

Sobre humanos y plantas. El caso del espárrago en el sur de Extremadura

Rufino Acosta-Naranjo

Universidad de Sevilla

La recolección de espárragos ha devenido en las últimas décadas en un fenómeno sociológico relevante en Extremadura. Para explicar la persistencia y auge de la importancia de la relación de esta planta con la población de la Sierra Morena extremeña es preciso tener en cuenta factores de tipo ecológico, nutricional, económico, de relaciones sociales y de identidad, tanto local como de género.

Palabras clave: espárragos, Sierra Morena, antropología, ecosistemas, cultura.

INTRODUCCIÓN

Los espárragos han estado siempre estrechamente vinculados a la vida de las gentes de Extremadura. Su recolección ha sido una constante en la historia de sus pueblos, aunque no se den por igual en todas las zonas, pues son querenciosos de ciertos terrenos y formas de manejo. En los últimos años ir a coger espárragos se ha convertido en un auténtico fenómeno social, tanto por la gran cantidad de personas que lo hace como por la importancia simbólica que han adquirido. La relevancia de su dimensión comercial es bastante discreta, salvo casos concretos, como el de Burguillos del Cerro (Badajoz), donde ha habido siempre una mayor comercialización y donde, en los últimos años, se viene organizando incluso una feria en torno a la planta. El carácter esporádico, informal y de economía sumergida de la recolección dificulta su comercialización sistemática. En la mayor parte de los casos, cuando se venden, suele hacerse de manera informal: en

bares, mediante rifas de manojos o directamente entre vecinos. Más allá del volumen comercial, importa el autoconsumo doméstico en casi todas las familias y, sobre todo, la recolección como actividad de ocio, una afición que ha crecido de forma notable en los últimos años.

En Extremadura se encuentran principalmente dos especies de espárragos silvestres que se recojan con fruición: el *Asparagus acutifolius*, llamado habitualmente espárrago triguero, y el *Asparagus albus*, conocido como espárrago blanco. El presente artículo se centra los pueblos de Pallares, Santa María de Navas y Puebla del Maestre, en el sur de la provincia de Badajoz, y es fruto de diversas investigaciones vinculadas a la antropología ecológica desde los años noventa cuyos resultados se han publicado en diversas revistas (Acosta-Naranjo 2002; Acosta-Naranjo *et al.*, 2020; Acosta-Naranjo, Guzmán-Troncoso y Gómez-Melara, 2000; Acosta-Naranjo y Guzmán

Troncoso, 2022), y especialmente en el libro *Los espárragos en la Sierra Morena extremeña*, que publiqué junto a Antón Guzmán Troncoso (Acosta-Naranjo y Guzmán-Troncoso, 2025), y de los que este artículo es una versión reducida.

El enfoque teórico de este trabajo se sitúa en la antropología ecológica, que entiende a los humanos y al resto de las especies como partes de realidades mayores, los ecosistemas. La cultura es el elemento que nos permite adaptarnos de manera singular al medio, pero no por ello dejamos de estar sometidos a las leyes de la naturaleza ni de depender de otras especies. El estudio de los espárragos permite precisamente iluminar ese tipo de relación de dependencia mutua entre plantas y humanos, en una simbiosis beneficiosa para ambos que solo puede entenderse en su complejidad si se consideran tanto las dimensiones biológicas como las culturales y simbólicas de la interacción.

El espárrago triguero pertenece a la familia Asparagaceae y es originario de la Europa mediterránea. Se trata de un arbusto silvestre perenne que puede alcanzar 150-300 cm. Ecológicamente tolera bien los cambios bruscos de temperatura, no depende en exceso de la humedad y crece en espacios abiertos con moderada competencia, apareciendo junto a árboles, matorrales, bordes de caminos y vallados. Se encuentra tanto en dehesas como en olivares, prefiriendo suelos poco profundos o con afloramientos rocosos. Los árboles y los vallados favorecen su presencia porque ofrecen refugio a los rizomas frente a la insolación y porque atraen a los animales que dispersan sus semillas (especie endozoócora), al tiempo que impiden la roturación del terreno circundante.

A diferencia de los espárragos blancos, los trigueros no se encuentran agrupados en rodales, sino dispersos por el territorio, lo que hace que su recolección sea más lenta, más exigente y requiera recorrer más terreno. Esta dispersión no es un inconveniente menor sino un elemento central en la cultura de su recolección.



