

PRODUCTOS TÍPICOS ASOCIADOS A CULTURAS MIGRANTES: Los impactos de los procesos de valorización sobre la identidad de los actores locales¹

Marcelo Champredonde²
Andrea Benedetto³
Roberto Bustos Cara⁴

RESUMEN: El presente trabajo está centrado en la valorización de productos típicos y en las dinámicas de las culturas migrantes que los anclaron a un territorio. Se analizan los impactos socio-culturales y sobre la tipicidad del producto. Se consideran dos casos que tienen a la producción de chacinados como núcleo de la puesta en valor: el primero, rescata la elaboración de salame a partir de un contingente italiano a la provincia de Córdoba. El segundo, en la localidad de Goyena (sudeste de la provincia de Buenos Aires), redime la sobrasada introducida por familias mallorquinas. El estudio aplicó un diseño metodológico mixto, cualitativo-cuantitativo. Los procesos de valorización de productos están inmersos en dinámicas complejas, sustentadas en la presencia de actores que inciden fuertemente en lo que se valora y en la vigorización de determinadas referencias identitarias sobre otras. Son las particularidades de estos procesos, las que orientan éstas dinámicas hacia una convergencia identitaria o hacia la fragmentación.

Palabras-claves: productos típicos, culturas migrantes, procesos de valorización, identidad.

TYPICAL PRODUCTS ASSOCIATED WITH MIGRANT CULTURES: THE IMPACTS OF VALORIZATION PROCESSES ON THE IDENTITY OF LOCAL ACTORS

ABSTRACT: This work focuses on the valorization of typical products and on the dynamics of the migrant cultures that anchored them to a territory. Both socio-cultural and typicity impacts are analyzed. Two cases of production of sausages were analyzed as the core of the valorization: the first one assumes the elaboration of salami made by an Italian contingent settled in the region of Córdoba. The second one redeems the sobrasada introduced by Majorcan families in Goyena (in the Southeast of the province of Buenos Aires). The study applied a mixed qualitative-quantitative methodological design. The processes of valorization of products are engaged in complex dynamics, supported by the presence of actors that strongly influence that which is being valorized and the strengthening of a given identificatory reference over others. The particularities of these processes are what drive these dynamics towards an identificatory convergence or its fragmentation.

Key-words: typical products, migrant cultures, valorization processes, identity.

Jel Classification: O2, O20, Z1.

¹Este artículo fue presentado en el IV Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología Rural (ALASRU), Porto do Galinhas, Pernambuco, Brasil, 15 a 19 de noviembre de 2010. Registrado no CCTC, REA-25/2010.

²Ingeniero Agrónomo, Doctor en Estudios Rurales (Mención Economía) Universidad Toulouse Le Mirail, Francia. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Bordenave, Provincia de Buenos Aires-Argentina (e-mail: machampre@yahoo.com.ar).

³Licenciada en Sociología, Doctora en Geografía, Universidad Nacional de Cuyo, Argentina. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza-Argentina (e-mail: abenedetto@mendoza-conicet.gov.ar).

⁴Licenciado en Geografía, Doctor de 3er. Ciclo Universidad de Bordeaux III, Francia. Departamento de Geografía Universidad Nacional del Sur, Bahía Blanca-Argentina. D'Orbigny 272, (8000) Bahía Blanca, Argentina (e-mail: usbustos@criba.edu.ar).

1 - INTRODUCCIÓN

El presente trabajo pone el foco en los procesos de puesta en valor de productos típicos y su vinculación con las culturas migrantes que los anclaron en un territorio de destino (en este caso el argentino). Se han seleccionado dos experiencias que mantienen la producción de chacinados como núcleo de sus dinámicas.

El primer caso rescata la producción de salame, cuya elaboración comenzó con el arribo de contingentes italianos provenientes del Friuli a la provincia de Córdoba. Estas familias fundaron Colonia Caroya en 1876. El segundo caso se ubica en la localidad de Goyena, al sudoeste de la provincia de Buenos Aires y rescata la sobresada introducida por familias mallorquinas.

El objetivo del estudio es analizar los impactos culturales y sociales y sobre la tipicidad del producto, que resultan de procesos de valorización de productos típicos. Estas problemáticas parecieran estar vinculadas con la mixtura de las sociedades locales, conformadas por productores descendientes de migrantes y elaboradores criollos.

El estudio aplicó un diseño metodológico mixto, cualitativo-cuantitativo, dando más preeminencia a las técnicas cualitativas por su poder explicativo. Los instrumentos aplicados en ambos estudios fueron entrevistas individuales y grupales y talleres participativos.

1.1 - Conformación y Características de las Comunidades de Colonia Caroya (Córdoba) y Goyena (Provincia de Buenos Aires)

1.1.1 - Los friulanos cordobeses de Colonia Caroya

La ciudad de Colonia Caroya está ubicada a 50 Km. al norte de la ciudad de Córdoba Capital dentro de la provincia homónima y cuenta con una población de alrededor de 15.000 Hab. Tal como lo describe un folleto de la Dirección de Cultura y Turismo de la Municipalidad:

Caroya, palabra de raíces quichuas, constituye una síntesis del legado de la inmigración italiana, enriquecido con elementos del pasado jesuítico, de la cultura criolla y el aporte de las inmigraciones actuales. (PESCHIUTTA, 2005, p. 13)

Colonia Caroya se asienta sobre parte de las tierras denominadas originariamente "Caroya" o "Caroyapa", que antiguamente pertenecían a los pueblos nativos sanavirones y luego fueron adquiridas por la orden religiosa Compañía de Jesús. Se estima que hacia 1616 comenzó a Construirse la Estancia Jesuítica de Caroya, primer núcleo productivo del sistema organizado por los jesuitas en la provincia de Córdoba.

Culminada la guerra de la independencia y organizado el país, ante la necesidad de la apertura a la inmigración para la ocupación del territorio nacional, se promulgó durante la presidencia del Dr. Nicolás Avellaneda (1874 a 1880), una ley que dispuso la fundación de una colonia agrícola ocupando las tierras de la Estancia Caroya.

