



International Commission on the
Anthropology of Food and Nutrition

**ETNOGRAFÍA VIVA EN ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN.
LA CULTURA PASTORIL COMO PROCESO DE IDENTIDAD
AGROALIMENTARIA Y TRANSFORMACIÓN COMUNITARIA**

**LIVING ETHNOGRAPHY IN THE ANTHROPOLOGY OF FOOD.
PASTORAL CULTURE AS A PROCESS OF AGRO-FOOD IDENTITY
AND COMMUNITY TRANSFORMATION**

**ETNOGRAFIA VIVA NA ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO.
A CULTURA PASTORIL COMO PROCESSO DE IDENTIDADE
AGROALIMENTAR E TRANSFORMAÇÃO COMUNITÁRIA**

OZAITA, J.
Universidad del Pais Vasco-Euskal
Herriko Unibertsitatea (España)
Josu.ozaita@ehu.eus
<https://orcid.org/0009-0005-4257-0786>

Recibido: 27/08/2025

Aceptado: 01/03/2026

RESUMEN

Este artículo presenta un caso de etnografía viva aplicada a la antropología de la alimentación en Berastegi (País Vasco), demostrando cómo la investigación etnográfica trasciende la documentación descriptiva para convertirse en herramienta de transformación comunitaria. Partiendo de un enfoque metodológico colaborativo y participativo, el autor combina técnicas tradicionales de recolección de datos con dinámicas de reflexión colectiva, brainstorming y co-diseño con actores locales. La etnografía evoluciona desde la publicación de un libro comunitario hacia la creación de estructuras organizativas (mesa de pastores) y plataformas culturales (festival BEI) que activan la identidad pastoril latente del territorio. El análisis de la corporización de la alimentación -entendida como proceso mediante el cual los productos agroalimentarios locales, especialmente el queso artesanal, incorporan simbólicamente, sensorialmente y emocionalmente la historia, el paisaje y la identidad comunitaria en los cuerpos de productores y consumidores- revela el potencial generativo de la antropología de la alimentación para resistir la homogenización global y crear modelos de desarrollo sostenible y arraigado. El artículo argumenta que la etnografía viva constituye una metodología comprometida que amplifica saberes marginalizados y facilita la resignificación cultural a través de la práctica alimentaria. Reflexiona sobre el papel de la antropología como disciplina transformadora, que debe ir más allá de la academia y conectar con la vida cotidiana. Se reivindica una antropología humilde, reflexiva y comprometida, que atiende y acompaña, más que explica. Presenta la evolución de una etnografía clásica hacia una etnografía viva. La etnografía viva es vista como proceso, no como producto, y como una forma de imaginar futuros sostenibles desde la experiencia compartida.

Palabras clave: Etnografía viva; invención del futuro; intuición antropológica; giro ontológico; corporización de alimentos.

ABSTRACT

This article presents a case of living ethnography applied to food anthropology in Berastegi (Basque Country), demonstrating how ethnographic research transcends descriptive documentation to become a tool for community transformation. Starting from a collaborative and participatory methodological approach, the author combines traditional data collection techniques with collective reflection dynamics, brainstorming, and co-design with local actors. The ethnography evolves from the publication of a community book toward the creation of organizational structures (pastors' roundtable) and cultural platforms (BEI festival) that activate the latent pastoral identity of the territory. The analysis of food embodiment -understood as a process through which local agrifood products, especially artisanal cheese, symbolically, sensorially, and emotionally incorporate history, landscape, and community identity into the bodies of producers and consumers- reveals the generative potential of food anthropology to resist global homogenization and create sustainable and rooted development models. The article argues that living ethnography constitutes a

committed methodology that amplifies marginalized knowledge and facilitates cultural re-signification through food practice. It reflects anthropology's role as a transformative discipline that must go beyond academia and connect with everyday life. A humble, reflexive, and committed anthropology is reclaimed, one that attends and accompanies rather than explains. This work presents the evolution from a classical ethnography toward a living ethnography. Living ethnography is viewed as a process, not product, and as a way of imagining sustainable futures from shared experiences.

Keywords: Living ethnography; invention of the future; anthropological intuition; ontological turn; embodiment of food.

INTRODUCCIÓN: LA ETNOGRAFÍA COMO PRÁCTICA DE CREATIVIDAD

La etnografía, lejos de ser un mero método de recolección de datos, constituye una práctica relacional donde investigador y comunidad co-producen significados (Ingold, 2018). Tim Ingold nos ofrece una conceptualización particularmente pertinente para este trabajo: la antropología no debería pretender "explicar o interpretar las costumbres de los otros", sino "compartir en presencia de ellos, aprender de su experiencia en la vida, y llevar esta experiencia para que influya en nuestra forma de imaginar lo que podría ser la vida humana" (Ingold, 2020, 16). En este caso indagaremos en lo que puede ser un alimento y cómo la cultura de su alrededor puede hacer su aportación para transformar la historia en una oportunidad imaginada de futuro. Esta perspectiva transformativa resulta especialmente relevante cuando abordamos sistemas de conocimiento amenazados como las prácticas agroalimentarias tradicionales. ¿Podemos imaginarnos otras formas de sentir nuestro entorno y sus productos?

Holbraad & Pedersen (2017) han denominado "giro ontológico" a este cambio de enfoque en la antropología contemporánea, postulando que la disciplina debe trascender la mera descripción de "lo que es" para explorar "lo que podría llegar a ser". Este giro reorienta la etnografía hacia su potencial generativo: no se trata solo de documentar, sino de activar nuevos modos de pensar y habitar el mundo. En el contexto de los sistemas agroalimentarios locales, esto implica reconocer que la etnografía puede ser instrumento para revitalizar saberes culinarios, reactualizar identidades basadas en la alimentación tradicional, y construir futuros más sostenibles. Es pensar lo que es un alimento y lo que puede llegar a ser. ¿Qué es un queso o la cultura pastoril después de una activación antropológica?

Wagner (2019) amplía esta reflexión al comparar la labor del antropólogo con la del artista: ambos se distancian de su cultura de origen para desarrollar perspectivas innovadoras. El antropólogo que investiga sistemas ajenos adquiere una distancia reflexiva que le permite "experimentar con su propia cultura" (Wagner, 2019, 84). En nuestro caso, la inmersión en la cultura pastoril de Berastegi generó desplazamientos conceptuales que permitieron repensar las relaciones entre territorio, alimentación e identidad. El trabajo antropológico transformó la identidad, las percepciones del entorno, o incluso, la praxis sensorial asociada al queso.

El presente estudio parte de una aproximación etnográfica convencional para transitar hacia lo que denominamos *etnografía viva*: una praxis capaz de resignificar el pasado, visibilizar sustratos culturales históricamente subalternizados y proyectar escenarios de futuro. En el ámbito de la antropología de la

alimentación y los procesos de patrimonialización de alimentos, esta metodología trasciende la mera observación para convertirse en un dispositivo de interpelación colectiva, activando la imaginación social como herramienta de transformación comunitaria.

ETNOGRAFÍA EN UN PUEBLO PASTORIL

Todo comenzó con un dato inesperado. En aquel momento (año 2018) trabajaba como antropólogo independiente, colaborando en diversos proyectos. Uno de ellos consistía en desarrollar contenidos para una unidad didáctica destinada a la escuela de un pueblo pequeño. Mientras recopilaba información de manera informal, me encontré con un dato en el libro de historia local que captó poderosamente mi atención: había casi 3000 ovejas, y dos décadas antes, hubo más de 6000.

