio de los siete países” que lideró el médico estadounidense Ancel Keys en las décadas posteriores a la Segunda Guerra Mundial. Si saltamos un par de generaciones hacia delante en el tiempo, cuando el periodista también estadounidense Michael Pollan intentaba ayudar a los lectores de sus *best-sellers* a navegar por los mares revueltos de las recomendaciones nutricionales, sus tres mandamientos básicamente captaban los rasgos de la dieta que Keys había encontrado en la Italia y la Grecia de posguerra: “Come comida. No demasiada. En su mayor parte plantas” (Frolich, 2022; Pollan, 2008, p. 1).

Una enorme paradoja de la historia alimentaria reciente, sin embargo, consiste en que el ascenso de la dieta mediterránea como tipo ideal ha ocurrido en paralelo a su debilitamiento como patrón de consumo alimentario entre las poblaciones del sur de Europa. Los primeros signos comenzaron a manifestarse ya en las décadas de posguerra, mientras Keys y su equipo comenzaban a desplegar sus investigaciones. Entre aproximadamente 1945 y 1980, los consumidores del sur de Europa comenzaron a converger con el tipo de dieta que venía triunfando en el resto de Occidente: comenzaron a realizar ingestas de energía que apuntaban hacia un horizonte de consumo excesivo

y abandonaron una parte de la tradicional base vegetal de su dieta por “modernos” ítems animales como la carne, la leche y los huevos. Pero es sobre todo en las últimas décadas cuando el debilitamiento de la dieta mediterránea ha ido un paso más allá, conforme los consumidores han ido abandonando los alimentos relativamente sencillos por otros altamente procesados. La paradoja es enorme: se abandona el patrón de consumo alimentario que había garantizado un estado nutricional saludable y, en su lugar, se adopta otro que implica la realización de un mayor gasto pero que, sin embargo, va asociado a peores indicadores de salud nutricional. Una parte cada vez mayor de lo que comen los europeos mediterráneos no es comida, en el sentido en que Pollan emplea el término en su terna de recomendaciones: alimentos sencillos, naturales u objeto de una transformación industrial poco compleja. Este es el sentido en el que podemos ver la dieta mediterránea, o lo que queda de ella, como un patrimonio que debe ser conservado y revitalizado (Malassis, 1997; Nestle, 2000; Garrabou y Cussó, 2009; González de Molina *et al.*, 2020; Pujol y Cussó, 2014; Chiapparino, 1995; Díaz Méndez y Gómez Benito, 2004; Smil, 2016).

La pregunta en que se inscribe este trabajo es: ¿hasta qué punto podemos encontrar en el medio rural una suerte de “reserva patrimonial” desde la que armar una respuesta a la preocupante evolución de nuestro modelo de consumo alimentario? ¿O, por el contrario, el comportamiento de los consumidores rurales ha sido básicamente similar al de los consumidores urbanos? El trabajo se organiza del siguiente modo. Tras esta introducción, describimos el importante papel que el eje urbano-rural ha venido desempeñando en la historiografía del cambio alimentario. A continuación, presentamos el caso de estudio en que centraremos el análisis empírico: el mundo de los productos lácteos. Un apartado posterior explora el papel que el poblamiento ha tenido en la conformación del patrón español de consumo lácteo de las últimas décadas. Las conclusiones resumen y comentan el principal mensaje del trabajo: que los consumidores rurales no han venido comportándose de manera esencialmente diferente a los urbanos.

## **El eje urbano-rural y la historiografía del cambio alimentario**

Nuestra pregunta se encuentra enraizada en un estado de la cuestión que repetidamente ha venido identificando la urbanización como factor potenciador del cambio histórico en los patrones de consumo alimentario. En el caso de España, desde que en la década de 1970 el Grupo de Estudios de Historia Rural realizara su contribución seminal sobre la historia de la ganadería española, el resultado casi unánime de las investigaciones ha sido encontrar en las ciudades la vanguardia del cambio en los patrones de consumo. El GEHR encontró que, a la altura de 1904, en las capitales de provincia se consumían casi 34 kilogramos de carne por persona y año, frente a apenas 15 en los pueblos. Teniendo en cuenta que tanto Madrid como Barcelona se situaban por encima de 40 kilogramos, el GEHR concluía que “parece razonable mantener que existe una correlación positiva entre la magnitud de los núcleos urbanos y las cantidades consumidas por individuo”. La idea de fondo, que los investigadores del GEHR movilizan también en otros momentos de su análisis (como cuando comparan las pautas de consumo de carne con las de consumo de bacalao) es que la urbanización y la renta disponible forman la dupla que tira de los cambios en el consumo (Grupo de Estudios de Historia Rural, 1979, pp. 118-120).

Esta idea de fondo ha sido posteriormente sustanciada, desarrollada y expandida por los investigadores de la Universitat Autònoma de Barcelona que han liderado el estudio de los patrones de consumo alimentario en la España contemporánea. En un artículo fundamental escrito en 2005, Xavier Cussó se apoyaba en los estudios del nutricionista Gregorio Varela y su equipo para mostrar que, hacia mediados de la década de 1960, los obreros urbanos disfrutaban de una salud nutricional superior a la de los jornaleros del campo desde prácticamente todos los puntos de vista: ingerían más calorías, más proteínas, más calcio, más hierro y más vitamina A. En un eco del



argumento del GEHR, estas diferencias también podían encontrarse entre los obreros de Madrid y Barcelona y los del resto de ciudades. La brecha campo-ciudad también podía percibirse si uno comparaba a la clase media urbana con los pequeños propietarios rurales. El trabajo de Cussó, a menudo en colaboración con Ramon Garrabou, inscribía su interpretación del cambio alimentario en la noción de “transición nutricional” que el economista norteamericano Barry Popkin había propuesto en la década anterior y que englobaba no solo el aumento de las ingestas sino también su diversificación hacia alimentos de origen animal como la carne, la leche o los huevos. Pues bien, para Cussó y Garrabou, así como otros investigadores vinculados a la UAB como Josep Pujol y Roser Nicolau, las ciudades desempeñaban un papel motriz en esa transición nutricional (Cussó, 2005; Cussó y Garrabou, 2007; Garrabou y Cussó, 2009; Pujol y Cussó, 2014; Nicolau y Pujol, 2007; Pujol y Nicolau, 2005).

En manos de Nicolau y Pujol (2008), en particular, la urbanización gana un peso analítico diferenciado:

*Cuando se considera que el aumento de los ingresos fue el principal factor que propició la transición nutricional, es lógico que también se acostumbre a destacar la influencia que tuvo en aquel proceso la urbanización de la sociedad, porque fue en las ciudades donde se concentraron las actividades industriales y comerciales. La influencia de la urbanización en los cambios en la dieta no puede relacionarse únicamente, sin embargo, con los mayores niveles de ingresos que se podían obtener en los núcleos urbanos más desarrollados.*

¿Por qué no? Quizá la respuesta más detallada se encuentre en el trabajo que algo más adelante realizó otro investigador de la UAB, Ismael Hernández Adell, sobre la difusión del consumo de leche en España entre 1865 y 1936.

Como una generación antes el GEHR con el consumo de carne, también Hernández Adell encontró que el consumo de leche era mayor en las ciudades que en el medio rural. Aunque el contraste se veía algo difuminado por la existencia de grandes diferencias regionales dentro del país, no cabía duda de que, dentro de cada región, la brecha campo-ciudad existía. Para Hernández Adell y co-autores de la UAB como Pujol y Nicolau, el liderazgo de las ciudades en el cambio de las pautas de consumo se debía, en parte, a que sus habitantes disponían de un mayor nivel de renta. Pero otra parte del liderazgo urbano se debía a una atmósfera social que iba transformando las preferencias de los consumidores de las ciudades de un modo más rápido de lo que ocurría en el medio rural. Durante el primer tercio del siglo XX, la emergente ciencia nutricional comenzó a subrayar la conveniencia de consumir leche de manera regular, y este fue un mensaje que, a través de la labor de diversas instituciones locales y del contacto cotidiano con profesionales médicos, fue calando de manera más profunda entre las poblaciones urbanas del país. En otras palabras, la dupla crecimiento económico-urbanización existía realmente como tal: la urbanización importaba no solo como reflejo del papel de la renta disponible, sino también como influencia sobre las preferencias de los consumidores y, por tanto, sobre el modo en que estos harían uso de sus aumentos de renta a lo largo del tiempo (Hernández Adell, 2012; Hernández Adell y Pujol, 2017; Pujol *et al.*, 2007).

