

**AMBIGÜEDAD Y TRANSFORMACIÓN
DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO
FIESTA PROVINCIAL DEL INMIGRANTE
BERISSO**

¿Autenticidad o Espejismo?

Tesis de grado: Licenciatura en Turismo

Alumna: Ayelén Andreucci

Legajo: 70291/8

Director: Carlos Alberto Garay

Fecha de entrega: 14 de octubre 2014

E-mail: anchu157@hotmail.com

Agradecimientos

A mi familia por el apoyo y cariño incondicional que siempre me brindan.

En especial a mi director de tesis, Carlos Garay, por su buena predisposición, paciencia, comprensión e incentivo desde que elegí el tema.

A Pilar y María Inés Savietto por su ayuda y buena predisposición.

A mis amigos por su ayuda y apoyo emocional.

A mis profesores, compañeros y todos los que en distintos aspectos tuve el placer de compartir y aprender en este recorrido.

A todos y cada uno de ellos, simplemente ¡muchas gracias!

Resumen

¿Es autenticidad o espejismo? A partir de este interrogante, el presente trabajo pretende hacer hincapié en que prevalece un espejismo del patrimonio alimentario en la Fiesta Provincial del Inmigrante en la ciudad de Berisso, dada por la percepción del turista y sus expectativas por conocer la identidad que caracteriza a una colectividad.

En base a la metodología planteada (observación participativa, encuestas y triangulación), se pretende exponer la transformación del patrimonio alimentario, la situación del turismo en la ciudad de Berisso y los posibles lineamientos de acción para mejorar la actividad turística regional.

A su vez, se encontró evidencia de la reactivación agraria, su participación en la Fiesta y su potencial para el turismo.

Esta investigación ha constatado, el interés de la gastronomía autóctona por parte de los visitantes, la importancia de preservar el patrimonio alimentario de las colectividades y las posibilidades de desarrollo y fomento de la actividad turística pese a sus falencias.

Palabras clave: Patrimonio alimentario - Autenticidad - Inmigración - Fiesta Provincial del Inmigrante- Berisso

Contenido

Capítulo 1: Introducción y Marco de desarrollo	5
Introducción	5
Objetivos	8
Metodología	9
Capítulo 2 - Marco conceptual: Patrimonio gastronómico y Patrimonio alimentario	10
Definición de patrimonio gastronómico y alimentario. Análisis de conceptos. Diferencias y similitudes. Definición de patrimonio alimentario inmigratorio	10
Factores intervinientes en la transformación del patrimonio	13
¿Autenticidad o Espejismo?	15
Capítulo 3: Fiesta Provincial del Inmigrante	17
Situación del turismo en Berisso	17
Fiesta Provincial del Inmigrante: Historia	18
Colectividades elegidas	19
Encuestas: análisis y resultados	23
Capítulo 4: Productores Locales	35
Descripción de la situación actual del sector agrario regional.....	35
Participación y vinculación con la Fiesta Provincial del Inmigrante.....	36
Potencial de la actividad agrario con respecto al turismo en la región	37
Lineamientos.....	39
Conclusiones	41
Bibliografía.....	43
Anexos.....	47

Capítulo 1: Introducción y Marco de desarrollo

Introducción

En el presente trabajo se pretende abordar la transformación del patrimonio alimentario en base a los platos autóctonos y los platos modificados ofrecidos en la Fiesta Provincial del Inmigrante de Berisso. A su vez, se plantea el papel del turismo y la producción agraria en este contexto y como interfiere junto a los factores externos la modificación de patrimonio en concordancia con su preservación.

En la primera parte, se realiza una introducción a la temática realizando una descripción de la problemática en cuestión, con una fundamentación. Aquí aparecen los interrogantes de autenticidad o espejismo, orientados a la presentación de un plato original y otro que no lo es en su totalidad creado para agradar al turista. El propósito es comenzar a explicar el contexto de la temática junto con los objetivos y la metodología.

En la segunda parte, examina las definiciones de los distintos patrimonios, entre ellos el patrimonio alimentario y el patrimonio gastronómico, analizando sus conceptos desde variadas definiciones diferenciando sus patrimonios, realizando una aproximación a la definición del patrimonio alimentario inmigratorio. También se exponen los factores intervinientes en la transformación del patrimonio alimentario, desde los cambios en el comportamiento hasta los cambios en modos de vida. Al final del capítulo, se profundiza la pregunta planteada de autenticidad o espejismo. El análisis aporta un amplio panorama del tema de investigación, enfatizando la transformación del patrimonio alimentario.

En la tercera parte se desarrolla la situación del turismo en Berisso, los comienzos de la Fiesta hasta la actualidad, las colectividades elegidas, los motivos de su elección y una reseña de su historia, el trabajo de campo las encuestas a los visitantes y oferentes. De esta manera, se llega a una aproximación más precisa de los supuestos y lo observado.

La cuarta parte, describe a los productores locales, su situación actual en la región, participación y vinculación con la Fiesta Provincial del Inmigrante. Además del potencial de la actividad agraria con respecto al turismo en la región. Se incluyen a los productores locales por su fuerte conexión con el patrimonio alimentario y la reactivación que tuvo en los últimos años.

Luego se ofrecen posibles lineamientos y conclusiones de la investigación. Al final, se añaden las fuentes consultadas y los anexos.

A continuación se detalla la problemática y fundamentación del trabajo.

Desde la inauguración de la Fiesta Provincial del Inmigrante y la posterior declaración del partido de Berisso como "Capital del Inmigrante", año tras año se ha incrementado el interés y la cantidad de turistas a la región. Su origen cosmopolita la convirtió en un crisol de nacionalidades, en la cual conviven y conforman la Agrupación de Entidades Extranjeras las colectividades existentes. Lo simbólico y atractivo de la etnicidad local tiene su epicentro en la Fiesta Provincial del Inmigrante. En la misma, se realizan diversas presentaciones y actividades, de las cuáles la culinaria es el foco de estudio de esta tesis.

El hecho de tener que migrar a una nación conlleva que todo lo que quedó en la tierra natal se intente reproducir, con la mayor fidelidad posible, en el nuevo hogar. La

necesidad de expresión del sentimiento de pertenencia a una comunidad adquiere poder con la representación de un plato típico.

Con respecto a lo previamente mencionado, el propósito de esta investigación se orienta a la producción de materias primas relacionadas con la disponibilidad y sustitución y el interés de satisfacer a los visitantes.

La Fiesta se desarrolla desde 1978 con la participación de las colectividades integrantes de la Asociación de Entidades Extranjeras, entidad organizadora junto con el Municipio. La misma consiste en la presentación de distintas recreaciones históricas, bailes y stands de comidas típicas, entre otras actividades. Asimismo, la celebración tiene varios atractivos que incitan al público a su conocimiento, pero más especialmente cuando nos referimos a la comida, este último quiere probar algo propio que caracteriza a la colectividad, ya sea por sus sabores, preparación y recetas haciendo del plato algo particular y único.

¿Autenticidad o Espejismo? Se pretende averiguar si el patrimonio alimentario, fundamentalmente los platos autóctonos, son o no una comida típica o en realidad es un manera estratégica, de atraer al turista y así tener mayor publicidad, difusión como localidad. Entonces ¿podemos corroborar que el plato tiene algunas características que lo asemejan al autóctono (plato familiar al paladar del comensal), pero en realidad no puede ser, en su totalidad igual, ya que muchas veces no disponen de los mismos alimentos, productos, especias que caracterizan al lugar?

Según Matta (2011), “en lo que se refiere a cocina y alimentación existen diversas modalidades de trabajar la “fachada” de una mercancía. Una de ellas es relacionar la calidad de la mercancía con una supuesta “esencia” de lugar arraigada en el suelo, en el clima y en tradiciones de cultivo y de preparación culinaria. Otra consiste en valorizar la biografía de la mercancía, resaltando la calidad de sus circuitos de producción y distribución. Finalmente, se puede también pulir y “suavizar” la fachada, con el propósito de mostrar una “pasividad radical” que si bien se niega a construir significado, se afirma en sus cualidades de diferencia cultural”.

El autor hace referencia a que pueden existir platos que en su totalidad sean originales, con sus ingredientes y formas de preparación. Sin embargo, cuando menciona la manera en la que se ofrecen los platos autóctonos, es aquí donde se altera la esencia de lo tradicional. Se relaciona la calidad de un producto con la singularidad de sus componentes y entorno. De esta manera, no se cuestiona la importancia de brindarle calidad a un plato típico, sino que se utiliza esta metodología para vender y/o promocionar una culinaria auténtica cuando no lo es en su totalidad, ya sea por sus ingredientes o elaboración. Al cambiar el modo de exhibir un plato, no solo varía su apariencia sino su significado, transformando su patrimonio alimentario y por ende su preservación.

A su vez, se plantea el papel del turismo en este contexto y como interfiere junto a los factores externos la modificación del patrimonio y su intento de preservarlo.

Considerando que la culinaria de una etnia transmite varios elementos como la tradición, sabores, identidad entre otros, en los últimos años es notable el interés por parte de turismo en conocerla.

Los inmigrantes provenientes de distintos rincones del mundo, especialmente europeos, encontraron una posibilidad de progreso al instalarse en la ciudad de Berisso. Conigo trajeron su cultura, conocimientos, usos y costumbres. Los saberes propios y apropiados pertinentes a la cocina tradicional se transmitieron de generación en generación y contribuyen a infundir un sentimiento de identidad común y continuidad. Que lo que se come, cómo se come, pero también cuándo, dónde y con quiénes se come, son fundadores de fuertes soportes y articuladores de identidad: seña y sostén de la misma. La autenticidad no es una cuestión que pase desapercibida en la actualidad. Esta condición es un requisito importante solicitado por parte de los turistas cuando se trata de la degustación de un plato autóctono.

El comportamiento de los turistas está basado en la percepción y no en la realidad. Esto lleva a tener en cuenta la importancia de lo percibido como determinante del consumo. De esta manera, el estímulo del comportamiento es parte de la experiencia turística. La experimentación de un producto, en este caso de un plato tradicional es recordada con agrado o disgusto (Meulenberg ; Steenkamp, 1991).

El aspecto de las comidas y su elaboración generalmente son considerados por los oferentes en los puestos de la fiesta, ya que forman parte de su rutinario accionar pero algunos no tienen una mirada estratégica ante una posible reacción desfavorable por parte del visitante. Tampoco se los ha integrado en cuanto al desarrollo de productos turísticos, donde los aspectos intervinientes se encuentran previamente distinguidos.

Por último, la producción agrícola regional tuvo una reactivación importante en los últimos años. Su origen está vinculado a la fundación de las localidades de La Plata y sus alrededores. El abastecimiento de las anteriores produjo su desarrollo y auge. Debido a lo expresado, se plantea la visualización de la actividad en la economía regional y como interfiere en la Fiesta del Provincial del Inmigrante y en el turismo.

Objetivos

Se plantean dos objetivos principales para su análisis y estudio. El primero, se centra en estudiar las percepciones y actitudes de los turistas y cómo éstas influyen en el proceso aceptación o rechazo de un plato. El segundo, busca determinar como el interés de satisfacer a los visitantes y la disponibilidad y sustitución de los ingredientes influyen en las tendencias y procesos que modifican el patrimonio alimentario inmigratorio en la ciudad de Berisso.

Dentro de los objetivos específicos se destacan:

- ❖ Exponer conceptualmente el término patrimonio alimentario y patrimonio gastronómico para contribuir a la definición de patrimonio alimentario inmigratorio.
- ❖ Destacar la significación que posee el cuidado y preservación de la autenticidad del patrimonio alimentario inmaterial ante su representación y uso de la actividad turística para su conservación.
- ❖ Estudiar que percepciones y opiniones tienen al respecto del aspecto y las condiciones de elaboración de los platos los turistas y cómo influyen mediante el uso de encuestas y entrevistas.
- ❖ Considerar qué factores de la evolución en los modos de vida y los comportamientos alimentarios contribuyeron a las variaciones del patrimonio alimentario.
- ❖ Describir brevemente el sector de los productores locales y su vinculación con el patrimonio alimentario.
- ❖ Proponer recomendaciones para posibles lineamientos municipales de acuerdo a lo investigado.

Metodología

El enfoque con el cual se desea realizar este trabajo, es del tipo cultural y económico ya que estoy interesada en estas prácticas, los hábitos y las costumbres de la región, especialmente de la ciudad de Berisso.

La metodología a emplear está referida, aparte de las distintas fuentes primarias y secundarias, al análisis cualitativo, ya que se encuentra centrada en la observación participativa y la triangulación de datos. La primera está orientada a la obtención de información por medio de la observación (Martínez, 2006), práctica de los hábitos y comportamiento que tienen los turistas y los puestos de las colectividades.

La observación participativa se realizará en el mismo período de tiempo que las encuestas y las entrevistas para la triangulación por el mismo motivo detallado a continuación.

La manera en la que se pretende observar es del tipo participación moderada, la cual consta de un balance entre el miembro y extraño, observador y participante. Su desarrollo permitirá que los oferentes gastronómicos involucrados expliquen sus técnicas y conocimientos durante el procedimiento de sus respectivas actividades y principalmente su proceder en las mismas. (Valles, 1999).

Con respecto a la triangulación de datos en el espacio con nivel colectivo (Rodríguez, 2005) ,se propone el uso de encuestas semiestructuradas con respuestas tanto cerradas como abiertas y entrevistas estandarizada abierta, dirigidas a los turistas y oferentes y elaboradores de los productos ya mencionados anteriormente. El foco de la triangulación se emplaza en la comparación y recabación de datos acerca de que conductas tiene el turista con respecto a lo ofrecido con la coparticipación del representante alimentario. También se centra, en la participación de los que tienen los productores locales en la fiesta, su notable avance y participación en la economía regional de acuerdo a los estudios publicados y agrupaciones creadas.

Las encuestas a realizar están destinadas a efectuarse debido a la gran afluencia de turistas en el período clave durante el año: durante el mes de septiembre. Las fechas corresponden a la celebración de la Fiesta Provincial del Inmigrante.

Por último, cabe destacar que la elección del tema a investigar se debió a la fuerte presencia patrimonial, alimentaria e inmigratoria que posee la ciudad de Berisso y la cercanía con la misma para poder efectuar el trabajo de campo.

