



12° CONGRESO ARGENTINO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL

La Plata, junio y septiembre de 2021

GT 45: Antropología de la Alimentación: aportes y debates actuales

El papel de los agentes externos en la promoción de las producciones agroalimentarias locales: contrastes en experiencias argentinas y españolas

Irene Velarde. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata. velarde@agro.unlp.edu.ar

Elena Espeitx. Facultad de Ciencias Sociales y Humanas de Teruel, Universidad de Zaragoza. eespeitx@unizar.es

Cintia Barrionuevo. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata. cintia.barrionuevo@agro.unlp.edu.ar

Resumen

El proceso de patrimonialización de producciones agroalimentarias locales es complejo y está en constante transformación. Buena parte de esta complejidad se debe a la multiplicidad de actores que intervienen, con objetivos distintos, en algunos casos complementarios, incluso convergentes, pero a menudo divergentes. No sólo son diversos los actores, sino que también lo son los argumentos que movilizan y las estrategias que adoptan para patrimonializar esos productos.

En la presente comunicación nos queremos centrar en el papel de unos actores en particular, a los que denominamos agentes externos. Estos son investigadores/as y técnicos/as de las Universidades, financiados/as con fondos públicos y privados, a través de proyectos de investigación o de extensión universitaria, doctorandos/as de distintas disciplinas que analizan estos productos patrimonializados desde diferentes



perspectivas y funcionarios/as gubernamentales locales, entre otros. Para ello utilizaremos como hilo conductor casos en Argentina y España. En los casos argentinos analizaremos el papel de agentes vinculados al Estado, muy en particular los extensionistas de la Universidad Nacional de La Plata, que a lo largo de dos décadas, han estimulado la patrimonialización del vino de la costa de Berisso, del tomate platense y de los quesos de Tandil, entre otros productos. Se trata de experiencias muy interesantes, por sus características específicas, por las distintas problemáticas que permiten visibilizar y porque constituyen ejemplos paradigmáticos del destacado papel que pueden jugar los agentes externos, con todos sus puntos fuertes y también sus dificultades y limitaciones. Para los casos españoles nos centramos en la experiencia de activación de los quesos artesanos locales de Cataluña, el caso del jamón de Teruel y del azafrán, entre otros, ya que permiten abordar una variedad de situaciones en las que los agentes externos han jugado papeles diversos, y con resultados también singulares. Finalmente contrastamos las experiencias argentinas y españolas, lo que nos permite enunciar similitudes y diferencias en el rol de los agentes externos y producir una matriz analítica para futuras indagaciones sobre procesos de patrimonialización de productos agroalimentarios.

Palabras clave: *Producciones agroalimentarias locales; Patrimonialización; Agentes externos; Argentina-España.*

Introducción

La presente comunicación examina el papel de diferentes agentes en la puesta en valor de productos alimentarios a través de estudios de caso localizados en Cataluña (España) y La Plata (Argentina).

El patrimonio alimentario se ha definido como el conjunto de elementos materiales e inmateriales de la cultura alimentaria, establecido por la colectividad como una herencia del pasado (Bessièrre 2001, 2012). Es preciso destacar que el establecimiento de esta herencia se realiza en el presente, por agentes concretos y



con objetivos específicos, y que esta tiene sentido en la sociedad y el momento histórico de la patrimonialización.

Los procesos de patrimonialización estudiados implicaron, entre otras estrategias, la organización de los productores en cooperativas, asociaciones o grupos informales, la realización de fiestas populares, el mejoramiento de los procesos productivos y comerciales, o la definición de una calidad específica a través de sellos de calidad. La mayoría de los antecedentes coinciden en destacar (Schmitz, H.; Musyck, B. 1994; Torre, A.1993; Becattini, G.; Rullani F., 1995) que son las competencias, capacidades y saberes de los actores implicados en los territorios -no sólo los productores, sino también los consumidores y agentes de desarrollo- importantes para comprender el papel que juegan estas formas de producción alimentaria específicas; lo que Moity- Maïzi y Muchnik (2002) llaman verdaderos laboratorios cognitivos.

Papel de los agentes externos¹ en La Plata (Argentina)²

Desde principios de los años 2000, en Argentina emergieron experiencias que reconocían a los productos típicos locales como posibles motores de desarrollo rural. Para comprender la emergencia de estas iniciativas, nos posicionamos en la teoría de las “transformaciones territoriales” (Raffestin, 1986; 1987), que plantea sintéticamente que las continuas transformaciones que afectan o marcan a los territorios (entendidos como conjuntos de vínculos conceptuales y materiales entre las sociedades y sus espacios) supone la construcción de sentidos, de organización y de dispositivos materiales, que en parte implica también procesos de destrucción del orden territorial anterior o en palabras del autor “desterritorialización”. Después de la crisis del 2001, comenzó a visibilizarse cada vez más la exclusión de vastos sectores urbanos y rurales, ello posibilitó la emergencia de políticas públicas que, de algún modo, contrariaban al modelo hegemónico de desarrollo y extensión rural

¹ En esta ponencia, elegimos utilizar “agentes externos” como denominación común y genérica para los casos españoles y argentinos. En los casos argentinos hablamos de “extensionistas”, “agentes universitarios de extensión”, entre otros; aunque esta diversidad de términos y su polisemia será discutida en otra instancia.