Javier Tardío



M. Sanz López

La bibliografía científica sugiere que la recolección continuada favorece el crecimiento y la expansión de las esparragueras, ya que la planta responde positivamente a la corta de los tallos (Herrera, 2014; Molina *et al.*, 2012). Así lo confirman también agricultores locales, que señalan que cortar los espárragos, aunque estén espigados, favorece que broten más.

Desde el punto de vista nutricional, el espárrago aporta pocas calorías (22-35 kcal/100 g), pero tiene notable valor, pues contiene todos los aminoácidos esenciales, importantes minerales como potasio, fósforo, calcio y magnesio, vitaminas B1, B2, C, A y E, y una elevada proporción de fibra alimentaria. Además, sus propiedades antioxidantes, antitumorales y antifúngicas le confieren un importan-

te papel nutracéutico: combina valor nutritivo con efectos beneficiosos documentados sobre el sistema inmunológico, la prevención de enfermedades cardiovasculares, la diabetes y el cáncer de colon (Di Maro *et al.*, 2013; Fuentes Alventosa, 2009).

LA ZONA DE ESTUDIO Y LA EVOLUCIÓN DE LA RECOLECCIÓN

Como ya se ha comentado, el área de estudio comprende tres municipios del sur de la provincia de Badajoz (Pallares, Santa María de Navas y Puebla del Maestre), limítrofes con la de Sevilla. Es un territorio de montaña media mediterránea, con suelos poco profundos, clima continental y unas precipitaciones medias de 600 mm anuales. Predominan las

grandes explotaciones de dehesas de encinas y, en menor medida, de alcornoques, con presencia también de pequeñas fincas de olivar en Puebla del Maestre. Los espárragos se encuentran con relativa abundancia por todo el territorio, en dehesas y olivares, y son prácticamente inexistentes en las escasas parcelas de cultivo sin árboles.

La zona ha experimentado un enorme retroceso demográfico desde los años sesenta. El colapso de la agricultura tradicional hundió al territorio en una crisis social y económica que fue parcialmente amortiguada desde los años ochenta por el Estado del Bienestar: subsidios de desempleo, pensiones y la Política Agraria Común (PAC) garantizan hoy unos ingresos básicos a la mayoría de las familias.

En este contexto, las explotaciones son poco rentables, muchas están semiabandonadas, y se ha renunciado casi totalmente al cultivo en dehesas y olivares, cuyo laboreo continuo ha descendido drásticamente. El avance del matorral y del erial es notable. Las fincas se han cercado con alambradas para gestionar el ganado sin pastores, y muchas cancelas están cerradas con candado. La gran mayoría de las personas trabaja fuera del sector agrario: en servicios, construcción u hostelería costera en temporada estival. Una parte importante de la población ha emigrado a ciudades o cabeceras comarcales, aunque muchos regresan en fines de semana y periodos vacacionales. Son estas transformaciones en los agroecosistemas y en la estructura social las que condicionan de manera decisiva la relación actual entre las gentes de estos pueblos y los espárragos.

En la Extremadura anterior a la modernización agraria, el espárrago era un recurso alimentario de primera necesidad para las clases populares. En las épocas de penuria y escasez crónica de alimentos, especialmente en la posguerra, plantas silvestres como espárragos, tagarninas (*Scolymus hispanicus*), collejas (*Silene vulgaris*), romanzas (*Rumex pulcher*) y berros (*Rorippa nasturtium-aquaticum*) cubrían parte del déficit de verduras entre el final del invierno y el inicio de

la primavera. Los recolectaban sobre todo los jornaleros en los días sin trabajo, tanto para autoconsumo como para la venta o el regalo a personas de cierta posición. Los miembros de familias campesinas también los recogían, ya fuera yendo expresamente a cogerlos o encontrándolos ocasionalmente al transitar por los campos mientras trabajaban, jugaban o se desplazaban de un lugar a otro. A pesar de su retorno calórico negativo eran importantes por su valor nutracéutico y antifúngico, sobre todo, y por todas las bondades que hemos indicado más arriba.

