

ANTONI RIERA I MELIS,
STORICO DELL'AGRICOLTURA (1944-2025)

El 20 de octubre de 2025 fallecía repentinamente en Barcelona Antoni Riera, medievalista e historiador de la agricultura entendida, según indica el censo de las enseñanzas universitarias en Italia analizadas por Arrighetti y Cristoferi, «come storia dell'ambiente, dell'alimentazione e del paesaggio» y, desde hace muchas décadas, trabajador de mil curiosidades de vida y de investigación, nunca convencional, colaborador siempre de múltiples iniciativas de estudio y organismos italianos y europeos. Sin duda ha sido el primero en ámbito hispánico en usar la alimentación como instrumento y expresión de las estructuras sociales medievales y en utilizar el concepto “producto de la tierra” como enfoque interdisciplinar de una renovada historia de la agricultura. En 1996, en la página inicial del artículo *Una aproximación a las fuentes medievales para el estudio de los “productos de la tierra”* señalaba ya sus rasgos esenciales: «los ‘productos de la tierra’ – de alto valor añadido – son el resultado de unos factores geográficos y climáticos, de unas estructuras sociales, de una tradición determinada; se trata siempre, pues, de un artículo estrechamente vinculado a un ámbito físico y a un marco sociocultural precisos exponentes de una diversidad biológica en retroceso y una historia más o menos prolongada»¹. Con esta fórmula, Riera asociaba la historia de la producción agraria con varias metodologías y disciplinas como la geografía histórica, la ecología, la cultura material, la etnología y la antropología, complementadas más tarde con la historia del clima y de las catástrofes naturales, con la perspectiva social de los sistemas alimentarios y con las políticas de abastecimiento urbano. Se acercaba a la definición que Massimo Montanari le ha otorgado como “storico onnivoro” que le consiente, a través del estudio de la alimentación, llegar a todos los temas.

Años antes, en el capítulo que introduce el volumen *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval* que puede considerarse el inicio académico del tema de la alimentación en España, Riera iniciaba con una declaración contundente: «la alimentación no me interesa en sí misma sino como reflejo tanto de unas estructuras económicas y sociales como de unos esquemas mentales»². Con esta propuesta iniciaba ya un itinerario

¹ «Agricultura y sociedad», nn. 80-81, 1996, pp. 119-150.

² *Sistemes alimentaris i estructura social a la Catalunya de l'alta Edat Mitjana*, en *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*, Barcelona 1988.

rio de investigación social y económico de larga duración de los sistemas alimentarios que comenzaba en el siglo VIII con la recuperación demográfica y la contracción del paisaje agrario en beneficio del bosque y proseguía con el progreso de la panificación, la ganadería doméstica, la cultura monástica de la producción agraria y el abastecimiento urbano; un itinerario ecosistema-producción-distribución-consumo que es la clave de explicación de la economía rural de larga duración. A continuación indicaba los fundamentos de la recuperación de la agricultura altomedieval: los elementos materiales de la producción (el yermo, el bosque, los pastos y la ganadería), la revalorización de las praderas y del paisaje, las técnicas y los condicionantes sociales y mentales de lo producido. En la Cataluña de los siglos X y XI, concluía, «todos los estamentos sociales tuvieron un acceso prácticamente ilimitado a los recursos alimentarios de las praderas, los bosques y los ríos». Con dinamismo campesino e innovaciones técnicas se produjo una verdadera “agrarización” de la economía que determinó la reducción del bosque a favor de los cultivos, la modificación de los sistemas forestales de gran extensión en unidades menores, el avance de las roturaciones y la proliferación de yermos comunales, dehesas y boverales a veces compartidos por varias localidades colectivamente.

El enfoque social del consumo alimentario ocupa muchas páginas dedicadas por Riera a los espacios forestales, los cultivos, los prados y a la ganadería estante, lo que representaba una mutación sustancial del paisaje agrario. Por todas partes, los pastos y bosques privados cambiaban de manos entre miembros de condición social muy diversa y el ganado mayor de campesinos acomodados comenzó a contar con un número creciente de bueyes, vacas, terneros, ovejas y cerdos que representaban corrientes relativamente importantes de exportación de carne, lana o cueros. No olvida Riera señalar los efectos derivados en la economía artesanal y de servicios. Desde el siglo XII, numerosos centros pirenaicos del Rosselló y la Cerdanya generaron un crecimiento de la producción de lana destinada a la fabricación local de paños, característica de una incipiente protomanufactura rural³, abriendo una vía de investigación muy fructífera en sus estudios que no abandonará nunca. Más sorprendente es la obsesión de Riera por volver repetidamente al mundo campesino a través de los modelos alimentarios y de la cultura rural de las órdenes monásticas⁴. Mediante el análisis comparativo de las reglas monásticas ibéricas e italianas, Riera propone la confrontación de dos modelos ideológicos alternativos de la alimentación e incluso de organización de la producción agrícola: el modelo de caracterización rural y, en cierta manera “campesino” e incluso radicalmente antiseñorial, de la ideología cisterciense y el modelo más aristocrático de los cluniacenses.