² Las experiencias y conocimientos que presentaremos de los casos argentinos son aportados centralmente por los proyectos de intervención: Agrovalor (2017) y Sistema Participativo de Garantía en la Horticultura platense (2019) para extraer aprendizajes de campo del papel de los “agentes externos”.



(basado en la transferencia de tecnologías que afianza los modelos productivistas y se centra en el crecimiento económico). Nos referimos a políticas que comenzaron a reconocer innovaciones “discretas” en los territorios y al agricultor/a familiar como sujeto agrario (Albaladejo, 2004).

Los recursos patrimoniales, muchas veces invisibilizados por las agencias de desarrollo rural y por los propios productores, cobraron un nuevo impulso tras la crisis. Se trataba de producciones que están “a mano”, que rápidamente pueden dar respuesta en mercados localizados, movilizando poco capital financiero. En éste escenario, los agentes de extensión rural tienen poco para ofrecer desde modelos productivistas y comienzan a readaptarse logrando una mayor flexibilidad permitiendo que sus actos partan del reconocimiento cultural de los agricultores familiares como actores del desarrollo y que ello es posible si se enmarcan en nuevas innovaciones, hasta ahora dejadas de lado por argumentos del paradigma hegemónico, que se distancian de prescripciones técnico-productivas y que incorporan tecnologías sociales de organización, comercialización y de articulación política.

Estos cambios en la profesión de los extensionistas según Dubet (2002) buscan alcanzar intervenciones más democráticas, más diversificadas y más humanas que generen la participación activa de los agricultores y que ello permita la coproducción de los consejos técnicos y de las decisiones que faciliten la reinención de los productos. Sin embargo estas nuevas profesiones y su actuación en los nuevos territorios no anulan a otras formas de encarar la extensión y el asesoramiento externo, ni tampoco a los territorios instituidos, sino que muchas veces coexisten generando un archipiélago de estilos y propuestas. Por ello el proceso de valorización de productos patrimoniales no ha sido lineal ni está acabado como podremos apreciar en los casos que hemos documentado a continuación.

Vino de la costa de Berisso

A comienzos de la década pasada ingenieros agrónomos de la Universidad Nacional de La Plata impulsaron propuestas de revalorización de productos típicos de La Plata-Berisso (Velarde, 2010). Desde entonces la articulación de múltiples



proyectos de docencia, investigación y extensión orientados hacia ese fin produjo un entrelazamiento de actores sociales que aún perdura. Estos agentes universitarios de extensión en la región rural periurbana del Gran La Plata³ ubicaron su intervención en el enfoque dialógico y fueron incorporando herramientas conceptuales del desarrollo territorial rural y de los sistemas agroalimentarios localizados (SIAL), entre otras perspectivas, a lo largo de los 2000's.

La preservación y recuperación de la vitivinicultura berissense comenzó cuando quedaban sólo 6 hectáreas de vid americana en una región que supo producir un millón de litros de "vino de la viña", elaborado con *Vitis labrusca* cultivar Isabella. En este proceso, productores y agentes extensionistas buscaron legitimar el producto a nivel local, regional y nacional, ya que el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) desde los años 60's consideraba esta variedad como no-vinificable, pero lo reconoce como vino en el año 2013 (Barrionuevo, 2017).

Respecto a la producción, la resolución N° 23/2013 del INV da cuenta de veintitrés viñedos censados, con una superficie total de 20 ha y con un rendimiento promedio de 500 qq/ha. Más de 80% del vino producido se consume a escala local y los canales de comercialización utilizados incluyen la venta en el establecimiento, comercios minoristas y nuevos canales como la venta en stands, las visitas guiadas o el agroturismo. Prácticamente todos los productores son vitivinicultores (producen uva para consumo en fresco y vino), y a partir de la conformación de la Cooperativa de la costa de Berisso en el 2003, logran con el acompañamiento inicial de la Universidad (UNLP) realizar un vino único con el 70 % de la uva de cada viñedo de los asociados (Velarde, 2010).

Citaremos los dispositivos que se utilizaron para avanzar en la revalorización del vino de la costa que mantuvieron por 20 años a extensionistas-investigadores universitarios y viñateros y cooperativa vinculados en su recuperación:

- Proyectos de Extensión Universitaria con la participación de las facultades de Ciencias Agrarias y Forestales y la de Ciencias Exactas.