Capítulo 2 - Marco conceptual: Patrimonio gastronómico y Patrimonio alimentario

Definición de patrimonio gastronómico y alimentario. Análisis de conceptos. Diferencias y similitudes. Definición de patrimonio alimentario inmigratorio

Para comenzar a comprender la importancia y significación que posee el patrimonio tanto gastronómico y principalmente el alimentario es necesario definirlos.

Por esta razón, considero primordial realizar una descripción, empezando por la definición básica de patrimonio, continuando con la del patrimonio material e inmaterial y por último con la explicación del patrimonio alimentario y gastronómico abordando sus respectivas diferencias y similitudes con la inclusión de conceptos relacionados.

Schlüter (2006), establece que el patrimonio está ligado con firmeza al pasado, es una herencia y se define a través de las palabras tradición, pasado, identidad, cultura y nostalgia.

Sin embargo, el componente preciso que le otorga significado “es su carácter simbólico, su capacidad para representar simbólicamente una identidad. Esto es lo que explica el cómo y el por qué se movilizan recursos para conservarlo y exponerlo” (Prats 1997:22 en Schlüter 2006).

Luego describe al “patrimonio material como todo aquello perteneciente al mundo de lo físico, de la materia, susceptible de ser considerado como patrimonio. Mientras que el patrimonio inmaterial es definido como las prácticas, representaciones y expresiones, los conocimientos y las técnicas, que procuran a las comunidades, los grupos e individuos un sentimiento de identidad y continuidad. Los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales asociados a esas prácticas forman parte integrante de este patrimonio.”

A su vez Espeitx (2004) sostiene que la definición de patrimonio inmaterial realizada por la UNESCO, la expresa como un conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, las obras colectivas que emanan de una nueva cultura y se basan en una nueva tradición. Se incluyen en ellas las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional, y la farmacopea, las artes culinarias y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura, tales como las herramientas y el hábitat.

Si bien, ambas definiciones del patrimonio inmaterial presentan varias similitudes, la última mencionada, tiene la particularidad que incluye la definición del patrimonio alimentario bajo la denominación de “artes culinarias” y enfatiza que el patrimonio alimentario de determinado colectivo es una selección de parte de su “cultura alimentaria”, a la que se le atribuye la carta de “tradicionalidad”.

Según Matta (2011) al patrimonio alimentario se lo define “como un conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerados como una herencia compartida, o bien común, por una colectividad.”

Este patrimonio puede estar constituido por un conjunto de productos agrícolas, los saberes y técnicas que se le asocian, las formas de distribución alimentaria. Incluye

igualmente los “usos de mesa”, las formas de sociabilidad, la simbólica alimentaria y los objetos de mesa (Bessièrre y Tibère, 2010 en Matta 2011). ”

Desde otra perspectiva Moreira (2006) incorpora el concepto de cultura alimentaria para definir al patrimonio alimentario, la cual se entiende como “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (2005: 37).

Por consiguiente, se considera que el patrimonio alimentario son “las formas y los ritmos de aprovisionamiento alimentario de una determinada cultura o grupo, las técnicas y los espacios de almacenaje, las técnicas y los procesos de preparación culinaria y los hábitos de consumo y de sociabilidad alrededor de la comida, de igual modo que las representaciones, creencias y conocimientos relativos a estos aspectos, forman parte de la memoria colectiva y constituyen el patrimonio alimentario heredado y valorizado o desvalorizado por cada generación. ”

Luego Barceló (2007), señala que el patrimonio alimentario “implica una cultura de la alimentación, incluye los sistemas agroalimentarios, los productos de la tierra, las cocinas regionales o tradicionales, la gastronomía, la producción alimenticia, las técnicas agrícolas y culinarias, las dietas, la valorización de los alimentos tradicionales, los microambientes-sistemas, las sensibilidades, etc. ”

Por último, la autora lo sintetiza como “el resultado global de las experiencias (consumo, técnicas, rituales, expresiones agrícolas, etc.) y comportamientos y a veces de nostalgia y añoranzas que se han sedimentado en el transcurso del tiempo en una zona, constituyendo su carácter dominante.”

En los párrafos anteriores, Espeitx, Matta, Moreira y Barceló exponen las distintas definiciones de patrimonio alimentario presentando componentes en común, como la cultura alimentaria y la gastronomía. Sin embargo, no solo se vinculan desde los conceptos anteriores sino que permiten llegar a la deducción que el patrimonio alimentario son las materias primas, ingredientes, vinculadas a la alimentación, nutrición, procesos y técnicas de producción agrícola. Es aquí, donde se plantea la conexión con los productores agroalimentaria que se menciona en el capítulo 4, no puede existir un patrimonio alimentario si no se tiene en cuenta a los productores, ellos son la base del mismo. En este punto de vista, es donde se pretende enfatizar el análisis, pero primero es necesario definir el patrimonio gastronómico para su estudio y comparación.

Para Magri Harsich (2008) el patrimonio gastronómico es “el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los alimentos –su cultivo, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, recetas, rituales– que responde a unas expectativas tácitas, forma parte de una memoria común y evoca sentimientos con sólo su mención, compra o consumo. ”

La gastronomía está asociada a la alta cocina, una cocina con intensa preparación y cuidado de la estética y el gusto. Considerada un arte en la cocina francesa, “el arte de comer bien”; desde este punto de vista se le atribuye a esta designación, una relación directa con la alta sociedad, principalmente con la burguesía. Por consiguiente, la gastronomía es definida como “el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación”. Bajo esta denominación (“el arte de comer bien”) la alimentación excluye a la cocina diaria de las clases populares. Vale la pena

aclarar, que se nombra al patrimonio gastronómico y no al alimentario, evocando a esa característica, ya que se puede concluir que la alta cocina se encuentra relacionada a las clases pudientes siendo un rasgo de un grupo o sector en particular.

Cada comunidad es capaz de producir y consumir alimentos, no obstante cuando se hace referencia a una “alta cocina”, los factores determinantes que la relegan son las raíces geográficas que no posee, solo mantiene su condición social en base a una clase.

Para que se establezca una alta cocina tienen que existir 4 cuestiones esenciales: 1) la disponibilidad de ingredientes, 2) consumidores perfeccionados adeptos a los cambios en los platos y no arraigados a un subsistema local de alimentos, 3) cocineros, también relacionados con el desarraigo a un subsistema local de alimentos, 4) cambios fundamentales y relevantes en las actitudes de las personas hacia la alimentación.

Del mismo modo, el patrimonio gastronómico se lo juzga como un bien patrimonial consumible, dedicado a satisfacer un deseo. Las costumbres alimentarias manifiestan un intenso reflejo de pertenencia relacionado directamente con la exigencia vital del hombre y vinculado no solo con la satisfacción del apetito o la de degustación de sabores. (Barceló, 2007)

Moreira (2006) también comparte la concepción de la gastronomía como componente esencial y diferenciador del patrimonio alimentario. La vincula con el arte de cocinar para proporcionar el mayor placer de los que comen y contiene dimensiones del arte, la estética y el placer, a su vez del saber apreciar. Estas cuestiones son de carácter subjetivo, ligándose más al sujeto que al objeto. En este sentido, también se le atribuye la palabra gastronomía al representante de las dimensiones subjetivas. En conclusión, el uso de la gastronomía como término se puede aplicar a la cocina a lo referido en la esfera de lo estético y para designar al patrimonio alimentario de una determinada región.

Entender a la gastronomía como patrimonio alimentario en este contexto, conlleva una visión profunda que engloba los ingredientes, herramientas, combinaciones de platos y sabores, las experiencias y facultades que integran el ritual de cocinar y comer constituyendo la gastronomía local.

Dadas las definiciones citadas y la información consultada podemos diferenciar al patrimonio alimentario del gastronómico en lo que se refiere a sus componentes teóricos. El patrimonio alimentario, aparece por el patrimonio inmaterial y posee conexión directa con la cultura alimentaria, los usos, costumbres, la alimentación cotidiana y nutrición que contribuye a forjar la identidad de un pueblo. La gastronomía es parte del patrimonio alimentario relacionando los conceptos anteriormente citados con la cotidianidad y su carácter estético. No obstante, es importante aclarar que están íntimamente relacionados y son dependientes, especialmente el patrimonio gastronómico. Las materias primas pueden ser iguales, por lo tanto pueden existir varios patrimonios alimentarios pero no al revés. El patrimonio gastronómico, además de su vinculación con el arte de comer, una cuestión social y su definición al través del deseo según lo mencionado por Barceló, son los métodos de preparación, cocción y presentación de los ingredientes. Cuando, se cambian las formas de elaboración, el patrimonio gastronómico pierde su sentido como tal en su relación con el patrimonio alimentario. Por esta razón, se consideran dependientes y se plantea la relevancia en mantener las recetas y procedimientos originales para mantener su autenticidad.

Considerando lo expuesto, se puede agregar el concepto de patrimonio cultural inmigratorio como punto de partida para la aproximación de la definición de patrimonio alimentario inmigratorio.

Torre et. al. (2009) expresa al patrimonio cultural inmigratorio como las formas inmateriales de una cultura que acarrearán las personas que migran de una nación a otra, entre las cuales están sus tradiciones orales, costumbres, bailes, rituales, fiestas, artes culinarias y las habilidades y conocimientos vinculados con la cultura material, entre los más destacado.

A partir de esta definición y las anteriores, se puede formular una primera definición de "patrimonio alimentario inmigratorio": un conjunto de elementos materiales, como las materias primas y los utensilios, en combinación con un conjunto de elementos inmateriales, tales como el significado atribuido a esos mismos elementos materiales y prácticas relacionadas con los métodos de cocción, conservación y distribución de los alimentos de una comunidad que migra de un país a otro. En cambio, el patrimonio gastronómico inmigratorio, estaría constituido materialmente por los platos ya elaborados, e inmaterialmente, por su significado cultural, su manera y oportunidad de servirlos y consumirlos. Ambos tipos de patrimonio contribuyen efectivamente a la construcción de la identidad cultural de una comunidad inmigrante.

El patrimonio alimentario inmigratorio sólo puede trasladarse parcialmente. Aunque puedan cultivarse o criarse las materias primas en la región receptora, nunca serán las mismas que las de la región de origen, aunque más no sea por las diferencias geográficas. Consecuentemente, el patrimonio gastronómico arrastrará ya algunas diferencias. Lo que puede dar mayor unidad identitaria a este tipo de patrimonios es su parte inmaterial: las creencias, los significados, las prácticas, las recetas, tienen mayor probabilidad de trasladarse junto con los inmigrantes. Sin embargo, aún esto es problemático.

Se plantea la construcción de esta definición, de acuerdo a lo investigado, ya que no se encontró otra definición del patrimonio alimentario inmigratorio. A su vez, se propone la definición como punto de partida para ampliar el concepto anteriormente definido.

En el siguiente inciso se profundizará los factores intervinientes en la transformación del patrimonio y como repercuten el mismo.

Factores intervinientes en la transformación del patrimonio

Los platos típicos van sufriendo variaciones en sus representaciones a lo largo del tiempo a causa de distintos factores: la dificultad de conseguir ciertos ingredientes, la fusión con la cultura local lo que lleva a que se desarrolle una diversificación y combinación de menús representativos que aportan identidad e innovación a la degustación, los avances tecnológicos de acuerdo a los nuevos métodos de cocción que difieren de los tradicionales y el afán de atraer a los visitantes convirtiendo al patrimonio alimentario en un recurso turístico para el goce y satisfacción de los visitantes conjuntamente con la evolución en los modos de vida y comportamientos alimentarios, entre otros. (Aguirre; Esmerado; López; Palacios; Ruggieri, 2004)

En el marco del turismo, los espacios y los productos están orientados, construidos y/o adaptados a la satisfacción y aceptación de los consumidores, con sus expectativas y

anhelos. Así la cultura se traduce y expone a disposición del público potencial. Con el patrimonio alimentario sucede lo mismo. La reproducción de un producto, en este caso un plato típico, intervienen en su preparación y exposición. La producción alimentaria artesanal presenta una sustitución e incorporación de sus materiales y herramientas para simplificar sus elementos. A esta adaptación se le agrega los comportamientos alimentarios y las nuevas concepciones sobre la alimentación que articulan las preferencias y prácticas. Los platos tradicionales y los productos agrícolas son consumidos por una comunidad que está informada y en las que sus preferencias son tomadas en cuenta a la hora de ofrecer un producto. Además en los últimos tiempos la salud y estética tienen incidencia en los consumos alimentarios y por lo tanto en los platos típicos. Otras tendencias se relacionan con los modos de vida de la actualidad. El querer dedicar menos tiempo a las tareas culinarias, la rapidez, comodidad y facilidad de preparación de las comidas alcanzan a los productos tradicionales y los productores se ven obligados a enfrentar esta situación. (Espeitx, 2004)

En este sentido, Arzeno y Troncoso 2012 agregan a la temática, las exigencias de calidad actuales asociadas a los comportamientos alimentarios y a la evolución de los modos de vida. Desde esta premisa, se pueden distinguir tres aspectos ligados a los cambios en el consumo de los alimentos:

i) La significación otorgada a la calidad de los productos en lo que atañe a la salud, en dos aspectos vitales: la nutrición que otorga y el valor calórico que tiene. Vinculado a estas cuestiones se diversifica el consumo de productos orgánicos, sin agregados químicos ni conservantes, producidos artesanalmente recuperando técnicas y procedimientos de elaboración en desuso. En concordancia, aparecen tendencias y movimientos que fomentan ciertas formas de alimentación vinculadas a estas nuevas formas de vida. Tal como es el caso del movimiento *Slow Food*, promoviendo el consumo de alimentos regionales y locales priorizando los productores locales y los tiempos de preparación en contraposición a los producidos masivamente.

ii) El compromiso del consumidor frente a lo que consume con respecto a la manera en que se elaboran o comercializan los alimentos. De esta manera, se advierte acerca de la concientización y repercusión del impacto sobre el medio ambiente que conlleva producir un alimento al mismo tiempo que las condiciones laborales, de seguridad e higiene. El objetivo se inclina a un consumo responsable y comercio justo donde las partes involucradas (consumidores, productores y reguladores) asuman sus responsabilidades y haya un equilibrio entre las mismas.

iii) La atracción por el lugar de origen y el entorno cultural de lo que se consume. Aquí, se destaca el potencial que puede generar consumir un producto atípico, autóctono o tradicional en el lugar donde se produce, pudiendo visualizar en algunos casos los procedimientos desde el cultivo hasta la presentación final lista para su comercialización y consumo. Lo novedoso, implica querer incorporar estos productos poseedores de características propias del lugar de producción o de su adquisición a la vida cotidiana.