En 1878 llegaron aproximadamente 60 familias de inmigrantes friulanos (Región del Friuli, nordeste de Italia) y habitaron la Estancia hasta que pudieron tomar posesión de sus tierras. Tierras que no eran más que monte virgen. Los trabajos de sistematización de las parcelas destinadas a la Colonia, permitieron el desarrollo de cultivos bajo riego.

La Colonia abarca unas 16.310 Has. divididas en explotaciones cuya superficie oscila entre las 2 y 24 Has. Las condiciones edafo-climáticas facilitan la implantación de cultivos como viñedos, frutales y algunas hortalizas en sistema extensivo, como batata, ajo y papa.

Se desarrolla también la cría de ganado porcino y vacuno. En numerosos casos parte de los cerdos y vacunos criados está destinado a la elaboración familiar de chacinados. Estas elaboraciones incluyen productos que forman parte de las tradiciones transmitidas por la población local, desde la llegada de las primeras familias friulanas. Nos referimos especialmente a productos como el salame o codeguín.

Actualmente, el salame se elabora a partir de recetas familiares que fueron evolucionando en el

tiempo a partir de la adaptación de los hábitos y conocimientos de los inmigrantes friulanos a las nuevas condiciones de vida. La producción que siempre se destinó al consumo de la familia que lo elaboraba y de los vecinos que participaban en la carneada, ha conocido una orientación creciente al mercado.

El patrimonio local, relacionado a la colectividad fundadora, no se limita a los chacinados. El sello friulano es fuerte y sigue presente conformando el paisaje caroyense, por ejemplo, a través de la arquitectura de las casas típicas friulanas, pero principalmente, la impronta queda registrada en las comidas y alimentos típicos.

Las relaciones con el Friuli se preservan, a través de relaciones familiares e institucionales. De hecho, algunos caroyenses viajan a conocer la tierra de sus ancestros y reciben a parientes que vienen del Friuli. Una particularidad es que algunos de los pobladores mayores aún hablan el friulano.

A nivel institucional, los intercambios entre la comunidad de Colonia Caroya y el Friuli se cristalizan en instituciones como el Centro Friulano⁵ y en proyectos como la construcción de la Casa del Friuli, en el centro de la ciudad.

1.1.2 - La integración territorial de la colectividad friulana

La integración de las familias de origen friulano para con el resto de la población criolla o pertenecientes a otras corrientes migratorias ha sido paulatina y no necesariamente evidente.

Dos procesos de evolución territorial lo ponen de manifiesto. Por un lado, la evolución de la población vecina, denominada Jesús María. Esta constituye una continuidad espacial ya que ambos ejidos urbanos se encuentran divididos por una calle. No existe ninguna barrera o elemento físico que muestre la separación entre ambas. Sin embargo, dichas poblaciones se reconocen como territorios diferentes.

Por ejemplo, si bien la evolución histórica va

atenuando las diferencias entre ambas comunidades, se perpetúan los viejos prejuicios entre “gringos” y “negros”⁶. Para los caroyenses, descendientes de friulanos, los vecinos fueron históricamente los “negros” de Jesús María. Para los ciudadanos de Jesús María allá viven los “gringos” de la Colonia. En ninguno de los dos casos se trata de un adjetivo asociado a valores positivos.

El otro proceso de integración entre los descendientes de friulanos y personas de otros orígenes, se da a través de la constante llegada de nuevos pobladores. Este proceso se evidencia al analizar el origen de los actuales elaboradores de salame. Casi la mitad de los elaboradores comerciales de salame de la Colonia, no portan apellido friulano (encontramos originarios de otras zonas de Italia, criollos, griego, etc.) y muchos de ellos tampoco tienen ancestros friulanos.

1.1.3 - La emergencia comercial y proyección del salame de Colonia Caroya

El paso de la producción familiar para autoconsumo, a la producción comercial, se dio en la década de 1960, a partir de una crisis económica local provocada por la pérdida de las cosechas de fruta dada la incidencia del granizo.

Ante esta eventualidad, algunas familias reorientaron la elaboración de salame, destinado hasta ese momento al autoconsumo, a la producción comercial. Uno de los cambios más importantes a nivel de la elaboración de salame, lo constituye el hecho de que se lo elabore a lo largo de todo el año. Es decir, las elaboraciones caseras de salame, destinadas a autoconsumo, se han efectuado siempre (y sigue siendo así), en los meses de otoño a fines de invierno.

La necesidad de generar ingresos todo el año acarrió nuevos desafíos técnicos a los elaboradores de salame. En adelante, la maduración del salame debía efectuarse ante condiciones ambientales de

⁵Para más información: <<http://www.friuli.org.ar>>.

⁶En la jerga argentina se denomina en forma peyorativa, en términos de “negros” a descendientes de aborígenes y de criollos.

temperatura y humedad extremadamente variables. La utilización de equipos para el enfriamiento del aire en los sótanos se impuso como una necesidad.

Con el tiempo se fueron incrementando, no sólo la cantidad de elaboradores comerciales locales, sino también los volúmenes ofrecidos por algunos de ellos. Una encuesta efectuada en diciembre de 2008 da cuenta de la existencia de por lo menos 25 elaboradores de salame, con una producción anual cercana a 520 toneladas de ese producto. Esa producción equivale a una facturación anual superior a los 6 millones de dólares.