³ Formalmente se denomina Gran La Plata al aglomerado urbano formado por las manchas urbanas de los partidos bonaerenses La Plata, Berisso y Ensenada; tres subdivisiones territoriales de la provincia de Buenos Aires en Argentina. Es uno de los aglomerados más extensos y más poblados del país. (Ringuelet y del Rey, 2010:2)



- Tesis de grado y posgrado
- Proyectos I+D con fondos del Mrio. de Educación de la Nación.
- Cooperación internacional con la AECID (España) y Francia (CNRS)
- Articulación interinsitucional con gobiernos locales, provinciales y nacionales
- Fiesta del vino de la costa de Berisso

El proyecto Agrovalor fue uno de los dispositivos a través del cual se produjeron innovaciones técnicas y organizacionales en la vitivinicultura costera de Berisso, dónde investigadores de la Universidad y el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) compartieron junto a viñateros cooperativizados, la necesidad de ampliar las posibilidades del vino de la costa. Así se ensayaron injertos en pie de Isabella de diversas variedades de *Vitis vinífera*, se identificó la cepa ecotípica *Saccharomyces cereviseae* responsable de la fermentación alcohólica del vino de la costa, se probaron diferentes enzimas para la extracción de más pigmentos y mayor rendimiento, aspectos que en su conjunto puedan mejorar la performance económica del vino y atraer a nuevos consumidores.

El trabajo de viñateros y extensionistas puede ser entendido en términos de coproducción de conocimientos para la patrimonialización del vino. Pero, al mismo tiempo, analizado desde el punto de vista de los “agentes externos”, muestra un complejo proceso de intervención socio territorial que desarrolló “una trayectoria vinculada a procesos de recuperación, conservación y puesta en valor de productos que se encontraban en vías de desaparición” (Barrionuevo et al, 2015).

Al analizar las experiencias acumuladas este trayecto conjunto, en primer lugar, habría que considerar las acciones de los agentes universitarios más allá de la incidencia de las mismas en procesos cuantificables en los términos productivistas estándar, sino enfocar la mirada en su participación en la lucha y en la negociación de sentidos sobre las problemáticas socio-territoriales asociadas a estas producciones típicas. Esto requiere la adopción de una postura contraria a los prejuicios tecnocráticos y economicistas ampliamente criticados en el campo del desarrollo y de la extensión rural, pero de enorme vigencia.

En segundo lugar, la experiencia acumulada por los equipos técnicos da cuenta también de desfasajes entre la formalidad de los proyectos y los procesos de



apropiación de los conocimientos producidos. Sólo al analizar de un modo diacrónico la reinención de los productos, se puede ver el proceso más amplio; lo cual requiere una mirada que no se limite a encontrar controversias entre conocimientos “científicos” y conocimientos “locales” sobre vitivinicultura, u oponga de manera simplista los saberes teóricos (de los equipos técnicos) a los saberes empíricos (de “los productores”); sino que refleje cruces y entrelazamientos; porque además al patrimonio alimentario le atañe la dimensión del consumo del cual todos los actores son parte, entendiendo que la relación producción-consumo es dialéctica.

En tercer lugar, uno de los aprendizajes del análisis sobre el papel de estos agentes es que estos se involucran no sólo en procesos que implican transformación y cambios, sino también perpetuación y la legitimación de situaciones intermedias, en las que es difícil establecer un punto de referencia⁴. Dicho de otro modo, en el caso del vino de la costa, su trabajo tiene que ver muchas veces con mediar y reafirmar prácticas técnico productivas y profesionales.

Las hortalizas en transición agroecológica

La producción de hortalizas ha acompañado a la ciudad de La Plata desde su fundación en 1882. Primero en manos de inmigrantes europeos y en la actualidad son los productores migrantes de origen boliviano principalmente los que ejercen el oficio de horticultor. En la actualidad predomina un sistema productivo basado en el uso intensivo de insumos y la masiva incorporación de invernáculos en la producción local conlleva a una reducción del agroecosistema y una pérdida de la agrobiodiversidad (Sarandón, 2002). Es a partir de experiencias muy localizadas e impulsadas por organizaciones de horticultores y técnicos formados en agroecología⁵ en la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, que comienza a ensayarse otra forma de producir que basada en la aplicación de la biodiversidad

⁴ Un ejemplo abordado: las discrepancias entre técnicos/as y productores/as en relación con las prácticas tradicionales y modernas de vinificación para producir un "vino de calidad" (Velarde et al, 2015).

⁵ Un sistema de base agroecológica involucra a los elementos técnicos, productivos, ecológicos, aspectos socioculturales y económicos de la familia agricultora y su comunidad. Esto implica que un proceso de transición no puede ser abordado sólo con herramientas técnicas. Tanto la actividad productiva como los procesos de comercialización u organizativos de la comunidad son parte de este camino de transición agroecológica (Marasas, 2012).



biológica, la sustitución de insumos de síntesis química y los circuitos cortos de comercialización, van ganando reconocimiento social y ampliando la oferta y demanda de hortalizas agroecológicas.

La transición agroecológica aborda de manera general los procesos de transformación de un sistema de producción convencional hacia un sistema de base agroecológica. Actualmente, se vende producción como agroecológica sólo en circuitos cortos de comercialización y sin ninguna garantía de veracidad. Lo que no se vende por estos canales, se comercializa sin diferenciación en mercados concentradores.