En paralelo a las investigaciones salidas de la UAB, otros focos académicos iban ofreciendo resultados que encajaban bien con esta visión de las ciudades como vanguardia del cambio en los patrones de consumo. Un cuerpo muy voluminoso de investigación antropométrica ponía en duda que, como en otros países, hubiera habido una “penalización urbana” en el desarrollo de la España contemporánea. Más bien se encontraba que las estaturas de las poblaciones urbanas, reflejando entre otras cosas su patrón de consumo alimentario, habían tendido a ser superiores a las de las rurales o, cuando menos, que había una diversidad notable de casuísticas. Las investigaciones

que paralelamente se realizaban en el campo de la historia de la salud, por su parte, concedían un papel clave a las ciudades tanto en la explicación de los problemas del siglo XIX como de su posterior corrección durante el siglo XX. No en vano, cuando en 2014 la revista *Historia Social* publicara un monográfico sobre “Ciudades, salud y alimentación en España”, las perspectivas sobre consumo alimentario, antropometría y salud se combinarían entre sí de manera bastante fluida y armoniosa (Martínez Carrión, 2002; Martínez Carrión et al., 2014; Pérez Moreda et al., 2015).

En realidad, la visión de los historiadores españoles de la urbanización como fuerza motora del cambio en las dietas se inscribía dentro de una tendencia historiográfica internacional. Ya en su artículo pionero de 1993, Popkin había asegurado que la transición nutricional tendía a despegarse en paralelo al proceso de urbanización:

*En comparación con las dietas rurales, las dietas urbanas muestran tendencia hacia un mayor consumo de granos que los consumidores consideran más deseables o superiores, más molidos o refinados (p. ej. arroz o trigo, en lugar de maíz o mijo); alimentos con mayor contenido de azúcar y grasa (más productos animales); comida preparada fuera del hogar; alimentos procesados.*

Las causas iban desde un mayor desarrollo de los sistemas alimentarios hasta una mayor penetración del marketing empresarial o un patrón ocupacional menos compatible con la producción y elaboración de comida en el hogar (Popkin, 1993, p. 142-143).

Para entonces se disponía de unos cuantos trabajos históricos que refrendaban el papel analítico del eje urbano-rural y, a lo largo de las siguientes dos décadas, continuarían llegando cada vez más. En 2005, la International Commission for Research into European Food History mantuvo su encuentro anual en Berlín para debatir sobre el papel de la ciudad en la transformación de los sistemas alimentarios y las dietas de la población. El posterior libro *Food and the city*, publicado

un par de años más tarde, testimonia la gran importancia que los historiadores europeos concedían a la urbanización como motor del cambio alimentario (Atkins *et al.*, 2007). Algo parecido estaba ocurriendo con los historiadores de Estados Unidos. La historia alimentaria de la Unión Soviética y su esfera también parecía ofrecer apoyo a esta visión. Pronto comenzó a quedar claro, además, que la dupla explicativa crecimiento económico-urbanización parecía aplicarse igualmente a las economías emergentes de China o la India. En estas sociedades, las dietas estaban occidentalizándose, incluyendo por ejemplo una creciente difusión del consumo de productos lácteos, y una y otra vez los consumidores urbanos con alto nivel de renta aparecían como la vanguardia del cambio.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Sobre Estados Unidos, DuPuis (2002, cap. 2) y Smith-Howard (2014, cap. 1) vinculan la masificación del consumo de leche pasteurizada a la urbanización del país; véase también Petrick (2012) sobre urbanización y consumo de alimentos procesados. Para la esfera soviética, Patterson (2000) señala un mayor consumo urbano de leche y carne en Rusia y la Unión Soviética durante el siglo XX, mientras que Stoilova (2013) vincula la difusión del yogur industrial en Bulgaria a la urbanización del país. Sobre los cambios recientes en China e India, Wiley (2011, cap. 5) y Valenze (2011, cap. 14).

<sup>2</sup>Por ejemplo, Amilien (2007) para Noruega y Kisbán (1995) para Hungría. También Felice (2004) alude a la mayor diversificación del mercado lácteo italiano en grandes ciudades como Roma y Milán.

Lo que está menos claro es que esta narrativa pueda extenderse al nuevo modelo de consumo alimentario que ha ido tomando forma en el Norte global tras aproximadamente 1980. Es cierto que se han documentado algunos indicios de que también este patrón podría venir liderado por los consumidores urbanos. Al fin y al cabo, también en este nuevo contexto histórico disponían de un poder adquisitivo mayor que el de los consumidores rurales, y también parecía razonable imaginarlos más expuestos a la escalada de mensajes científicos y publicitarios que acompañaban la renovación de las preferencias. Si se daban signos de “re-jerarquización” en las dietas, a raíz del despliegue de nuevos estímulos y nuevos ciclos de producto, parecía creíble que, como en el pasado, no solo la renta sino también el poblamiento estuviera estructurando dicha “re-jerarquización”.<sup>2</sup>

Surgen sin embargo dos dudas ante estos intentos de extender el eje urbano-rural a las explicaciones del modelo de consumo posterior a 1980. La primera de ellas es de naturaleza empírica: ¿captan las posibles diferencias entre ciudades y medio rural alguna influencia esencial del poblamiento o, más bien, reflejan de manera fiel lo que no son sino influencias derivadas del distinto nivel de renta de los consumidores? En nuestro caso de estudio, los productos lácteos, encontramos precisamente esta tensión sin resolver en las visiones de los

contemporáneos hacia comienzos de nuestro periodo. En un artículo publicado en 1991, Miguel Ángel Vázquez de Prada (1991), secretario general de la Federación Nacional de Industrias Lácteas, aseguraba que, debido a su mayor exposición a la publicidad y sus mayores exigencias en materia de calidad alimentaria, los consumidores urbanos, sobre todo los de mayor estatus socioeconómico y nivel cultural, eran la vanguardia del cambio hacia un patrón más orientado hacia los lácteos de alto valor añadido. Sin embargo, en un artículo publicado apenas un par de años después, el periodista Esteban López Plaza (1993) se mostraba escéptico sobre el papel analítico del eje urbano-rural. Sí: en el medio rural se consumía más leche cruda, menos leche UHT y menos derivados como el yogur. Pero, en opinión de López Plaza, este tipo de diferencias se correspondían simple y llanamente con el menor nivel de renta de los consumidores rurales: no había nada analíticamente reseñable en la variable poblamiento. La historiografía de la transición nutricional resolvió bien esta duda, mostrando cómo las preferencias de los consumidores, y no solo su nivel de renta, eran diferentes en las ciudades del periodo 1850-1980. Pero la incipiente historiografía del modelo de consumo alimentario posterior a 1980 está muy lejos de haber llegado a ese punto, y tampoco faltan voces que argumentan que ya en las décadas posteriores a la Segunda Guerra Mundial había desaparecido el tradicional contraste entre las dietas urbanas y rurales.<sup>3</sup>

Una segunda duda, hasta cierto punto relacionada, es de naturaleza conceptual: ¿hasta qué punto continúa siendo el eje urbano-rural en que ha venido apoyándose la historiografía de la transición nutricional una categoría operativa? Precisamente en torno a las décadas de 1980 y 1990 comenzó a proliferar entre los sociólogos y geógrafos la sospecha de que, una vez cerrado el ciclo histórico de la industrialización y la urbanización “clásicas”, había dejado de existir una sociedad rural con rasgos verdaderamente distintivos. Aunque por supuesto la vida rural continuaba teniendo sus rasgos propios (entre ellos, por ejemplo, una mayor frecuencia de contacto directo con personas cono-

<sup>3</sup>La primera visión también la encontramos por ejemplo en Martín Cerdeño (2008) sobre el consumo de queso, mientras que Martínez (1993) reproduce la segunda de ellas. El agotamiento del tradicional contraste urbano-rural es señalado por van Otterloo (2000) para los Países Bajos hacia 1960 y por Crawford (1995) para Irlanda hacia mediados del siglo XX.