Respecto a la producción de las unidades elaboradoras, constatamos una gran variabilidad, tanto a nivel de la escala productiva, como del tipo de instalaciones y de tecnología movilizadas en la elaboración y maduración del salame. En base a la información recogida se estableció (CHAMPREDONDE et al. 2009, p. 3) una tipología de los elaboradores encuestados:

- a) Artesanal: Frecuentemente se trata de productores en la zona de chacra. Se cría algún cerdo y se faena un vacuno propio. La carneada es un evento familiar y social. La producción es destinada al autoconsumo y en algunos casos a venta de proximidad. Los volúmenes de salame elaborados anualmente no superan los 800 kg. En la totalidad de los casos el salame se madura en sótano.
- b) Familiar mercantil pequeña: La actividad es desarrollada con fines comerciales. Se produce salame a lo largo de todo el año en volúmenes de entre 1800 a 12000 kg. anuales. La mano de obra es predominantemente familiar y se toman de 1 a 2 empleados. Predomina la venta en la propia boca de expendio. Generalmente se combinan actividades como carnicería, almacén, u otras como recepción de turistas, elaboración de dulces, o producción agropecuaria. La maduración de los salames es generalmente en sótano. Comprendemos en esta categoría a catorce (14) elaboradores locales encuestados.
- c) Mercantil familiar: En estas cuatro (4) empresas familiares la producción de salame ocupa una parte importante de la economía. Se emplea mano de obra familiar, pero se contrata mano de obra

externa (1 a 7 empleados por empresa). Los volúmenes producidos van de 12.000 a 60.000 kg/año. Las maquinarias son predominantemente en acero inoxidable. La maduración se desarrolla predominantemente en sótano y en algunos casos en cámara. Esto determina plazos de maduración más cortos. Abastecen tanto al mercado local y a turistas que visitan Caroya (en algunos casos con puestos sobre la ruta 9), como al mercado regional, especialmente a centros turísticos de las sierras de Córdoba. Exceptuando una empresa, ambos tipos de elaboradores (b y c) comercializan sus productos con habilitación municipal.

- d) Industrial gran escala: Se trata de cuatro empresas familiares que producen en escalas de entre 60.000 y 100.000 kg/año. La mano de obra es predominantemente familiar en un caso y predominantemente contratada en los otros (hasta 10 empleados). La maduración de los salames se desarrolla en cámaras y en algunos casos, una parte en sótano. Comparten mercados con las otras empresas. Pero dado que cuentan con habilitación para tránsito federal, exploran mercados de todo el país. Algunas empresas llegan a facturar más de 600.000 dólares al año.

La tipología expuesta nos permite dar cuenta de la gran variedad de situaciones de las unidades elaboradoras, tanto en el tipo de tecnología empleada y en el cumplimiento de las normativas sanitarias, como en su inserción en los distintos mercados.

Evidentemente, esta diversidad de situaciones tiene impacto directo sobre las características de los productos ofrecidos y sobre la imagen que genera en los pobladores locales.

1.1.4 - Los mallorquines en la comunidad de Goyena

La llegada de las primeras familias mallorquinas (1912) a la zona de lo que hoy se denomina localidad de Goyena, provincia de Buenos Aires, se enmarca en un largo proceso de ocupación de las tierras, en detrimento de las poblaciones aborígenes (Figura 1).

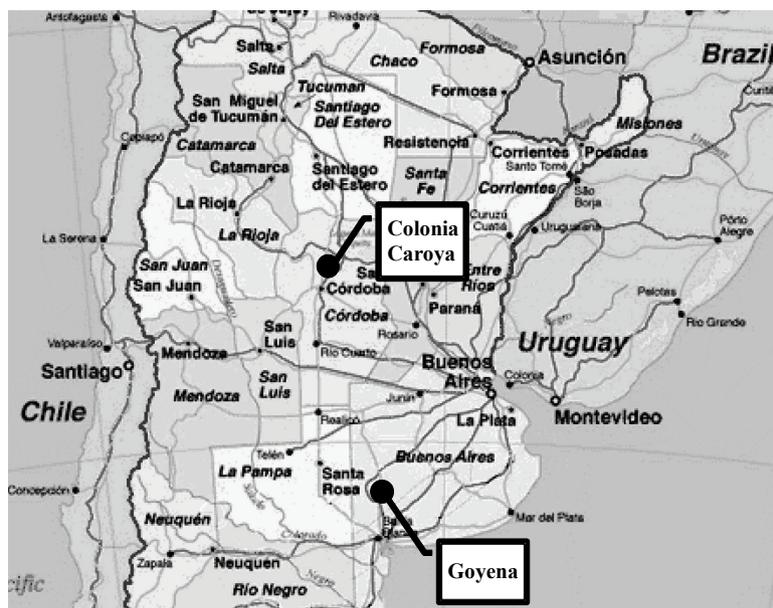


Figura 1 - Ubicación de Casos de Estudio.
Fuente: Portal (2010).

De hecho, la segunda mitad del siglo XIX está marcada por los sucesivos movimientos de avance hacia el sur de una hipotética frontera entre ambas civilizaciones.

En la segunda mitad del siglo, con el paulatino avance de la cultura occidental, se genera, en esta zona, una sociedad de frontera, conformada principalmente por mestizos (hijos de españoles y aborígenes), mulatos, algunos grupos de aborígenes y algunos descendientes de europeos. Esa frontera virtual, es materializada, en la década de 1870, por la instalación de una línea de fortines acompañada de la construcción de la denominada Zanja Alsina. El trazado de la misma pasa a escasos 10 Km. del actual emplazamiento de la localidad de Goyena.

Esta cultura de frontera va a ser radicalmente transformada a partir del año 1879. Con la denominada Campaña al Desierto, en la que se combatió a la población aborígen. Aquella campaña, incorporó quinientos cincuenta mil kilómetros cuadrados a la Nación. Las tierras "liberadas" fueron entregadas a los capitales que financiaron la campaña del desierto y en pago a militares que la efectuaron la campaña. El resto fue vendido o entregado en concesión a

empresas privadas.

1.1.5 - El ferrocarril y la fundación de Goyena

Las parcelas de tierras circundantes al emplazamiento actual de la ciudad de Goyena fueron puestas en venta a partir de 1879. Luego de sucesivas ventas, el lote de 5000 Has., se asienta en el año 1901 en el Registro de la Propiedad y los compra el señor Francisco Oliver y su esposa, Isabel Fullana, ambos de origen mallorquín. El 2 de abril de 1902, comienza la venta de terrenos con trazado urbano.