Bajo este marco, las presentes modificaciones de consumo establecen un contacto más estrecho, apreciando lo natural y cultural objetando la globalización del sistema alimentario. Así, surgen diversos movimientos alternativos que apoyan una revinculación de los alimentos con el lugar, impulsando su consumo y su historia. Estos procesos se

han estudiado por diversos autores que los definen a modo de “nuevas geografías de la producción y consumo de alimentos” resaltando las transformaciones del territorio implicadas en las mismas.

Por otra parte, dado el origen inmigratorio de la población argentina, principalmente europea, distintos platos se han incorporado y fusionado a la cultura alimentaria argentina. Esto conlleva una amalgama en lo que respecta a la cocina tradicional con la cotidiana. Anteriormente la disponibilidad de ingredientes, en algunos casos, dificultó la reproducción fidedigna de los platos típicos. Pese a esta condición, la identidad prevalece y no es menor el deseo de reproducir y afianzar lo que se dejó en la tierra de origen. Por esta razón, se investigó si los platos tradicionales de la Fiesta Provincial del Inmigrante se preparan con sus respectivos ingredientes y procedimientos. El resultado obtenido evidenció que la mayoría de los platos se elaboran con las recetas originales. También, los oferentes señalaron que en algunos casos, como el de la colectividad caboverdeana, se les dificulta conseguir las materias primas. Por otro lado, los visitantes encuestados eligieron los ingredientes que son más comunes para su paladar debido al origen inmigratorio y a la fusión con la cultura alimentaria argentina.

A continuación, se exponen los interrogantes introducidos en el título: ¿autenticidad o espejismo?

¿Autenticidad o Espejismo?

La búsqueda por la tradición y autenticidad de una cultura ha aumentado como consecuencia de la modernidad y las diversas modificaciones en la vida social. Las modificaciones mencionadas, influyen en la manera en que las personas consideran las culinarias típicas y la tradición dentro de ellas. La comida autóctona de una población, es un atributo de su cultura escogido por sus integrantes, para reflejarse a sí mismos y a los otros. Por lo tanto, es un símbolo que representa su identidad.

Los representantes de la cocina tradicional, tratan de examinar las maneras más comunes y artesanales de cocinar y servir tus platos característicos, porque en una era de industrialización y nostalgia por el pasado, resulta atractivo una forma distinta de comer. (Serrano, 2005)

Actualmente, se realizan representaciones de las fiestas tradicionales para el turismo, incorporando en la gastronomía típica, al parecer platos autóctonos. Pero en realidad, algunos no lo son en su totalidad, por lo que llegan a banalizarse, hasta perder su autenticidad porque se fabrican recreaciones ficticias fuera de su tiempo, espacio y significado. De esta manera, la cultura material (la comida) se convierte en una *etnicidad construida*, un espejismo de la real (Olivera, 2011).

El propósito de esta mención, no es desmerecer a la actividad turística como actividad económica y nexo entre culturas sino resaltar que la autenticidad es un requisito fundamental de la cultura y es el causa por la que los turistas se trasladan en su búsqueda de interacciones auténticas con lo originario y característico de una población.

Las interrelaciones entre la cultura, la gastronomía y el turismo son indudables, pues dentro de la experiencia turística está la alimentación.

En el contexto de visitar otro lugar o el desplazamiento de un residente hacia otra parte de su localidad por una festividad, se ven y adquieren productos directamente del productor. Debido a su compra directa y/o visualización del proceso de elaboración, en este caso de los platos típicos, surge el valor intangible y la singularidad del mismo. Habitualmente no se divisan estas características en los productos que se adquieren en otros contextos, como tiendas tradicionales o supermercados, a causa de que esa compra forma parte de la experiencia turística. Asimismo, en la experiencia turística, se puede advertir el conocimiento del productor que subyace tras el producto. (Castells, 2008)

La degustación de un plato autóctono de un destino, brinda la posibilidad de experimentar sabores y sensaciones diferentes a los habituales; por medio de ello, se facilita el acercamiento del visitante y el residente, en un intercambio cultural y ameno. La interacción entre el turista y la cultura local permite al visitante conocer las motivaciones que llevaron a resguardar ese plato típico, el contexto histórico en cual surgió y que elementos determinan su sabor (Di Clemente, et al.; 2014).

Cabe destacar que se tiene en cuenta que el patrimonio varía a lo largo del tiempo por los factores que se mencionaron en el inciso anterior. No obstante, se cuestiona que se pretendan vender platos autóctonos cuando sus ingredientes no son los originales y no se exponga esta situación a los consumidores. Es claro que la disponibilidad de alimentos fue una dificultad evidente para los inmigrantes. Además, algunas recetas y sus métodos de elaboración sufrieron modificaciones debido a la imposibilidad de reproducir fielmente un plato tradicional. Aunque en la Fiesta Provincial del Inmigrante, algunas comidas no se elaboren allí por falta de infraestructura necesaria, tiempo y lugar, se realizan en las sedes de las colectividades bajo la supervisión de los inmigrantes con sus respectivos ingredientes y procedimientos. Otros platos, como el Shawarma, son elaborados parcialmente, a la vista de los visitantes. La problemática aparece cuando no se notifica al potencial consumidor la variante del ingrediente. En el caso del Shawarma armenio, originalmente se prepara con carne de cordero pero se suplanta con carne vacuna porque aquí no existe la misma especie que en Armenia. Además, se introducen la lechuga y el tomate como acompañamiento. Este reemplazo e inclusión no es advertido a los visitantes, los cuales consumen el alimento en busca de degustar lo tradicional de cultura armenia. Por esta razón, se alude al término espejismo, por el ofrecimiento de un plato tradicional en su totalidad sin serlo auténticamente. Se tomó a modo de ejemplo el caso del Shawarma, como punto de referencia de la transformación del patrimonio alimentario, en esta ocasión el armenio.

En conclusión, se propone que las colectividades confeccionen una breve referencia de los ingredientes sustituidos o introducidos (cuando esto suceda) al lado de los platos representativos. A través de esta medida, el turista dimensiona la importancia de mantener el patrimonio alimentario y los integrantes de las comunidades mantienen su identidad aunque suplanten algún elemento.

Capítulo 3: Fiesta Provincial del Inmigrante

Situación del turismo en Berisso

En la década de 1970, el territorio nacional tuvo cambios trascendentes en su la estructura política, social y económica. En este contexto, sumado a las consecuencias de la globalización económica, el modelo neoliberal que se estableció en el país hasta su posterior caída con el descenso del mandato del presidente de la Rúa produjo la desindustrialización, desempleo y crisis en los diversos sectores y regiones.

En Berisso, a causa del cierre de los frigoríficos, la disminución de la hilandería, la privatización de YPF y la restricción o cese de diversas firmas de menor envergadura, una cantidad considerable de personas quedaron desempleadas y la ciudad se deterioró su perfil productivo.

Ante esta situación, hace unos años la actividad turística en sus diversas formas fue una posibilidad de desarrollo percibida por varios emprendedores y varios sectores del ámbito político y social. Hoy en día, la Secretaría de Producción es el ente responsable del área de turismo en Berisso y su secretario es el Sr. Luis Stangatti.

Esta área fue jerarquizada con la conformación de un equipo interdisciplinario compuesto por la Universidad Tecnológica Nacional y el Consejo Federal de Inversiones (para el apoyo financiero y seguimiento técnico), dando lugar al desarrollo de las siguientes áreas:

- Producción.
- Promoción turística.
- Industria: Sector Industrial Planificado.
- Empleo.
- Cooperativas.

En el 2014, el área de turismo, formará parte del Organigrama Municipal.¹

Desde el inicio de sus funciones, la secretaria fomentó una cámara de empresarios turísticos y múltiples emprendimientos productivos y recreativos vinculados con la actividad, posteriormente también inauguró un centro información turística sobre la rivera del canal Génova con el apoyo de la que era en su momento la Secretaria de Turismo de la Nación.

La ciudad y su partido homónimo se originaron como resultado de su localización industrial. Emplazada en la zona este de la provincia de Buenos Aires, es parte del Gran La Plata y limita con las localidades de Ensenada, Magdalena y La Plata.

Debido a su localización geográfica, cuenta con recursos naturales y atractivos culturales algunos aprovechados en mayor y menor medida que otros, que posibilitaron e inciden en el desarrollo turístico de la misma. Algunos ejemplos son el delta, Río de La Plata, Isla Paulino, Arroyos, las playas de Palo Blanco, playa Bagliardi, playa Municipal, playa La Balandra, playa Isla Paulino en lo que respecta a los recursos naturales más

¹ Informe otorgado por parte de la Secretaría de Producción.

sobresalientes. Dentro de los recursos culturales se encuentran el Museo de Historia Natural, Museo de la Soda, Museo calle Nueva York, Museo 1871, productos locales con sus artesanías y por último las distintas colectividades con sus respectivas sedes.

Los servicios e infraestructura disponible son escasos e insuficientes, de acuerdo a los recursos que poseen. Esta condición se acentúa dada la falta de información sistémica sobre los mismos, dificultando su puesta en valor y estrategia de desarrollo a nivel turístico de acuerdo la demanda potencial. Por su parte, la Secretaría indico que no tiene datos actualizados sobre la situación anterior mencionada.

Fiesta Provincial del Inmigrante: Historia

En los comienzos, las colectividades se vincularon con el fin de ayudarse y contenerse en el nuevo territorio. Berisso, se caracterizó desde sus orígenes por la presencia de grupos corales, obras de teatro y danzas tradicionales. Las actividades artísticas estaban abocadas a los socios y miembros de cada colectividad para mantener la identidad. A pesar de que las distintas colectividades conservan un estrecho lazo entre ellas, procuran su autonomía e independencia.

En 1975, se presentaron en la Escuela de Enseñanza Media N°1 varios conjuntos de baile los cuales integraban el "Círculo Internacional de Folklore". Dicha experiencia, fue el primer acontecimiento multicultural que tuvo la ciudad, con la participación de colectividades invitadas de otras localidades.

La realización del festival, reavivó el interés de los integrantes y autoridades de las comunidades, impulsando nuevas iniciativas y proyectos.

Dos años después, luego de la repercusión generada por el multitudinario evento, se efectuó la primera fiesta de las colectividades impulsada por el municipio con el aporte de entidades foráneas. La misma, se celebró nuevamente en la Escuela de Enseñanza Media N°1 de Berisso. La celebración fue a comienzos del mes de septiembre. Pese a la trascendencia local del evento, los coordinadores no tuvieron en cuenta la magnitud del hecho. Sin embargo, desde ese año se festeja la gala de la misma manera que en la actualidad.

En 1978, se designó al partido de Berisso como "Capital Provincial del Inmigrante" (en 2002 se convirtió en Ley Provincial mediante un decreto). Además ese mismo año la comuna de Berisso estableció como de "Interés Municipal" a la fiesta.

A partir de la organización de la Fiesta del Inmigrante, se conformó la Asociación de Entidades Extranjeras (AEE). La misma agrupa a los integrantes de las diferentes instituciones de colectividades. Por ejemplo, la Sociedad Española se estableció un año antes de la conformación de la AEE, debido al fervor y estímulo que generó la fiesta entre los descendientes de inmigrantes en el lugar. Por esta razón, la fiesta incentivó múltiples actividades y favoreció la constitución de instituciones de bien público.

La celebración de la fiesta, contó con la colaboración de la mayoría de los grupos de danza desde sus comienzos. En ese momento eran 11 los organismos participantes : la Asociación Albanesa de Berisso, el Hogar Árabe Argentino, la Sociedad Armenia de Berisso (hoy en día bajo de denominación Colectividad Armenia de Berisso), el Club Social y Deportivo Vostok de la Colectividad Bielorrusa), la Sociedad Búlgara Iván Vazov,

la Sociedad Checoslovaca (en la actualidad Club Eslovaco Argentino, Social, Cultural y Deportivo), la Sociedad Cultural Lituana de Socorros Mutuos Nemunas, la Sociedad Española de Berisso, la Sociedad Italiana, la Unión Polaca en Berisso y la Colectividad Yugoslava (actualmente Centro Yugoslavo Argentino).

Con el transcurso del tiempo se incorporaron diversas colectividades de la región: el Club Germano Argentino, la Asociación Ucrania de Cultura Prosvita, la Asociación Caboverdiana de Ensenada, la Colectividad Irlandesa San Patricio de La Plata, Berisso y Ensenada, la Asociación Raíces Istrianas La Plata, Berisso y Ensenada (Colectividad Croata) y la Comunidad Griega, bajo el nombre de Colectividad Helénica y Platón de Socorros Mutuos.

Posteriormente, se anexaron dos nuevas instituciones a la AEE, siendo 20 en total las organizaciones participantes: la Colectividad Eslovena de Berisso, La Plata y Ensenada, y la Colectividad Portuguesa Virgen de Fátima.

En los primeros años de la fiesta se usaba sólo un stand de comidas bajo la administración de la AEE, donde se vendían principalmente fatay, comidas rápidas y bebidas.

Con el paso de los años, la fiesta fue progresando con el trabajo y entusiasmo de las colectividades. Hoy en día, se puede apreciar la vehemencia y disfrute de la celebración, especialmente de la culinaria y bailes representativos, por parte de los visitantes, coordinadores y miembros de las comunidades.

En los tiempos venideros, la festividad se transformó en extenso foco de atención para la urbe y las localidades aledañas. El primer año de la fiesta se festejó en las instalaciones del ex Sindicato de Trabajadores, luego se trasladó al Hogar Social y posteriormente al Gimnasio Municipal.

En la actualidad, el evento se lleva a cabo en una carpa montada en las inmediaciones del Centro Cívico.