Estas consideraciones eran resultado de los muchos congresos “Comtat d’Urgell” realizados por Flocel Sabater en Balaguer (Lleida) desde 1996 en los que coincidimos

³ Son varios los artículos en los que Riera trata este tema, resumidos en el largo estudio *Els orígens de la manufactura textil medieval a la Corona catalanoaragonesa* (c. 1150-1298), XVIII *Congrés d’història de la Corona d’Aragó*, València 2005, vol. I, pp. 821-901.

⁴ Señalo las referencias más fácilmente disponibles: *Alimentació i ascetisme a l’alta edat mitjana. Gènesi de la ‘dietética’ monàstica benedictina (540-820)*, *Alimentació i ascetisme a l’Europa occidental en el segle XII. 1: el model cluniacenc*, *Alimentació i ascetisme a l’Europa occidental en el segle XII. 2: la proposta dietética inicial del Cister*, artículos reproducidos en A. RIERA, “A cadascú, allò que li pertoca”, cit. en nota siguiente.

como ponentes con Toni Riera. Lo conocí en una gélida mañana de enero en Madrid con ocasión del primer concurso masivo para agregado de universidad. Recojo algunas noticias personales mías y lo que ha escrito Flocel Sabaté en uno de los tres libros recopilatorios de la obra de Riera y editados poco antes de su muerte⁵. Había nacido en Mallorca y estudiado en la universidad de Barcelona laureándose en la facultad de Geografía e Historia en 1970. Alumno de Emilio Sáez con una tesis doctoral sobre *La Corona de Aragón y el Reino de Mallorca en el primer cuarto del siglo XIV. I: las repercusiones arancelarias de la autonomía balear (1298-1311)* (1975)⁶. Previamente, en el otoño de 1972, había asistido al V Corso di Alta Specializzazione in Storia Economica dirigido por Federico Melis en Prato que se estaba constituyendo en el centro de la historia económica para los licenciados españoles y que yo mismo había sido pionero español asistiendo al III Corso de 1970. A partir de mi incorporación a la universidad de Valencia en 1981, con Riera en Barcelona, los contactos aumentaron con participación mutua en tribunales y lecturas de tesis doctorales y frecuentes intercambios de congresos entre Barcelona y Valencia. Referentes comunes inolvidables fueron las semanas de Estella, los cursos de Balaguer, los congresos de Valencia – donde la presencia de colegas italianos era siempre muy frecuente – o los encuentros en Prato, Florencia o Nápoles. De la mano de tantos maestros y amigos comunes como Federico Melis, Mario Del Treppo, Giovanni Cherubini, Marco Tangheroni, Rinaldo Comba, Giuliano Pinto, Gabriella Piccinni y tantos otros, protagonistas en relaciones de «un mundo que hemos perdido», aprendimos que el objetivo de la historia económica y agraria es recorrer los itinerarios humanos que van de la producción al consumo de bienes pasando por el intercambio y la distribución. Para nosotros, educados en la esfera de Marc Bloch, Fernand Braudel y los *Annales* de los años setenta, la historia económica era, sobre todo, historia social, historia humana, lo contrario – decía Marc Bloch – a ser un obrero manual de la erudición. Algo que Riera llevó a la práctica hasta convertir la historia de la alimentación, en palabras de Montanari, en *public history* que, sin perder «i parametri della scientificità e del metodo storico è in grado di fornire spunti di riflessione a domande che nascono dall'attualità»⁷.

Estas influencias y conocimientos se muestran con claridad en el reciente y último libro de Riera sobre *Els cereals i el pa en els països de llengua catalana a la baixa Edat Mitjana* que sintetiza las investigaciones anteriores y añade una densa bibliografía final⁸. En esta ocasión, con una estructura y distribución temática casi idéntica en dos partes, *El legado de los siglos XI-XIII* y *Continuidades y cambios del XIV y XV*, analiza «la producción del grano», «los caminos y mercados del grano», «el molido del grano», «la panificación» y el «consumo de pan y otros derivados de cereales». Con ello ratifi-

⁵ A. RIERA, “Un regne dins en la mar”. *Estudis sobre l’economia, la societat i la fiscalitat de Mallorca a la baixa Edat Mitjana*, recull a cura de Flocel Sabaté i Maria Soler, Lleida 2019; A. RIERA, *Produir, distribuir, consumir. Estudis d’història econòmica i social sobre els territoris de llengua catalana a l’edat mitjana*, recull a cura de Flocel Sabaté i Maria Soler. Prólogo de Paulino Iradiel, *Una visión de la dinámica económica medieval. Antoni Riera y la conectada historia mediterránea de la Corona de Aragón*, Lleida 2022; A. RIERA, “A cadascú, allò que li pertoca”. *Alimentació i identitat social a l’edat mitjana*, recull a cura de Flocel Sabaté i Maria Soler. Prólogo de Massimo Montanari, *Toni Riera e la storia dell’alimentazione*, Lleida 2024.