El origen geográfico de los propietarios y sus contactos con la isla mediterránea, son las causas por las cuales entre 1915 y 1930 llegan a Goyena trabajadores mallorquines. En las primeras etapas, se trataba de trabajadores "golondrina", es decir, que permanecían en Argentina en la época de la recolección de la cosechas y en las etapas de menor demanda laboral, retornaban a su hogares en Mallorca. En numerosos casos fueron acompañados por sus familias pero con la intención de ahorrar algunos años para luego volver a su lugar de origen. Sin embargo,

con la crisis del '30 muchos de ellos no pudieron regresar y se vieron obligados a radicarse en Argentina⁷.

La ocupación de la mayoría de los mallorquines fueron trabajos estacionales como, cosechas, transporte de bolsas de cereales, trabajos en hornos de barro, empleados en comercios, etc.

“En la décadas de 1930 y 1940, Goyena llegó a contar con cerca de 2.000 habitantes”⁸. La composición étnica de la población local en esa etapa, muestra la presencia de pobladores de diversos orígenes geográficos, predominando los españoles, con gran presencia de Mallorquines y acompañados por Salamanquinos, Vascos, etc. y criollos⁹.

En ese período, los pobladores rurales se dedicaron paulatinamente a alquilar campos y a desarrollar mayoritariamente actividades agrícolas. Las familias que se encontraban en el medio rural habitaban en viviendas muy precarias, construidas con paredes de barro y piso de tierra. En numerosos casos, esas casas precarias eran habitadas por más de una familia.

En décadas posteriores muchos agricultores mallorquines accedieron a la propiedad de la tierra. La mayoría de ellos lo hizo en la década de 1950, especialmente en ocasión de la venta de la Estancia Himalaya. Adquieren así el estatus de chacarero lo cual tendrá importantes repercusiones en la dinámica institucional de esta localidad. Se funda la Cooperativa Agrícola de Goyena Ltda. en el año 1949 y la Cooperativa Eléctrica Ltda. de Goyena en 1958.

1.1.6 - La vida social y las tradiciones mallorquinas

En los años 1920-1930 una proporción importante de la población de Goyena era de origen mallorquín, por lo que muchos de ellos tenían grandes dificultades para hablar en español con sus conciudadanos.

⁷Entrevista con Lull, J.

⁸Ídem.

⁹A pesar de esa diversidad se considera que fue la colectividad mallorquina quien transformó a Goyena en una verdadera localidad.

En numerosas oportunidades, sus hijos actuaban de traductores en ocasión de trámites administrativos o en transacciones comerciales.

En esa misma época, expresiones culturales como las danzas mallorquinas quedaron prácticamente reducidas a situaciones ocasionales de la vida doméstica o a eventos sociales como casamientos entre los primeros descendientes de los mallorquines.

Si bien podríamos imaginar que las fiestas mallorquinas se efectuaban periódicamente, en realidad las mismas se organizaron solamente en el año 1958 y 1959, y fueron reeditadas a partir de 2007. En la década de 1950, las fiestas mallorquinas se diferenciaban de las Romerías Españolas en que “a las fiestas mallorquinas había solamente mallorquines. A las Romerías iba todo el mundo”.

Un dato llamativo es que, hasta 2007, en Goyena no existió una asociación de mallorquines. De hecho las fiestas mallorquinas se hicieron siempre en la sociedad española.

1.1.7 - El recambio generacional

En las décadas de 1950-1960 se produce un recambio generacional entre las personas que habitaban en el campo: los inmigrantes se van a vivir al pueblo, mientras que sus hijos se hacían cargo del campo. Los nuevos chacareros disponen de casas más confortables, son autónomos en la organización de las tareas domésticas y desarrollan sus redes sociales con pobladores de distintos orígenes geográficos.

La evolución de la convivencia de los descendientes de mallorquines, para con pobladores de otros orígenes (fundamentalmente vascos, salamanquinos, italianos, franceses u otros), se ve reflejada en la conformación de las comisiones de las Instituciones Locales. Al analizar las primeras comisiones de Instituciones como la Seccional de la Federación Agraria en 1925, la Juventud Agraria en 1935, se observa una escasa participación inicial de personas con apellido mallorquín. Esta tendencia se revierte parcialmente en décadas posteriores, según se des-

prende de la nómina de miembros de la comisión directiva de la Cooperativa Agrícola de Goyena Ltda., en el año 1949, o de la Cooperativa Eléctrica Ltda. de Goyena en 1958.

Esto se explica, en una primera etapa, por la condición de empleados que caracterizaba a gran parte de los inmigrantes mallorquines. En etapas posteriores, el mayor protagonismo de los descendientes de mallorquines, en las Instituciones Locales, se explicaría en parte por el cambio de estatus de éstos al convertirse en propietarios de las explotaciones agropecuarias y por tratarse de una generación de pobladores nacidos y educados en Argentina.

1.1.8 - La comunidad de Goyena hoy

En la actualidad, la localidad de Goyena cuenta con una población estable de 700 habitantes. Las actividades económicas más importantes están relacionadas a la producción agrícola-ganadera y de servicios relacionadas a las mismas. Estas actividades muestran un debilitamiento dado el impacto de la política económica del período 1992-2002, en el cual se redujo el protagonismo de la Cooperativa Agrícola o de otros comercios relacionados con el agro.

Por otra parte, numerosas explotaciones agropecuarias fueron vendidas, en ese mismo período, a empresarios de otras localidades vecinas, especialmente de la ciudad de Pigüé. A esto se sumaron las reiteradas sequías que afectaron a la producción agropecuaria en los años 2004 a 2009.

Por otra parte, el trazado de la ruta Nacional N° 33 y la suspensión del servicio de tren de pasajeros hicieron de Goyena una localidad mal comunicada. De hecho, el acceso hasta la ruta 33 tiene una extensión de unos 17 Km. por lo que los servicios de transporte ómnibus se niegan a entrar hasta la localidad.