La agroecología entendida como el "manejo ecológico de los recursos naturales a través de formas de acción social colectiva que presentan alternativas al actual modelo de manejo industrial de los recursos naturales mediante propuestas surgidas del potencial endógeno comunitario" (Sevilla Guzmán, 2006 en Marasas, 2012:18) carece en Argentina de un marco normativo específico que permita tal certificación.

En las ferias de comercialización directa productor-consumidor emplazadas en diferentes unidades académicas de la Universidad, los consumidores mayoritariamente adquieren semanalmente sus verduras desde hace años sin ninguna garantía de producción agroecológica. Este interés es cada vez más común.

En este contexto, dos hipótesis de trabajo del Proyecto Institucional para el Desarrollo Tecnológico y Social (PITS-UNLP): "Sistema Participativo de Garantía en la Horticultura Platense: Construyendo Soberanía Alimentaria" fueron que un Sistema Participativo de Garantía presentaría la posibilidad de un aval o garantía que identifique los productos y, a la vez, podía promover el enfoque (Barrionuevo et al, 2019). Por otro lado, al tratarse de un esquema basado en la confianza y en acuerdos políticos entre actores con distintos intereses y objetivos, se tiene en cuenta que los equipos técnicos de Universidad Nacional de La Plata y las organizaciones de productores/as comparten la misma región y mantienen múltiples vínculos.



Con el mencionado Proyecto la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, se propone certificar y diferenciar hortalizas en transición agroecológica, agregando valor en origen y fortaleciendo la venta, con participación de actores socioterritoriales diversos: agricultores familiares, científicos, actores gubernamentales y consumidores.

Entre quienes llevan adelante los procesos de transición agroecológica en sus predios, para el caso del SPG, se observa: a) Autonomía parcial sobre las decisiones dentro del establecimiento productivo b) Establecimientos colindantes que producen en forma convencional, c) Recurrencia al asesoramiento (puntual) antes que a la asistencia técnica d) Sus productos no están diferenciados durante la comercialización o esta es discontinua y e) Son en su mayoría mujeres.

Citaremos los dispositivos que se utilizaron para avanzar en la revalorización de las hortalizas agroecológicas entre extensionistas-investigadores universitarios, horticultores y asociaciones u organizaciones de horticultores de la región vinculados en su reinversión:

- Proyectos de Extensión Universitaria con participación de la Facultad de Ciencias Agrarias y Fles, Artes, Comunicación Social, entre otras.
- Proyectos I+D “Sistema participativo de garantía en la horticultura platense”
- Tesis de grado y posgrado
- Instancias de educación no formal: Escuela periurbana de agroecología (INTA) y Diplomatura hortícola y florícola (FCAYF)
- Asistencia técnica de Programas del INTA: Cambio Rural y Prohuerta
- Feria Manos de la Tierra de productos “del productor al consumidor”, emplazada en diferentes Facultades de la UNLP con frecuencia semanal.
- Biofábrica escuela (FCAYF): producción de bioinsumos y capacitación a horticultores en transición agroecológica.

Para abordar el análisis del papel de los y las agentes de extensión, es preciso señalar que, si bien existe un excelente estado de la cuestión referido a agroecología y procesos de transición agroecológica (Altieri, 1999; Sarandón y Flores, 2014, entre otros), existen también carencias teórico - metodológicas en el



abordaje de la complejidad del territorio. Predominan concepciones dialógicas combinadas con prácticas difusionistas y transferencistas.

En el proyecto de SPG se quiere superar la tradición extensionista más arraigada en los sistemas de extensión actuales (basada en la difusión de innovaciones), pero ello encuentra dificultades de formación que es necesario indagar. Además, el nombre “transición agroecológica” no significa, necesariamente, que, en la práctica, la materialidad “detrás” de estos conceptos se dé de la misma manera con diferentes agricultores familiares y equipos técnicos, lo cual justifica que deba articularse con una heterogeneidad de prácticas productivas y no con modelos teóricos abstractos.

En esta línea de trabajo se atiende los procesos de transición a partir de intercambios de saberes entre las y los participantes sobre prácticas agrícolas con enfoque agroecológico (sustitución de insumos y el control biológico por conservación, a través del manejo de la agrobiodiversidad). De esta manera, resulta ventajoso recuperar el análisis de procesos de extensión rural cuya intencionalidad es educativa y dialógica sin dejar de problematizar diferenciales de poder y desigualdades como las de género⁶ (Freire, 1993). Este es uno de los grandes desafíos de los dispositivos de extensión universitaria (Garat y Barrionuevo, 2020): partir de ejes de pensamiento no binarios y transversales en las intervenciones; tanto desde el punto de vista teórico-metodológico como desde el punto de vista práctico.