La fiesta abarcaba dos semanas en los primeros años, posteriormente se extendió a un mes, donde se realizan torneos deportivos, funciones de teatro, conciertos, conferencias, exposiciones, degustaciones gastronómicas, bailes típicos y espectáculos musicales entre los más destacados. El cronograma de actividades comienza con el Encendido de la llama votiva y Posta del Inmigrante, sigue con el Maratón del Inmigrante, la Entrega de Diplomas a Inmigrantes con 50 y 75 años de residencia en el país, continua con el Desembarco Simbólico “Domingo Iovanovich” y Regata del Inmigrante “Juan Petkoff Bancoff”. Finaliza con la Coronación de Reinas Infantiles, Elección de la Reina Provincial del Inmigrante y por último el Desfile de Clausura con la participación de centros tradicionalistas, Bomberos Voluntarios, Ex Combatientes de Malvinas, clubes deportivos y comunidades de localidades vecinas, además de las carrozas de cada país. Durante la ejecución de las actividades se degustan y exponen en simultáneo el Festival de Colectividades-Patio de Comidas Típicas.²

Colectividades elegidas

Se eligieron las colectividades detalladas a continuación, en base a las preferencias de los visitantes encuestados. Desde el comienzo de la encuesta, los visitantes reflejan su interés por conocer y degustar platos autóctonos más que familiares a su paladar. Pero al momento de la elección de los mismos, optaron por los platos familiares a su paladar. Por

² Información extraída de la revista oficial de la 35 ° celebración de la Fiesta del Inmigrante de Berisso.

lo tanto, se seleccionaron a la colectividad armenia y a la colectividad ucraniana de acuerdo a los platos tradicionales de cada una. Tanto el Shawarma como los Varenekes, son platos familiares al paladar de los visitantes por sus ingredientes y preparación. No obstante, son contradictorias las elecciones de los visitantes, ya que inconscientemente eligen un plato familiar a su paladar antes que uno tradicional cuando dicen lo contrario.

Colectividad Armenia

A fines del siglo XIX, un reducido grupo de armenios emigró de las regiones más afectadas hacia América y algunos se instalaron en nuestro país.

En 1904, algunas familias se instalaron en Berisso. Sin embargo, desde 1915 hasta 1929 hubo una gran afluencia de inmigrantes armenios en la ciudad.

El primer acto público organizado por algunos armenios establecidos en la ciudad, fue en conmemoración de las víctimas del régimen turco-otomano en 1929.

En 1924, se fundó el primer centro armenio “Hayguetron”, donde los compatriotas se reunían para recordar importantes festividades. Al mismo tiempo, empezó a funcionar dos grupos sociales políticos y una escuela.

Durante este período (1924-1929) se efectuaron variadas celebraciones y es considerado como el momento de esplendor de la comunidad armenia berissense.

Posteriormente, se creó la Sociedad Argentina de Berisso y un colegio dominical Armenio.

En 1976, empieza una nueva etapa para todas las colectividades. En ese año, se realizó un evento de suma relevancia organizado por el municipio y con la participación varias colectividades, la Comisión del centro Armenio de Berisso, entre otras entidades.

Luego, en 1978, el Dr. Juan Minoian referente indiscutible de la cultura armenia y otras colectividades se plantearon la organización de una entidad como la Asociación de Entidades Extranjeras que manifieste la notable situación social de la comunidad.

De esta manera, es reconocido el Dr. por su vocación y compromiso por las restantes entidades integrantes, siendo proclamado 23 años seguidos como presidente.

Sin embargo, en el 2007 se produce un memorable reconocimiento. Se trata de la conformación de un nuevo estatuto que permitió brindarle un marco legal a la AEE, inscribiéndola en la DPPJ. Este suceso, logró captar la atención de la comuna y la misma contribuyó a la recaudación de fondos para las mejoras gastronómicas y edilicias de la colectividad armenia.³

En un principio, el desarrollo de actividades empezó con reuniones de la comisión directiva. Posteriormente, se le anexo la venta de comidas típicas con el fin de acumular fondos para los gastos fijos, mantener las tradiciones para transmitir la cultura y aumentar el capital económico.

³ Información extraída de la revista comercial de la 35 ° celebración de la Fiesta del Inmigrante de Berisso.

La gastronomía armenia se caracteriza por el uso de variadas especias en sus preparaciones. Algunos de los platos típicos son el Lehmeyun (discos de masa cubiertos con carne, semejante a la pizza), Bastermá (fiambre armenio de carne de cordero), Hamus (puré de garbanzos) y el Shawarma (cono de pan pita con carne especiada, salsa y verduras frescas). Uno de los platos más populares es el Shawarma. A continuación se detalla su receta⁴, porque fue uno de los platos más requeridos por los visitantes en la Fiesta, según lo investigado.

Ingredientes: 1 kg. de carne de cordero, 2 cdas de baharat (mezcla de 7 especias armenias), 2 cdas de salsa Taratur (salsa a base de semillas de sésamo, jugo de limón, ajo, agua y yogurt) por porción, jugo de 2 limones, 2 cebollas, 2 ajíes, 2-3 dientes de ajo, Labash (similar al pan de pita), albaca, perejil picado y pimentón dulce cantidad necesaria.

Primero, se corta en bifos de 1 cm de espesor la carne de cordero, se colocan en un recipiente los dientes de ajo, el baharat y el jugo de los limones para marinar la carne. Se deja aproximadamente 10 hs en la heladera tapado. La función de la marinada es para ablandar la carne y a su vez, saborizarla.

Cuando la carne ya está marinada, se coloca en un pincho que luego se introduce en un asador con paneles de calor a su alrededor. A medida que la carne se va dorando, se corta en finas tiras pero antes se coloca el Labash en el asador para calentarlo de ambos lados. Luego se introduce en el Labash, la carne con 2 cda de salsa Taratur, el ají, la cebolla cortada en tiras y se espolvorea el perejil picado, la albaca y el pimentón dulce a gusto.

La receta fue expuesta a modo descriptivo, los valores varían según lo que se elabora; por ejemplo en un pincho se puede cocinar desde 40 kg hasta 90 kg de carne macerada.

Hay ingredientes que fueron introducidos y reemplazados en la preparación del Shawarma armenio que se ofrece en la Fiesta Provincial del Inmigrante. Se reemplazó la carne de cordero por la vacuna ya que en nuestro país no existe la misma raza de cordero que en Armenia. También se introdujeron el tomate y la lechuga como acompañamientos de la carne porque son vegetales que se consumen habitualmente en nuestro país como guarnición. Además, en la Fiesta no lo realizan ni con ají ni albaca.

Pese a los cambios en la receta, los inmigrantes armenios encuestados en el puesto de la Fiesta, dijeron que intentan fervientemente mantener su patrimonio alimentario y gastronómico.

Colectividad Ucraniana

Desde 1897, algunos ucranianos se radicaron en distintos puntos del país, especialmente en el interior. Los restantes procuraron emplearse en actividades industriales en las principales urbes, en el caso de la ciudad de Berisso, se abocaron principalmente a los frigoríficos.

Como corriente inmigratoria, fueron registrados como extranjeros de nacionalidad rusa, rumana, austriaca y polaca, debido a que el territorio se encontraba por esos estados limítrofes.

⁴ Receta aportada por Gerardo Apcarian, referente e integrante de la colectividad armenia.

A partir de 1920, luego de la primera postguerra mundial, los frigoríficos Armour y Swift fueron los más concurridos por los anteriores.

Al comienzo, las viviendas a las que accedían constaban de inquilinatos distinguidos como "conventillos", los cuales poseían precarias comodidades. Sin embargo, las mismas contaban con la ventaja de estar próximas a las fábricas.

Con el tiempo, los expatriados se establecieron y formaron sus familias en distintas villas, manteniendo un fluido contacto con sus compatriotas. Un sentimiento que estuvo siempre presente, es el arraigo a su tierra, el cual, trasciende de generación en generación a través del idioma materno y las tradiciones.

La colectividad ucraniana comienza como tal, en 1924 con una agrupación de jóvenes ucranianos inmigrantes que representaban obras teatrales en el idioma natal. Ellos, se instalaron en una pequeña locación donde actualmente funciona una dependencia del Hospital de Berisso.

El 31 de agosto de 1924, la agrupación decide que la entidad se afilie a PROSVITA, con sede en Kiev y adquiere su nombre como filial. Luego de pedir el reconocimiento a la sede en Ucrania Occidental se la incorpora como socia a la entidad de Berisso.

Las sedes provisorias, durante el primer período eran pequeñas habitaciones de conventillo, que dificultaban el albergue de los entusiasmados jóvenes y las reuniones que realizaban.

El 6 de septiembre de 1930, se inauguró oficialmente la sede social Prosvita sobre la calle Montevideo, con la contribución de asociados y lo recaudado en las actividades sociales.

El nuevo establecimiento fue el único centro propio de la colectividad organizada en Berisso y en el país, desde donde se dictaban el idioma ucraniano y diversas manualidades. Asimismo, funcionaron conjuntos corales, elencos de teatro y grupos musicales con el fin de mantener la cultura y el idioma.

La colectividad ucraniana participó activamente en la comunidad desde el comienzo. La misma, ocupa un papel significativo con respecto al desarrollo de las cooperativas de consumo, comisiones para la creación de dos escuelas, colaboración en el consejo, AAE y la Federación de entidades de bien público.⁵

En la cultura ucraniana, se destaca su culinaria por sus platos sustanciosos y calóricos. En la misma, predominan los platos típicos como el Drajli (gelatina o queso de cerdo), el Blyntsi (especie de crepe), Holubchi (niños envueltos con hojas de repollo), Golubtsy (tipo de estofado) y los Varenekes (similares a los sorrentinos). Uno de los platos que se destaca por su notable consumo son los Varenekes. A continuación se detalla su receta⁶ debido a que fue junto con el Shawarma armenio, uno de los platos más solicitados en la Fiesta.

⁵ Información extraída de la revista comercial de la 35 ° celebración de la Fiesta del Inmigrante de Berisso.

⁶ Receta obtenida de la revista oficial de la 35 ° celebración de la Fiesta del Inmigrante de Berisso.

Ingredientes: 1kg de harina común, 2 huevos, sal a gusto, ½ kg de papas, ½ kg de ricota, 300 grs. de panceta ahumada o salada, 2 cebollas, ½ litro de crema agria y agua cantidad necesaria.

Para la masa, se coloca la harina en forma de corona y se le agrega, 1 huevo, la sal y un poco de agua para unir la masa. Se amasa durante algunos minutos para que la masa este compacta y firme. Se deja descansar 40 minutos aproximadamente. Luego se toma una parte de ella, se extiende y recorta en círculos o medallones de 6 cm de diámetro. Se procede a rellenar los medallones dándole forma de empanadas pero sin hacerles ningún repulgue.

Para el relleno, se hierven las papas en agua y sal, se escurren y pisan, una vez tibias se agrega la ricota, 1 huevo y la sal, se mezcla bien y se utiliza.

Para la salsa, se corta en cubos pequeños la panceta y se pone a freír. Una vez que la panceta disminuya de su tamaño, se agrega la cebolla picada y se deja rehogar hasta que se cocine. Luego se agrega la crema y se deja unos minutos más.

Por último, se coloca la salsa sobre la masa ya cocida.

En el caso de los Varenekes, no se introdujeron o sustituyeron ninguno de sus ingredientes, según lo aportado por los inmigrantes consultados en el puesto de la colectividad ucraniana. La causa, se debe a la disponibilidad de las materias primas necesarias y a que los ucranianos de la colectividad no quieren que se desvirtúe la esencia de su patrimonio alimentario y gastronómico.

Encuestas: análisis y resultados

Para conocer las perspectivas y motivaciones de los encuestados que permitan realizar un análisis más específico de la situación actual del patrimonio alimentario en la Fiesta provincial del Inmigrante es necesario realizar algunas especificaciones para su mejor comprensión.

En esta instancia, se analizan las encuestas realizadas a los visitantes así como también a los oferentes de los puestos de la fiesta, para establecer que percepciones y motivaciones son los conductores de su proceder y elección.

La muestra tomada corresponde en su mayoría a residentes del casco urbano de La Plata y en menor medida de los alrededores. Además, de casos aislados de visitantes del interior de la provincia y extranjeros. El tamaño de la misma corresponde a 100 encuestas a visitantes y a 19⁷ de las colectividades que expusieron sus platos de las 20 que conforman la Asociación de Entidades Extranjeras.

Se realizaron las encuestas y la observación participativa durante dos fines de semana consecutivos del mes septiembre del 2012 en el horario de 14hs a 22hs debido a la mayor afluencia de visitantes durante esta franja horaria.

⁷ Se encuestaron a 19 colectividades, sin embargo una de ellas no se tomo en cuenta para el análisis debido a que estaba terciarizado y no pudo brindar información precisa para el mismo.

El foco de análisis se realizó según los resultados obtenidos, en dos colectividades debido a la popularidad de sus platos al momento de la elección y a que sufrieron menor transformación en su preparación y ejecución.

Desde un primer momento, el perfil del visitante a encuestar fue claro para mi proceder, debido a la lectura de distintas fuentes e identificación del interés de las nuevas generaciones sobre la gastronomía, cultura e identidad de las distintas colectividades y raíces en general. Es así, que el rango en el que se basó la muestra de visitantes que oscila de los 25 años a los 40 años, a causa del interés anteriormente mencionado del accionar de los mismos en actividades y reactivación de emprendimientos desaparecidos u obsoletos como es el caso de la cooperativa del vino de la costa.

Por último, se realiza una distinción entre los platos autóctonos y los platos familiares al paladar del comensal. Los platos autóctonos se consideran como originales en su totalidad, sin cambios en sus ingredientes y preparaciones. En cambio, los platos familiares al paladar del comensal, se los identifica como platos que contienen algún ingrediente tradicional pero el resto de los ingredientes son habituales para los comensales al igual que sus métodos de elaboración.

Determinación del tamaño de la muestra

Dada la metodología anteriormente mencionada al principio de este trabajo, que es del tipo cualitativo, se procede al cálculo de la muestra de visitantes de la fiesta. La cual, no es representativa debido a imprecisión de la totalidad de visitantes obtenida a posteriori del trabajo de campo. De acuerdo a los datos otorgados por Luis Molina (actual presidente de la Asociación de Entidades Extranjeras de Berisso) se establece un número estimativo de visitantes con respecto a las dimensiones de la carpa, sus sillas y los alrededores. De acuerdo a esto, la cantidad de sillas de la carpa y la superficie cubierta es de 2400 m², limitando cuatro personas por m². Asimismo, se realiza la misma cuenta para el exterior por la circulación obligatoria de los visitantes en el predio.