Actualmente, uno de los motores que animan la vida de esta pequeña localidad del sudoeste bonaerense, es la escuela Agrotécnica de enseñanza media. La misma abrió sus puertas en el año 1977 y lleva el nombre del célebre escritor Ezequiel Martí-

nez Estrada¹⁰.

1.1.9 - La elaboración de sobresada en Goyena

Al igual que en Colonia Caroya, la elaboración de los chacinados fueron parte de las tradiciones reproducidas por los inmigrantes europeos. Los mallorquines, elaboraron desde su llegada a Goyena chacinados típicos mallorquines como el butifarrón y la sobresada.

Esta tradición se conserva hasta nuestros días y al igual que en el caso del salame en Caroya, la elaboración de sobresada no quedó restringida a los descendientes de los inmigrantes que lo introdujeron. Actualmente, la gran mayoría de los pobladores locales que continúan haciendo la carneada, descendientes o no de mallorquines, elaboran sobresada.

Encontramos descendientes de españoles de distintas regiones de ese país, franceses, italianos, alemanes y familias criollas, que incluyen a la sobresada entre los productos elaborados en la carneada. Una tendencia que se ha acentuado en los últimos años, es a hacer la carneada en el ejido urbano y con la ayuda de pobladores de goyenenses, especializados en esa actividad. Esta tendencia tiende a promover una homogenización de las prácticas movilizadas en la elaboración de sobresada.

A nivel comercial, la elaboración de sobresada se ha visto predominantemente limitada a la oferta de unos pocos kilos de producto elaborados por los carniceros locales. Estos carniceros han sido indistintamente descendientes o no de mallorquines.

Una excepción la constituyó, en los años 1993 y 2000 la elaboración de sobresada con proyección al mercado zonal. Las condiciones económicas adversas y la creciente presión de los organismos de control no permitieron continuar con la actividad. En la actualidad, solo dos carnicerías locales continúan elaborando volúmenes limitados de sobresada para los consumidores goyenenses.

¹⁰Residía por períodos alternados en su predio rural situado en inmediaciones de la localidad de Goyena.

2 - LA VALORIZACIÓN DE PRODUCTOS LOCALES Y LOS PROCESOS DE CONSTRUCCIÓN IDENTITARIA

El análisis de los procesos de valorización de productos locales es frecuentemente abordado resaltando los aspectos económicos y culturales. Sumado a ello, los aspectos culturales e identitarios son considerados mayoritariamente en términos de insumos movilizables en el proceso mismo de valorización.

Al evaluar el impacto de dichos procesos se analizan también los posibles impactos de este tipo de proyectos sobre las distintas dimensiones del territorio. Sólo en algunas evaluaciones se incluyen los aspectos identitarios y culturales.

En el presente trabajo se ha buscado poner acento en el carácter abierto de los proyectos de valorización de productos locales. Considerando que los procesos de construcción identitaria y de transformación de la cultura, forman una parte constitutiva del proceso mismo de valorización de los productos locales.

Se pretende poner especial énfasis, por un lado en la dificultad de prever la dirección y los posibles impactos locales de dichos procesos. Por otro lado, en la importancia central de considerar los aspectos identitarios y culturales como elementos constitutivos del proceso mismo y no como simples recursos (insumos) a movilizar.

Tal como fue puesto en evidencia al analizar la evolución de las comunidades de Colonia Caroya y de Goyena, los procesos de valorización se refieren a productos que reclaman como origen una cultura migrante, pero que han sido transformados en comunidades en las que coexisten una gran variedad de identidades territoriales.

En el contexto de la elaboración del salame de Caroya, una cierta diversidad de identidades relacionadas a las cualidades de los procesos y de los productos. Estos están relacionados, a su vez, con los ámbitos en los que se los presenta y califica, con los atributos que se valoran y con los mecanismos de calificación.

A estas identidades se las denominará de

elaboración-cualificación dado que evolucionan y se consolidan en el marco de procesos de auto-cualificación y calificación externa tanto de los modos de producir como de las calidades ofrecidas. Se parte de la base que en un contexto de promoción del desarrollo local, la valorización de productos locales debería contribuir a un proceso de convergencia de las identidades territoriales de los pobladores locales (CHAMPREDONDE et al., 2010, p. 12) y a la preservación de la diversidad de identidades de elaboración-cualificación.

Al definir al proceso de valorización de recursos locales, Bustos, Outry y Haag (2004)

(...) la calificación positiva atribuible a un producto, un servicio o a un ámbito de vida, asumido colectivamente por los habitantes locales y reconocido en un ámbito más general (BUSTOS; OUTRY; HAAG 2004, p. 8).

Al ser asumido colectivamente, el producto valorizado se transforma en una referencia identitaria para los pobladores locales que lo reconocen como propio.

Castells (1998) entiende:

Por identidad, en lo referente a los actores sociales, ... el proceso de construcción de sentido atendiendo a un atributo cultural, o un conjunto relacionado de atributos culturales, al que se da prioridad sobre el resto de las fuentes de sentido (CASTELLS, 1998, p. 28).

Por su parte, García Canclini (1995) coincide al considerar a la identidad como una construcción social. El autor la define en términos de relato. Y subraya:

Al ser un relato que reconstruimos incesantemente, que reconstruimos con los otros, la identidad es también una coproducción (GARCÍA CANCLINI, 1995, p. 3).

Sin embargo, esta coproducción (de relatos - y de sentidos como diría Castells) no se da en situaciones ideales, desprovista de relaciones de poder y en las que todos los ciudadanos gozarían de igualdad de condiciones.

(...) esta coproducción se realiza en condiciones desiguales entre los variados actores y poderes que in-

tervienen en ella (GARCÍA CANCLINI, 1995).

Estas relaciones de poder determinan en buena medida los contenidos simbólicos de las identidades y configura el posicionamiento de los actores, la reproducción de los relatos y los sentimientos de identificación con los campos de sentidos. Las relaciones de poder y la cimentación de una identidad está entonces sujeta a cómo se legitiman e interiorizan los contenidos de la misma entre los distintos grupos que comparten un espacio de vida

Por otra parte Castells (1998), rescata el carácter “acumulativo” de la identidad al considerarla además de una fuente de sentido, como una fuente de experiencia para los actores.