<sup>4</sup>Entre los sociólogos españoles, las posiciones de Camarero (1996) y García Sanz (1997), que en el fondo tenían un espacio notable de compatibilidad entre sí, reproducen bien el debate.

cidas), estos parecían persistir dentro de una integración altamente consumada ya de las poblaciones rurales en los patrones culturales de la sociedad englobante. En una fecha tan temprana como 1990, esto ya había movido a un geógrafo como Keith Hoggart (1990) a reivindicar en el título de un influyente artículo algo tan provocativo como que había que “deshacerse de lo rural”.<sup>4</sup> La historiografía de la transición nutricional podía perseguir de manera creíble la hipótesis de unas mentalidades urbanas diferentes de las rurales, pero ¿hasta qué punto puede hacerlo la historiografía del modelo de consumo posterior a 1980?

## **El caso de los productos lácteos**

Los productos lácteos ofrecen una ilustración particularmente viva de los cambios en la dieta de los españoles que han tenido lugar durante la era contemporánea y, en particular, durante las últimas décadas. La conversión de la leche en un alimento de uso cotidiano por parte de la amplia mayoría de la población fue un proceso histórico largo y accidentado. Comenzó en el medio siglo previo a la Guerra Civil, cuando los ganaderos producían leche en condiciones tecnológicas orgánicas y la mayor parte de la leche consumida no era objeto de transformación industrial alguna. Tras un parón durante la guerra y la posguerra, la masificación del consumo de leche se completó durante el segundo franquismo y los primeros años de la democracia, en esta ocasión de la mano de una cadena productiva dominada por las industrias productoras de leche pasteurizada y leche UHT. Podría parecer que esta segunda oleada masificadora, implicando como lo hacía un aumento en el consumo de un alimento de origen animal e industrialmente procesado, contribuyó ya a desdibujar la dieta mediterránea en buena parte del país. Si lo hizo, sin embargo, fue para bien desde el punto de vista de la salud nutricional. Como pronto advirtieron Keys y su equipo, no había una única dieta mediterránea sino varias. La española, en concreto, venía lastrada por una ingesta insuficiente de calcio como consecuencia

<sup>5</sup>Más allá de las ideas médicas sobre el papel del calcio en una dieta saludable, también las investigaciones de historia antropométrica, que encuentran un movimiento claro de convergencia entre las estaturas españolas y las de otros países europeos durante este periodo, parecen refrendar esta conclusión; véase por ejemplo Martínez Carrión (2016).

del bajo consumo de leche y el escaso grado en que ello era compensado por un mayor consumo de quesos y yogures sencillos (como sí ocurría en Italia y Grecia, no en vano los dos representantes mediterráneos dentro de la muestra de siete países tomada por Keys). La oleada masificadora pudo prefigurar algunos de los problemas que se venían encima, pero en sí misma contribuyó a mejorar la salud nutricional de los españoles.<sup>5</sup>

CUADRO 1 Datos básicos sobre consumo lácteo, 1990-2019

	1990	2008	2019	Tasa de variación acumulativa anual (%)	
				1990-2008	2008-2019
<b>Consumo por persona y año<sup>a</sup></b>					
Leche líquida	100,0	80,0	69,3	-1,2	-1,3
Leche en conserva <sup>b</sup>	1,4	0,7	0,6	-3,6	-1,1
Queso	5,1	7,7	7,8	2,3	0,1
Mantequilla	0,1	0,2	0,3	3,3	3,6
Yogur <sup>c</sup>	7,1	15,2	14,4	4,3	-0,5
Otros lácteos <sup>d</sup>	3,3	10,5	12,6	6,7	1,7
<b>Gasto por persona y año</b>					
Total <sup>e</sup>	197,1	228,7	177,4	0,8	-2,3
«Básico» <sup>f</sup>	201,0	168,1	134,4	-1,0	-2,0
«Excedente» («básico»=100) <sup>g</sup>	98	136	132	1,8	-0,3

<sup>a</sup> Kilogramos, salvo la leche líquida, que está expresada en litros; <sup>b</sup> Leche en polvo, leche condensada y leche evaporada;

<sup>c</sup> Incluye todas las leches fermentadas; <sup>d</sup> Batidos, helados, tartas, nata, cuajadas, natillas, flanes, cremas de chocolate, cremas catalanas y postres con nata; <sup>e</sup> Euros de 2019; <sup>f</sup> Gasto necesario para adquirir la cesta de la compra láctea de 1990, con el único cambio de haber sustituido toda la leche cruda por leche higienizada (euros de 2019); <sup>g</sup>  $[(G / G_B) * 100]$ , donde G es el gasto lácteo total y  $G_B$  el gasto lácteo “básico”.

FUENTES: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1991; [www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es), *Panel de Consumo Alimentario*). Como deflactor se ha tomado el índice general de precios: Instituto Nacional de Estadística ([www.ine.es](http://www.ine.es), *Índice de Precios al Consumo*).

Fue a partir de aproximadamente 1990 cuando, en lo que respecta a los lácteos, los consumidores españoles se vieron envueltos en la paradoja del modelo de consumo alimentario que estaba triunfando en el Norte global. Aunque hacia 1990 su patrón de consumo lácteo era adecuado desde el punto de vista nutricional, una base de consumidores cada vez más ancha se fijó como objetivo sustituirlo por otro más sofisticado y relativamente más caro. Primero los hogares de clase alta, y más tarde el resto, fueron reduciendo su consumo de leche y aumentando el de queso, yogur y otros postres frescos (CUADRO 1). El denominador común de los nuevos motores del consumo lácteo era su mayor grado de procesamiento y la enorme diversidad de sus distintas gamas y variantes. En no pocos casos, sobre todo en el ámbito de los postres frescos, se trataba de alimentos que no existían antes de 1990 y que, tras haber sido creados por los departamentos de I+D de las industrias lácteas, salían al mercado apoyados por cuantiosas inversiones en publicidad.<sup>6</sup>

<sup>6</sup> Este párrafo y los demás de este apartado se basan en Collantes (en prensa; 2022A; 2022B).

Tomemos el caso de los yogures, por ejemplo. Hacia 1990, la gama era modesta: se componía principalmente de yogures naturales, yogures con sabores (destacando sobre todo el de fresa) y algunos yogures con trozos de fruta (como melocotón). Más adelante fueron difundiendo versiones desnatadas de estos yogures, comenzando por el natural y pasando después al resto. En un momento posterior, el diseño de las nuevas variedades de producto se hizo más complejo. No solo comenzaron a diseñarse yogures enriquecidos o con aditivos, replicando un proceso de sofisticación que paralelamente estaba desplegándose también para la leche. Igualmente se ensayó la posibilidad de dejar de fermentar la leche con sus fermentos propios y hacerlo con bifidobacterias y otros probióticos. El árbol se ramificó de manera imponente conforme estas nuevas ideas de diseño se difundieron por las ramas ya existentes.

Los consumidores reaccionaron con un entusiasmo apreciable ante la aparición de estas nuevas alternativas. Una medida de ello nos la da su “gasto excedente”: el grado en que su gasto en productos lácteos



excedió el nivel “básico” que habría sido necesario para garantizarles el sencillo patrón de consumo que tenían ya en 1990. Tomando solo datos de consumo doméstico (la parte con mucho mayoritaria del consumo total, en cualquier caso), puede concluirse que este gasto excedente creció con vigor durante los veinte años previos al estallido de la Gran Recesión. Hacia 2008, el gasto lácteo del consumidor medio excedía en un 36 por ciento el gasto “básico” (CUADRO 1). La recesión y sus secuelas cortaron esta tendencia ascendente, pero no la revirtieron. El gasto excedente seguía teniendo en 2019 una magnitud superior al 30 por ciento del gasto básico, y las anómalas circunstancias del año 2020 (incluyendo las restricciones al consumo fuera del hogar) aún pudieron llevarlo a un máximo histórico superior al 40 por ciento.