AÑO	CASAS CON OVEJAS	OVEJAS EN TOTAL
2001	69	6604
2020	61	2851

En un pueblo de apenas 1.000 habitantes, hay casi 3 ovejas por persona. Aquello no era solo una cifra: era una pista, una puerta de entrada a una historia más profunda. Ese dato fue el punto de partida de una etnografía que, años después, culminaría en la publicación de un libro. Me presenté ante la alcaldesa con una propuesta: detrás de esos números había relatos, emociones, prácticas y formas de vida que merecían ser contadas. Aunque en aquel entonces el pueblo no se identificaba como pastoril, la alcaldesa -una persona con visión y entusiasmo- aceptó el reto. Así comenzó una aventura etnográfica que no solo documentó una realidad, sino que ayudó a visibilizar y resignificar una identidad colectiva.

Un simple dato, una cifra más, puede ser la puerta de una investigación, pero para ello, tenemos que activar la intuición, y abrirnos a experimentar en un tema o entorno desconocido para nosotros. La intuición antropológica es un impulso, pero conlleva también un pequeño análisis del interés que puede suscitar en una comunidad o en los espacios de decisión. “Las casualidades no existen”, dice el dicho. La intuición no es un golpe. Es un músculo que se entrena, un sentido que tropieza, que falla, que se afina con el roce del tiempo. En el campo, la intuición huele antes que ve. Bloch (2012) señala que la “intuición antropológica” es una forma de conocimiento que integra observación sensible, experiencia encarnada y análisis conceptual.

“Los antropólogos se dejan guiar por su olfato, olisqueando fuentes prometedoras y líneas de investigación. Son como cazadores siguiendo pistas. Para cazar uno tiene que soñar con el animal, meterse en su piel para percibir lo que hace, conocerlo por dentro y por fuera. Y observar atentamente lo que pasa a su alrededor y lo que eso le dice a uno. Lo mismo ocurre con la antropología: se trata de seguir los propios sueños, meterse bajo la piel del mundo, conocerlo desde dentro y aprender de la observación. La antropología, pues, pone una mezcla de pistas, tal como hacen los cazadores, en el paisaje de la experiencia humana” (Ingold, 2020, 116).

En la etnografía activa es imprescindible activar la intuición antropológica, porque es lo que nos ayudará a abrir nuevos caminos. La transición del investigador desde la figura de un observador externo hacia la de un agente de cambio se fundamenta en lo que aquí denominamos una "inquietud de oficio". En términos estrictamente académicos, esta disposición se traduce en una praxis comprometida, donde la teoría no constituye el fin último de la investigación, sino el catalizador o combustible epistémico necesario para la acción social. Esta postura metodológica implica que el antropólogo no se limita a la recolección y análisis de datos, sino que asume una responsabilidad ontológica con la comunidad. Al "exprimir" la teoría y la experiencia etnográfica para llevarlas al plano de la práctica, la investigación-acción se convierte en un dispositivo de transformación. En este sentido, la producción de conocimiento no culmina en la exégesis teórica, sino que se valida en su capacidad para intervenir en la realidad, activando procesos culturales.

Historia casi olvidada: lo que el paisaje cuenta

Berastegi respira verde. Verde claro, verde amarillento, verde que se enciende con la lluvia. Un turista, cuentan, llegó a contar veintitrés tonos de verde distintos. Pero no siempre fue así. Hubo un tiempo en que el paisaje era un mosaico: marrones arados, amarillos de trigo, el rojo tímido del nabo. El caserío era supervivencia: maíz para el ganado, trigo para el pan, patatas para la mesa (Iztueta, 2010). Entonces, el paisaje hablaba en plural, y de otras prácticas. Berastegi presenta hoy una homogeneidad paisajística que contrasta con la heterogeneidad productiva de décadas anteriores. El tránsito de un paisaje de mosaico -caracterizado por la alternancia de cultivos de panificación, forrajes y huerta- hacia una especialización ganadera o forestal, evidencia una ruptura en la memoria metabólica del territorio.



Figura 1. En la foto se aprecia el paisaje a mitades del siglo XX. Fuente: archivo fotográfico del ayuntamiento de Berastegi.



Figura 2: imagen de Berastegi en el contexto contemporáneo. Fuente: Josu Ozaita.

Como se puede apreciar en la comparación de las fotos (ver figuras 1 y 2), la homogeneidad del paisaje de Berastegi de la actualidad es el resultado de una reconfiguración de los usos del suelo motivada por el cambio de formas de vida de sus habitantes. El abandono del pastoreo de montaña -que

históricamente se integraba en una gestión político cultural del caserío mediante el uso de bordas familiares-, y el desplazamiento de la fuerza laboral local hacia yacimientos de empleo distintos a los tradicionales, ha dado paso a una estabulación más próxima al núcleo habitado¹. Dentro de este reordenamiento de la producción, el ganado ovino trasciende su función económica para asumir un rol de custodia del territorio. Su labor es fundamental tanto en términos ambientales como simbólicos, al asegurar la limpieza y conservación del cinturón verde adyacente a las casas. Así, la oveja no solo moldea la estética de las praderas, sino que se constituye la forma de relacionarse con el entorno de forma diferente, que abre la puerta a la información de los cambios que ha vivido el paisaje, y también, las personas y animales que lo habitan.

EL LIBRO QUE RESIGNIFICÓ EL PRESENTE Y EL PASADO

Así nació un proyecto etnográfico que culminó en la publicación de un libro en 2022. Más allá de recopilar datos, el objetivo era hacer visible lo que muchas veces permanece oculto: los significados profundos que habitan en lo cotidiano. La etnografía permitió tejer una narrativa colectiva que conectaba el orgullo local con una actividad ancestral: el pastoreo. El trabajo puso en valor el paisaje, las ovejas y las prácticas pastoriles como elementos centrales de una identidad renovada. La publicación, distribuida en todos los hogares del pueblo, fue bien recibida y comenzó a despertar un nuevo sentido de pertenencia. Pero más que una conclusión, este libro marcó el inicio de un proceso transformador.

Lo que en un principio parecía una simple curiosidad acabó convirtiéndose en un proyecto de gran envergadura: un libro de 340 páginas que recoge la riqueza cultural, no-humana y humana del pastoreo en Berastegi: Ozaita, Josu (2021). BE!. Berastegi. Belarra . Beeee. La obra se estructura en varias secciones que combinan el enfoque clásico de la etnografía con elementos innovadores:

- Historia y evolución del pastoreo en el pueblo.
- Formas de vida tradicionales: palabras, materiales, rituales y el papel de las bordas.
- Aproximación a la cultura pastoril desde una mirada contemporánea.

¹ A principios del siglo XIX, se erigieron aproximadamente doscientas bordas en los relieves circundantes de la localidad, infraestructuras destinadas primordialmente a facilitar las labores de pastoreo estival o de montaña. Fuente: Ozaita (2021).

- Conocer mejor las ovejas: entender “el ser oveja” implica situarla no como objeto de producción, sino como sujeto relacional dentro de un entramado pastoril.
- Interpretación antropológica de las prácticas y símbolos.
- Relatos de vida de diez pastores en la actualidad, que aportan una visión viva y diversa del presente.
- Recetas tradicionales, como forma de preservar y compartir el saber culinario local.