Estas quedan plasmadas en activos culturales, materiales o inmateriales y formas de saber-hacer. Son reflejo del resultado histórico-colectivo de construcción e interiorización de sentidos por parte de esos mismos actores (CASTELLS, 1998).

Por otra parte, el autor explica también que para un individuo determinado o un actor colectivo puede haber una pluralidad de identidades. “No obstante tal pluralidad es una fuente de tensión y contradicción tanto en la representación de uno mismo como en la acción social” (CASTELLS, 1998).

La complejidad y la no direccionalidad de los procesos de reconstrucción identitaria, queda expuesta también al considerar lo que García Canclini (2003) describe en términos de procesos de hibridación cultural. Al interrogarse sobre las particularidades del proceso de hibridación de estructuras o prácticas sociales discretas para generar nuevas estructuras y nuevas prácticas el autor afirma:

A veces esto ocurre de modo no planeado, o es resultado imprevisto de procesos migratorios, turísticos o de intercambio económico o comunicacional. Pero a menudo la hibridación surge de la creatividad individual y colectiva. No sólo en las artes, sino en la vida cotidiana y en el desarrollo tecnológico (GARCÍA CANCLINI, 2003, p. 3).

La consideración de los aspectos identitarios y culturales permite considerar parte de la complejidad que caracteriza a todo proceso de valorización de productos con identidad territorial. Es en contex-

tos marcados por relaciones de poder en donde surgen los bienes y/o servicios que socialmente son considerados y transmitidos como representantes de la identidad de un territorio.

Al considerar los aportes de Castells (1998), se desprende que lo esencial a considerar al analizar los procesos de reconstrucción identitaria es: ¿cómo? ¿desde qué? ¿por quién? y ¿para qué? son construidas esas identidades (CASTELLS, 1998, p. 29).

Al relacionar los procesos de rescate y puesta en valor de determinados productos en una comunidad con los de reconstrucción identitaria, surgen nuevos interrogantes: ¿Cuáles son las identidades que se legitimarían como referencia simbólica? ¿Son los sentimientos de pertenencia a un origen migrante? ¿A quienes encarnan? ¿A todos los habitantes de un territorio o sólo a determinados grupos? ¿En qué condiciones podría constituirse en una referencia para la población local en su conjunto?, ¿Hay referencias identitarias ajenas o marginales a una representación de comunidad más legitimada?

¿Podría sostenerse que en una comunidad pueden existir múltiples identidades asociadas a una construcción colectiva a partir de los grupos existentes en un espacio?; y su vez, ¿esto no queda plasmado en la valorización de determinados activos culturales que pueden ser más o menos compartidos, más o menos aglutinadores, más o menos exclusivos de la población originaria, condensar diferencias o exacerbar las mismas, etc.? (BENEDETTO, 2009, p. 34).

Para Lindón y Hiernaux (2006), el universo simbólico de sentidos y significados de un lugar es singular, es decir, es compartido por diversos individuos pero no extensivo a toda una sociedad (LINDÓN; HIERNAUX, 2006, p. 379). En el caso de las identidades de las culturas migrantes, y la posterior hibridación que se hace en las comunidades, éste aspecto es común: las identidades tampoco (o muy difícilmente) son extensivas a toda una sociedad. Se revelan como colectivamente referenciales de un grupo o sector, representando consensos que no suponen una identidad única.

Para el análisis, en definitiva, lo que interesa destacar para cada caso es que para hablar de una

identidad territorial, manifiesta en el rescate de productos, alimentos, formas de saber-hacer, etc., es imprescindible que haya un grado de reconocimiento relativamente homogéneo y manifiesto de esa identidad, pues de lo contrario, ésta no es una identidad territorial, es de un grupo (BENEDETTO, 2009, p. 65) de una identidad friulana o mallorquina pero no del pueblo Caroyense o de Goyena.

3 - ALGUNAS REFLEXIONES SOBRE LOS POSIBLES IMPACTOS DE LA VALORIZACIÓN DE PRODUCTOS TÍPICOS EN LA CONSTRUCCIÓN IDENTITARIA

3.1 - A Nivel de las Identidades Territoriales

En ambas poblaciones, tanto en Goyena como en Caroya, se parte de una situación en la que coexiste una multitud de identidades territoriales. Por un lado se encuentran a pobladores que se reclaman herederos de la cultura migrante. Estas identidades se pueden expresar como "soy caroyense (y cordobés), descendiente de friulanos". Los pobladores mayores cuyos abuelos eran friulanos están más próximos a sentirse "friulanos caroyenses". Algunos de ellos hablan el friulano, especialmente en ocasión de encuentros con otros miembros del Centro Friulano.

Por otra parte, hay pobladores que teniendo otros orígenes migrantes (e inclusive criollos) sienten cierta proximidad con la cultura migrante friulana, dada la larga convivencia con dicha cultura en tanto que habitante de Colonia Caroya.

Se encuentran también, aquellos pobladores que se identifican con otras corrientes migrantes. Se puede identificar a pobladores que se identifican como caroyenses y cordobeses y que no sienten ningún apego o interés por conocer la cultura de sus abuelos o bisabuelos inmigrantes. Ligados más a la cultura de los pobladores de Jesús María, se encuentran los pobladores de origen criollo, que reivindican esa cultura.

En la localidad de Goyena, es posible recono-

cer a mallorquines o primeros descendientes de mallorquines que viven en Argentina. Mallorquines que vinieron en la década del 20 o hijos de mallorquines que nacieron en las décadas de 1920-1930. Estos se sienten argentinos y se acostumbraron a los usos y maneras locales, especialmente gracias a la asistencia a la escuela primaria. Sin embargo, denotan una fuerte carga cultural mallorquina. La migración de los mallorquines y su adaptación al nuevo contexto, forma parte de su propia historia. Hablaban mallorquín con sus padres y otros miembros de la comunidad. Estos manifiestan el orgullo de ser mallorquín y de mostrar sus costumbres, historias, etc. Un ejemplo de ello lo demuestra la anécdota reciente de una pareja residente en Goyena en la que la mujer hizo una sopa mallorquina (prácticamente desconocida para la mayoría de los pobladores actuales de esa localidad) para festejar los 56 años de casados.