CUADRO 2  
**Factores de respuesta del consumo  
y el gasto excedente**

	Consumo <sup>a</sup>				Gasto excedente <sup>a</sup>
	Leche	Queso	Yogur	Otros lácteos	
<b>1990-2008</b>	-0,68	0,78	2,36	2,10	1,09
<b>2008-2019</b>	-0,55	0,14	-0,21	1,75	1,45 <sup>c</sup>

<sup>a</sup>  $[c_i / (y - p_i)]$ , donde  $c_i$  es la tasa de variación acumulativa anual del consumo del producto  $i$ , y de la renta disponible por unidad de consumo y  $p$  del precio relativo del producto  $i$ ; <sup>a</sup>  $(g_e / y)$ , donde  $g_e$  es la tasa de variación del gasto excedente (definido como el cociente entre el gasto total y el gasto básico) e  $y$  la de la renta disponible por unidad de consumo; <sup>c</sup> Para interpretar correctamente este dato, hay que tener presente que la renta disponible por unidad de consumo cayó entre 2008 y 2019, por lo que el signo positivo refleja la sensibilidad de la caída registrada en el gasto excedente (no un aumento del mismo).

FUENTES: consumo, gasto y precios: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1991; [www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es), *Panel de Consumo Alimentario*) e Instituto Nacional de Estadística ([www.ine.es](http://www.ine.es), *Índice de Precios al Consumo*); renta disponible: Instituto Nacional de Estadística ([www.ine.es](http://www.ine.es), *Contabilidad Nacional de España* para 1990, y *Encuesta de Condiciones de Vida* para 2008 y 2019).

Una medida del entusiasmo de los consumidores por el nuevo patrón de consumo lácteo viene dada por los factores de respuesta del consumo y el gasto excedente (CUADRO 2). La idea de fondo de estos indicadores es muy sencilla: ¿cuánto aumentaba el consumo de un determinado producto cuando los consumidores disponían de un uno por ciento más de poder adquisitivo para comprarlo? ¿Y cuánto aumentaba el gasto excedente en productos lácteos cuando los consumidores pasaban a tener un uno por ciento más de renta disponible? Entre 1990 y 2008, el factor de respuesta de productos como el yogur y los “otros lácteos” (en su mayor parte, otros postres refrigerados) se elevó llamativamente por encima de dos. Mientras iban perdiendo el interés por la leche, los consumidores aumentaban su consumo de yogur y postres refrigerados a una velocidad que era más del doble de aquella a la que aumentaba su poder adquisitivo. El gasto excedente en productos lácteos crecía a un ritmo algo superior al de la renta disponible. En otras palabras, no era solo la mayor renta disponible por parte de los consumidores lo que les estaba permitiendo cambiar su cesta de la compra. Tampoco era solo la caída que en general venían experimentando los precios de los productos lácteos en el contexto de una cadena productiva sumida en notables presiones para su “ajuste estructural” en torno un número cada vez menor de explotaciones ganaderas y plantas industriales altamente productivas. Era, también, la transformación de las propias preferencias de los consumidores, que les llevaba a reaccionar de manera muy diferente ante estas variables económicas en función de si se trataba de la leche o de sus derivados, y entre estos muy especialmente de los yogures y otros postres refrigerados. Tras la recesión, y por más que todos los derivados lácteos vieran deteriorados sus factores de respuesta, el tirón de los postres refrigerados más sofisticados entre los consumidores continuó siendo apreciable.

La pregunta que nos planteamos en el resto del trabajo es: ¿hasta qué punto fueron estas dinámicas posteriores a 1990 diferentes en la ciudad y en el medio rural? ¿Hasta qué punto actuaron los consumido-

res urbanos como vanguardia del cambio? En los términos planteados al comienzo, ¿hasta qué punto podemos entonces encontrar en el medio rural una suerte de “reserva patrimonial” desde la que armar una respuesta a estas tendencias? ¿O, por el contrario, el comportamiento de los consumidores rurales ha sido básicamente similar al de los consumidores urbanos?

## ***El poblamiento y el nuevo modelo de consumo lácteo en España***

Nuestra estrategia empírica consiste en desagregar los datos de consumo lácteo posteriores a 1990 en función del poblamiento. Aprovechando la información que en este sentido ofrece el *Panel de Consumo Alimentario*, distinguiremos entre zonas rurales, ciudades pequeñas, ciudades medias y ciudades grandes. De ese modo nos conectaremos a la línea argumental que con frecuencia ha enfatizado no solo el contraste rural-urbano, sino más ampliamente una gradación también dentro del medio urbano en función del tamaño de las ciudades. Es importante subrayar que nuestra definición del medio rural, aquellos municipios cuya población era inferior a 10.000 habitantes, encaja con otras habitualmente manejadas en nuestro país por parte de los especialistas en estudios rurales. A la luz de esta gradación del poblamiento, investigaremos hasta qué punto los datos agregados que hemos presentado en el primer apartado camuflan diferencias apreciables entre unos y otros espacios. Consideraremos sucesivamente el consumo de los distintos productos lácteos, el gasto excedente realizado por los consumidores y los factores de respuesta del consumo y el gasto ante variaciones en el poder adquisitivo y la renta disponible.<sup>7</sup>

Los datos de consumo de los distintos productos lácteos muestran unas diferencias modestas entre el medio rural y las ciudades (CUADRO 3). Es cierto que, a comienzos del periodo, las ciudades realizaban consumos algo superiores tanto de leche como de todos los derivados. Sin embargo, el patrón de consumo era básicamente similar en todas

<sup>7</sup>Sobre cómo definir la España rural, Collantes y Pinilla (2019, cap. 2).

CUADRO 3

**Consumo por persona y año (kilogramos salvo que se señale otra cosa) según poblamiento**

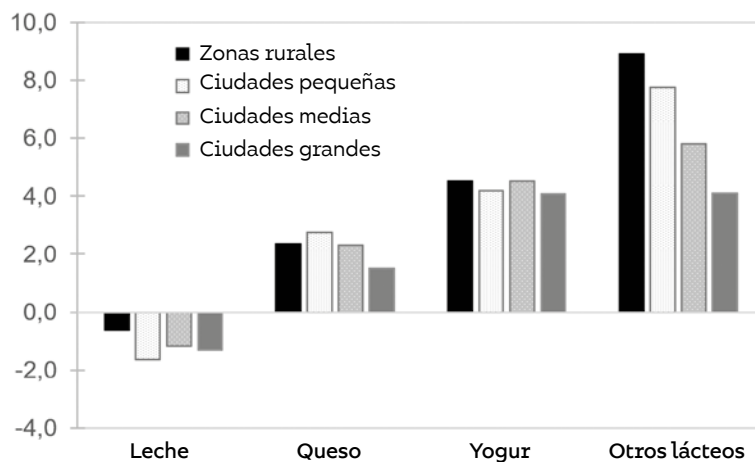
	Zonas rurales <sup>b</sup>	Ciudades pequeñas <sup>c</sup>	Ciudades medias <sup>d</sup>	Ciudades grandes <sup>e</sup>
<b>1990</b>				
Leche líquida (litros)	95,2	103,5	101,8	96,2
Queso	4,6	5,0	5,4	5,8
Yogur	6,4	7,3	7,5	7,2
Otros lácteos <sup>a</sup>	2,0	3,0	3,9	4,7
<b>2008</b>				
Leche líquida (litros)	85,1	77,0	82,3	75,9
Queso	7,0	8,1	8,2	7,6
Yogur	14,1	15,3	16,7	14,8
Otros lácteos <sup>a</sup>	9,5	11,5	10,8	9,7
<b>2019</b>				
Leche líquida (litros)	75,0	64,9	70,8	69,6
Queso	7,2	7,9	8,3	7,7
Yogur	14,0	14,3	15,1	14,4
Otros lácteos <sup>a</sup>	11,6	13,2	13,1	11,8

FUENTE: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1991; [www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es), *Panel de Consumo Alimentario*).

<sup>a</sup> Incluye solo los productos señalados en el cuadro 1 (no la leche en conserva ni la mantequilla); <sup>b</sup> Municipios con menos de 10.000 habitantes; <sup>c</sup> Municipios con una población entre 10.000 y 100.000 habitantes; <sup>d</sup> Municipios con una población entre 100.000 y 500.000 habitantes; <sup>e</sup> Municipios con más de 500.000 habitantes.

partes: estaba dominado por la leche líquida, con pequeños complementos de queso, yogur y otros derivados. También es cierto que en fechas posteriores, como 2008 o 2019, el patrón de consumo urbano parece haber avanzado más que el rural en la dirección de sustituir la leche por los derivados. Con todo, y de nuevo, la dirección del cambio es claramente similar en todos los estratos de poblamiento. Tampoco se verifica, por otra parte, que la vanguardia del cambio esté localizada necesariamente en las ciudades más grandes, sobre todo en lo que se refiere a la difusión del consumo de derivados.