Uno de los aspectos más destacados del libro es su formato accesible: está escrito en un lenguaje claro y cercano, pensado para que cualquier persona del pueblo -independientemente de su formación- pudiera sentirse identificada.

Se incorporaron numerosas fotografías para dar vida al relato y reforzar el vínculo emocional con el contenido. A diferencia de otras publicaciones académicas, se optó por prescindir de un marco teórico denso, priorizando la conexión con la comunidad. Se imprimieron mil ejemplares y se distribuyeron gratuitamente en todos los hogares de Berastegi.

El impacto fue notable: el libro no solo documentó una realidad, sino que contribuyó a despertar un nuevo orgullo colectivo en torno al pastoreo. Fue una herramienta de reconocimiento mutuo, de memoria compartida y de proyección hacia el futuro.

La etnografía cogió alma. Dejó de ser cuaderno y se volvió voz. Un altavoz para las vidas que no tenían prestigio, para las prácticas que habitaban la periferia social. El pastoreo, antes sombra en los márgenes, subió al escenario central. No por decreto, sino por relato: porque alguien escuchó, porque alguien escribió... Este es, asimismo, un valor propio de la disciplina: su interés por prácticas que otros campos ignoran. Hoy, las ovejas no son solo animales: son emblema, son relato, son identidad. El verde que cubre Berastegi no es solo paisaje: es la tinta con la que se reescribe la historia del pueblo.

CUANDO EL FINAL ES UN NUEVO COMIENZO

Una vez concluida la etnografía, el antropólogo no solo guarda datos; lleva consigo una mirada más honda, una brújula que apunta a significados invisibles. Está inmerso en una red: hilos de historias, nudos de relaciones, posibilidades que laten.

Es en ese momento, tras concluir el trabajo de campo, cuando el antropólogo percibe que ha adquirido un privilegio post etnográfico: el poder de la información. No se trata solo de datos, sino de saberes complejos, de redes de contacto, de conocimientos que dialogan entre el pasado y el presente. Ese poder, lejos de ser un privilegio silencioso, debería invitarnos a la reflexión.

Y entonces surge la pregunta inevitable: ¿y ahora qué?²

Hay dos caminos: cerrar el cuaderno, sentirse satisfecho y dar por concluido el trabajo. O bien seguir explorando, reinterpretando y activando el conocimiento como semilla, provocando que suceda algo.

Yo elegí lo segundo. Sentía que las voces recogidas no podían quedar dormidas en el papel. Que las historias escuchadas pedían acción, que la etnografía podía ser más que documento: podía ser herramienta, puente, comunidad. Así comenzó otra etapa: la etnografía dejó de ser archivo para convertirse en cuerpo vivo, en dinamizadora cultural, en acto que respira.

Este momento nos obliga a replantearnos la metodología ejercida hasta entonces y transformarla y adecuarla al nuevo contexto. La observación participante, las entrevistas consensuadas... dan paso a otras formas de seguir la investigación. O convertir el ejercicio antropológico desarrollado hasta entonces en un punto de partida de reflexión colectiva. Es tener en cuenta a las personas que compartimos la etnografía, e incorporar a nuestras reflexiones sus reflexiones, desde una postura humilde, y no desde la posición de “académico de la universidad”.

Observar no es objetivar: es atender para aprender, seguir en la práctica lo que las personas y las cosas enseñan cuando se las acompaña. Desde ahí, el acento se desplaza: menos explicar retrospectivamente “lo que es”, más explorar posibilidades de lo que podría llegar a ser.

La contribución de la antropología no descansa en su biblioteca -por rica que sea-, sino en su capacidad de transformar vidas mediante atención, cuidado y co-presencia (...) es atender a personas y cosas para aprender de ellos, y para seguir en precepto y en práctica. (Ingold, 2018). Para él, la observación participativa es una forma de estudiar con las personas: “creo que es tarea de la antropología restaurar el equilibrio, suavizar el conocimiento legado por la ciencia y unirlo a la sabiduría de la experiencia y la imaginación” (Ingold, 2018, 17).

² La interrogación funciona como el eje que interpela nuestra propia práctica metodológica.

Un pastor decía, “*dakienak ez du ikasten*” (el que sabe, no aprende), y esta frase nos ayuda resumir el sentido de ser de la *etnografía viva*. Al elegir el camino de la activación, la etnografía deja de ser un documento para transformarse en un dispositivo de dinamización cultural. Este giro exige una transición metodológica: la observación participante y las entrevistas consensuadas evolucionan hacia un diálogo de saberes mediante otras técnicas, pero mantiene activo el diario reflexivo del antropólogo.

Bajo este paradigma, las técnicas de investigación trascienden la mera observación para constituirse como herramientas de diseño social. Se implementaron dispositivos metodológicos orientados a la reflexión colectiva y la dinamización de escenarios para imaginar y crear, facilitando la proyección de realidades alternativas. Asimismo, se fomentó la agencia comunitaria (con ejercicios de *brainstorming* y otras técnicas) y su aportación mediante el uso de técnicas visuales participativas (como la *fotovoz*), permitiendo a los actores locales cartografiar y dotar de significado a sus espacios de afecto, legitimando así su propia narrativa territorial. Los grupos sectoriales -pastores, técnicos municipales, ciudadanos- dejan de ser "informantes" para convertirse en coinvestigadores. El punto de partida ya no es la pregunta retrospectiva sobre "qué fue", sino la pregunta prospectiva y política: “¿Cómo deseamos habitar nuestro pueblo en la próxima década?; ¿Qué somos hoy en día, y qué queremos ser como pueblo?; ¿Cómo emprender nuevos caminos?”.

Este desplazamiento del acento -de la explicación de lo existente a la exploración de lo posible- permite que la antropología cumpla su función más ambiciosa: desplazar los cimientos de lo sabido y afinar una intuición de posibilidades. Esta intuición no es un hallazgo fortuito, sino un sentido práctico cultivado en la relación con el mundo y el territorio, y provocar otros saberes y prácticas.

La contribución de esta *etnografía viva* no reside en la acumulación bibliográfica, sino en su capacidad para catalizar procesos de cuidado y atención mutua. En última instancia, la práctica antropológica se valida en su capacidad de acompañamiento. No se trata de "dar voz", sino de generar el espacio para que la comunidad ejerza su propia agencia.

Este ejercicio etnográfico constituyó un proceso de autorreflexión disciplinar, donde la experiencia situada nos permitió comprender la evolución del vínculo con los actores locales y el potencial de la antropología como eje de acompañamiento en las transformaciones comunitarias.