Es importante distinguir entre distintas formas de recolección. “Ir a por espárragos” designa en la zona el acto de salir al campo expresamente a recolectarlos, desplazándose todo lo lejos que haga falta hasta formar un buen manojo. Esto es diferente a encontrarlos ocasionalmente al hacer otra cosa o de coger solo unos pocos cerca del pueblo para una pequeña tortilla. Los testimonios de la zona coinciden en que antes no era tan frecuente esa práctica de “ir a por espárragos” expresamente como lo es hoy, según nos dice la gente: “Antes no te creas tú que iba tanta gente a por espárragos como ahora”.

Los datos de una encuesta realizada en los tres municipios (Acosta-Naranjo y Guzmán-Troncoso 2022) son elocuentes: el 99,3 % de los encuestados reconoce la planta, el 94 % la consume con cierta frecuencia y el 63 % la recolecta activamente. El consumo ha aumentado respecto al pasado: un 16 % afirma que antes la consumía con muy poca frecuencia y un 7,3 % que nunca lo hacía, mientras que el 81% de los encuestados afirma que le gustan mucho o muchísimo.

La diferencia de género en la recolección es significativa: los hombres recolectan un 22,66 % más que las mujeres. Esta brecha es notablemente mayor que la observada en la Sierra Norte de Madrid (3,69 %) y algo menor que la de la zona de Doñana (26,68 %), lo que apunta a la generación masculina del espacio agrario en el sur de España, asociada a la estructura latifundista y a la separación histórica entre el espacio doméstico femenino y el espacio del campo (Acosta-Naranjo *et al.*, 2021).

Para entender el papel del espárrago como alimento y la evolución de su consumo, hay que partir de la base de que, desde el punto de vista estrictamente calórico, el espárrago presenta una paradoja: su recolección consume más energía de la que aporta si se consume solo. Sin embargo, las sociedades han resuelto esta ecuación acompañándolo con alimentos que aportan hidratos de carbono y proteínas, especialmente el huevo y el pan. Así, lo que podría parecer un alimento ineficiente se convierte en un recurso valioso gracias a la mediación cultural.

Las formas tradicionales de preparación en la zona han sido la tortilla y la menestra, en las que se emplean las partes más tiernas y las más duras del tallo respectivamente. El revuelto, hoy muy extendido, es una adición relativamente reciente, generalizada a partir de los años ochenta, cuando el huevo dejó de ser un bien escaso. Como señalan los informantes: “Antes, ni siquiera los que tenían gallinas comían huevo a menudo. Los pastores, por ejemplo, los cambiaban por otras cosas, como arroz o fideos, más baratos”.

El aumento del consumo de espárragos en la actualidad se explica en parte por la mayor disponibilidad de acompañamientos calóricos, en particular el huevo. Si antes el espárrago cumplía sobre todo una función preventiva y de aporte vitamínico en momentos de escasez, hoy se ha convertido en un plato de fundamento y en un marcador de identidad cultural local. Esta transformación no implica ruptura, sino continuidad enriquecida: las bases biológicas del consumo se mantienen, pero la dimensión social y simbólica ha adquirido un peso creciente.

CAMBIOS EN LOS ECOSISTEMAS Y EN LA SOCIEDAD LOCAL: LAS RAZONES DEL AUGE

El incremento de la recolección de espárragos en las últimas décadas no se explica por una sola causa, sino por la convergencia de varios factores interrelacionados.

Por una parte, hay mayor disponibilidad de la planta. El abandono de los cultivos en dehesas y olivares,

el retroceso del laboreo continuo y el avance del matorral han creado condiciones ecológicas favorables para la expansión de las esparragueras. A ello se suma el efecto positivo de la propia recolección sobre la planta, que responde con un mayor rebrote y dispersión. Hay, por tanto, más espárragos, y son más accesibles.

En el plano económico, la recolección de espárragos ya no responde a una necesidad de subsistencia, como ha ocurrido en general con las plantas comestibles silvestres en España al mejorar las condiciones de vida en el medio rural (Reyes-García *et al.*, 2015). La venta sistemática es marginal. Lo que sí tiene gran importancia es el autoconsumo doméstico y, sobre todo, los circuitos de reciprocidad. Una gran cantidad de espárragos circula cada año a través de redes de regalo entre familiares, vecinos y amigos, como muestra de consideración y cariño. El espárrago destaca especialmente en estos intercambios por ser silvestre, singular y no fácil de conseguir en cantidad suficiente para hacer un manojo vistoso y apropiado para el agasajo, dada su distribución dispersa. Un comentario recurrente en la zona ilustra bien esta economía moral del regalo: “Casi he llegado a aborrecerlos este año, de tantos que ha habido. Todo el mundo se presentaba en mi casa con unos pocos”.