FIGURA 1  
**Tasa de variación acumulativa anual del consumo por persona y año (%), 1990-2008**

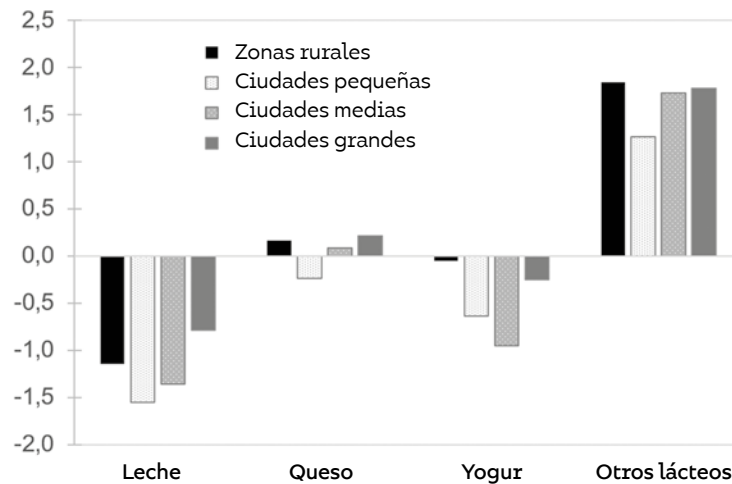


FUENTE: Cuadro 3.

En cualquier caso, encontramos una rápida incorporación de las poblaciones rurales al nuevo patrón de consumo. Durante los años de mayor cambio, entre 1990 y 2008, las poblaciones rurales participaron con mayor tibieza de la tendencia a una reducción del consumo de

leche, pero aumentaron su consumo de queso, yogur y otros derivados a un ritmo básicamente similar al de las ciudades (FIGURA 1). Los “otros derivados”, en su mayor parte postres altamente procesados, partían de una presencia muy modesta en la dieta rural hacia 1990, pero durante las dos décadas siguientes crecieron mucho más de lo que lo hicieron en las ciudades. En el contexto de un mercado menos expansivo ya tras el estallido de la recesión, el crecimiento del consumo de estos derivados continuó siendo ligeramente mayor en las áreas rurales que en las ciudades (FIGURA 2). Y, mientras el mercado urbano del yogur se desinflaba (sobre todo en las ciudades pequeñas y medianas), el mercado rural se mantenía más o menos estable.

FIGURA 2  
**Tasa de variación acumulativa anual del  
 consumo por persona y año (%), 2008-2019**



FUENTE: Cuadro 3.

El gasto excedente nos da una medida sintética del grado en que unos y otros consumidores participaron en la gestación de un nuevo modelo de consumo lácteo (CUADRO 4). A comienzos del periodo, tan solo los consumidores de las ciudades grandes y medianas realizaban cierto gasto excedente, si bien la práctica totalidad de su gasto se canalizaba hacia la compra del patrón básico de consumo. En las zonas rurales, como en las ciudades pequeñas, el gasto era algo inferior a ese gasto básico no solo porque la difusión del yogur y los otros postres era menor, sino también porque persistían importantes bolsas locales de consumo de leche cruda cuyo precio era inferior al de la leche procesada, que es el que tomamos como referencia para construir la cesta básica de consumo lácteo. Durante los veinte años siguientes, el gasto excedente de los consumidores rurales creció al mismo ritmo que la media del país, superando incluso a las ciudades grandes. Cuando tras la recesión el gasto excedente se contrajo, en las zonas rurales lo hizo algo menos que en la mayor parte de zonas urbanas. Al final del periodo, en 2019, los consumidores rurales continuaban realizando algo menos de gasto excedente que los urbanos (como al comienzo del periodo), pero lo realmente llamativo era que habían participado sin apenas retardos del movimiento general hacia la sofisticación del patrón de consumo.

Tampoco los factores de respuesta terminan de mostrarnos un consumidor rural esencialmente diferente del urbano. Una vez tenemos en cuenta el nivel de renta disponible por parte de unos y otros consumidores, así como los precios relativos de los distintos productos en unas y otras áreas, el rasgo más característico de los consumidores rurales durante la primera parte del periodo, entre 1990 y 2008, fue su mayor reticencia a disminuir el consumo de leche. En cualquier caso, sus factores de respuesta superaron los mismos umbrales llamativos que comentamos anteriormente para el conjunto del país: las puntas de lanza del nuevo modelo de consumo, el yogur y los “otros” derivados, obtenían factores claramente superiores a dos, mientras que el gasto excedente crecía más de lo que lo hacía la renta disponible (CUADRO 5).

CUADRO 4. Gasto excedente en productos lácteos

	Zonas rurales	Ciudades pequeñas	Ciudades medias	Ciudades grandes
<b><math>G_E</math> ([gasto total / gasto básico]*100)</b>				
<b>1990</b>	95	95	101	104
<b>2008</b>	130	137	143	135
<b>2019</b>	128	130	138	135
<b>Tasa de variación acumulativa anual de <math>G_E</math> (%)</b>				
<b>1990-2008</b>	1,8	2,1	1,9	1,4
<b>2008-2019</b>	-0,2	-0,5	-0,3	0,0

FUENTES: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1991; [www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es), *Panel de Consumo Alimentario*). Como deflactor se ha tomado el índice general de precios: Instituto Nacional de Estadística ([www.ine.es](http://www.ine.es), *Índice de Precios al Consumo*).

Tampoco encontramos que los consumidores de las ciudades más grandes fueran la vanguardia del cambio: sus factores de respuesta fueron apreciables, pero casi siempre menores a los de (por ejemplo) las ciudades medias. En suma, en décadas recientes no encontramos el tipo de gradación rural-urbana en las preferencias de los consumidores que justificadamente desempeña un papel tan importante en la historio-



grafía de la transición nutricional. Los consumidores rurales parecen haber tenido unas orientaciones y predisposiciones similares a las de los consumidores urbanos, reaccionando de manera similar al fortalecimiento de su poder adquisitivo que tuvo lugar durante la década de 1990 y los primeros años de la década siguiente.

**CUADRO 5. Factores de respuesta del consumo y el gasto excedente, 1990-2008**

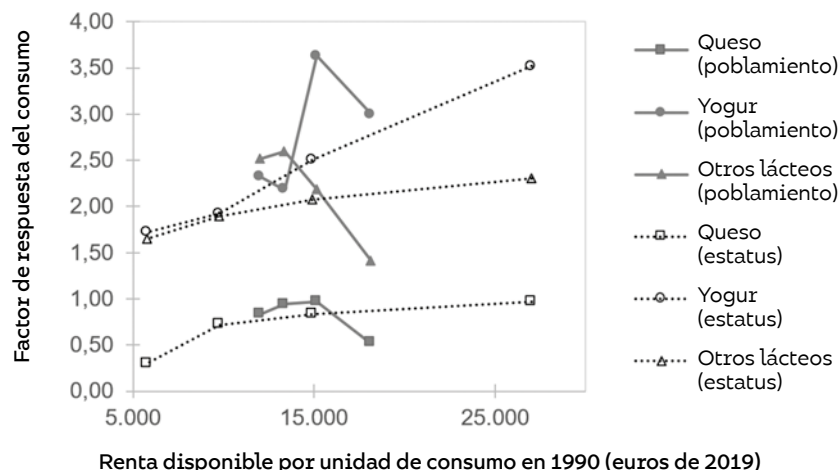
	Zonas rurales	Ciudades pequeñas	Ciudades medias	Ciudades grandes
<b>Consumo</b>				
Leche	-0,28	-1,07	-0,91	-0,82
Queso	0,84	0,94	0,97	0,52
Yogur	2,32	2,18	3,63	3,00
Otros lácteos	2,52	2,59	2,18	1,42
<b>Gasto excedente</b>				
	1,15	1,24	1,61	0,91

FUENTES: consumo, gasto y precios: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1991; [www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es), *Panel de Consumo Alimentario*) e Instituto Nacional de Estadística ([www.ine.es](http://www.ine.es), *Índice de Precios al Consumo*); renta disponible: Instituto Nacional de Estadística (1992-95) para 1990 y Fedea ([www.renta.fedea.net](http://www.renta.fedea.net), *Renta personal de los municipios españoles y su distribución*, renta imponible por declarante en 2007) para 2008.