Según el presidente de la AEE, en el 2011 concurrieron aproximadamente 80000 personas por fin de semana, de los cuatro, que en los que se ofrecía comida típica en los stands.

En el 2012 se tomó una muestra exploratoria (100 encuestas) de las temáticas abordadas, que no pretende sacar conclusiones sobre el Universo (80000 visitantes por fin de semana), por el contrario es para iniciar posteriores investigaciones sobre bases más ciertas.

Por último, cabe destacar que se determinó que la muestra sea exploratoria a causa de que objetivo es poco estudiado y hay ideas vagamente relacionadas con la problemática de estudio. (Hernández et al. 1991)

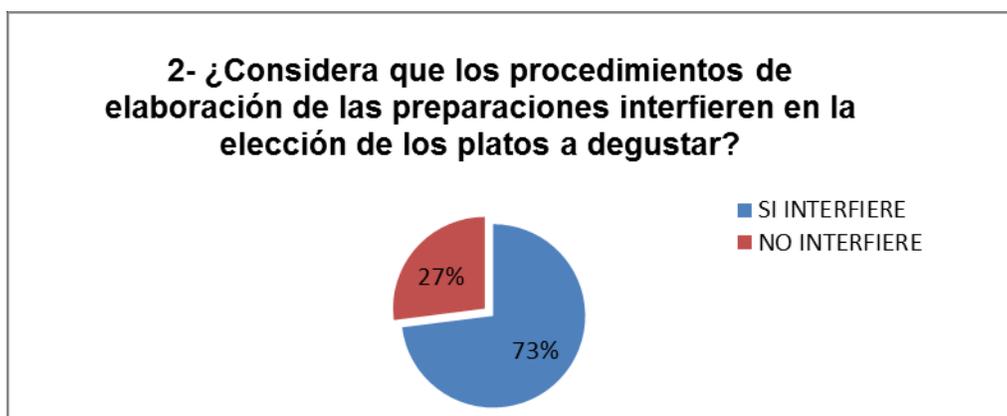
Encuestas de las Colectividades

En este análisis se incluye la información obtenida de las encuestas destinadas a las colectividades expositoras y las elegidas según la información disponible y la mayor cantidad de productos consumidos.

En primer lugar, la pregunta que corresponde a la tenencia de un archivo de las recetas y los medios de obtención de las mismas arroja un resultado de 18 encuestas, que poseen

archivo propio, recetas traídas y recopilación 5,5%, boca en boca 16,6 , Internet 33,3% y de generación en generación 83,3%.⁸ Específicamente la colectividad Armenia de generación en generación y colectividad Ucraniana de recetas traídas.

En segundo lugar, se preguntó si considera que los procedimientos de elaboración de las preparaciones interfieren en la elección de los platos a degustar. De los cuales el 73% respondió que si interfiere y el 27% que no. Los argumentos más destacados fueron:



SI	NO
A favor por la curiosidad que genera (ARMENIA)	Porque la preparan en la sociedad (UCRANIA)
Puede ser por el atractivo a la vista	
Porque ven como se prepara	
Por la presentación	

En tercer lugar, se consultó que ingredientes utilizan, si emplean alimentos producidos en la región⁹ y donde los adquieren. Las materias primas más implementadas son la carne de cerdo y sus derivados 67%, carne vacuna 22%, papa 22%, tomate 39% y cerveza artesanal 11% entre los más consumidos. La mercadería empleada en la preparación de los platos es adquirida en almacenes, supermercados y verdulerías de la zona. Asimismo, se consultó si existía algún contacto con los productores agrícolas locales a lo que se respondió con una de manera negativa por parte de los encuestados.

En cuarto lugar, se consultó acerca de la existencia de alguna receta que prevalezca en su preparación de manera original y todas las colectividades respondieron que si tenían una receta de estas características. En el caso de las colectividades escogidas, en la

⁸ Nota: los valores no son absolutos, debido a que varias colectividades comparten los mismos métodos de obtención.

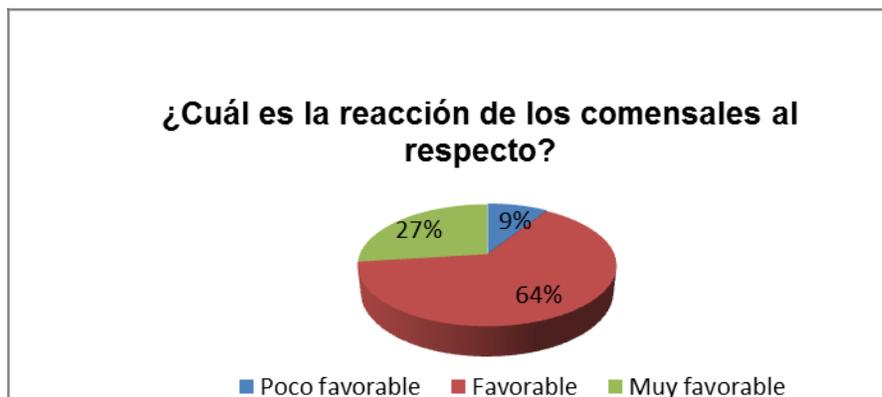
⁹ Nota: cuando se mencionan los alimentos producidos en la región me refiero a la compra directa a los productores locales y los valores no son absolutos, debido a que varias colectividades comparten los ingredientes.

Colectividad Ucraniana los Varenekes y en el caso de la Colectividad Armenia, el Serma (más conocidos como niños envueltos).

En quinto lugar, se interrogó sobre si iban innovando año a año las recetas, porque lo consideran importante y cuál es la reacción de los comensales al respecto. En cuanto a las respuestas la primera arrojo un resultado de 39% indicando que no innovan y un 61% que si innovan. Algunas respuestas más relevantes son:

SI	NO
Incorporan algo nuevo como el yogurt	Siempre lo mismo
Depende de lo que pidan	Porque ya saben cuál es su fuerte (Ucrania)
En la preparación	
Para ofrecer algo nuevo	
Para no cansar a la gente	
Porque les gusta innovar(Armenia)	
Porque se renueva el público	
Para que prueben los platos típicos	

En lo que respecta a la última parte de la pregunta n°5, los resultados arrojan una respuesta según la metodología empleada, de las positivas representan 61% de la totalidad de la muestra. De ese 61% se desglosan los siguientes resultados: nulo desfavorable, 9% poco favorable, favorable 64% y muy favorable 27%.



En sexto lugar, se encuestó cual era el plato que más se consume; si es un plato familiar al paladar del comensal o totalmente autóctono. La primera parte de la pregunta, cada comunidad indica el suyo, específicamente la comunidad ucraniana señala los Varenekes y la comunidad armenia el Shawarma. Con respecto a la última parte de la pregunta, de la totalidad de las colectividades, si corresponde a un plato familiar al paladar del comensal arroja un 33% y si es un plato autóctono 67%.

En el séptimo lugar, se interroga lo relativo al momento de la de la elección y de la degustación, si eligen un plato familiar al paladar del comensal o uno autóctono, o probar uno después del otro. Los resultados establecen un 67% a la elección y degustación de un plato autóctono y un 33% referido a la elección y degustación de un plato familiar al paladar del comensal. Por su parte, en el caso que los visitantes escojan primero un plato familiar al paladar del comensal y posteriormente uno autóctono dio un curioso resultado 50% y viceversa (autéctono/familiar) la misma cantidad, 50%.

En el octavo lugar, se indago si se acomodaban al paladar del visitante o si la mantenía tal cual a la receta original y si lo consideran importante. El resultado apporto en un 39% no se acomodaban y un 61% sí. Varios veredictos se repitieron:

SI SE ACOMODAN	NO SE ACOMODAN
Para la venta	Para mantener la esencia
Para probar ingredientes nuevos	
Para atraer al público	
Se acomodan a los gustos	
No le ponen tanto picante	

En el noveno lugar, para distender la encuesta se consultó donde se establecía la sede de la colectividad encuestada. La mayoría se encuentra en Berisso 83%, y en menor medida en Ensenada con un 11% y La Plata con un 6%.

De acuerdo a los datos obtenidos, es notable que el patrimonio alimentario sea transformado a favor de las preferencias de los visitantes. Las razones son variadas y comprensibles aunque la situación de algunas colectividades se interpone con su identidad culinaria para subsistir económicamente ya que participar en la fiesta representa uno de los mayores ingresos durante el año.

Con respecto a los ingredientes utilizados, se encuentran habitualmente en la dieta de los comensales excepto el consumo de cerdo. No obstante la preferencia y curiosidad del visitante continua siendo los platos autóctonos pese a su transformación (sustitución e introducción de algún ingrediente), en algunos casos no tan visible como en otros.

La triangulación y observación participativa realizada arrojó que la preparación de los platos y su presentación son importantes para atraer la atención de los visitantes. En el caso del Shawarma, la colectividad armenia y la colectividad árabe tenían dos asadores cada uno de similares características. Sin embargo, en el puesto de la colectividad armenia en los dos fines de semana que se realizó el trabajo de campo, los visitantes se acercaban y hacían fila para comprar dicho plato, en varias oportunidades tuve esa apreciación, cuestión que no sucedía con el asador de la colectividad árabe.

Se supone, que la preferencia del asador armenio antes que el árabe se debe a que el puesto armenio tenía mejor iluminación, la carne tenía buen aspecto, el asador permanecía constantemente prendido y el encargado de cocinar el Shawarma armenio estaba continuamente al lado del mismo. En cambio, el puesto árabe si bien era más grande, tenía una iluminación insuficiente; además el asador árabe parecía apagado, la

carne no tenía buen aspecto y el encargado de cocinar el Shawarma árabe se acercaba esporádicamente al asador o cuando preguntaba algún visitante.

Los visitantes se disponían a realizar un recorrido previo por el predio y luego elegían de acuerdo a las variadas opciones gastronómicas ofrecidas. La curiosidad fue uno de los comportamientos más visibles al momento de la observación de los platos conjuntamente con los conocimientos anteriores que tenían de los mismos.

Cuestiones de interés

Una cuestión no menor al caso y que realmente me llamó la atención fue la participación de jóvenes entre 18 a 25 años en los distintas actividades tanto en los puestos, de como en los bailes. Esta activa participación también es advertida por los organizadores del evento, ya que en las publicaciones realizadas se menciona el accionar de los mismos demostrando el interés por sus orígenes. La intervención en la fiesta y venta de platos típicos son el principal ingreso que poseen para poder mantenerse a lo largo del año según lo comentado por los representantes de las colectividades encuestadas.

Otra cuestión fue la ausencia del puesto de la colectividad israelita, aunque si se presentó en las actividades como las danzas tradicionales, el desfile y posterior coronación de la reina provincial del inmigrante.

Además, en el área circundante de la fiesta se despliega una feria que vende diferentes artículos desde indumentaria hasta comidas y bebidas como minutas, confituras entre otras, la cual no tiene relación alguna con el propósito de la fiesta. Asimismo, considero importante este dato a causa de la esencia de la festividad del inmigrante que tiene el objetivo de rememorar la identidad y cultura, cuestión que desvirtúa la radicación de la misma.

Por último, un asunto que culminó con mi curiosidad al momento de realizar las encuestas a las colectividades, sucedió con la colectividad portuguesa. La misma estaba bien expuesta con sus comidas a la vista de todos, sin embargo lo curioso radicaba en que cuando le quise preguntar al encargado del puesto o referente de la colectividad expositora, el mismo me cuenta que era el hijo de la presidenta de la colectividad y que el único plato típico era la Bifana (el cual estaba siendo preparado en ese momento) pero lo demás estaba terciarizado y contenía algunos ingredientes característicos. Además, el expositor relato que para el establecimiento del local, se interiorizo sobre los platos potencialmente vendibles.

Encuestas a visitantes

Teniendo en cuenta la información brindada por los visitantes encuestados (100), los mismos realizaron una valoración sobre las preparaciones, platos y situación actual turística y productiva de la región.

Para iniciar este análisis, en primer lugar, se incluyó la pregunta correspondiente a los datos demográficos. En lo que respecta a la edad, el 28% tiene 25 años, el 14% corresponde a 28 años, luego con 12 % a los 26 años , 10% a los 40 años, 8% corresponde a las edades de 27 años y 31 años, le siguen con 4% las edades de 30 años y 33 años. Los valores más bajos pertenecen a las edades de 29 años, 33 años y 34 años con un 2%. Con un 26% del total se encuentran las visitantes femeninas y con una

mayoría que supera ampliamente del 74% los visitantes masculinos del total de la muestra. Además, el 86% son argentinos y el 14% son de distintas nacionalidades como Chile, Honduras, Polonia, Uruguay entre otros. Los porcentajes vinculados con el lugar de residencia, con un 72% se ubican los residentes de ciudad de la Plata, con un 16% de otras localidades aledañas como Ensenada y casos aislados de la Capital Federal y por último con el valor más bajo 12 % los residentes pertenecientes a la localidad elegida, la ciudad de Berisso.

Cabe destacar, que el bajo porcentaje (12%) de los visitantes berissenses es un dato importante para mejorar. El resultado denota el escaso conocimiento y/o interés de la Fiesta por parte de los residentes debido a la insuficiente promoción de la misma.

La segunda pregunta, está relacionada con la motivación para visitar la fiesta. Si bien las respuestas fueron dispares en algunos casos, el porcentaje más alto lo obtuvo la gastronomía con un 26%, con un 22% continúa la motivación de conocer distintas culturas, luego con un 16% la curiosidad y/o novedad del evento. En menor medida, se encuentra el motivo de ser residente de la ciudad de Berisso con un 12% y por último con un 10% por haber concurrido anteriormente.