La disponibilidad de tiempo libre es uno de los factores más determinantes. Una parte importante de la población está en paro, jubilada o trabaja fuera del campo, y cuenta con tardes y fines de semana libres. En el medio rural, las opciones de entretenimiento son limitadas; ir a coger espárragos es una actividad al alcance de todos, sin coste económico, que se puede practicar en un radio amplio gracias a la generalización del coche y de las carreteras. Como ocurre con la caza y, en otros lugares, con la recogida de setas (Soriano, 2015), la recolección de espárragos se ha convertido en la actividad de ocio más característica del final del invierno y la primavera.

Otro factor explicativo importante es que se trata de un medio de vinculación con el territorio. En efecto,

la progresiva privatización y cierre de las fincas con alambradas ha reducido la presencia cotidiana de población en el campo. En este contexto, la recolección de espárragos funciona como el argumento más eficaz para justificar la entrada en propiedades particulares. Los propietarios, incluso los foráneos, suelen admitirla como una práctica legítima enraizada en la cultura local. Como declara un propietario: “Hombre, si veo a alguno cogiendo espárragos, no le voy a decir nada, ¿no? Ahora, si va a dejarme las cancelas abiertas y rompe los alambres...”. Ir a espárragos es, así, un salvoconducto para transitar por un territorio que simbólicamente se siente propio, aunque jurídicamente sea privado.

De suma importancia es también la cuestión de la identidad local. Ello podemos verlo reflejado en que habitantes que emigraron a las ciudades pero mantienen vínculos con sus pueblos de origen encuentran en la recolección de espárragos una manera de demostrar que siguen perteneciendo al lugar: conocen el territorio, dominan las prácticas y comparten las claves culturales comunes. Como le dijo una persona mayor a otra, natural del pueblo, pero residente en la ciudad, cuando volvía del campo con un manojo durante las vacaciones de Semana Santa: “Cómo no se te olvidan las cosas nuestras”. Además, en el contexto urbano, lo silvestre adquiere una dimensión de autenticidad y conexión con la naturaleza que refuerza el valor simbólico del espárrago.

Ahora bien, una cuestión que ha cobrado últimamente relevancia es la que tiene que ver con las identidades de género. La recolección de espárragos es una actividad predominantemente masculina. Son los hombres quienes salen al campo expresamente a cogerlos, en grandes cantidades y con mayor frecuencia, y quienes suministran la inmensa mayoría de los que se consumen en los hogares. Las razones hay que buscarlas en la estructura de género de estas comunidades rurales del sur de España, marcadas por una fuerte separación entre el espacio del campo (masculino) y el espacio de la casa (femenino), acentuada por la estructura latifundista y la ausencia de poblamiento disperso.

Eso no quiere decir que las mujeres no vayan a por espárragos, pues lo hacen y de manera cada vez más acentuada. Eso sí, es rarísimo que vayan solas.

En un contexto de crisis de los trabajos agrarios tradicionales, la recolección de espárragos permite recrear el rol masculino del hombre proveedor: se sale al campo, se extrae un recurso silvestre y se lleva al hogar para que la mujer lo cocine. Este circuito simbólico se expresa con nitidez en frases como: “A mí lo que me gusta es cogerlos. Llego a casa y le digo a mi mujer: ahí los tienes. Pero yo no los como”.

La recolección tiene además una dimensión competitiva y de prestigio para los hombres. Se valora el conocimiento del territorio, la capacidad para ver los tallos entre la maleza y la habilidad y la resistencia para adentrarse en terrenos difíciles. Los manojos se exhiben al pasar por el pueblo, se comparan fotografías por WhatsApp, y hay un claro componente de reputación en la actividad. El manojo no es un conjunto desordenado de tallos, sino un producto cultural con una forma bien fijada: los tallos deben tener una altura mínima, no puede dejarse ver la parte blanca, no deben estar espigados ni rotos, y los más pequeños se colocan estratégicamente en el centro para que los otros los tapen. La estética del trofeo importa tanto como su tamaño.