FIGURA 3

**Gradación de los factores de respuesta según estatus social y según poblamiento, 1990-2008**

FUENTES: factores de respuesta según poblamiento: cuadro 5; factores de respuesta según estatus social: Collantes (2022B); renta según poblamiento: Instituto Nacional de Estadística (1992-95); renta según estatus: Instituto Nacional de Estadística ([www.ine.es](http://www.ine.es)), *Contabilidad Nacional de España e Índice de Precios al Consumo*) y Eurostat.



Para interpretar esta figura, hay que tener presente que las líneas de estatus parten del grupo de menor estatus y terminan en el grupo de mayor estatus, mientras que las de poblamiento parten de las zonas rurales y terminan en las ciudades grandes.

De hecho, la figura 3 muestra hasta qué punto la tradicional potencia analítica de la dupla renta-poblamiento se diluye en el periodo 1990-2008. La renta sigue siendo importante, desde luego. Tanto el queso como el yogur y los otros derivados tenían factores de respuesta crecientes con el nivel de estatus socioeconómico. Aunque su capacidad adquisitiva para comprar lácteos evolucionó de manera básicamente similar a la del resto de estratos, las clases altas se mostraron más interesadas en reorientar su cesta de consumo láctea hacia los deri-

vados. En el otro extremo, con niveles bajos de renta, los consumidores no utilizaban ese poder adquisitivo creciente para aumentar en tanta medida sus compras de derivados. Esto encaja con lo que a todas luces debía de haber ocurrido también durante el largo ciclo histórico previo de masificación del consumo de leche, entre finales del siglo XIX y finales del XX. Tanto en una oleada como en otra, los grupos de estatus alto lideraban el cambio: la mayor suavidad de su restricción presupuestaria les permitía estar más abiertos a la adopción de nuevos alimentos que pensaran podían mejorar su patrón de consumo. Los grupos de estatus bajo no eran un mundo aparte y con el tiempo también terminaban incorporándose al nuevo patrón de consumo, pero su respuesta era más tibia. Llamativamente, entre 1990 y 2008, la renta de las clases medias creció más que la de la clase alta y, sin embargo, su factor de respuesta para los derivados lácteos fue menor. Pese al fortalecimiento de su poder adquisitivo, sus prioridades eran otras. En suma, el nivel de estatus graduaba la respuesta que los consumidores daban a la apertura de nuevas posibilidades de consumo lácteo durante los años noventa y primeros años del nuevo milenio.

En comparación con esta clara gradación por estatus, los contrastes por poblamiento no solo no presentan tal gradación (como ya hemos visto), sino que tampoco terminan de ajustarse a lo que cabría esperar si tenemos en cuenta que la renta disponible sí se escalonaba con claridad desde el bajo nivel de las zonas rurales hasta el más alto de las ciudades, y tanto más cuanto más aumentaba el tamaño de estas. Los consumidores de las grandes ciudades, por ejemplo, eran los que tenían mayor nivel de renta, pero sus factores de respuesta eran menores de lo que en principio habría cabido esperar en consecuencia. Los consumidores rurales, en contraste, se situaban casi exactamente donde habría cabido esperar, teniendo en cuenta su nivel de renta, para el queso y el yogur. Para los “otros derivados”, su factor de respuesta era incluso algo superior al que les habría correspondido por su nivel de renta.

**CUADRO 6. Factores de respuesta del consumo y el gasto excedente, 2008-2019**

	Zonas rurales	Ciudades pequeñas	Ciudades medias	Ciudades grandes
<b>Consumo</b>				
Leche	-0,56	-0,55	-0,58	-0,27
Queso	0,53	-0,24	0,12	0,20
Yogur	-0,03	-0,24	-0,45	-0,09
Otros lácteos	3,11	0,92	1,48	1,40
<b>Gasto excedente <sup>^</sup></b>				
	0,19	2,81	0,67	-0,15

FUENTES: consumo, gasto y precios: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (1991; [www.mapa.gob.es](http://www.mapa.gob.es), *Panel de Consumo Alimentario*) e Instituto Nacional de Estadística ([www.ine.es](http://www.ine.es), *Índice de Precios al Consumo*); renta disponible: Fedea ([www.renta.fedea.net](http://www.renta.fedea.net), *Renta personal de los municipios españoles y su distribución*, renta imponible por declarante en 2007) para 2008, y Agencia Tributaria ([www.agenciatributaria.es](http://www.agenciatributaria.es), *Estadística de los declarantes de IRPF por municipios*, renta disponible por declarante) para 2019.

<sup>^</sup> Para interpretar correctamente este dato, hay que tener presente que la renta disponible por unidad de consumo cayó entre 2008 y 2019 en todos los casos, por lo que un signo positivo refleja la sensibilidad de la caída registrada en el gasto excedente y un signo negativo refleja la sensibilidad de su aumento.

En otras palabras, no hay pruebas de que el eje rural-urbano continúe desempeñando un papel analítico al estilo del subrayado por la historiografía de la transición nutricional para el periodo histórico previo. Teniendo en cuenta sus circunstancias económicas, algo menos propi-

cias, los consumidores rurales fueron tan entusiastas en su incorporación de nuevos productos lácteos como sus equivalentes urbanos. La ciudad no aparece en esta ocasión como un foco diferencial de nuevas ideas, orientaciones y preferencias.

Tras el estallido de la Gran Recesión, por otra parte, la orientación de los consumidores rurales continuó pareciéndose bastante a la de los urbanos (CUADRO 6). De hecho, sin tenemos en cuenta que en su caso la caída del ingreso disponible fue algo más severa, encontramos unos consumidores en los que los ecos del movimiento previo hacia un patrón con mayor peso para los derivados parecen haber mantenido su resonancia. En unos años en los que la demanda de queso se ralentizó notablemente, los consumidores rurales mostraron factores de respuesta superiores al resto: teniendo en cuenta sus dificultades económicas particularmente acusadas, su interés por el producto seguía razonablemente vivo. En un mercado de yogur en declive, fueron los que menos ajustaron sus decisiones a la baja. Y, finalmente, su entusiasmo por los “otros derivados” superó con mucho al de los consumidores urbanos, para los que la recesión (pese a implicar para ellos una menor caída de ingresos) supuso una llamada más poderosa a moderar su previo interés por batidos, tartas, helados y postres refrigerados en general.

## ***Conclusión: ¿hacia una disolución del eje urbano-rural?***

La dieta mediterránea es un patrimonio alimentario cuya conservación y revitalización puede ser de gran utilidad a la hora de luchar contra el tipo de malnutrición que se extiende por las sociedades desarrolladas. En el tramo final del siglo XX, sin embargo, los consumidores comenzaron a abandonar las variedades de alimentos en que habían apoyado su transición nutricional de las décadas previas y, en su lugar, abrazaron otras variedades que tenían motivos para considerar superiores. Estas podían incluir alimentos orgánicos o de calidad di-

ferenciada (por ejemplo, con denominación de origen), pero también una gran variedad de alimentos altamente procesados que prometían un impacto positivo sobre la salud, una reducción del tiempo de preparación de las comidas, una experiencia sensorial más placentera o, simplemente, una novedad. El efecto neto de esta oleada de cambios parece claro: tanto en España como en el resto del Norte global, los consumidores pasaron a realizar un esfuerzo económico mayor, materializado en los gastos excedentes necesarios para realizar estas sustituciones cualitativas, para obtener a cambio una salud nutricional peor, como sugiere el aumento en la prevalencia de la obesidad o de enfermedades degenerativas relacionadas con la alimentación. En países como España, la comparación con un pasado en el que un menor gasto en alimentación podía traducirse en una mayor salud nutricional resulta especialmente dolorosa, por lo cercana en el tiempo y por el papel que en nuestra historia alimentaria había venido desempeñando la tan alabada a nivel internacional dieta mediterránea. Sin entrar a valorar si los elementos inmateriales que definen la dieta mediterránea como patrimonio intangible de la humanidad según la UNESCO están bajo amenaza, no cabe duda de que su dimensión material como patrón de consumo alimentario lo está.