En ambos proyectos (Agrovalor y SPG) se plantea estimular, ampliar las capacidades de acción para la construcción de dinámicas territoriales basadas en productos locales a través de procesos de patrimonialización que implican la especificación de los recursos territoriales. Se presenta a los productos como patrimoniales porque se sustentan en registros de la memoria colectiva (para el vino de la costa) ó como productos con reconocimiento por los atributos específicos que son movilizados (para el caso de las hortalizas agroecológicas); se trata de innovaciones que intentan recuperar trayectorias campesinas de producciones

⁶ Género “no (...) en su sentido meramente descriptivo o naturalizado de las actitudes y de las jerarquizaciones existentes, sino como una clave para problematizar la realidad” (Siliprandi, 2010:130).



tradicionales ó de bajos insumos según del producto que se trate. Los procesos de patrimonialización en los casos estudiados se expresan como proceso de co-construcción colectiva entre los agricultores y los agentes de desarrollo.

Por tratarse de procesos de socialización y re-invencción que implican vínculos estrechos con ciudades cercanas (La Plata población de 827.100; Berisso población 95.987) en los dos casos se incorporan a los consumidores y su participación la consideraremos una innovación, tanto para la comprensión de los sentidos atribuidos a los productos, como de las posibilidades de incorporar innovaciones técnicas de acuerdo al gusto.

Papel de los agentes externos en Cataluña

A continuación se pretende describir el papel de los agentes externos en la puesta en valor de los productos alimentarios locales patrimoniales en Cataluña (España). Es decir, no nos vamos a referir a los productores y elaboradores, que son, por supuesto, actores centrales, sino en toda una serie de instancias externas al ámbito de la producción pero que han jugado un papel relevante en esta puesta en valor, a lo largo de las últimas décadas.

Para ello vamos a presentar un ejemplo de Cataluña, destacando los quesos artesanos, aunque su puesta en valor no es exclusiva sino ejemplifica la de otros productos alimentarios patrimonializados.

La puesta en valor de los quesos artesanos en Cataluña arranca pronto, a finales de los años 80 del siglo pasado, y en éste intervienen tanto la administración regional como la local, diferentes iniciativas privadas, los “expertos” locales y, en gran medida, la Universidad

La Administración

a) Administración regional: DARP y Patrimoni

La administración regional, representada por el “Departament d’Agricultura, Ramaderia i Pesca” juega un papel activo a partir de los años 90, por dos vías: la atribución de Sellos de Calidad y la promoción de éstos, y la elaboración y publicación de Inventarios de productos alimentarios patrimoniales y su difusión. La otra instancia muy implicada en este proceso es la “Secretaria de Patrimoni



Cultural”, que tiene como objetivo promover el patrimonio cultural, del que forma parte el patrimonio alimentario.

En ambos casos se solicita la participación de la Universidad, que estará muy presente en la patrimonialización desde este momento. Se explica con más detalle en el apartado correspondiente.

b) Administración provincial: La Diputació

Con la tardía instauración de la democracia en España, a partir de los años 80 se empiezan a desplegar, por todo el país, diferentes niveles de administración estatal, regional y comarcal, con diferentes funciones y competencias, no siempre bien definidas desde el primer momento, y con diferentes dotaciones presupuestarias. En el caso de la Diputació, con atribuciones a nivel provincial, estas competencias son limitadas y algo indefinidas en la práctica. En el caso concreto de la puesta en valor de los productos alimentarios locales, la Diputació, muy en particular la de la provincia de Barcelona, ha tenido, y sigue teniendo, un papel muy destacado: elaboración de inventarios, establecimiento de redes de productores/elaboradores, formación de los productores/elaboradores, y promoción de estos productos en un amplio despliegue de actividades. En la actualidad, la Diputació sigue desempeñando un rol de primer orden en este sentido.

c) Administración local: Els Consells Comarcals y Ayuntamientos

Una de las instancias de la administración comarcal que se pone en marcha en los años son los llamados Consells Comarcals, cuyo ámbito de competèncias es la comarca. Junto con los Ayuntamientos, que actúan a nivel del municipio, son las dos figuras de la administración, en aquel momento, más cercanas a los territorios y más vinculadas a los proyectos de los agentes locales. En los momentos iniciales de la promoción patrimonializada de los productos alimentarios ambas instituciones juegan un papel destacado, colaborando muy activamente con otras instituciones, como la Universidad, muy en particular en la elaboración de inventarios de productos. Uno de los objetivos de los Consells Comarcals, en aquellos momentos, consiste en identificar alimentos que se puedan distinguir con sellos de calidad específicos, como el de “Especialidad Tradicional Garantizada”.



Por su parte, los técnicos de los Ayuntamientos también participan en esta identificación de productos, facilitando contactos con los productores o elaboradores y proporcionando información que facilite su categorización. Se impulsa también la labor de los Museos etnológicos en la puesta en valor del patrimonio local, lo que incluye el patrimonio alimentario y se contribuye a la organización de Ferias de productos artesanos, Ferias de quesos; Mercados de productos específicos (patatas, cerezas, etc.) , Ferias medievales –muy populares en aquellos años-, en las que los productos artesanos son uno de los principales atractivos, y Jornadas y Concursos (catas de quesos, de productos de la huerta, etc.). La administración local también apoya, mediante ayudas económicas y de promoción, la creación de circuitos turísticos para visitar pequeñas empresas dedicadas a la elaboración de quesos y de productos lácteos.