PROMOVER LA CULTURA PASTORIL Y DAR VIDA A LA HISTORIA

La praxis antropológica no se limita a la documentación de restos del pasado, sino que actúa como un agente de activación patrimonial alimentaria, aún sin tener ese objetivo específico al comienzo del trabajo. Lo que dota de “viveza” a la etnografía es su indeterminación formal. Al carecer de una trayectoria predefinida o una temporalidad finita, el proceso investigativo se transmuta en un organismo vivo capaz de adoptar configuraciones impredecibles. Un estudio etnográfico bien situado tiene la capacidad de resignificar elementos culturales que permanecían latentes o invisibilizados, devolviéndoles su lugar en la memoria colectiva y dotándolos de una nueva carga afectiva para la comunidad. El patrimonio alimentario no debe entenderse como un legado estático del pasado, sino como una herencia gestionada activamente desde el presente. Según Jesús Contreras (2007), la “patrimonialización” es un proceso de selección social: una cultura específica identifica y distingue ciertos elementos de su historia y territorio para asegurar su conservación. Este acto crea un vínculo profundo entre el tiempo, el espacio y la vida colectiva, dotando de sentido a la pertenencia de grupo. Así, patrimonializar implica transmitir una singularidad que actúa como referente identitario, permitiendo que el colectivo se reconozca a sí mismo frente a la alteridad.

Sin embargo, esta construcción identitaria no es inmutable. Barbosa (2014) sostiene que la formación de la identidad -tanto individual como colectiva- es un proceso de aprendizaje social donde los hábitos y costumbres se consolidan mediante la repetición. En este devenir, la tradición no se limita a replicar el pasado; se transforma, se adapta o incluso se reinvierte según las necesidades y realidades contemporáneas. Para Barbosa, la tradición es un ente plástico que adquiere nuevas funcionalidades y significados, permitiendo que lo heredado dialogue con las demandas de la sociedad actual. Xavier Medina en *Diálogos de Cocina*³ 2025 nos transmitió la siguiente idea: “La alimentación, las cocinas, la gastronomía, son construcciones que se encuentran dentro de la cultura y, desde ese punto de vista, ya son ideológicas. El hecho de que sean construcciones sociales quiere decir además que están en continua construcción y evolución”.

Así, la identidad relacionada a alimentos y los patrimonios que los acompañan pueden ser construidas, siempre y cuando tenga credibilidad y un hilo conductor con la historia y la realidad. De este modo, la identidad se entiende

³ Diálogos de Cocina: es un congreso interdisciplinario entorno a la alimentación y la gastronomía que se organiza desde 2007.

como una construcción social deliberada, cuya eficacia depende de su legitimidad interna. Para que un alimento como identidad sea adoptada por el colectivo, debe mantener una coherencia epistemológica y un hilo conductor que la vincule orgánicamente con la memoria histórica y la realidad material del territorio. La construcción del alimento no es un acto arbitrario, sino un proceso sujeto a criterios de verosimilitud y arraigo. Su sostenibilidad reside en la capacidad de establecer una continuidad narrativa con la historia local, garantizando que los nuevos significados sean percibidos como propios y no como imposiciones exógenas. En el caso de Berastegi, el proceso de construcción identitaria se distanció de la ritualización nostálgica de hitos históricos, evitando incurrir en lo que Hobsbawm (1983) denomina la “invención de la tradición”. En su lugar, apostamos por una hermenéutica prospectiva de la historia; una “invención del futuro” que no busca replicar el pasado, sino reinterpretarlo como un activo estratégico para la configuración de nuevas realidades sociales y simbólicas. Más allá de la mera documentación, la antropología se sitúa hoy como una disciplina de intervención social, capaz de traducir la herencia histórica en proyectos de futuro mediante la activación estratégica de la identidad local. La “invención del futuro” es la praxis de la *etnografía viva* que utiliza la memoria colectiva no como un ancla, sino como un combustible para la autonomía social, permitiendo que la comunidad sea la arquitecta de su propia evolución. Su esencia radica en la reflexividad, la experimentación y la conceptualización abierta, inspirada por el giro ontológico, que invita a imaginar lo que puede ser en lugar de limitarse a describir lo que ya es. La *etnografía viva* es humilde, situada, y profundamente comprometida con el territorio y sus habitantes. Es una forma de hacer ciencia que se inclina hacia el mundo, lo acompaña y lo transforma desde dentro.

Esta etnografía aborda simultáneamente las dimensiones de la sostenibilidad y la identidad, entendiendo que ninguna estrategia de sostenibilidad - ni ambiental ni económica- puede sostenerse sin la preservación de las prácticas culturales que dan forma a lo que comemos. No se trata solo de recursos o modelos productivos, sino también de los pastores, la gente que se implica en organizar actividades relacionadas... y por qué no, también los antropólogos. Tal como señalan Conde et al. (2022), la etnografía permite captar estas tramas complejas: ilumina los vínculos entre saberes, actores y territorios que suelen quedar opacados en análisis más técnicos, revelando que la sostenibilidad auténtica depende también de proteger las culturas alimentarias que sostienen a las comunidades.

La configuración de identidades basadas en el patrimonio alimentario facilita el desarrollo de formas de adscripción identitaria más sostenibles y

ligadas intrínsecamente al paisaje. A través de esta activación patrimonial, se instituyen marcos axiológicos y modos de vida que priorizan la preservación del ecosistema y la memoria colectiva, con el prisma en el futuro.

BE!, un museo al aire libre

La identidad puede construirse en torno a una actividad, pero para que esa identidad se mantenga viva, necesita ser alimentada. Un libro puede ser un punto de partida, pero su impacto tiene límites si no se acompaña de acciones concretas. Con esa idea en mente, y en colaboración con el ayuntamiento, se creó una "mesa de pastores": un espacio de encuentro entre agentes locales, pastores, vecinos y representantes institucionales. De ahí surgió la propuesta de organizar un evento anual que celebrara y difundiera la cultura pastoril desde una perspectiva contemporánea.

Así nació BE!, un fin de semana dedicado a la cultura pastoril, que combina reflexión y acción, tradición e innovación. ¿Puede un pueblo convertirse en un museo sin paredes? BE! demuestra que sí. Un fin de semana de tradición en movimiento donde el patrimonio se vive en directo a través de talleres, música y gastronomía. No solo conservamos el pasado; activamos el presente en un circuito de 2 kilómetros diseñado para repensar nuestra unión con la tierra: charlas, talleres, rutas guiadas, formas de trabajo de antaño en directo, exposición del patrimonio material del oficio, catas de quesos, gastronomía local, música y actividades para todas las edades. BE! es pasado, presente y, sobre todo, futuro; invención del futuro.

BE! se ha convertido en una plataforma para repensar el vínculo entre comunidad, territorio y cultura, y en una oportunidad para que el pueblo se mire a sí mismo con nuevos ojos.

La *etnografía viva* no es una representación estática; es un ejercicio de traducción cultural que convierte la teoría en práctica sensible. Mientras que el museo tradicional suele ser un espacio de contemplación pasiva -donde el objeto se mira, pero no se toca-, BE! propone un museo al aire libre donde el visitante deja de ser un espectador para convertirse en parte del paisaje. Al integrar talleres en vivo, música e instalaciones interactivas, la cultura pastoril se despoja de su etiqueta de "pieza arqueológica" para revelarse como una experiencia vibrante y necesaria.



Figura 3. Ordeño en vivo realizado por un joven pastor del municipio.

Fuente: Josu Martin.



Figura 4. Arista local que exhibió sus trabajos con lana de oveja.

Fuente: Josu Martin.



Figura 5. El aroma del asado del cordero envolvía el ambiente. Fuente: Josu Martin.



Figura 6. Los asistentes pudieron ser testigos de la destreza necesaria para levantar una meta de hierba en directo. Fuente: Josu Martin.



Figura 7. Los asistentes tuvieron la oportunidad de asistir a sesiones de esquilado comentado que revelaron los secretos del oficio. Fuente: Josu Martin.