Este trabajo ha investigado hasta qué punto el avance del nuevo modelo de consumo alimentario se ha abierto paso a través de un eje urbano-rural, con los consumidores urbanos actuando como vanguardia del cambio. Esta era una hipótesis razonable teniendo en cuenta que de manera convincente se ha argumentado que así fue para la transición nutricional del periodo 1850-1980. Si los consumidores rurales habían tendido a modificar sus hábitos alimentarios de manera más lenta, no solo por su menor nivel de renta sino también por su menor exposición a las influencias sociales que reorientaban las preferencias, ¿quizá algo parecido podría esperarse que hubiera ocurrido de nuevo durante al menos el arranque del nuevo modelo de consumo? ¿Quizá el medio rural es, al menos hasta cierto punto, una reserva patrimonial alimentaria?

El caso de los productos lácteos mueve a un profundo escepticismo al respecto. Es cierto que, en momentos previos de nuestra historia, hubo un eje urbano-rural en la difusión del consumo de leche. Fue un eje cuyo impacto vino mediatizado por los entornos regionales en que se encontrara cada cual (una zona rural del Cantábrico podía tener consumos bien superiores a los de una ciudad del Levante), pero cumplió cierto papel, al fin y al cabo. Sobre todo durante el primer tercio del siglo XX, cuando la reorientación de las preferencias de los consumidores hacia lo que por entonces era un alimento nuevo dependía de actores políticos y médicos en gran medida locales, los ambientes urbanos podían ser más propicios para una transformación de los hábitos alimentarios. No hemos encontrado ese eje urbano-rural, sin embargo, para el modelo de consumo lácteo que comenzó a tomar forma hacia 1990. De manera bastante similar en unas y otras escalas de poblamiento, los consumidores fueron abandonando la leche y comprando cantidades crecientes de queso, yogur y otros derivados. Sustituyeron su patrón de consumo inicial, que ya era nutricionalmente adecuado, por otro más caro y en el que tenían una mayor presencia lácteos con un grado de procesamiento sustancial, muchos de ellos nuevos productos diseñados por los ingenieros de las principales empresas del sector. Aunque los consumidores urbanos tomaron cierta delantera en algunas de las transformaciones implicadas, esta fue poco significativa. De hecho, una vez tenemos en cuenta que las posibilidades económicas de los consumidores rurales eran algo menos boyantes, encontramos que el grado en que sus preferencias se reorientaron hacia los derivados lácteos fue similar al de los consumidores urbanos, sino incluso superior para determinados productos y coyunturas. Al menos en lo que se refiere a los lácteos, no encontramos en el medio rural nada parecido a una reserva patrimonial que mantuviera vivo el sencillo patrón de consumo alcanzado hacia 1990.

Esto sugiere que, así como la historiografía de la transición nutricional del periodo 1850-1980 con razón reserva un papel para la urbanización como vector de cambio, la todavía incipiente historiografía

del modelo de consumo posterior a 1980 podría tener menos motivos para hacerlo. Ello, a su vez, encajaría con cierta percepción entre los especialistas en estudios rurales de que, llegado el tramo final del siglo XX, buena parte de la distintividad cultural del medio rural se había disuelto en una sociedad englobante con un tejido más denso de transmisiones e influencias.

En el caso de los productos lácteos en España, una posible hipótesis es que, así como en los inicios del siglo XX la difusión del consumo de leche dependía en no poca medida de las iniciativas de los ayuntamientos y las recomendaciones de los médicos a sus pacientes, más adelante estas fuerzas de influencia pasaron a tener un radio de acción más amplio. Ya durante el franquismo fue el Estado, y no solo ni principalmente los ayuntamientos, quien desplegó campañas genéricas de promoción del producto, desde publicitadas celebraciones del Día Internacional de la Leche hasta programas de leche escolar. En el tramo final del régimen e inicios de la nueva etapa democrática, además, un núcleo duro emergente de industrias lácteas había comenzado a realizar inversiones sustanciales en publicidad en los principales medios de comunicación de masas. Este sería, desde luego, el principal canal por el que, en especial entre 1990 y 2008, la industria buscaría persuadir a los consumidores de que renovaran sus preferencias, realizando gasto excedente en derivados con mayor grado de procesamiento y sofisticación. Llegado este momento, y por más que no sea descabellado pensar que las poblaciones urbanas pudieran haber estado algo más expuestas a esta nueva cultura del consumo lácteo, el margen para que emergieran diferencias sustanciales entre las ciudades y el medio rural era más pequeño que, pongamos, en el primer tercio del siglo XX.

Con todo, no deja de ser una hipótesis. Los resultados cuantitativos presentados en este trabajo deberían completarse con una investigación cualitativa sobre la reorientación de las preferencias de los consumidores y, en su caso, los posibles contrastes que en este sentido pudieran darse entre los entornos urbanos y rurales. La propia apro-



ximación cuantitativa también podría refinarse: los datos de renta por escalas de poblamiento podrían estimarse de manera más precisa y los datos de precios relativos lácteos podrían corregirse teniendo en cuenta las diferencias en los niveles generales de precios de las distintas escalas de poblamiento. Además, queda abierta la cuestión de cómo incorporar la cambiante estructura por edades de la población. Si había un rasgo verdaderamente distintivo del medio rural en este periodo, ese era probablemente su mayor tendencia hacia el envejecimiento, y los datos de consumo lácteo sí que sugieren cierta gradación generacional y por edades. Más allá del mundo de los lácteos, claro está, sería posible extender el tipo de análisis aquí realizado a otros productos y casos, para valorar de manera más general si, como sugiere el caso de los lácteos, el eje urbano-rural fue disolviéndose y no terminó de desempeñar un papel importante en el despliegue del modelo de consumo alimentario posterior a 1980/90.

# Bibliografía

- AMILIEN, V. (2007). Turtle soup and water porridge: some social and cultural perspectives on food habits in the city of Oslo, 1860-2000. En P. J. Atkins, P. Lummel y D. J. Oddy (Eds.), *Food and the city in Europe since 1800*. Aldershot: Ashgate. (pp. 227-38)
- ATKINS, P. J., LUMMEL, P. y ODDY, D. J. (Eds.) (2007). *Food and the city in Europe since 1800*. Aldershot: Ashgate.
- CAMARERO, L. (1996). El mundo rural en la era del ciberespacio: apuntes de sociología rural. En M. A. García de León (Ed.), *El campo y la ciudad (sociedad rural y cambio social)*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (pp. 123-51).
- CHIAPPARINO, F. (1995). Industrialization and food consumption in united Italy. En A. P. den Hartog (Ed.), *Food technology, science and marketing: European diet in the twentieth century*. East Linton: Tuckwell. (pp. 66-78).
- COLLANTES, F. (2022A). *Working on a Galbraith moment: product innovation and upgrading in Spain's dairy chain*. Comunicación para el 25.º Congreso Anual de la European Business History Association (Madrid).
- COLLANTES, F. (2022B). *La "nueva batalla láctea" y el consumo excedente de alimentos en España (1990-2019)*. Comunicación para el XIII Congreso Internacional de la Asociación Española de Historia Económica (Bilbao).
- COLLANTES, F. (en prensa). From massification to upgrading: a long-run view of recent trends in dairy consumption in Spain. En L. Herment, C. Martiin, L. Fernández Prieto & D. Lanero (Eds.), *From breeding and feeding to medicalization: animal farming, veterinarianization and consumers in twentieth-century Western Europe*. Turnhout: Brepols.
- COLLANTES, F. y PINILLA, V. (2019). *¿Lugares que no importan? La despoblación de la España rural desde 1900 hasta el presente*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza.
- CRAWFORD, E. M. (1995). Food retailing, nutrition and health in Ireland, 1839-1989: one hundred and fifty years of eating. En A. P. den Hartog (Ed.), *Food technology, science and marketing: European diet in the twentieth century*. East Linton: Tuckwell Press. (pp. 221-38).
- CUSSÓ, X. (2005). El estado nutritivo de la población española 1900-1970. Análisis de las necesidades y disponibilidades de nutrientes. *Historia Agraria*, 36, 329-58.
- CUSSÓ, X. y GARRABOU, R. (2007). La transición nutricional en la España contemporánea: las variaciones en el consumo de pan, patatas y legumbres (1850-2000). *Investigaciones de Historia Económica*, 3 (7), 69-100.