La encuesta continúa con la pregunta referida a la degustación de algunos de los platos de la fiesta, en el caso que así fuera cuál de ellos consumió. El resultado superior lo obtuvo uno de los platos tradicionales de la Colectividad Armenia, el Shawarma con un 38%, en segundo lugar los Varenekes con un 20 % perteneciente a la Colectividad Ucraniana, posteriormente cordero a la cerveza 10 % (Yugoslavia), Gulash 8% (Eslovenia), Guiro 7% (Grecia), Dublin Coddle 6% (Irlanda) entre los más destacados. Los datos anteriormente mencionados corresponden a platos típicos salados, aunque en todos los puestos eran ofrecidos tanto platos dulces como salados. Solo hubo dos casos que mencionaron en las encuestas los platos dulces, 4 % Strudel (Eslovaquia y Grecia) y la Selva negra 3% (Alemania).

Lo curioso del caso, es que los platos más consumidos tienen mucha similitud a la comida que usualmente comemos. Los Varenekes se asemejan a los sorrentinos rellenos de ricota y papa pero con el formato de una empanada, con una salsa de crema y panceta. Por su parte el Shawarma, se realiza con carne vacuna (originalmente es con carne de cordero, en Grecia se denomina Guiro y se realiza con carne de cerdo) y consiste en finas láminas de carne dispuestas en un asador vertical, acompañado de pan de pita con verduras. Este hecho, sugiere que los visitantes se inclinan hacia la comida que pueden identificar, aunque sea parcialmente. Por lo tanto, eligen platos familiares a su paladar en vez de platos tradicionales con ingredientes desconocidos para ellos.



Shawarma armenio



Varenekes ucranianos

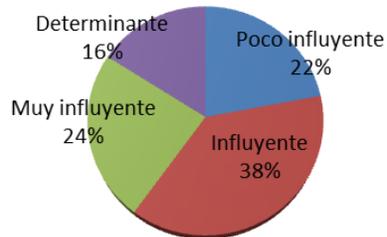
La cuarta pregunta cuestiona a los visitantes si probaría algún plato que contenga ingredientes novedosos o preferiría uno más familiar a la hora de su elección. El 90 % dijo que probarían platos con ingredientes novedosos. En cambio, el 10% restante resalto que prefieren comidas donde puedan reconocer los ingredientes familiares a su paladar. La pregunta continua con un total de 64% platos con ingredientes novedosos y un 36% con ingredientes más familiares.

Para seguir con la línea del análisis, la quinta pregunta se trata sobre el conocimiento de los visitantes de la recuperación agraria y el impulso turístico de la misma. En cuanto a las respuestas estuvieron divididas de forma pareja. El 51% afirmó el conocimiento por la reactivación agraria y el impulso turístico. Por otra parte, el 49 % restante, negó su conocimiento de la situación presentada. La pregunta continua refiriéndose a por qué medios se enteró de la Fiesta. Las respuestas son variadas, encabezan los diarios, el boca en boca, afiches, publicaciones por redes sociales como Facebook y en menor cantidad la radio y la televisión local.

Con respecto a la sexta pregunta, se interroga si el visitante ha visto productos de elaboración local en algún establecimiento de la zona. La mayoría contestó que no, con un porcentaje del 60% y el restante 40% lo afirmó. Además, los productos más vistos son el vino de la costa preferentemente en almacenes locales, luego el sigue la cerveza artesanal, el tomate platense, el alcaucil y por último la miel.

La siguiente pregunta, la séptima, está vinculada a la percepción de los visitantes. Si bien, el aspecto de una comida y su elaboración pueden interferir en el momento de su elección y degustación que grado de influencia considera que puede llegar a tener al respecto. El rango se comprende desde poco influyente, influyente, muy influyente, determinante.

Si bien, el aspecto de una comida y su elaboración pueden interferir en el momento de su elección y degustación que grado de influencia considera que puede llegar a tener al respecto



De lo anterior se desprende que para los encuestados, el aspecto de una comida y su elaboración es influyente con un 38%, cuestión que no deja de ser interesante debido a que los oferentes en muchos casos no se percatan de tal situación, según lo observado. A continuación se encuentra una disparidad ínfima entre muy influyente con un 24% y poco influyente con un 22%. Por último, se ubica con un 16% la condición determinante.

La octava pregunta se vincula con cuál es el grado de interés en una cultura ajena a la propia, considera que el turismo contribuye o no a la misma (fiesta). La primera parte tiene las opciones muy poco, poco, bastante, mucho y demasiado. Con un 42% encabeza la opción bastante, luego con un 28% mucho, con un 20 % la alternativa poco y en los dos extremos de las preferencias muy poco con un 4% y demasiado con un 6% respectivamente. El 98% de los visitantes, la segunda parte de la pregunta considera que el turismo contribuye a la fiesta, excepto dos personas que consideraron que no es así. Las causas son diversas, a continuación se presentan por orden, de acuerdo a la cantidad de veces que se han mencionado.

La novena pregunta corresponde a si los visitantes consumen o no alimentos producidos en la zona y en el caso afirmativo, cuál de ellos. El 56% respondió que no consumía alimentos producidos en la zona¹⁰ contra un 44% afirmativo. Lidera el vino de la costa, tomate platense y la cerveza artesanal entre los productos más consumidos y en menor medida la miel y el alcaucil. En el siguiente capítulo, se analiza detalladamente la situación agraria de la zona.

La décima pregunta está relacionada con la cuarta pregunta, se cuestiona si el visitante consumiría un plato familiar su paladar o uno autóctono, o uno después de otro. El 98% afirmó que consumiría y el 2% negó la propuesta. El 76% respondió que consumiría un plato autóctono y luego uno familiar en cambio el 24% contestó que consumiría un plato

¹⁰ Los alimentos producidos en la zona son los referidos a los cultivos y producción de la reactivación agraria nativa, por ejemplo el tomate platense, el alcaucil, el vino de la costa, cerveza, entre otros.

familiar/autóctono. Algunos acotaron a la respuesta que en el caso de la elección de un plato autóctono/familiar era debido a que no le gustaba innovar, o preferían comer lo que ya conocían por temor que no le agrade. Sin embargo, en el caso contrario las respuestas eran recurrentes: para probar algo distinto, para conocer otras colectividades entre las más predominantes.

La encuesta continua con la consideración de la ciudad de Berisso como una ciudad turística y el porqué de la misma. A su vez, se indagó la misma cuestión con respecto a la ciudad de La Plata para tomar conocimiento sobre la percepción de los visitantes sobre la ciudad. Los resultados relacionados con la ciudad de Berisso son bastantes parejos con un 56% de la muestra considerándola una ciudad turística contra un 44% contrariando la misma.

En el caso de La Plata, las respuestas difieren notablemente con un 90% observando la ciudad de manera positiva turísticamente y un 10% negativamente. A continuación se exhibirá un cuadro comparativo del porqué de cada consideración.

Berisso es una ciudad turística porque:		La Plata es una ciudad turística porque:	
Sí	No	Sí	No
Estacionalmente	Solo vienen los locales y los de localidades aledañas	Posee atractivos para visitar, su arquitectura	Viene gente de la zona
Por las fiestas tradicionales	No tiene atractivos	Por el estadio	
por su historia	Carece de promoción y alojamientos	Por la presencia de entidades educativas	
turística en menor escala	Debido a que no se conoce	Porque se realiza turismo ahí	
	Es más industrial	Por ser la capital de la provincia	
porque es una ciudad pujante por su cultura	Le falta infraestructura	Por la cultura e historia	
	No tiene desarrollo turístico	Por la difusión de los atractivos que tiene	

La doceava consulta está vinculada con la actividad por parte del municipio. Se trata sobre si los visitantes observan las estrategias de promoción por parte del municipio en lo que se refiere a actividades del tipo culturales-turísticas. Los resultados arrojan un total de 54% confirmando las estrategias de comunicación y en un 46% negando la propuesta. Los medios utilizados son variados, los más usados son el canal de televisión local, la radio, redes sociales y folletos y en menor medida los pasacalles y carteles.

Finalizando la encuesta se encuentra la pregunta porque medio se enteró de la fiesta. Lidera con un 30% boca en boca, 14% por parientes/amigos, 12% por haber concurrido anteriormente, 11% por la radio, 10% por redes sociales, 9% por haber ido a la fiesta del vino de la costa, 8% por ser residentes, 6% afiches.

De acuerdo a los datos demográficos, los más jóvenes son los que más concurren a la fiesta, dato no menor que puede ser útil para fomentar el interés e inserción de los mismos en actividades culturales. Predominan los visitantes masculinos encuestados debido a la presencia de puestos con cerveza artesanal y a la curiosidad del tema elegido. Los mismos, resaltan que una de las causas por la que concurren a la Fiesta, es el sabor artesanal de la cerveza.

La mayoría de los residentes pertenecían a La Plata con respecto a los locales (berissenses) y una consideración no menor es la concientización de los mismos con respecto a su ciudad como turística. Favorablemente la ciudad de la Plata es considerada una ciudad turística debido a sus atractivos, en cambio la ciudad de Berisso superó levemente a la mitad de la muestra afirmando su situación turística destacando su

estacionalidad. Este punto es importante porque los habitantes ven con buen agrado las posibilidades de desarrollo turístico al igual que la participación del municipio en la promoción y difusión de sus recursos aunque algunos consideren que no posee atractivos la ciudad de Berisso.

Con respecto a los platos autóctonos y los familiares al paladar del comensal hay una ambigüedad en el comportamiento de los encuestados. Desde el comienzo de la encuesta, los visitantes reflejan su interés por conocer y degustar platos autóctonos más que familiares al paladar del comensal. Pero al momento de la elección de los mismos, optaron por los platos familiares al paladar del comensal. Por esta razón se eligió a la colectividad Armenia y la colectividad Ucraniana. Tanto el Shawarma como los Varenekes, son platos familiares al paladar de los visitantes por sus ingredientes y preparación contradiciendo su deseo con respecto a su elección.

Luego, se encuentran los productos regionales y el conocimiento por parte de los visitantes de la reactivación agraria en la zona y el impulso turísticos de la misma. Los valores obtenidos son muy parejos. El consumo de los productos regionales es bajo y el conocimiento de los visitantes sobre la reactivación agraria en la zona y el impulso turísticos de la misma es aún más bajo. A continuación se describe el porcentaje del consumo de productos típicos y cuáles son los más consumidos..

Por último, el consumo de los productos regionales y desconocimiento por parte de los visitantes de la reactivación agraria de la zona y su potencial turístico son notables. Los visitantes tienen un acotado panorama de los anteriores. El consumo de los productos regionales es bajo, con respecto a su producción en la zona. Este contexto denota el desconocimiento de los visitantes y que se solicita algunos productos puntuales como el vino de la costa y el tomate platense entre los más destacados.

Capítulo 4: Productores Locales

Descripción de la situación actual del sector agrario regional.

El emplazamiento de la nueva capital provincial, la ciudad de La Plata, y la construcción de su puerto, dio origen a los partidos de Ensenada, Berisso y La Plata. Como consecuencia de esta situación y ante la inminente demanda de productos agro-alimentarios se desarrollaron actividades fruti-hortícolas principalmente realizadas por los inmigrantes. Ellos imprimieron en su labor, sus técnicas de producción, tradiciones y conocimientos.

Con el transcurso del tiempo, el aumento de la población, el establecimiento de industrias y el afianzamiento de La Plata como centro administrativo y educativo, se consolidó territorialmente el Gran La Plata. La necesidad de proveer a la creciente población y sus particularidades de diversos productos agro-alimentarios pudo ser cubierta en gran parte al cordón verde.

Según el censo hortícola realizado en 2005, el 45% de la producción de la Provincia de Buenos Aires corresponde al Partido de La Plata. Además, los productos primarios sobresalientes del área son el tomate, alcaucil, pimiento y las verduras de hoja y en su mayoría, están dirigidos al abastecimiento principalmente local. Los mismos se comercializan frescos, con limitado procesamiento y agregado de valor (Pendón, et al.; 2013)

El espacio periurbano del partido de La Plata se caracterizó por una conjunción de elementos rurales con una urbanidad próxima que lo configura particularmente.

Territorialmente, el espacio periurbano se consolida no solo como un espacio geográfico, sino también como un espacio económico, político, social y cultural. En tal sentido, actúa como un eje de concentración y circulación de personas, los cuales, sostienen relaciones y posiciones entre los actores (productores, consumidores, empresarios, auspiciantes, organizadores, etc.).

La presencia inmigratoria infirió puntualmente en la conformación del cordón periurbano fruti-flori-hortícola. Los primeros en llegar fueron los inmigrantes de ultramar, en su mayoría de origen europeo. La segunda oleada inmigratoria, fue a principios del siglo XX, durante la postguerra. A partir de 1960, se incorporaron los migrantes del interior del noroeste y noreste del país. Por último, desde fines de 1970 hasta la actualidad, inmigraron de los países limítrofes.

La última inmigración tiene una gran presencia de bolivianos y peruanos. La reconfiguración de la estructura social debido a su notable presencia y cambios radicales en la producción, alteraron la forma de comercialización e interacción con la comunidad (Wiasman, 2011).

En las fiestas y ferias tradicionales, intervienen no solo los grupos étnicos, sino también lo organizan la municipalidad, fundaciones privadas, empresas e instituciones educativas como es el caso de la UNLP.

Cabe destacar, que la UNLP interviene activamente mediante los Proyectos de Extensión Universitaria, conjuntamente con otras unidades académicas.

El objetivo de su participación es brindar acciones que faciliten el desarrollo de la región debido su mayor capacidad de gestión.

Las fiestas y ferias que se destacan en la ciudad son: la "Fiesta del Tomate Platense", la "Fiesta del Alcaucil", la "Fiesta del Vino de la Costa", la "Expo Flor" y la "Feria de Semillas Nativas y Criollas", "Fiesta del Inmigrante" y la celebración de la Colectividad Japonesa, "Bon Odori", "Feria Manos de la Tierra" y la "Feria de Verduras, Frutas y Plantas" de Arana. Las mismas se interpretan de carácter productivo y algunas se celebran en relación a un producto local.

Participación y vinculación con la Fiesta Provincial del Inmigrante.

De acuerdo a lo relevado, la única festividad que tiene relación directa con la Fiesta Provincial del Inmigrante es la Fiesta del Vino de la Costa. Considero que su vinculación se debe, no solo a causa de las actividades que comparten sino también al origen de la festividad en la misma ciudad y a que al sitio donde se festeja la celebración está ligado a la dirección de la AEE.