Iniciativas privadas:

El proceso de patrimonialización de las producciones alimentarias locales, no depende exclusivamente de la Administración, sino que se ponen en marcha múltiples iniciativas privadas que contribuyen a darle la forma que finalmente adopta y le imprime unas determinadas direcciones. En este sentido juegan un papel central los agentes turísticos y los restaurantes. Estos últimos empiezan a utilizar los productos locales patrimonializados como una baza clave en su oferta. Y esto es así tanto en restaurantes exclusivos, en manos de reputados y reputadas chefs con estrellas Michelin, como en los pequeños y modestos establecimientos locales, en las casas rurales, en las fondas tradicionales. Esta oferta alimentaria localizada y territorializada les proporciona una oportunidad de diferenciar su oferta respecto a otros modelos más “universales” y homogeneizados, y confiere una cierta exclusividad territorial, muy apreciada por los visitantes. Es decir, es un valor añadido de primer orden de cara al turismo. Es muy difícil encontrar determinados quesos artesanos, de producción muy limitada y muy tipificados por lo que respecta a sus características organolépticas, en las grandes ciudades, como Barcelona, por lo que su consumo casi exclusivo en la zona de elaboración, en un contexto considerablemente ritualizado, le atribuye una mayor potencia simbólica. Restaurantes y agentes del turismo rural contribuyen en gran medida en la



escenificación de estos atributos simbólicos (folletos explicativos de su valor patrimonial, énfasis en la carta de su carácter “local”, etc.). También para los establecimientos comerciales ubicados en poblaciones que se encuentran en pleno proceso de patrimonialización se suman a este movimiento. Ofrecer quesos artesanos locales permite diferenciar la oferta de estos establecimientos con la de los supermercados y grandes superficies, que se caracterizan por la homogeneidad de su oferta, y que representan una gran amenaza para el pequeño comercio. No es para nada desdeñable su papel de la puesta en valor de estos productos, mediante la comunicación directa, cara a cara, a sus clientes –locales y visitantes- de los atributos específicos de tal o cual queso artesano producido en la localidad, con leche de animales que se alimentan de pastos locales.

Los “expertos” locales:

Más allá de la administración y de los agentes económicos locales, otros actores contribuyen a la puesta en valor de los quesos patrimonializados, como los historiadores locales, que pretenden documentar, con sus estudios y publicaciones, a menuda en revistas de alcance local, pero también en forma de libros, la profundidad histórica de estas producciones y de su arraigo en la cultura de la sociedad en la que se insertan. Además de las fuentes documentales y bibliográficas, en sus estudios utilizan con profusión a los y las informantes locales – en general mujeres de edad avanzada que se considera testimonios vivos de esta cultura local- , para recopilar información. Una parte de los resultados de estos estudios es posteriormente instrumentalizada por otros actores, muy en particular los agentes turísticos.

La Universidad y las escuelas técnicas:

Desde los inicios del proceso de patrimonialización la Universidad desempeña un papel considerable, implicando a distintas disciplinas, y gracias a la financiación tanto de la Unión Europea como la estatal y autonómica. Desde los años 90 hasta la actualidad se han multiplicado los proyectos de investigación centrados en esta cuestión, desde diferentes perspectivas, buena parte de ellos de alcance internacional, implicando a distintos países europeos. Un buen ejemplo de ello es un



proyecto europeo en el que participamos, liderado por un equipo francés, y con la participación de equipos de investigación portugueses, italianos y españoles (concretamente de la Universidad de Barcelona). Conviene destacar el carácter multidisciplinar de este proyecto de investigación, ya que refleja y ejemplifica a la perfección la multiplicidad de agentes, intereses y objetivos que se acogen bajo el paraguas de la puesta en valor de los productos alimentarios locales. Participan historiadores, antropólogos, economistas, especialistas en análisis sensorial y biólogos. El objetivo general consiste en elaborar un inventario riguroso de los productos alimentarios patrimonializables, en las regiones que intervienen, siguiendo la lógica de la atribución de sellos de calidad. Es decir, analizando en que medida estos productos pueden cumplir o no los criterios de estos sellos. Este objetivo general incorpora, sin embargo, objetivos específicos distintos. Para los historiadores, la clave reside en la profundidad histórica de determinadas propiedades, para los antropólogos, su inserción en sociedades concretas, su arraigo cultural específico, para los economistas su viabilidad como actividad económica, para los expertos en análisis sensorial su aceptación por parte de los consumidores, para los biólogos el énfasis recae en la conservación de la biodiversidad mediante el sostenimiento de variedades locales. En todas las regiones seleccionadas para esta investigación, los quesos son seleccionados como productos candidatos de primer orden. En todos los países participantes, y también en Cataluña, se encuentran quesos que satisfacen todos los criterios, y uno muy importante, su capacidad de convertirse en una actividad económica viable. No sucede lo mismo con otros productos, como variedades hortícolas que, sin embargo, cumplirían ampliamente el resto de criterios para ser patrimonializados. Otros proyectos, con financiación estatal y autonómica, se centran en estos primeros momentos en la clasificación e identificación de productos patrimonializables, y suelen concretarse en catálogos e inventarios más o menos exhaustivos y rigurosos. Más adelante se empiezan a desarrollar otros proyectos de investigación, algunos centrados en la percepción, por parte de los consumidores, de estas producciones. Todo ello se concreta en tesis doctorales y numerosos artículos científicos.