- DI GIOVINE, M. A. y BRULOTTE, R. L. (2014). Introduction: food and foodways as cultural heritage. En R. L. Brulotte y M. A. Di Giovine (Eds.), *Edible identities: food as cultural heritage*. Abingdon: Routledge. (pp. 1-27).
- DÍAZ MÉNDEZ, C. y GÓMEZ BENITO, C. (2004). El consumo alimentario en España. En F. Molinero, R. Majoral, J. M. García Bartolomé y G. García (Coords.), *Atlas de la España rural*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (pp. 408-15).
- DUPUIS, E. M. (2002). *Nature's perfect food: how milk became America's drink*. Nueva York: New York University Press.
- FELICE, E. (2004). Il settore lattiero-caseario in Italia dal dopoguerra al Duemila. En G. Bertagnoni (Ed.), *Una storia di qualità: il Gruppo Granarolo fra valori etici e logiche di mercato*. Bologna: Il Mulino. (pp. 35-92).
- FROLICH, X. (2022). *What is the Mediterranean diet? The reinvention of a traditional diet as bio-cultural capital*. Comunicación presentada en el 25.º Congreso Anual de la European Business History Association (Madrid).
- GARCÍA SANZ, B. (1997). *La sociedad rural ante el siglo XXI*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- GARRABOU, R. y CUSSÓ, X. (2009). Dieta mediterránea y transición nutricional moderna en España. En L. Germán, R. Hernández y J. Moreno (Coords.), *Economía alimentaria en España durante el siglo XX*. Madrid: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. (pp. 25-63).
- GONZÁLEZ DE MOLINA, M., SOTO, D., GUZMÁN, G., INFANTE-AMATE, J., AGUILERA, E., VILA, J. y GARCÍA, R. (2020). *The social metabolism of Spanish agriculture, 1900-2008: The Mediterranean way towards industrialization*. Cham: Springer.
- GRUPO DE ESTUDIOS DE HISTORIA RURAL (1979). Contribución al análisis histórico de la ganadería española, 1865-1929 (segunda parte). *Agricultura y Sociedad, 10*, 105-69.
- HERNÁNDEZ ADELL, I. (2012). *La difusión de un nuevo alimento: producción y consumo de leche en España, 1865-1936*. [Tesis doctoral, Universitat Autònoma de Barcelona]. <http://hdl.handle.net/10803/96856>
- HERNÁNDEZ ADELL, I. y PUJOL, J. (2017). Cities and milk consumption in Europe, 1890-1936: the emergence of a new market in Spain. *Historia Agraria, 73*, 59-90.
- HOGGART, K. (1990). Let's do away with rural. *Journal of Rural Studies, 6* (3), 245-57.
- KISBÁN, E. (1995). Economics of shortage: conditions of the food

'market' in the case of Hungary. En A. P. den Hartog (Ed.), *Food technology, science and marketing: European diet in the twentieth century*. East Linton: Tuckwell Press. (pp. 168-86).

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA (1992-95). *Encuesta de presupuestos familiares 1990-91*. Madrid: Instituto Nacional de Estadística.

LÓPEZ, E. (1993). Dieta alimentaria en el mundo rural: el final de un mito. *Distribución y Consumo*, 8, 22-27.

MALASSIS, L. (1997). *Les trois âges de l'alimentaire: essai sur une histoire sociale de l'alimentation et de l'agriculture*. París: Cujas.

MARTÍN CERDEÑO, V. (2008). Consumo y gasto en quesos: demanda en el hogar y en los establecimientos de restauración. *Distribución y Consumo*, 102, 45-56.

MARTÍNEZ, J. M. (1993). Consumo rural/consumo urbano: ¿dónde están las diferencias? *Distribución y Consumo*, 8, 10-19.

MARTÍNEZ CARRIÓN, J. M. (2002). El nivel de vida en la España rural, siglos XVIII-XX: nuevos enfoques, nuevos resultados. En J. M. Martínez

Carrión (Ed.), *El nivel de vida en la España rural, siglos XVIII-XX*. Alicante: Universidad de Alicante. (pp. 16-74).

MARTÍNEZ CARRIÓN, J. M. (2016). Living standards, nutrition and inequality in the Spanish industrialization. An anthropometric view. *Revista de Historia Industrial*, 64, 11-50.

MARTÍNEZ CARRIÓN, J. M., PÉREZ CASTROVIEJO, P. M., PUCHE, J. y RAMON, J. M. (2014). La brecha rural-urbana de la estatura y el nivel de vida al comienzo de la industrialización española. *Historia Social*, 80, 35-57.

MEDINA, F. X. (2017). La transformación del concepto de dieta mediterránea: de la salud a la sostenibilidad, pasando por la cultura y el patrimonio. En T. Vicente, P. García y A. Vizcaíno (Coords.), *Antropologías en transformación: sentidos, compromisos y utopías*. Valencia: Universitat de València. (pp. 1266-75)

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (1991). *Consumo alimentario en España 1990*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

NESTLE, M. (2000). The Mediterranean (diets and disease prevention). En K. F. Kiple y K. C. Ornelas (Eds.), *The Cambridge world history of food*. Cambridge: Cambridge University Press. (pp. 1193-1203).

NICOLAU, R. y PUJOL, J. (2007). Urbanization and dietary change in Mediterranean Europe: Barcelona, 1870-1935. En P. J. Atkins, P. Lummel y D. J. Oddy (Eds.), *Food and the city in Europe since 1800*. Aldershot: Ashgate. (pp. 39-49).

NICOLAU, R. y PUJOL, J. (2008). Los factores condicionantes de la transición nutricional en la Europa Occidental: Barcelona, 1890-1936. *Scripta Nova*, 12.

PATTERSON, K. D. (2000). Russia. En K. F. Kiple y K. C. Ornelas (Eds.), *The Cambridge world history of food*. Cambridge: Cambridge University Press. (pp. 1240-7).

PÉREZ MOREDA, V, REHER, D.-S. y SANZ, A. (2015). *La conquista de la salud: mortalidad y modernización en la España contemporánea*. Madrid: Marcial Pons.

PETRICK, G. (2012). Industrial food. En J. M. Pilcher (Ed.), *The Oxford handbook of food history*. Nueva York: Oxford University Press. (pp. 258-78)

POLLAN, M. (2008). *In defense of food*. Nueva York: Penguin.

POPKIN, B. M. (1993). Nutritional patterns and transitions. *Population and Development Review*, 19 (1), 138-57.

PUJOL, J. y CUSSÓ, X. (2014). La transición nutricional en Europa occidental, 1865-2000: una nueva aproximación. *Historia Social*, 80, 133-55.

PUJOL, J. y NICOLAU, R. (2005). El consumo de proteínas animales en Barcelona entre las décadas de 1830 y 1930. *Investigaciones de Historia Económica*, 1 (3), 101-34.

PUJOL, J., NICOLAU, R. y HERNÁNDEZ ADELL, I. (2007). El consumo de leche fresca en Cataluña entre mediados del siglo XIX y 1935: la difusión de un nuevo alimento. *Historia Agraria*, 42, 303-26.

SMIL, V. (2016). *Addio to the Mediterranean diet*. *Spectrum*, septiembre, p. 24.

SMITH-HOWARD, K. (2014). *Pure and modern milk: an environmental history since 1900*. Nueva York: Oxford University Press.

STOILOVA, E. (2013). From a homemade to an industrial product: manufacturing Bulgarian yogurt. *Agricultural History*, 87 (1), 73-92.

VALENZE, D. (2011). *Milk: a local and global history*. New Haven: Yale University Press.

VAN OTTERLOO, A. H. (2000). The Low Countries. En K. F. Kiple y K. C. Ornelas (Eds.), *The Cambridge world history of food*. Cambridge: Cambridge University Press. (pp. 1232-40).

VÁZQUEZ DE PRADA, M. Á. (1991). La demanda de leche y productos lácteos. Evolución del consumo en España. *Revista Española de Lechería*, 23, 24-34.

WILEY, A. (2011). *Re-imagining milk: cultural and biological perspectives*. Nueva York: Routledge.