El secretismo sobre los lugares de buena cosecha es otra expresión de este juego de prestigio. Cuando alguien pregunta de dónde ha traído los espárragos no es raro recibir como respuesta evasiva un simple “del

campo”. Algunos esparragueros corrían en el pasado las esparragueras que encontraban, para que nadie más pudiera saber dónde estaban. Hay también, sin embargo, una dimensión de compañerismo: llevar a alguien a un lugar conocido y enseñarle dónde encontrar buenos manojos es un gesto de amistad. Cuando el resultado de la jornada no ha sido bueno, algunos esparragueros esconden lo poco que traen en el bolsillo o incluso lo tiran para no entrar al pueblo con un manojo que parezca ridículo. Cuando es abundante, en cambio, se pasa por en medio del pueblo con el haz bien visible, o se baja del coche en un lugar concurrido para que todos lo vean.

El espárrago espigado, que ha perdido la forma erecta del tallo, es despectivamente llamado “marica” en diversas zonas de España (Ciudad Real, sierra de Córdoba), una asociación que señala la dimensión fálica y de masculinidad hegemónica en juego. La adivinanza recogida en la zona de Doñana lo expresa con claridad: “En el campo me crie, derecho como una vela y, si a cogerme no vienes, de macho me vuelvo hembra”.

Pero ninguna de las razones que hemos considerado como explicativas de la importancia de la recolección podría ser eficiente sin un motor de carácter afectivo y lúdico que resulta decisivo: la ilusión. Esta es la palabra más frecuente que aparece en las conversaciones con los esparragueros cuando se les pregunta por qué razón cogen espárragos. Se refieren al placer inigualable de ver sobresalir un



gran tallo entre las brozas, al golpe de vista de un buen ejemplar en la pradera. Es esa recompensa emocional la que justifica la incertidumbre de la búsqueda y el riesgo de volver sin nada. Y es lo que explica que hombres a los que no les gusta el sabor del espárrago salgan al campo a cogerlos cada temporada.

En términos bourdesianos, toda práctica está guiada por una *illusio* —etimológicamente *in lusio*, «en el juego»— (Bourdieu, 1980). La ilusión del esparraguero es la de formar un buen manajo en condiciones de incertidumbre, poniendo en juego valores centrales de la persona y la cultura. Es, simultáneamente, el placer íntimo del descubrimiento y el reconocimiento social que ese descubrimiento proporciona.

CONCLUSIONES

Espárragos y humanos han convivido y coevolucionado en el sur de Extremadura desde tiempo inmemorial en una relación que puede describirse como simbiótica. Los humanos han modificado el hábitat de los espárragos de maneras diversas —creando espacios de dehesa y olivar, recolectando sus tallos, transportando y dispersando involuntariamente sus semillas— y la planta ha respondido dinámicamente, beneficiándose de la intervención antrópica para su reproducción y expansión. Los espárragos tienen querencia por los espacios antropizados: los árboles y vallados que los humanos crean o mantienen son precisamente los hábitats que más favorecen su presencia. En sentido inverso, los espárragos han sido para los humanos un recurso cambiante en su función, pero constante en su relevancia.

En el pasado, la dimensión alimentaria y nutraceutica era la más decisiva: el espárrago cubría necesidades reales de vitaminas, fibra y principios activos en épocas de escasez y completaba una dieta deficitaria en verduras frescas. Hoy, cuando las necesidades alimentarias básicas están más que satisfechas y el mercado ofrece una gran variedad de alimentos durante todo el año, la dimensión sociosimbólica ha adquirido el protagonismo: la recolección es

ocio, identidad local, vínculo con el territorio y recreación de la masculinidad. Como expresa con claridad un vecino: “Estas plantas nos han quitado mucha hambre. Ahora, gracias a Dios, no carecemos de nada. A mí me gusta comerlas por capricho, porque siempre me han gustado”. Ambas dimensiones, la biológica y la social, no son excluyentes ni sucesivas, sino que se articulan en una misma realidad que heurísticamente separamos para analizarla.

Este caso ofrece también una vía para comprender los mecanismos que llevan a las poblaciones humanas a seguir recolectando y consumiendo plantas silvestres en un contexto de modernidad alimentaria. No es la necesidad económica lo que impulsa la práctica, sino una conjunción de factores ecológicos, sociales, identitarios y afectivos que la hacen culturalmente imprescindible. El espárrago silvestre ha pasado de ser un alimen-

to de subsistencia a convertirse en un marcador de identidad, un argumento para acceder al territorio, un escenario de recreación de la masculinidad y un objeto de deseo lúdico. Este tránsito, lejos de debilitar la relación entre la planta y la sociedad, la ha reforzado y complejizado.