Es preciso señalar también el papel de las escuelas técnicas en la formación de los elaboradores de quesos artesanos. La necesidad de que estas producciones se ciñan y satisfagan todas las exigencias impuestas por la normativa higiénico-sanitaria convierte esta formación en una condición necesaria. En algunos casos el profesorado de estas escuelas profesionales adopta un papel sumamente activo en este sentido, y juega un papel muy relevante en la promoción de los quesos artesanos.

Aspectos comunes y diferencias entre Argentina y España

Como se ha visto, en el proceso de patrimonialización de productos alimentarios locales en Argentina y en España intervienen los mismos agentes, con objetivos parecidos. Sin embargo, este proceso se realiza en cada caso en un contexto socioeconómico distinto, que le imprime características propias.

En España, después de un rápido proceso de modernización de la agricultura y la ganadería, en los años 70 del siglo pasado, en el que se perdieron la mayor parte de producciones locales, la búsqueda de productos locales emblemáticos y su puesta en valor fue más improvisada y precipitada que en otros países europeos, muy en particular Francia –que se convirtió en el modelo a imitar–, cuando el cambio del contexto socioeconómico favoreció esta estrategia. Por este motivo, y muy en particular en Cataluña, dónde el turismo se ha convertido en una actividad económica de primer orden, el proceso de invención y de reconstrucción del patrimonio alimentario orientado al turismo sea más acusado. Aunque los objetivos de desarrollo local sostenible, de una agricultura menos agresiva con el entorno y de conservación de variedades y especies locales desde una perspectiva del mantenimiento de la biodiversidad están presentes, en la concreción de las estrategias adoptadas por los diferentes agentes implicados se observa una instrumentalización de estos argumentos a favor de una patrimonialización orientada a convertir estas producciones en un atractor turístico más.

Para los casos argentinos estudiados, la revalorización del patrimonio alimentario se inserta en una matriz socioeconómica diferente y con un tipo social agrario particular: agricultores familiares no capitalizados. Es por ello que el significado de la



puesta en valor de productos locales, muchas veces desvalorizados por los propios sujetos que los producen y por las agencias de desarrollo que miran hacia los commodities, ha implicado un proceso de intervención de abajo hacia arriba, donde la Universidad reinventó la metodología, acercándose más a la educación popular, a la economía social, a la innovación por construcción social. Uno de los instrumentos claves ha sido constituir un grupo operativo entre actores diversos, según el caso, que vaya generando avances y retrocesos en la propia intervención, aprendiendo en la práctica concreta la acción política. Por ejemplo en el territorio del vino de la costa se lograron alianzas con el gobierno local y provincial, a partir de pensar al vino como un “vino público”, lo que ha permitido a los viñateros permanecer en el sistema productivo. Para el caso de las hortalizas agroecológicas, el proceso de reinención se sostiene en alianza con los consumidores que están cada vez más preocupados por la alimentación saludable y requieren de nuevos instrumentos para su validación y adhesión que impacte en la transformación de la horticultura que rodea a la ciudad de La Plata.

A modo de conclusiones

La multiplicidad de agentes implicados en la puesta en valor de los productos alimentarios locales ha amplificado y potenciado sus efectos. Sin esta implicación, las iniciativas de productores y elaboradores habrían tenido un menor alcance y, probablemente, menor viabilidad y visibilidad. Ahora bien, la intervención de estos agentes, con sus objetivos e intereses particulares, han influido en la dirección que ha adoptado la patrimonialización y las vías por las que ha transitado.

Las principales controversias en el nivel contextual, en relación a los mecanismos y prácticas que acrecientan o restringen los niveles de apoyo técnico en ambos países son notables; en la organización de la producción también se evidencian heterogeneidades estructurales que afectan el desarrollo y la supervivencia de los agricultores que basan su economía en los productos locales, ya sea que se encuadren formalmente o informalmente en los mercados, lo que restringe la contratación de agentes externos; y la carencia de políticas públicas de desarrollo territorial es constatable para el caso argentino mientras que para el caso español la



PAC contribuye con un conjunto de estrategias de apoyo institucional a intervenciones que consolidan los procesos de patrimonialización.

Por último, es necesario profundizar en la denominación de “agentes externos”, ya que los niveles de participación e implicación en ambos países pueden diferir según de dónde provenga el agente, el tipo de productor ó los estilos de intervención más difusionistas o dialógicos, pudiendo ser reemplazado entonces por “agentes de desarrollo” que coproducen el patrimonio alimentario.