Figura 8. Se observa la asombrosa compenetración del perro pastor ayudando a juntar al rebaño con precisión. Fuente: Josu Martin.

Al organizar eventos sobre el mundo rural, existe el riesgo de caer en el folclore vacío: mercados que transforman los pueblos en meros "decorados" para el turista. La creatividad es nuestra herramienta de resistencia. No se trata solo de mostrar cómo se elaboraba un queso hace un siglo, sino de entender cómo esa sabiduría ancestral es capaz de inspirar soluciones sostenibles para los desafíos del siglo XXI. La innovación es el lenguaje que nos conecta con las nuevas generaciones; el uso del diseño gráfico contemporáneo y la comunicación digital no es un adorno, sino el puente que permite que lo antiguo sea percibido como vanguardia.

Históricamente, la lana y las pieles fueron el motor económico del pastoreo, un recurso vital que hoy, lamentablemente, se considera a menudo un residuo. En este espacio, BE! propone una relectura de este material noble. No es solo abrigo; es un lenguaje plástico. Artistas en directo en puestos, el proceso tradicional -trasquilado, lavado, cardado e hilado- se fusiona con la visión creativa de artistas contemporáneos.

Desde la antropología de la alimentación, entendemos que el producto -el queso, la carne de cordero, el aroma de la cocina local- es el hilo conductor entre la tierra y la comunidad. Comer es un acto social y político. En BE!, la gastronomía no es un servicio secundario, sino el eje que activa la memoria sensorial. Se ofrecen productos relacionados con la cultura pastoril: chuletillas

de cordero a la parrilla, croquetas de queso de oveja, carne guisada de oveja, cordero al zikiro, mondejus, catas de queso...

El “mondeju” es un embutido artesanal, similar a una morcilla, pero con una diferencia fundamental: se elabora con oveja latxa. Su color amarillento se debe a que no lleva sangre, sino una mezcla de huevo, sebo de oveja, puerro, cebolla y, a veces, un toque de guindilla o especias. Es delicado, suave y muy apreciado. En el evento BE!, organizamos un taller para dar a conocer su elaboración, y un puesto para ofrecer su degustación.

La cultura pastoril y el pastoreo se encuentran en plena transformación. En épocas anteriores, la base de esta actividad eran los corderos, junto con el aprovechamiento de las pieles y la lana; apenas se elaboraba queso, más allá de unas pocas piezas para el autoconsumo doméstico. Hoy, sin embargo, el queso y la leche de oveja se han convertido en el principal sustento del pastor. El cordero, por su parte, es una carne excepcional, íntimamente ligada a la sostenibilidad y al mantenimiento del paisaje, pero tanto su precio como su consumo se han visto estancados en el mercado actual. En BE!, uno de los mayores objetivos es dar valor a esa carne.

Cuando los habitantes ven su patrimonio alimentario reinterpretado con creatividad, recuperan un orgullo de pertenencia. No es "lo de siempre", es nuestra identidad proyectada como algo moderno y valioso. Esta es la fórmula esencial para que la cultura rural sobreviva: sin innovación, la tradición se convierte en una reliquia; con ella, se transforma en un activo económico y social que alimenta tanto el cuerpo como la identidad de un territorio. Más que un producto turístico, BE! es un acto de transmisión generacional. No buscamos exponer la historia como algo estático o perdido, sino escenificar su valor actual: transformar la nostalgia de lo que fue en la energía de lo que es, dándole a nuestra cultura un nuevo color y una vida renovada.

El relato oral del paisaje y su cultura pastoril

Y otra vez vino la pregunta: ¿Y ahora qué?

Para un antropólogo freelance o autónomo, la inestabilidad es una forma de vida, que se acostumbra a vivir con ella, pero no tener un sueldo fijo o depender de los trabajos antropológicos que encuentres, es tener que activar continuamente la intuición etnográfica y utilizar la imaginación para soñar futuras investigaciones.

Tras la puesta en marcha del “fin de semana pastoril” en colaboración con los vecinos, reafirmamos que el antropólogo no debe ser quien diseñe o imagine el proceso de forma aislada. Por el contrario, actúa como un dinamizador y facilitador que aporta herramientas para el pensamiento colectivo. Bajo esta metodología participativa, nuestra labor consistió en canalizar las reflexiones emanadas de la propia comunidad, sistematizando los saberes y diálogos generados en las dinámicas.

Aquel fin de semana exitoso animó al pueblo a seguir dando vida al libro y su contenido. Y las actividades de las jornadas sobre cultura pastoril, nos abrieron otra puerta. El paisaje no es solo un escenario: es alimento, memoria y posibilidad. En Berastegi, el entorno natural habla del clima, de las prácticas pastoriles, de la historia y también del futuro. La idea fue sencilla pero poderosa: ¿cómo hacer que este paisaje se convierta en una experiencia compartida?

Un joven del pueblo, por ejemplo, ofrecía rutas con burros. A partir de su propuesta, diseñamos juntos experiencias que permitieran a visitantes y vecinos redescubrir la cultura pastoril desde una perspectiva sensorial y participativa. A partir de esta pregunta, surgieron nuevas iniciativas que combinan tradición y creatividad. Estas actividades no solo fortalecen el vínculo con el territorio, sino que generan nuevas sinergias entre generaciones, saberes y formas de vida. El pastoreo, lejos de ser una práctica del pasado, se convierte así en una fuente de inspiración para imaginar futuros sostenibles y arraigados, ofreciendo a la gente a aprender sobre la historia con una experiencia contemporánea dando protagonismo a animales, burros en ese caso. El contenido del libro sobre la cultura pastoril del pueblo recobró vida en forma de relato oral y vivencia en forma de experiencia.

El itinerario *Bordas de pastores con burros*⁴ ofrece un marco privilegiado para analizar la articulación entre prácticas pastoriles, paisaje y sistemas alimentarios locales desde perspectivas propias de la antropología de la alimentación. Más allá de su función divulgativa, el recorrido pone en escena la continuidad entre las formas de manejo del territorio y los procesos de producción, transformación y consumo de alimentos, permitiendo observar cómo se construyen sentidos culturales alrededor de la alimentación en contextos rurales de montaña. El trayecto por las praderas y bordas de Berastegi revela, en primer lugar, la interdependencia entre ecologías pastoriles y saberes alimentarios.

Desde la antropología de la alimentación, esta relación puede entenderse como parte de lo que algunos autores han denominado *foodscapes*, un

⁴ Más información en: www.astotrek.eus

concepto que describe paisajes alimentarios socialmente construidos donde prácticas, objetos y significados se entrelazan para producir formas situadas de relación con la comida. Tal como señalan Sedelmeier, Kühne y Jenal (2022), los *foodscapes* permiten analizar cómo los espacios -tanto rurales como urbanos- articulan dimensiones materiales, simbólicas y sociales de la alimentación, integrando producción, circulación y consumo en una misma lectura territorial.

En este sentido, el paisaje no constituye únicamente el trasfondo físico sobre el que se despliegan las actividades agroalimentarias, sino que opera como productor simbólico de valores como rusticidad, continuidad y pertenencia. Este enfoque subraya que los alimentos y los espacios donde se elaboran, consumen o narran forman configuraciones inseparables que moldean modos de vida, identidades locales y percepciones de autenticidad vinculadas al territorio.