⁶ Madrid-Barcelona 1986.

⁷ *Toni Riera e la storia dell’alimentazione*, cit., p. 16.

⁸ Barcelona 2017.

caba una visión positiva de la crisis bajomedieval que ya había expuesto, junto a Josep Fernández Trabal, en el capítulo *La crisi econòmica i social de la baixa edat mitjana* en el volumen II de la *Història agrària dels Països Catalans*⁹ y reconducía su interés historiográfico a las últimas décadas del siglo XIII y todo el XIV, el período de conocimiento más profundo de Riera, que representaban un retorno a sus iniciales estudios sobre comercio y mercado. Al fin y al cabo, sentenciaba Flocel Sabaté en la presentación a la trilogía de sus obras, Riera llegaba a la historia de la alimentación como «una coherent evolució en gran part provenint de les recerques sobre el comerç... mentre que altres, com Massimo Montanari, hi arriben des de la història agrària».

En temas de circulación y distribución de productos Riera va a demostrar la mayor competencia en la historia económica de la agricultura y va a poner en práctica los conocimientos adquiridos en círculos internacionales sobre circuitos mercantiles y sus bases materiales, el funcionamiento de los mercados y su regulación pública, la actividad especulativa monetaria y hasta la fiscalidad regulatoria de los intercambios comerciales. Recuerdo uno de los primeros congresos que organicé en Valencia, creo que en 1990, con el título *El mediterráneo y la idea de Europa* y su participación, con un excelente ensayo sobre *Los sistemas comerciales mediterráneos*, junto a las intervenciones de Joseph Perez (*El Mediterráneo en la historia*), David Abulafia (*Expulsión de los judíos*), Mario Del Treppo (*Catalani e fiorentini*), Marco Tangheroni (*Mediterraneo e l'Europa settentrionale*), Giovanni Cherubini (*Sicilia e Sardegna*), Stephan R. Epstein (*La crisis del modelo dualista*) y Gabriella Airaldi (*El ingenioso capitalista*). En el artículo *El sistema viario de la Corona catalanoaragonesa en la baja Edad Media* hace un análisis bien documentado de las principales vías de comunicación y, sobre todo, del tráfico comercial que conectaba Cataluña con el sur de Francia o con Castilla en función de los cambios que experimenta la economía de la Corona¹⁰. Más sorprendente, por insólito, es su estudio sobre *Monedas y mercado en la Edad Media: el Mediterráneo noroccidental (c. 1190-c. 1350)*¹¹, terreno poco frecuentado por Riera, donde analiza los circuitos internacionales de los metales desde el retorno del bimetalismo y la difusión de la moneda áurea, vinculada al prestigio internacional del comercio de larga distancia, hasta la inestabilidad provocada por la escasez de metales preciosos y la difusión generalizada del crédito y de la moneda scriptuaria.

Desde la producción agropecuaria, la circulación de productos alimentarios y la regulación de mercados, Riera entraba de lleno en el problema del abastecimiento de las ciudades, siempre relacionado con la crisis bajomedieval, y en el corolario de carestías y crisis de subsistencias. Integrado en un grupo de estudiosos que gravitan en torno al proyecto *Les disettes dans la conjoncture de 1300* coordinado por François Menant y Pere Benito, Riera publica, a partir de 2007, más de una veintena de artículos y coordinación de libros donde el aprovisionamiento alimentario y el mercado de cereales y del pan de las ciudades medievales adquiere una centralidad absoluta¹². Tema exquisitamente *político* e ideológico, incluso “moral”, como lo denomina

⁹ Dirigida por Emili Giralt i Raventós, Barcelona 2004, pp. 119-180.

¹⁰ *Viaggiare nel Medioevo*, a cura di S. Gensini, Pisa 2000, pp. 421-446.

¹¹ *Moneda y monedas en la Europa medieval (siglos XII-XV)*, xxvi Semana de Estudios Medievales de Estella, Pamplona 2000, pp. 193-256.