Referencias bibliográficas

Albadalejo, C. (2004) “Innovaciones discretas y re-territorialización de la actividad agropecuaria en Argentina, en Brasil y en Francia”. En Desarrollo local y nuevas ruralidades en Argentina. Co-edición UNS, INRA-SAD, Médiations, IRD/UR 102 y Dynamiques Rurales, Bahía Blanca, Argentina.

Altieri, M. (1999) *Agroecología. Bases científicas para una agricultura sustentable*. Montevideo: Editorial Nordan–Comunidad.

Barrionuevo, C. (2017). “El reconocimiento de vinos elaborados con uva Isabella en la región rioplatense argentina y sus controversias”. XXXI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología, Montevideo.

Barrionuevo, C., Espeitx, E., Velarde, I. (2019) “We recovered food heritage, and then? Value enhancement and promotion of local agri-food products in Argentina and Spain” *British Food Journal*, 121(12), 3168-3180. <https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2018-0711>

Barrionuevo, C; Otero, J.; Ventura, M.; Garat, J.J. y Velarde, I. (2016) “Sabe a territorio. La dialéctica producción/consumo en dos productos agroalimentarios típicos de La Plata-Berisso” en Bozzano, H y Velarde, I. (comps.) *Territorios en transformación y procesos de intervención en la región rioplatense*. Buenos Aires: IMAGO MUNDI.

Becattini G., Rullani F.(1995) "Système local et marché global: le district industriel", dans Les régions qui gagnent, Benko G. y Lipietz A. (dir.), PUF, Paris, p. 35-55.



- Bessière, J. (2001). *Valorisation du patrimoine gastronomique et développement territorial : le haut plateau de l'Aubrac, le Pays de Roquefort et le Périgord noir*, collection Logiques Sociales. Paris. L'Harmattan.
- Bessière, J. (2012). *Patrimoine alimentaire et innovation en espace rural*, Collection Update Sciences & technologies. Toulouse: Editions QUAE.
- Dubet, F. (2002) "Le déclin de l'institution". París, Le seuil, 421 p.
- Espeitx, E. (1996). "Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre campo y ciudad a través de los productos de la tierra". *Agricultura y Sociedad* 80-81, 103-115.
- Freire, P. (1993) *El grito manso*. Buenos Aires: SIGLO XXI.
- Garat, J. y Barrionuevo, C. (2020). "Formación universitaria en extensión: cuatro desafíos en tiempos de 'la doble vía'". En Revista Masquedós, 5, Año 5. Disponible en: <http://ojs.extension.unicen.edu.ar/index.php/masquedos/article/view/76>
- Gargoloff, N.A.; Sisterna, M.; Bonicatto, MM; Scelso, L; Velarde, I, Tejerina Alfaro, C; Barrionuevo, C., Cataldi, V.; Baldini, C.; Delgado, I (2019) "Transición Agroecológica y Sistema Participativo de Garantía en la Horticultura Platense" 1er Congreso Argentino de Agroecología. 18-20 de septiembre.
- Marasas M. E. (2012). *El Camino de la Transición Agroecológica*. Buenos Aires, Argentina. Ediciones INTA.
- Moity- Maïzi, P. y Muchnik, J. (2002) "Circulation et construction de savoir-faire : questions pour une anthropologie des systèmes alimentaires localisés". Coloquio SYAL Sistemas Agroalimentarios localizados: productos, empresas y dinámicas locales. Montpellier, Francia.
- Raffestin, C. (1986) "Territorialité: concept ou paradigme de la géographie sociale. Geographica Helvetica, 2, 91-96.
- (1987) "Repères pour une théorie de la territorialité humaine". Cahier du Groupe Réseaux, 7, 263-279.
- Sarandón, S.J. y Flores, C.C. (2014) *Agroecología: Bases teóricas para el diseño y manejo de agroecosistemas sustentables*. La Plata: EDULP. Disponible en: <http://hdl.handle.net/10915/37280>



- Shmitz H., Musyck B., (1994) "Industrial districts in Europe : policy lessons for developping countries?", *World Développement*, 22 (6), 889-910.
- Siliprandi, E. (2010) "Mujeres y agroecología. Nuevos sujetos políticos en la agricultura familiar" *Investigaciones Feministas*, N° 1, 125 - 137.
- Torre A., (1993) "Proximité géographique et dynamiques industriels", *Revue d'économie régionale et urbaine*, 3, 431-448.
- Velarde, I. (2010). *Valorización de los recursos agroalimentarios locales como estrategia de desarrollo rural: estudio de caso del vino de la costa de Berisso, Argentina*. Tesis para optar al grado de Magíster en Estudios Sociales Agrarios. Flacso, Argentina. Recuperado el 20 de abril de 2020 de <http://syal.agropolis.fr/syal-in-the-world/thesis.html>
- Velarde, I; Alvarez A. y Barrionuevo, C. (2015) "Nosotros, con lo básico que tenemos, queremos hacer un vino. Interfaces entre técnicos y viñateros de Berisso, Argentina". *Revista de la Facultad de Agronomía*, 114 (03), 202-213.