Las estructuras materiales del territorio -bordas, muros de piedra- funcionan como mediaciones que organizan tanto el trabajo pastoril como los ritmos de producción de alimentos. Desde una perspectiva antropológica, estos elementos pueden leerse como agentes alimentarios, en el sentido amplio del término: dispositivos que hacen posible la materialización del alimento, pero también su legitimación cultural.

El itinerario culmina con la cata de quesos de pastor, momento que permite observar la dimensión sensorial y performativa de la alimentación. La degustación de queso natural y ahumado introduce un saber corporal vinculado al gusto, al olor y a la textura que completa la narrativa sobre el pastoreo explicada durante la marcha. La cata, acompañada de sidra, funciona como mecanismo de cierre que activa una memoria gustativa específica: la del queso producido en bordas de montaña y asociado a prácticas tradicionales de manejo del ganado. De acuerdo con los estudios antropológicos sobre comensalidad, este tipo de prácticas no solo ofrecen alimento, sino que también producen vínculos, dan sentido a los paisajes, generan relatos compartidos y refuerzan identidades locales.

Así, el itinerario se convierte en un escenario donde se articulan de forma simultánea pedagogía ambiental, transmisión cultural y performatividad alimentaria. Desde la antropología de la alimentación permite observar cómo el conocimiento pastoril se comunica a través de los sentidos, cómo la materialidad del paisaje participa en la definición del alimento y cómo las prácticas cotidianas -caminar con burros, descansar, degustar- contribuyen a construir la experiencia social de comer. La actividad no solo expone un sistema agroalimentario local, sino que invita a comprenderlo desde dentro, integrando corporalidad, narrativa, territorio y degustación.

"CORPORIZAR" EL PAISAJE, HISTORIAS E IDENTIDADES A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN

Los sistemas agroalimentarios tradicionales enfrentan hoy presiones sin precedentes: la intensificación agroindustrial, la despoblación rural, la uniformización de dietas globalizadas, y la desvalorización social de las actividades agrarias (Muldoon, 2017). En este escenario, la etnografía adquiere una función crítica: documentar y visibilizar el conocimiento agroalimentario local antes de su desaparición, y más aún activarlo como recurso para la sostenibilidad y la identidad comunitaria.

Counihan (2009) ha demostrado que la alimentación es "fundamentalmente un hecho cultural": no solo satisface necesidades biológicas sino que "comunica identidades, roles sociales, percepciones de poder y pertenencia" (Counihan, 2009, 3). Desde esta perspectiva, estudiar los sistemas alimentarios locales es, inevitablemente, estudiar procesos de identidad, memoria y resistencia.

La relación entre alimentación y corporización ha cobrado centralidad en la antropología contemporánea como una vía privilegiada para explorar cómo las prácticas alimentarias mediatizan paisajes, historias e identidades corporales y colectivas (Csordas, 1994; Esteban, 2013). La gastronomía pastoril de Berastegi, sus quesos artesanales encarnan esta dimensión identitaria de forma condensada. Corporiza el trabajo desde el prado hasta el ordeño y el proceso artesanal. Recoge ese paisaje para poder introducirlo en los cuerpos humanos. Son sueños cumplidos de la gente que quería ser pastor, puede ser una obsesión o una forma de amor, cansancio, colaboración con la naturaleza, sabiduría, recuerdos de infancia, transmisión, influencia del clima, la hierba... y también la identidad de un pueblo (Ozaita, 2021). Y en Berastegi, al comer un queso, comes todo eso y más. Se introduce el queso en el cuerpo, y se conecta íntimamente con ese producto. Se convertirá en parte de nosotros. "Las evocaciones atraviesan su mente como relámpagos de memoria" (Peynaud & Blouin, 2008, 22). Los alimentos se convierten en embajadores (Durhart, 2008), totem (Gracia, 2002) o símbolos (Álvarez & Medina, 2008), en este caso el queso acapara ese protagonismo. El acto de comer no es solo un proceso biológico o material, sino un fenómeno encarnado que integra experiencia sensorial, memoria, emociones y valores sociales, proyectando en el cuerpo individual y colectivo los saberes, sabores y paisajes de los sistemas agroalimentarios locales.

Pero más allá de nuestras teorías antropológicas, la práctica nos da información acerca de los resultados. En antropología se utiliza el concepto de "momento revelación". En la antropología interpretativa, Geertz (1973) planteó que la labor etnográfica consiste en captar los supuestos tácitos que vuelven

inteligible la acción social. Rabinow (1977), narra momentos en los que la información aparentemente dispersa se reconfigura en un marco de sentido coherente. Estos episodios operan como hitos que marcan la transición desde la acumulación descriptiva hacia una lectura situada de la realidad social.

En un trabajo de antropología aplicada, “el momento click” es cuando ves en una acción la investigación realizada. Fue en un momento del fin de semana de la cultura pastoril “BE!”, en una cata de quesos que ofrecían los jóvenes pastores del pueblo. Después de hacer todo el recorrido, después de ver el ordeño de ovejas, de vivir la experiencia de hacer una ruta con un burro, conocer las herramientas que se utilizaban, disfrutar del paisaje verde y los perros pastoreando las ovejas en directo... suele haber catas rápidas de queso, con una pequeña presentación y opción de disfrutar de los quesos locales. En una cata de éstas, una mujer llamó la atención a su hijo que tendría alrededor de 10 años: “¿Qué haces comiendo queso? ¡Si no te gusta!”, con un tono de extrañamiento total. Conocer en realidad los paisajes, personas, animales... o vivir el proceso desde la hierba, ordeño... y hasta la elaboración del queso, transforma la vivencia del acto de comer. El niño quería interiorizar toda la experiencia vivida durante el recorrido del museo vivo. Es corporizar ese relato viviente, sentirlo tuyo. Vargas (2010) dice que comer y beber son una de las representaciones más reales y vividas del contacto con el entorno: lo que se come y bebe viene del exterior y se incorpora sensorial, emocional, material y simbólicamente a nuestro cuerpo.

RESULTADOS OBTENIDOS EN UN CASO DE ETNOGRAFÍA VIVA

La *etnografía viva* aplicada al contexto pastoril de Berastegi trascendió la mera documentación para convertirse en un motor de transformación social. Tras un periodo de cinco años de intervención continua, aunque no exclusiva, se ha consolidado una praxis antropológica que trasciende el trabajo de campo tradicional. El rol del investigador evolucionó hacia la figura del dinamizador, asumiendo competencias en comunicación institucional, creación de contenidos y colaboración transdisciplinar con el diseño gráfico. Asimismo, la aplicación de la información etnográfica permitió el diseño de productos culturales y experiencias de las excursiones con burros, demostrando la versatilidad de la disciplina en la activación de recursos patrimoniales. Al final, la *etnografía viva* se convierte en un dialogo de la antropología teórica y la antropología aplicada.

Los resultados obtenidos no se limitaron a un inventario cultural, sino que demostraron el potencial generativo y de impacto real de una antropología entendida como práctica activa y relacional.

Activación de la identidad colectiva relacionada con la alimentación

El resultado más significativo fue el paso de una etnografía descriptiva (que da cuenta de lo que es) a una generativa (que ayuda a crear lo que podría ser). Esto se alinea directamente con la propuesta del giro ontológico (Holbraad & Pedersen, 2017), según la cual el trabajo antropológico debe explorar activamente las diferentes formas de ser y habitar el mundo, en lugar de limitarse a clasificar las creencias de una comunidad.