Argentinos descendientes de mallorquines: al igual que en otras colectividades de origen latino (italianos, franceses, españoles, portugueses) las generaciones posteriores se reconocieron rápidamente como argentinos (criollos) conservando sólo algunos elementos del legado cultural mallorquín. Sin embargo, se distinguen diversos grados de identificación para con la cultura mallorquina en función de la etapa histórica que le tocó vivir.

Del testimonio de una entrevistada surge la siguiente tipología que diferencia a grandes rasgos: Una generación intermedia con personas de más de cuarenta y cinco o cincuenta años y que vivió la época en la que se magnificaba lo importado, lo novedoso y que desechaba las tradiciones locales, especialmente las criollas.

Personas con menos de cuarenta y cinco años, que en la actualidad trata de rescatar algunas tradiciones de sus ancestros. Entre los descendientes de mallorquines se reivindican tanto algunas tradiciones mallorquinas como criollas.

Los más jóvenes (menos de 30 años) reflejan la diversidad de identificaciones con la cultura mallorquina de sus descendientes en su conjunto. Por un lado, encontramos a quienes se han interesado por

conocer las particularidades de la cultura mallorquina y son sensibles a las manifestaciones relacionadas a esa cultura. Se identifica también a aquellos que se han comenzado a interiorizar sobre aspectos de la cultura mallorquina, a partir de la redinamización de las relaciones entre las Islas Baleares y los mallorquines argentinos y sus descendientes. Por último, identificamos a aquellos que se consideran argentinos sin interesarse por la cultura de sus ancestros.

3.2 - A Nivel de las Identidades de Elaboración-cualificación de Chacinados

En las entrevistas efectuadas con los elaboradores de chacinados, especialmente en Colonia Caroya, surge sistemáticamente que se identifican con la elaboración artesanal de chacinados. En el discurso, el elemento movilizado para avalar lo dicho, se esgrime que se utiliza la receta de los abuelos.

Sin embargo, al avanzar el diálogo, cada elaborador expone argumentos diferentes que lo identifican con otros tipos de producciones. Aquellos que elaboran grandes volúmenes y que poseen habilitación para tránsito federal, se autodefinen como elaboradores de alimentos sanos. Esto se apoya en el tipo de instalaciones modernas, con materiales como el acero inoxidable y la implementación de buenas prácticas para limitar los riesgos de contaminación.

En contraparte, los elaboradores de pequeños volúmenes de salame orientados al mercado, evocan el carácter artesanal de la gestión de procesos como la maduración en sótano. Estos son capaces de demostrar cómo movilizan algunos saberes empíricos que les permite evitar las derivas en el proceso de maduración. La estimación de la humedad y de la temperatura se hace mediante mediciones mediante instrumentos, pero también se controla la evolución de la maduración mediante el tacto, la vista y los olores.

Por su parte, los pobladores locales que elaboran salame para el autoconsumo, reivindican el carácter de natural, artesanal y típico¹¹ de su pro-

ducción. Algunos de ellos reivindican, además, la preservación de prácticas sociales asociadas a la carneada, tales como la de reunir a amigos y vecinos y la de elaborar chacinados sólo en las épocas más frías del año.

En la localidad de Goyena, las identidades de elaboración-cualificación relacionadas a la elaboración de chacinados son menos polarizadas, pero no por ello menos complejas. La mayoría de las elaboraciones se efectúan en el ámbito doméstico y se trata de carneadas familiares. Sin embargo, al interior de las mismas encontramos dos situaciones. En la primera, se efectúa la carneada tal como lo prescribe la tradición: la familia y los vecinos se reúnen para celebrar la fiesta de la carneada.

En la segunda, un par de pobladores locales se dedican a hacer la carneada para terceros. Se traen los insumos del campo al pueblo y en el día se hace toda la faena. Si bien la sobrasada elaborada no cambia demasiado de la que se hacía en otras épocas, "las carneadas ya no son como deberían ser"¹².

A nivel comercial se identifica a dos elaboradores. Como era previsible para una pequeña población, los elaboradores no se hablan entre ellos. Los volúmenes elaborados se sitúan entre 300 y 500 kg por mes. La oferta se concentra entre los meses de marzo y octubre, en función de las condiciones medioambientales.

3.3 - Impactos Socio-culturales y Procesos de la Valorización

Se sostiene la hipótesis que el impacto local de los procesos de valorización de productos con identidad territorial, sobre las identidades territorial y de elaborada cualificación, depende de las particularidades del proceso en sí. En lo relativo al proceso de generación de acuerdos en torno a lo que se conside-

grupo humano o territorio y a la particularidad de presentar una calidad particular que lo diferencia de otros productos similares.

¹²Expresado por la delegada del pueblo en un taller sobre la elaboración local de chacinados.

¹¹Según lo definen Casabianca y otros (2006), típico hace referencia por un lado al carácter de ser propio de un determinado

ra como legítimo, respecto a las prácticas de elaboración y a la calidad de los productos, la finalidad debería apuntar a lograr la mayor inclusión posible sin resignar la tipicidad de los productos elaborados. Es decir, una vez establecido los límites que delimitan el abanico de productos considerados como típicos, promover la integración de la mayor cantidad de elaboradores locales que se ajusten potencialmente a los requerimientos. Los trabajos de animación grupal de los actores concernidos y de investigación, deben apuntar a generar soluciones técnicas que permitan a las distintas lógicas de elaboración-calificación, el ajustarse a las exigencias impuestas.