A continuación, se describe una breve reseña de los comienzos de la actividad vitivinícola y la Fiesta del Vino de la Costa.

A fines del siglo XIX, fundamentalmente en la costa del Río de la Plata, especialmente en la ciudad de Berisso, se asentaron inmigrantes europeos, que traían consigo técnicas de producción y elaboración del vino para el autoconsumo. La implantación de la vid americana bajo el sistema de parral se adaptó a las condiciones locales, brindando un vino distinto con un particular sabor y aroma. La labor era comprendida por toda la familia para el autoconsumo y la venta local, comercializándose en comercios y restaurantes aledaños hasta llegar a las localidades de Ensenada y La Plata. (Hurrell et. al., 2011)

Entre las décadas de 1940 y 1960, se lo conoció como el "Vino de la Costa", el cual tuvo su mayor auge durante este periodo. Pese a su apogeo y reconocimiento local, el vino sufrió la influencia de diversos factores que disminuyeron notablemente su producción, amenazando su continuidad. Las causas son diversas, la progresiva preponderancia de los vinos cuyanos, las crecidas extraordinarias del Río de la Plata y la migración de los jóvenes hijos de los quinteros hicieron peligrar su producción. Subsistió el sistema de producción tradicional, cuestión distintiva ya que no existió una innovación tecnológica que modificara el mismo. Además, la producción quedó en algunos casos para el consumo familiar y para la venta menor.

Después de muchos años sin una comercialización establecida, se empezó a incorporar en la Fiesta del Inmigrante como acompañamiento de los platos típicos. Además, se vincula con la misma en la presentación de distintos grupos de bailes de las colectividades integrantes.

La reactivación se produjo con el proyecto "Los viñateros de Berisso: gestión del desarrollo local y agroecológica". Este acontecimiento posibilitó la conformación de los viñateros de la costa, los cuales empezaron a nuclearse y de esta manera reavivar y consolidar mediante capacitaciones los valores y conocimientos de una tradición familiar. Al mismo momento, los integrantes del Curso de Extensión Agropecuaria de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNLP, se dedicaron al estudio del sistema productivo asesorando y capacitando a los productores. De este modo, se constituyó posteriormente la "Cooperativa de la Costa de Berisso" con el objetivo de una revalorización cultural y

desarrollo local por parte del conjunto de los productores familiares. En el mes de julio se celebra año a año la Fiesta del vino de la costa con el propósito de mantener viva la tradición vitivinícola local.

Por último, cabe destacar que las fiestas "Fiesta del Tomate Platense", la "Fiesta del Alcaucil", la "Expo Flor" y la "Feria de Semillas Nativas y Criollas y la celebración de la Colectividad Japonesa, "Bon Odori", "Feria Manos de la Tierra" y la "Feria de Verduras, Frutas y Plantas" de Arana no tienen relación según lo consultado al presidente de la AEE, referente organizador de la Fiesta Provincial del Inmigrante. Asimismo, como se mencionó en el capítulo 3 del presente trabajo, los oferentes de la Fiesta Provincial del Inmigrante dijeron no tener relación alguna con los productores agrícolas ni con las festividades mencionadas.

Potencial de la actividad agrario con respecto al turismo en la región

La producción del cordón periurbano fruti-flori-hortícola de la región mediante las ferias y fiestas tiene la oportunidad de diversificar sus productos y fomentar sus atributos característicos para el conocimiento a nivel local, regional y nacional.

El hecho de que las festividades se realicen en distintas fechas del año facilita a disminuir la estacionalidad que presenta las localidades.

La reactivación del sector agrario permite que se integren los sectores y actores involucrados y se reafirme sus cualidades.

La especificidad de sus productos y sus métodos de producción le otorgan aptitudes viables para el turismo. La actividad agraria local se caracteriza por su producción artesanal por ejemplo el vino de la costa y por la singularidad de sus productos, como es el caso del tomate platense, entre otros, peculiar por su sabor y formato.

Enmarcado bajo la denominación de *turismo productivo agropecuario*,¹¹ el cordón periurbano fruti-flori-hortícola tiene una nueva posibilidad económica complementaria a su actividad, sin suprimirla.

El turismo productivo agropecuario del cordón, se deberá comprender desde la puesta en valor del patrimonio natural, cultural e histórico favoreciendo a la conservación de las tradiciones locales. En este sentido, el producto permanecerá en el tiempo originando beneficios secundarios a los actores involucrados, aportando la reactivación a partir de la inserción al sistema de una actividad económica muy redituable y con un bajo impacto. (Barbini, 2002)

A través de las fiestas y ferias, se venden y exhiben los productos primarios sin procesar como es el caso tomate platense. También se ofrecen platos con ingredientes tradicionales, embutidos, chacinados, dulces y conserva elaborados bajo sus costumbres

¹¹ Se entiende por *turismo productivo agropecuario* como al conjunto de actividades que se desarrollan en el entorno de las actividades productivas agropecuarias, excediendo el mero alojamiento y que pueden constituirse en una fuente de ingresos complementarios a los tradicionalmente dependientes del sector Primario, convirtiéndose en un rubro productivo más de la empresa agropecuaria. (Barbini, 2002)

y procedimientos. A partir de este patrimonio alimentario, los productores tienen la posibilidad de agregar valor a su producción primaria gracias al turismo que se genera.

Asimismo, el vínculo entre el productor y el turista puede idear circunstancias adecuadas para establecer estrategias de calidad entre los productores. En la actualidad, los estándares de calidad son relevantes al momento de elegir un producto por parte de los turistas. Además, las empresas que ajustan su producción a los protocolos de calidad utilizan esta herramienta para diferenciarse y posicionarse en el mercado.

La intervención del turismo como actividad complementaria, fomenta a que los productores dedicados al turismo, creen sociedades y/o asociaciones con el fin de obtener una promoción a escala regional, comercialización, capacitación, compra de insumos, fuentes de financiamiento y asesoramiento en distintos niveles (legal, gastronomía, contable, etc.) entre otros.

Dentro de este enfoque, el desarrollo de un turismo productivo agropecuario colabora con la diversificación de actividades económicas tradicionales regionales. Este aspecto es notablemente conveniente, dado que las economías y asociaciones regionales y locales con mayor diversificación adquieren una considerable capacidad para afrontar los cambios que se presenten. Igualmente, el efecto multiplicador de su diversificación origina actividades de servicio y productivas generando nuevas fuentes de empleo e ingreso.

Una de las recientes propuestas de integración agropecuaria-turísticas fue la entrega de fondos de la Secretaría de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar al municipio de Berisso. Se trata de un proyecto para ampliar y consolidar el mercado de la ribera de Berisso con sus respectivas obras. Asimismo, la iniciativa apunta a la integración del mercado con un paseo turístico en las inmediaciones del Río de la Plata, donde funcionarán puestos gastronómicos, un recorrido de artesanos y un espacio dedicado a la exhibición de espectáculos artísticos.

El proyecto busca eliminar los intermediarios entre los productores y los consumidores poniendo en valor la producción local, generando empleo e impulsando la formalidad y el asociativismo. La ubicación estratégica que posee favorecerá a la compra directa de los productos típicos por parte de los residentes potenciando el turismo regional.¹²

¹² Nota del suplemento Super Campo 12/06/2014 disponible en <http://supercampo.perfil.com/2014/06/renovaran-el-mercado-de-pequenos-productores-de-berisso/>

Lineamientos

En este inciso se pretende proponer algunas líneas de acción y recomendaciones como punto de partida para aumentar la participación del municipio, organizadores y ciudadanos en el desarrollo turístico local. Los mismos parten del relevamiento, observación participativa y análisis. Cabe destacar que los lineamientos son a modo de ejemplo.

Uno de los primeros ítems fundamentales es la planificación turística. La planificación es esencial para un adecuado establecimiento de prioridades y falencias a mejorar con un uso razonable y consciente de los recursos por parte de los participantes en el tiempo.

Aquí es evidente que la ciudad carece de la misma con respecto a la Fiesta y al turismo. Por lo mismo, es necesario un trabajo en conjunto de la Secretaría de Producción, la Casa de Cultura y la AEE. Por su parte, Ulana Witoszynski integrante de la Casa de Cultura de Berisso, argumento que les llega muy poca folletería de la Fiesta para promoverla.

Además de los folletos, revistas y banners en la página web de la Municipalidad, se propone utilizar también la presencia de Berisso en la página de la Secretaría de Turismo e incluirla en el Programa de Pueblos Turísticos. Este programa, *propone beneficiar a las pequeñas localidades de la Provincia de Buenos Aires, promoviendo e incentivando el desarrollo de actividades y emprendimientos turísticos sostenibles, generando identidad, fuentes de empleo, recursos genuinos y favoreciendo el arraigo.*

De cada localidad aparece una pequeña reseña, actividades, atractivos y fiestas. La presencia de Berisso en el Programa se puede utilizar para que aparezca en las publicaciones de difusión de los distintos medios de comunicación y no solo en la página del Programa. Esto contribuye a la difusión de Berisso como ciudad turística, reposiciona su marca como ciudad, poner en valor sus atractivos y principalmente la Fiesta manteniendo su identidad.

Asimismo, se plantea incrementar los puntos de información turística y reforzar el personal. Aquí se plantea la escasez de las referencias turísticas estratégicas en Berisso y en La Plata. Las veces que he transitado por donde están los centros de información turística estaban vacíos, los horarios de atención eran acotados y no tenían en cuenta las horas pico de mayor circulación de transeúntes. Realmente, me sorprende esta situación que no es de ahora y me preocupa; porque si desde los puntos neurálgicos de acceso no hay personal o es poco el horario de atención se pierden oportunidades que los turistas conozcan los atractivos de la ciudad y sus alrededores.

La cooperación entre el sector público y privado es un lineamiento no menor al momento de efectuar una efectiva planificación turística. La cámara de comercio e industria de Berisso, la Secretaría de Producción, la Casa de Cultura deben trabajar en conjunto e integrarse como aparece en uno de los objetivos de la Secretaría.¹³

¹³ -Articular con organismos nacionales y provinciales acciones de promoción de exportaciones, identificando, asesorando y gestionando con los sectores más dinámicos la concreción de eventos, ruedas de negocios y ferias internacionales.

Otros de los ítems se vinculan a la concientización de los ciudadanos locales de la significación de considerar a Berisso como una ciudad turística todo el año y no solo por su estacionalidad. Se plantea esta problemática, debido a las reiteradas opiniones de los encuestados señalando a la ciudad como no turística debido a que no posee atractivos evidentes o turística estacionalmente. El hecho que los ciudadanos no estén interiorizados de los atractivos que tiene para ofrecer la ciudad, demuestra que si no se consideran ellos mismos como habitantes de una localidad turística o el potencial para el turismo, es complicado poder brindar un buen servicio y posicionar a la ciudad dentro de la región. Por esta razón, se propone concientizar y capacitar a especialmente los a residentes, oferentes y referentes municipales para revertir o reforzar estas cuestiones reafirmando sus orígenes.

Por último, se sugiere la ampliación del reciente Archivo Histórico. El archivo está emplazado en la calle principal de Berisso y contiene parte de la historia de la ciudad por el aporte de escritores locales, historiadores y las facultades de la UNLP entre otros. La propuesta fue implementada por la empleada del Centro de Información Turística (CIT) y tiene el apoyo de los representantes de la Casa de Cultura y la Secretaria de Producción. Según la empleada del CIT los visitantes preguntan acerca de las actividades que ofrece el municipio y poseen una notable curiosidad sobre la historia de Berisso especialmente los extranjeros.¹⁴

Igualmente, se puede agregar un apartado para los platos típicos de la Fiesta del Provincial del Inmigrante. No existe según lo consultado una base de datos donde se numeren y estén las recetas con sus preparaciones e ingredientes. El aporte del material no sólo facilita a las generaciones venideras a poder reproducir fielmente sus raíces culinarias, además permite enseñar a los visitantes la relevancia de la cocina tradicional en su estado puro a través de la degustación y charlas informativas. Asimismo, se sugiere que las recetas de los platos tengan una certificación de autenticidad. Esta certificación permite proteger el patrimonio para que no se modifique y tener una diferenciación avalada por las comunidades en el país de origen.

¹⁴ Nota del 27/08/2014. Disponible en <http://www.berissociudad.com.ar/nota.asp?n=&id=18158>

Conclusiones

A modo de conclusión, se puede afirmar que el patrimonio alimentario y en consecuencia el patrimonio gastronómico de la Fiesta Provincial del Inmigrante ha sufrido transformaciones. Estas transformaciones se deben a distintos factores, como los cambios en los modos de vida, disponibilidad y sustitución de ingredientes y fusión con la culinaria local entre los más destacados. En el caso de los platos típicos analizados, los Varenekes ucranianos y el Shawarma armenio se pueden visualizar en la receta del Shawarma los cambios e inclusiones que tuvo en sus ingredientes con respecto a los Varenekes. El patrimonio alimentario armenio en este caso se modifica con respecto al patrimonio alimentario ucraniano, evidenciando su transformación.

La autenticidad de la cultura a conocer es lo que motiva al visitante a trasladarse desde su lugar de origen o a otra parte de su localidad. En la Fiesta, se plantea la autenticidad o espejismo en el ofrecimiento de platos típicos que se exponen como originales en su totalidad cuando no lo son. Se demuestra el interrogante, ante los cambios introducidos en el Shawarma armenio, los cuales no son notificados a los comensales que concurren a la Fiesta. Sin embargo, se propone transmitir los cambios en el patrimonio alimentario, para que el turista dimensione la importancia de mantener este patrimonio alimentario pese a sus modificaciones al igual que las colectividades involucradas.

Cabe destacar que la metodología empleada fue útil para la recolección de datos y su posterior análisis. Asimismo, la triangulación fue una de las herramientas más usadas pese a que su estudio estuvo implícito en la redacción de la tesis. La misma, permitió comparar y distinguir las diferencias entre la percepción de los visitantes, representantes de las colectividades y actores involucrados sobre la transformación del patrimonio alimentario de los platos típicos de la Fiesta, la situación del turismo en Berisso, la reactivación agraria y la participación de los actores involucrados como la Secretaría de Producción en las actividades de fomento y difusión de la Fiesta, entre las temáticas más sobresalientes.