En Berastegi, la investigación activó una ontología pastoril latente, pero socialmente desvalorizada. La publicación del libro no fue el final, sino el inicio de un proceso de *reontologización* donde la figura de la oveja y del pastor dejaron de ser meros elementos económicos o paisajísticos para ser elevados a "emblema, relato, e identidad" del pueblo.

Cambio identitario colectivo: El pueblo, que inicialmente no se identificaba como pastoril, incorporó la narrativa como propia. La etnografía sirvió como un "altavoz" de prácticas y vidas que carecían de prestigio social. Al devolver la historia tejida a la comunidad, la práctica pastoril se trasladó del margen al "escenario central", generando un orgullo colectivo que transformó la propia *autopercepción* de los habitantes y la relación con su territorio. Este proceso ha constituido un ejercicio de doble dimensionalidad, operando de forma endógena y exógena. Por un lado, ha reforzado el sentido de pertenencia de una comunidad que se reconoce en su raíz pastoril; por otro, ha logrado un posicionamiento territorial estratégico, inscribiendo a Berastegi en el imaginario colectivo como un referente de la cultura ovina y el pastoreo.

Revitalización de la memoria y el saber: La distribución del libro como herramienta de memoria compartida funcionó como un espejo donde la comunidad pudo reconocerse. Esta toma de conciencia es la base para la resistencia cultural frente a la homogenización, entendiendo la gastronomía y las prácticas agroalimentarias como depósitos de conocimiento valiosos y únicos.

Dinamismo cultural y organización en torno a la actividad agroalimentaria

El proyecto demostró cómo una etnografía de la alimentación, aplicada de forma activa, puede ser una dinamizadora cultural que genera impacto socioeconómico sostenible, contribuyendo a la vitalidad del sistema agroalimentario local.

Estructuras organizativas con los pastores: La creación de la "mesa de pastores" es un resultado material directo. Esta estructura formalizó un espacio de encuentro y planificación entre los productores (pastores) y la administración local (ayuntamiento), asegurando que el conocimiento etnográfico se traduzca en políticas y acciones sostenibles en el tiempo.

Plataforma cultural de activación (BE!): El festival anual BE! no es solo un evento cultural, sino una plataforma de valorización económica y simbólica. Convierte la cultura pastoril en una experiencia de consumo (rutas, catas, venta directa), transformando el pueblo en un "museo al aire libre" donde el paisaje y la cultura se vuelven recursos. Esto impulsa la sostenibilidad arraigada, entendida como aquella que genera riqueza sin comprometer los valores culturales que la sustentan.

Emprendimiento local y nuevas sinergias: La etnografía viva impulsó iniciativas de turismo cultural y agroturismo (ej. rutas con burros), generando nuevas sinergias que combinan tradición y creatividad. Esto ofrece un modelo replicable de futuro sostenible y arraigado, donde la identidad cultural, resignificada por la etnografía, se convierte en un motor de desarrollo económico local.

El alimento como catalizador de dinamización territorial

Los resultados de la intervención demuestran que la selección estratégica de un alimento —en este caso, el producto derivado de la cadena del pastoreo— no actúa como un mero recurso de consumo, sino como un engranaje sociotécnico fundamental para la transformación comunitaria.

Hacia una sostenibilidad arraigada: Desde la perspectiva de la antropología de la alimentación, se constata que el alimento constituye la unidad básica para proyectar modelos de sostenibilidad arraigada. Esta no se limita a la viabilidad ecológica, sino que se fundamenta en la memoria biocultural y en la capacidad de los actores locales para reconocerse en sus sistemas productivos.

El queso como dispositivo de activación: El queso trasciende su naturaleza de producto agroalimentario para constituirse en un dispositivo de activación patrimonial. Tras el proceso de intervención antropológica, el objeto experimenta una resignificación ontológica: en Berastegi, el consumo de queso se convierte en un acto de comunión con el paisaje y la alteridad. Degustarlo supone desentrañar la microhistoria local, experimentar una gratificación estética y proyectar, a través de sus atributos, nuevos horizontes de habitabilidad para el territorio.

CONCLUSIONES: HACIA UNA ETNOGRAFÍA VIVA DE LA ALIMENTACIÓN COMPROMETIDA Y GENERATIVA

Los resultados de este estudio permiten extraer dos conclusiones fundamentales que dialogan entre la innovación metodológica y la especialización en la antropología de la alimentación.

La Etnografía Viva como praxis transformadora

La etnografía viva es una actitud para mantener viva la etnografía. Es una tensión agradable para dilatar la vida útil de nuestras investigaciones, intentando llevarlos a efectos más prácticos colaborando con los habitantes de esos espacios. La investigación trasciende de ejercicio teórico para constituirse en una antropología aplicada. La pregunta sobre el devenir - "¿y ahora qué?"- no es solo un dilema ético, sino un imperativo metodológico que busca proyectar los hallazgos hacia la creación de nuevas realidades, otorgando a la investigación una dimensión de "obra abierta" y en constante transformación. No nos limitamos a describir la cultura alimentaria; nos preguntamos "¿y ahora qué?" para que ese saber tradicional se convierta en un "futuro inventado".

Marco Epistemológico: De la descripción a la potencialidad. Esta propuesta se define como una actitud metodológica y un compromiso situado que desplaza la concepción de la investigación como un producto estático —el canon del libro o el artículo— hacia una comprensión del conocimiento como un proceso vital y dinámico. Si bien se ancla en la etnografía clásica de corte retrospectivo y descriptivo, esta aproximación evoluciona hacia una etnografía viva, cuya capacidad analítica no se agota en la realidad dada, sino que explora la dimensión de lo posible: "lo que podría llegar a ser".

Esta praxis se fundamenta en la reflexividad crítica, la experimentación de campo y una "inquietud de oficio" donde el andamiaje teórico no es un fin en sí mismo, sino el combustible para la acción social. Se trata de una forma de producción científica "inclinada hacia el mundo", que asume el reto de acompañar a las comunidades en sus propias transiciones ontológicas y territoriales.

La activación del potencial transformador: La antropología posee un potencial transformador intrínseco que requiere, para su activación, el planteamiento de interrogantes éticos y operativos fundamentales:

- ¿Cómo llevar nuestras investigaciones más allá del papel?
- ¿Cómo mantener viva una etnografía una vez finalizada el trabajo de campo?
- ¿Qué podemos aportar a la comunidad que nos ha abierto sus puertas y su corazón?

Estas preguntas no pretenden hallar respuestas clausuradas, sino abrir surcos metodológicos para una antropología comprometida. A diferencia de los enfoques tradicionales, la etnografía viva se implica de manera agencial en la vida de los sujetos, generando ecosistemas de reflexión colectiva, procesos de

resignificación identitaria y estrategias de activación cultural. Su esencia radica en una conceptualización abierta que, inspirada en el giro ontológico, invita a imaginar mundos posibles en lugar de limitarse a la crónica de lo existente.