Esto requiere, a su vez, el conocimiento profundo no sólo de la diversidad de lógicas presentes en las unidades de elaboración, sino de las reglas de juego que regulan los distintos espacios (mercados) en los que dichas lógicas se legitiman.

En lo concerniente a las identidades territoriales, la animación del proceso colectivo debe orientarse al reconocimiento de los valores comunes a la sociedad local en su conjunto, por sobre aquellos elementos que identifican solo a una parte de la misma. Por ejemplo, el resaltar la importancia del saber degustar de la población local, independientemente del origen étnico o de la distribución del saber elaborar, más allá de la colectividad que introdujo el producto, son mensajes que pueden colaborar a la convergencia de las identidades territoriales.

4 - REFLEXIONES FINALES

El análisis efectuado en las primeras etapas de los procesos de valorización de productos locales nos permite postular algunas conclusiones preliminares. En primer lugar, que en los procesos de valorización de alimentos típicos, es posible observar al menos dos tipos de situaciones en la comunidad local. Por un lado, una dinámica aglutinadora de voluntades (especialmente a nivel de productores, elaboradores), en la medida que el producto diluye conflictos (explícitos o latentes) entre descendientes de poblaciones criollas y de distintas corrientes mi-

gratorias. En ese caso el producto se constituye en una referencia territorial común a los miembros de la comunidad.

Una dinámica opuesta, implica situaciones de fragmentación, donde se exacerban las diferencias, por la pertenencia (o no) a la colectividad migrante que introdujo el producto devenido típico. Esto se traduce concretamente en una deslegitimación de la participación de pobladores extra-colectividad, fundamentalmente en las etapas de producción/elaboración o en cuanto al protagonismo de las manifestaciones sociales y culturales, como son por ejemplo, la organización de festividades asociadas al producto "típico".

Se suman además otros dos factores de legitimación/deslegitimación: el primero es la presencia de los consumidores en el proceso de valoración del producto, participando con una carga y una expectativa específica sobre las características que debe cumplir el producto y sobre quienes lo elaboran.

El segundo, es la incidencia de las intervenciones y prácticas profesionales, actores institucionales, extensionistas, etc. que tienen injerencia en el proceso de elaboración y comercialización de los productos. Estas lógicas, que actúan reglando aspectos normativos, de inocuidad de los alimentos, inclusiones en la economía formal, generación de indicaciones geográficas, etc., afectan, directa o indirectamente, las maneras de desarrollar el proceso de elaboración. Beneficiando a unos y marginando a otros.

Comprender estos aspectos y las consecuencias para las comunidades de Caroya y Goyena es lo que permite entender la complejidad del proceso y de las relaciones de actores locales y extra-locales que participan. Pero mucho más importante aún, es advertir cuáles son los riesgos y desafíos a sortear en un proceso de valorización de alimentos típicos y cómo esto, a pesar de tratarse de un procesos auto-generado por una comunidad, está fuertemente atravesado por conflictos de legitimación y reconocimiento interno y externo de los atributos y manifestaciones de unas identidad sobre otras (BENEDETO, 2009, p. 47). Las identidades como atributo parecen neutrales, pero si se las entiende como proceso

pierden esa neutralidad incorporando consideraciones de las relaciones de poder. Esto tiene que ver con concebir el territorio desde una visión política y no sólo geográfica (BENEDETTO, 2009, p. 86).

LITERATURA CITADA

- BENEDETTO, A. **Identidad y territorio:** aportes para el desarrollo local en áreas rurales de la provincia de Mendoza. Estrategias con identidad territorial. 2009. Tesis (doctoral inédita) - Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, 2009.
- BUSTOS, R.; OUSTRY, L.; HAAG, M. I. Producción de valores territoriales: entre cultura y mercado. Habilidades y saberes locales como estrategias ante la crisis. In: ALBALADEJO, C.; BUSTOS, R. (Comp.). **Desarrollo local y nuevas ruralidades en Argentina.** Bahía Blanca: Un-Inra Sad/Dynamiques Rurales, 2004.
- CASTELLS, M. **La era de la información, economía, sociedad y cultura:** el poder de la identidad. Buenos Aires: Alianza Editorial, 1998. 2 v.
- CHAMPREDONDE, M. et al. Reflexiones sobre la trayectoria metodológica en la investigación/intervención aplicada en la valorización de recursos locales. In: CONGRESO INTERNACIONAL DE DESARROLLO LOCAL Y TERAS: jornadas nacionales en ciencias sociales y desarrollo rural "actores, territorios e iniciativas del desarrollo local/rural". 2., 2010, Buenos Aires. **Anales...** Buenos Aires: Conicet/UBA/NADAR, 2010.
- CHAMPREDONDE, M. et al. ¿Una Indicación Geográfica/Denominación de Origen sirve siempre para promover el Desarrollo Local? reflexiones sobre la construcción de una IG para el salame de Colonia Caroya. En: SEMINARIO TALLER DE LA RED SIAL ARGENTINA. 3., 2009, Misiones. **Anales...** Buenos Aires: INTA, 2009.
- GARCÍA CANCLINI, N. Noticias recientes sobre la hibridación. **Revista Transcultural de Música,** Barcelona, n. 7, v. 1, 2003. Disponible en: <<http://www.sibetrans.com/trans/trans7/canclini.htm>>. Acceso: 2010.
- _____. **Consumidores y ciudadanos:** conflictos multiculturales de la globalización. Méjico: Editorial Grijalbo: 1995
- LINDÓN, A.; HIERNAUX, D. **Tratado de geografía humana.** Barcelona: Ed. Anthropos, 2006.
- PESCHIUTTA, H. **Colonia Caroya: el espacio. Realidad física y mundo simbólico.** Córdoba: Ed. Copiar, 2005.
- PORTAL Turístico Provincial. **Turismo en Córdoba, Argentina.** Córdoba: Portal Turístico Provincial, 2010. Disponible en: <<http://www.turismocordoba.com.ar/coloniaca-roya/rutasyaccesos.php>>. Acceso en: 2010.

Recebido em 07/12/2010. Liberado para publicação em 17/05/2011.