Explorar estas lógicas desde una perspectiva socioecosistémica, que integre tanto las bases bioquímicas del comportamiento alimentario como sus determinaciones sociales y simbólicas, resulta indispensable para comprender la relación entre los humanos y las plantas en el mundo contemporáneo. El caso del espárrago triguero en el sur de Extremadura ilustra que las especies que logran hacerse interesantes para los humanos por múltiples vías —alimentaria, recreativa, identitaria— tienen más posibilidades de mantenerse presentes en la cultura y, a través de ella, en los propios ecosistemas.

REFERENCIAS

- Acosta-Naranjo, R. (2002). *Los entramados de la diversidad. Antropología social de la dehesa*. Diputación de Badajoz.
- Acosta-Naranjo, R. y Guzmán-Troncoso, A. J. (2025). *Los espárragos en la Sierra Morena Extremeña*. Dirección General de Bibliotecas, Archivos y Patrimonio Cultural de la Junta de Extremadura. <https://personal.us.es/racosta/Articulos/Los%20espa%C3%81rragos%20en%20la%20Sierra%20Morena%20extremen%C3%83a.pdf>
- Acosta-Naranjo, R., Guzmán-Troncoso, A. J., & Gómez-Melara, J. L. (2020). The persistence of wild edible plants in agroforestry systems. The case of wild asparagus in Southern Extremadura (Spain). *Agroforestry Systems*, 94, 2391-2400. <https://doi.org/10.1007/s10457-020-00536-5>
- Acosta-Naranjo, R., & Guzmán-Troncoso, A. J. (2022). Espárragos, masculinidad e identidad local en el sur de Extremadura. *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 77(1), 101-118.
- Acosta-Naranjo, R., Rodríguez-Franco, R., Guzmán-Troncoso, A. J., Pardo-de-Santayana, M., Aceituno-Mata, L., Gómez-Melara, J., Domínguez Gregorio, P., Díaz-Reviriego, I., González-Nateras, J., & Reyes-García, V. (2021). Gender dynamics in wild edible plants. Insights from three Spanish areas. *Sustainability*, 13(4), 1966.
- Bourdieu, P. (1980). *Le sens pratique*. Minuit.
- Di Maro, A., Pacifico, S., Fiorentino, A., Galasso, S., Gallicchio, M., Guida, V., & Parente, A. (2013). Raviscanina wild asparagus (*Asparagus acutifolius* L.): a nutritionally valuable crop with antioxidant and antiproliferative properties. *Food Research International*, 53(1), 180-188.
- Fuentes Alventosa, J. M. (2009). *Caracterización de componentes bioactivos del espárrago verde: obtención de ingredientes funcionales a partir de los subproductos generados durante su transformación industrial* [Tesis doctoral]. Universidad de Córdoba.
- Herrera, P. G. (2014). *Plantas silvestres de consumo tradicional en España: caracterización de su valor nutricional y estimación de su actividad antifúngica* [Tesis doctoral]. Universidad Complutense de Madrid.
- Molina, M., Pardo-de-Santayana, M., García, E., Aceituno-Mata, L., Morales, R., & Tardío, J. (2012). Exploring the potential of wild food resources in the Mediterranean region: natural yield and gathering pressure of the wild asparagus (*Asparagus acutifolius* L.). *Spanish Journal of Agricultural Research*, 10(4), 1090-1100.
- Reyes-García, V., Menendez-Baceta, G., Aceituno-Mata, L., Acosta-Naranjo, R., Calvet-Mir, L., Domínguez, P., Garnatje, T., Gómez-Baggethun, E., Molina-Bustamante, M., Molina, M., Rodríguez-Franco, R., Serrasolses, G., Vallès, J., & Pardo-de-Santayana, M. (2015). From famine foods to delicatessen: Interpreting trends in the use of wild edible plants through cultural ecosystem services. *Ecological Economics*, 120, 303-311.
- Soriano, I. (2015). *Caza, localidad y masculinidad en Jabuguillo y Valdezufre* [Trabajo Fin de Grado]. Universidad de Sevilla.