¹² Señalo solo las aportaciones más significativas con su inicio en *Crisis de subsistencia y crisis agrarias*

Montanari, Riera lo convierte en una novedosa explicación “económica” de las crisis de subsistencia y de las carestías del siglo XIV atribuyéndolas a las dificultades de producción, es decir, a las dificultades estructurales del mercado, al debilitamiento de las tradicionales fórmulas de seguridad social y, sobre todo, a la especulación por parte de los grupos sociales que sustentan el poder urbano. La colaboración con Pere Benito continuó en los años siguientes con ediciones de obras colectivas como *Guerra y carestía en la Europa medieval* (Lleida, 2014) o *Políticas contra el hambre y la carestía en la Europa medieval* (Lleida, 2018). Una colaboración que se afianzó con la asistencia anual de Toni Riera a los congresos de Balaguer con estudios como *Mercat i regulació: inspecció, controls de qualitat i defensa dels consumidors als mercats medievals ibèrics* (2015)¹³, *De la mortificación al placer: la carne en las mesas medievales* (2017)¹⁴ o “*Tenir la ciutat prohibida de vitualles e, singularment, de forments*”: crisis cerealistas, políticas públicas de aprovisionamiento y seguridad alimentaria en las ciudades catalanas durante la baja Edad Media (2018)¹⁵.

No puedo dejar de mencionar otros escritos y competencias de Antoni Riera, no tan alejados del interés de un *storico dell'agricoltura*. En primer lugar, el tema de las catástrofes naturales y la respuesta social, política y cultural que se aplicó en cada momento. Al menos una decena de artículos ha dedicado Riera al estudio de los terremotos en la Cataluña medieval, con especial referencia a los de 1427-28, al contexto socioeconómico de los seísmos y al comportamiento global de la sociedad. En colaboración con geógrafos y científicos del Institut Geològic de Catalunya y mediante proyectos financiados por la Generalitat, estos equipos desarrollaron una labor innovadora e interdisciplinaria que se plasmó en la obra colectiva *Els terratrèmols dels segles XIV i XV a Catalunya*¹⁶ y que tuvo su reconocimiento internacional en la publicación italiana *Le calamità ambientali nel tardo Medioevo europeo*¹⁷. En segundo lugar, los importantes estudios sobre el abastecimiento y mercado de especias, componente indispensable en la historia de la alimentación y, al mismo tiempo, valor de prestigio y signo de privilegio social. El imaginario sociológico y la realidad de la producción local se complementan mutuamente subrayando la dimensión comercial y el entrecruce de culturas, tanto con el mundo oriental (“*Per trobar aromatitzants, per reunir condiments, s'explora l'Univers sencer*”¹⁸) como con el mundo islámico (*Las plantas que llegaron de Levante. Acerca del legado alimentario islámico en la Cataluña medieval*¹⁹).

en la Edad Media, Hipólito Rafael Herrero y Pere Benito i Monclús (eds.), Sevilla 2007; *Crisis frumentàries, iniciatives privades i polítiques públiques de proveïment a les ciutats catalanes durant la baixa Edat Mitjana*, Antoni Riera i Melis (coord.), Barcelona 2013. Este año Pere Benito inauguró un programa de investigación cuyo primer coloquio internacional y publicación fue *Crisis alimentarias en la Edad Media. Modelos, explicaciones y representaciones*, Pere Benito (ed.), Lleida 2013, al que siguieron varios más imposible de reflejar en esta breve nota biográfica.

¹³ *El mercat de Balaguer. Una cruïlla*, Flocel Sabaté (ed.), Balaguer 2015, pp. 63-81.

¹⁴ *Els animals a l'Edat Mitjana*, Flocel Sabaté (ed.), Lleida 2017, pp. 169-230.

¹⁵ *El poder entre la ciutat i la regió*, Flocel Sabaté (ed.), Lleida 2018, pp. 85-200.

¹⁶ Barcelona 2006.

¹⁷ Firenze 2010.

¹⁸ *Els catalans a la Mediterrània oriental a l'Edat Mitjana*, Maria Teresa Ferrer i Mallol (coord.), Barcelona 2003, pp. 359-387.

¹⁹ «Anuario de estudios medievales», 31/2, 2001, pp. 787-842.

Muchos son los aspectos que todavía podríamos destacar de Antoni Riera. Recordar los tres volúmenes que recogen sus mejores estudios sobre Mallorca, la historia económica o la historia de la alimentación no sería suficiente por la cantidad de artículos distribuidos en obras colectivas, actas de congresos o revistas de difícil acceso. Cabría comentar su aportación a proyectos nacionales e internacionales, como la acción integrada entre las universidades de Lleida y Florencia, los prólogos que acompañan las recientes ediciones críticas de los cuatro recetarios de cocina catalanes medievales y la publicación de las fuentes medievales de la gastronomía del país, los proyectos de investigación liderados por Riera con el Institut d'Estudis Catalans o su nombramiento como subdirector de dicho Instituto. Concluyo agradeciendo la fortuna de haber encontrado, en mi camino de vida y de investigación, a personas como Toni Riera que me han ayudado y, sobre todo, que me han dado, desinteresadamente y en abundancia, el don precioso de su amistad.

PAULINO IRADIEL