La convergencia entre la academia y la antropología aplicada: Para el ejercicio de esta etnografía, resulta imperativo disolver la dicotomía entre la antropología académica y la aplicada. Siguiendo a Ingold (2018), la conversación antropológica -entendida como un arte de la investigación- no se opone a la ciencia, sino que propone un paradigma científico alternativo: uno más modesto, humano y sostenible que las estructuras hegemónicas actuales. Este artículo no ofrece una fórmula unívoca, sino que sistematiza una experiencia de mediación entre la teoría y la praxis; un puente entre la institución universitaria y la vida cotidiana. Si bien se reconoce la validez del trabajo académico -frecuentemente confinado a circuitos de hiperespecialización y endogamia intelectual-, se reivindica el papel del antropólogo fuera del entorno académico.

Como señala Strang (2021), existe un vasto espectro de posibilidades profesionales que ponen en diálogo la teoría y la aplicación técnica. La apuesta por mantener un posicionamiento híbrido -con un pie en el rigor académico y otro en la intervención territorial- permite que la disciplina brille a través de su utilidad social. En última instancia, esta es una invitación a diseñar etnografías dialógicas que generen impacto, habiten el territorio y, sobre todo, mantengan su vitalidad mucho más allá de su publicación.

La cultura alimentaria como narrativa agencial y motor de prospectiva territorial

El estudio de caso en Berastegi corrobora que, dentro de la antropología de la alimentación, los productos no deben entenderse como meras sustancias biológicas, sino como narrativas vivas, tecnologías del recuerdo y materiales de futuro. La etnografía viva analiza el alimento no solo como una entidad estática y definida por su tradición (lo que es), sino como una construcción dinámica con potencial de transformación y resignificación cultural (lo que puede ser). Bajo este paradigma, la disciplina permite comprender cómo una comunidad reorganiza su realidad social y política a partir de su cultura alimentaria y del paisaje que la sustenta. En este sentido, la *etnografía viva* trasciende la metodología para constituirse en una praxis de acompañamiento en los procesos donde el alimento se transmuta en identidad, agencia y posibilidad política.

El queso, junto al entramado socio-ecológico que lo produce -el paisaje, la cabaña ovina, los saberes pastoriles-, opera como un agente activo cuya

capacidad de transformación se potencia mediante la intervención etnográfica. Esta investigación demuestra que el análisis antropológico de un producto situado puede catalizar los siguientes ejes estratégicos:

Activación patrimonial y centralidad del oficio: La patrimonialización alimentaria permite que prácticas y oficios históricamente subalternizados o periféricos se desplacen hacia el centro del discurso público. No obstante, para evitar la deriva hacia una "tradición inventada" de corte nostálgico, la etnografía viva propone una hermenéutica prospectiva o un "futuro inventado". Este enfoque desplaza la mirada del pasado hacia adelante, utilizando el patrimonio no como una reliquia, sino como un activo estratégico para imaginarnos y crear nuevas realidades.

La creatividad como catalizador epistémico: Frente a la antropología clásica, limitada frecuentemente a la documentación y descripción retrospectiva, se reivindica la capacidad de invención y creación del investigador. El antropólogo, al poseer una "información privilegiada" y una mirada compleja tras el trabajo de campo, debe emplear la creatividad para transformar el dato etnográfico en herramientas operativas y dispositivos de dinamización con impacto real.

Praxis compartida y co-diseño territorial: La legitimidad de los resultados reside en la capacidad de provocar espacios de colaboración simétrica con los habitantes del territorio. Aunque el antropólogo actúe como dinamizador, el éxito de la intervención depende de la disolución de la dicotomía investigador-objeto, transformando a la comunidad en coinvestigadores que dotan de verosimilitud y arraigo a los procesos de transformación.

En definitiva, esta propuesta constituye una invitación a transitar hacia una antropología que dialogue con la vida cotidiana y genere impacto social. Es una invitación a pensar cómo hacer que nuestras etnografías dialoguen, generen impacto y no se mueran.

CONTRIBUCIONES DE AUTORÍA

Josu Ozaita: Conceptualización; Metodología; Investigación; Curación de datos; Análisis formal; Redacción – borrador original; Redacción – revisión y edición; Visualización.

Referencias

- Álvarez, M., & Medina, X. (2008). *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Icaria Editorial.
- Barbosa, T. (2014). Las relaciones socioculturales en torno a la alimentación del paulistano como formación de una identidad cultural y la construcción de la nación brasileña. En X. Medina, L. Arnaiz y J. Tresserras (Eds.), *Alimentos, dietas y cocinas: Periferias, fronteras y diálogos* (pp. 1638-1655). Universitat Rovira i Virgili.
- Bloch, M. (2012). Anthropology and the Cognitive Challenge. *American Anthropologist*, 114(4), 624-634.
- Conde-Caballero, D., Mariano, L., & Medina, X. (2022). *Gastronomía, cultura y sostenibilidad. Etnografías contemporáneas*. Icaria Editorial.
- Contreras, J. (2007). El patrimonio alimentario en el área mediterránea. En J. Tresserras y X. Medina (Eds.), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, (pp. 17-37). Ibertur.
- Counihan, C. M. (2009). *Food and culture: A reader*. Routledge.
- Cordas, T. (1994). *Embodiment and Experience: The Existential Ground of Culture and Self*. Cambridge University Press.
- Durhart, F. (2008). Ezpeleta y su Chile. Patrimonialización, valoración económica y desarrollo local en una comarca del País Vasco francés. En M. Álvarez & X. Medina (Eds.), *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, 81-95. Icaria Editorial.
- Esteban, M. L. (2013). *Antropología del cuerpo: Género, itinerarios corporales, identidad y cambio*. Bellaterra.
- Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures: Selected essays*. Basic Books.
- Gracia, M. (2002). *Somos lo que comemos: Estudios de Alimentación y Cultura en España*. Ariel.
- Hobsbawm, E., & Ranger, T. (1983). *The Invention of Tradition*. Cambridge University Press.
- Holbraad, M., & Pedersen, M. A. (2017). *The ontological turn: An anthropological exposition*. Cambridge University Press.
- Ingold, T. (2018). *La vida de las líneas*. Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
- Ingold, T. (2020). *Antropología: Por qué importa*. Alianza Editorial.
- Iztueta, P. (2010). *Berastegi: hiritartzearen bidetik*. Utriusque Vasconiae.
- Medina, X. (2025, 3-4 de marzo). *¿Paella con chorizo? ¿Tortilla con cebolla?* [Ponencia]. Diálogos de Cocina 2025: ¿Quién dijo miedo?, Donostia-San Sebastián, España.
- Muldoon, M. (2017). Food systems and sustainability. *Food Security*, 9(2), 175-186.
- Ozaita, J. (2021). *BEI. Berastegi. Belarra. Beee*. Ayuntamiento de Berastegi.
- Peynaud, E., & Blouin, J. (2008). *Descubrir el gusto del vino*. Mundi-Prensa.
- Rabinow, P. (1977). *Reflections on fieldwork in Morocco*. University of California Press.
- Sedelmeier, T., Kühne, O., & Jenal, C. (2022). *Foodscapes*. Springer VS.
- Strang, V. (2021). *What anthropologists do*. Routledge.
- Vargas, L. A., & Casillas, L. E. (2010). Comer, beber, cuerpo y cosmovisión, un viaje de ida y vuelta. *Anales de Antropología*, 42, 9-24.
- Wagner, R. (2019). *La invención de la cultura*. Nola Editores.