En la ciudad y específicamente en la Fiesta es notorio el interés por la cultura de los visitantes. La gastronomía tradicional evaluada (elemento de la cultura escogido) permite determinar que los visitantes se orientan a platos familiares a su paladar debido a la posibilidad de poder identificar sus ingredientes. Los platos autóctonos fueron los escogidos pero en menor medida. Es aquí, donde existe una ambigüedad con respecto al comportamiento de los comensales. Desde un primer momento, los visitantes denotan la tendencia a probar platos autóctonos con ingredientes no habituales. Sin embargo, al momento de su elección, escogen platos con ingredientes familiares a su paladar. Los resultados advierten esta situación entre los deseos de los visitantes y su elección final.

La ciudad de Berisso y sus alrededores tienen potencial turístico. La situación de turismo en la zona es deficiente con respecto a su desarrollo, promoción y conocimiento por parte de sus residentes. Los actores involucrados, tanto públicos como privados deberían reforzar sus vínculos y trabajar conjuntamente de manera que las resoluciones que determinen mejoren la situación de la localidad. Puntualmente, la difusión de la Fiesta es visiblemente insuficiente para poder posicionarse como un producto diferenciado de Berisso y en consecuencia la ciudad ubicarse como una localidad turística a partir de esta. Otra de las cuestiones relacionadas, es el desconocimiento por parte de la población de la Fiesta y reconocimiento de la ciudad de Berisso como turística. La baja concurrencia de

visitantes berissenses denoto esta situación. Asimismo, los visitantes encuestados residentes y no residentes describieron a la ciudad como estacionalmente turística en algunos casos. Sin embargo, la mayoría no la reconoce como una ciudad turística. Este asunto se puede resolver mediante la capacitación e inclusión de los residentes en las actividades dedicadas al fomento del turismo y desarrollo de infraestructura necesaria para poder recibir al turismo.

Por último, la reactivación agraria y su potencial turístico demuestran la posibilidad de incrementar su desarrollo. La producción del cordón periurbano fruti-flori-hortícola de la zona mediante las ferias y fiestas tiene la oportunidad de diversificar sus productos y fomentar sus atributos característicos para el conocimiento a nivel local, regional y nacional. Además, de su producción para el abastecimiento alimentario de la zona. La producción artesanal y la singularidad de sus productos contribuyen a su diferenciación. Por lo tanto, a través las festividades y las propuestas de intervención del turismo como actividad complementaria es posible impulsar su desarrollo.

Bibliografía

Arzeno, Mariana y Troncoso, Claudia Alejandra. “Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina)”. *Rev. geogr. Norte Gd.* [online]. 2012, n.52, pp. 71-90. ISSN 0718-3402.

Aguirre, M. E.; Esmerado, L.; López, M. P.; Palacios, N. y Ruggieri, M. E. , (2004) “La herencia gastronómica”. En *Gastronomía y Turismo: Historias detrás de las recetas.* (Schlüter, R.G. (coordinadora) CIET, Buenos Aires pp: 33-44)
<http://www.cieturisticos.com.ar/Pdf/L-%20Gastronomia%20y%20Turismo.pdf>

Barceló Quintero, Raquel O. (2007) “Turismo y patrimonio alimentario: un análisis de conceptos”, en *LAGUNAS ARIAS, David (Coord.) Antropología y turismo: claves culturales y disciplinares, México, Plaza y Valdés, 2007, pp. 209-226. ISBN 978-970722-626-5*

<http://www.citeulike.org/user/salvamelgar/article/10359544>

Bertoni, M. (2002). “Provincia de Buenos Aires: identidad productiva, territorio y desarrollo turístico.” *Portal de promoción y difusión pública del conocimiento académico y científico. Universidad de Mar del Plata.*

<http://nulan.mdp.edu.ar/1739/1/01431.pdf>

Castells, Margalida (2008), “El Reconocimiento Internacional de la Dieta Mediterránea como Patrimonio Inmaterial: Oportunidades para el Turismo Gastronómico Balear” *Boletín Gestión Cultural Nº 17: Gestión del Patrimonio Inmaterial ISSN: 1697-073X*

http://www.gestioncultural.org/ficheros/1_1316759290_bgc17-MCastells.pdf

Di Clemente, E., Mogollón, J. M. H., & López-Guzmán, T, (2014). “La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico. Un análisis DAFO para Extremadura.” *Monográfico, nº 9, págs. 817-833.*

<http://iesgtballester.juntaextremadura.net/web/profesores/tejuelo/vinculos/articulos/mon09/48.pdf>

Espeitx, Elena (2004), “Patrimonio Alimentario y Turismo: una relación singular” *Pasos revista de turismo y patrimonio cultural. Vol. 2 (2): 193-213*

<http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>

Hernández Sampieri R Fernández Collado C y Lucio P (1991) “Metodología de la investigación”. México: McGraw-Hill.

http://www.upsin.edu.mx/mec/digital/metod_invest.pdf

Hurrell, J. A., F. Buet Costantino, J. P. Puentes, E. A. Ulibarri & M. L. Pochettino (2011) Huertos familiares periurbanos de las costas de Ensenada-Berisso y de la Isla Martín García (Buenos Aires, Argentina). *Bonplandia* 20(2): 213-229.

Magri Harsich, Gabriela (2008) "El patrimonio gastronómico como parte del turismo". *Reflexión Académica en Diseño y Comunicación N° X* [ISSN: 1668-1673], PP.32 -33 Universidad de Palermo, Argentina.

http://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/vista/detalle_articulo.php?id_articulo=1173&id_libro=124

Matta, R. (2011), "Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana." En: *Apuntes* 24 (2): 196-207. *Revista de Estudios sobre patrimonios culturales*

Martínez, M. Miguel (2006), "La investigación cualitativa (síntesis conceptual)" *Revista II Facultad de Psicología UNMSM IS SN: 1560-909 Vol.9 - N°1.PP.123-146*

http://sisbib.unmsm.edu.pe/bvrevistas/investigacion_psicologia/v09_n1/pdf/a09v9n1.pdf

Moreira, Raquel (2006), "Memoria y patrimonio alimentario: la importancia de los saberes empíricos." *Universidad Internacional de Andalucía*.

Meulenberg, M.T.G. y Steenkamp, J.E.B.M. (1991), "El análisis del consumo de alimentos y la elección de los productos alimenticios: enfoque multidisciplinar" *Revista de Estudios Agrosociales*, ISSN 0034-8155, N°. 157, págs. 125-151
http://www.marm.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_reas/r157_05.pdf

http://comum.rcaap.pt/bitstream/123456789/3560/1/2006.03.001_.pdf

Olivera, A. (2011). "Patrimonio inmaterial, recurso turístico y espíritu de los territorios". *Cuadernos de Turismo*, 27(27), 663-677.

<http://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3769849.pdf>

Pendón, M., Williams, E., Cibeira, N., Castroman, A., Couselo, R., & Granada, M. (2013)

Enfoques de integración productiva para el desarrollo económico local: cadenas de valor, clusters y redes de empresas. Revisión conceptual y relevamiento de casos.

http://www.edutecne.utn.edu.ar/coini_2013/trabajos/COD06_TC.pdf

Rispoli, M. F., & Waisman, M. A. (2013). El periurbano como anfitrión: el auge de las ferias y fiestas locales. In *VII Jornadas de Sociología de la Universidad Nacional de La Plata.* Argentina en el escenario latinoamericano actual: debates desde las ciencias sociales"(La Plata).

http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.2217/ev.2217.pdf

Torre, Alfredo; Molteni, Jorge; Pereyra, Elvira (2009). *Patrimonio cultural inmaterial: conceptualización, estudio de casos, legislación y virtualidad*. La Plata (Argentina): Dirección Provincial de Patrimonio Cultural, Centro de Proyectos y Estudios Interdisciplinarios.

Rodríguez Ruiz, Óscar (2005), “La Triangulación como Estrategia de Investigación en Ciencias Sociales” *Nº 31 Revista Madrid + d*.

<http://www.madrimasd.org/revista/revista31/tribuna/tribuna2.asp>

Romero Contreras A. T. et al. /Alejandro Tonatiuh Romero Contreras*, Felipe Carlos Viesca González y Marivel Hernández Téllez (2011)** “Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca, México” *CIENCIA ergo sum, Vol. 17 - 3, noviembre 2010 - febrero 2011. Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México. Pp. 239-252.*

<http://es.scribd.com/doc/85863235/patrimonio-gastronomico-de-Toluca>

Schlüter, Regina G. (2006) “Turismo y patrimonio gastronómico” Una perspectiva *ISBN 987-20540-2-9 en portal cieturisticos*

http://www.cieturisticos.com.ar/Pdf/L-Turismo_y_patrimonio.pdf

Serrano, D. C. C. (2005). “Identidad y globalización: encuentros y transformaciones entre las cocinas nacionales”. *Universitas Humanística, 32(60), 85-93.*

http://www.javeriana.edu.co/Facultades/C_Sociales/universitas/documents/6identidad.pdf

Valles, Miguel S. (1999), Técnicas Cualitativas de Investigación Social. Reflexión Metodológica y Práctica Profesional. *España. Síntesis*

Velarde Irene, Garat J. J., Marasas Mariana y Seibane Cecilia. (2002) “Sistemas de producción locales en el Río de La Plata, Argentina: concertación de actores, diferenciación y valorización de productos típicos.” *Actas del congreso sistemas Agroalimentarios Localizados: Productos, Empresas y Dinámicas Locales, Montpellier, Francia, 16 al 18 de octubre de 2002. Publicado en CD.*

Waisman, María Alejandra. (2011). Superando dualismos: trayectorias socio-productivas en el abordaje de las transformaciones en la estructura social hortícola platense”. *En: Mundo Agrario, vol. 12, nº 23, 2do. sem. 2011. Disponible en:*

<http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/numeros/no-23-2do-sem-2011/superando-dualismos-trayectorias-socio-productivas-en-el-abordaje-de-las-transformaciones-en-la-estructura-social-horticola-platense>

Fuentes

- Gerardo Apcarian, referente e integrante de la colectividad armenia.
- Informe de la Secretaría de Producción.
- Luis Molina, presidente de la Asociación de Entidades Extranjeras (AEE)
- Nota del portal Berisso Ciudad 27/08/2014, disponible en <http://www.berissociudad.com.ar/nota.asp?n=&id=18158>
- Nota del suplemento Super Campo 12/06/2014, disponible en <http://supercampo.perfil.com/2014/06/renovaran-el-mercado-de-pequenos-productores-de-berisso/>
- Programa Pueblos Turísticos.
<http://www.turismo.gba.gov.ar/programas/puebloturísticos.php>
- Revista oficial de la 35 ° celebración de la Fiesta del Inmigrante de Berisso.
- Revista comercial de la 35 ° celebración de la Fiesta del Inmigrante de Berisso.
- Ulana Witoszynski, integrante de la Casa de Cultura de Berisso.

Anexos

Anexo I

Foto 1. Banner con comidas típicas. Colectividad Armenia



Foto 2. Asador. Colectividad Armenia



Foto 3. Shawarma Armenio



Foto 4 Asador. Colectividad Árabe



Foto 5. Puesto de la Colectividad Árabe



Foto 6. Dublin Coddle. Colectividad Irlandesa



Foto 7. Gulash. Colectividad Eslovenia



Foto 8. Cordero a la cerveza. Colectividad Yugoslava



Foto 8. Holubchi y Varenekes Ucranianos



Foto 9. Platos dulces. Colectividad Ucraniana.



Foto 10. Puesto de la Colectividad Ucraniana.



Foto 11. Guiro. Colectividad Griega



Foto 12. Bifana. Colectividad Portuguesa



Foto 13. Strudel y Selva Negra, entre otros. Colectividad Alemana



Anexo II

Encuesta a Visitantes



Facultad de
Ciencias Económicas
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

Tesis de grado: “Ambigüedad y Transformación del Patrimonio Alimentario en la ciudad de Berisso”

Director de tesis: Garay, Carlos

Autor: Ayelén Andreucci

Legajo: 70291/8

1- Edad:

-Nacionalidad: Argentina (x) Otra (x)

-Sexo: F (x) M (x)

-Lugar de residencia:

2- ¿Cuál es su motivación para visitar la fiesta?

3- ¿Probó algunos de los platos de la fiesta?

Si (x) No (x) Cual/es:

4- ¿Probaría algún plato que contenga ingredientes novedosos o preferiría uno más familiar a la hora de su elección?

Si (x) No (x) ¿Por qué?

5- ¿Sabe la recuperación agraria de la región y el impulso turístico de la misma?

Si (x) No (x) ¿Por qué medio?

6- Ha visto productos de elaboración local en algún establecimiento de la zona?

Si (x) No (x) ¿En dónde?

7- Si bien el aspecto de una comida y su elaboración puede interferir en el momento de su elección y degustación ¿qué grado de influencia considera que puede llegar a tener al respecto?

A- Poco influyente **B-** Influyente **C-** Muy influyente **D-** Determinante

8 A- ¿Cuál es el grado de interés en una cultura ajena a la propia y que lo motiva a conocerla?

B- ¿Considera que el turismo contribuye o no a la misma?

A- Muy poco **B-** Poco **C-** Bastante **D-** Mucho **E-** Demasiado

B- Si (x) No (x) ¿Por qué?

9- ¿Usted consume alimentos producidos en la región?

Si (x) No (x) ¿Cuáles?

10- ¿Consumiría un plato familiar a su paladar (plato q contenga algún ingrediente autóctono/característico en su preparación) o uno autóctono, o probar uno después del otro?

A- Si (x) No (x) ¿Por qué?

B- Plato familiar/autóctono (x) Plato autóctono/familiar (x)

11- A-¿Considera que la ciudad de Berisso es una ciudad turística?

B-¿Y la ciudad de La Plata?

Si (x) No (x) ¿Por qué?

12- ¿Observa las estrategias de difusión y promoción por parte del municipio en lo que se refiere a actividades del tipo culturales-turísticas?

Si (x) No (x) ¿Por qué medio?

13- ¿Porque medio se enteró de la fiesta?

Encuesta a los expositores



Tesis de grado: “Ambigüedad y Transformación del Patrimonio Alimentario en la ciudad de Berisso”

Director de tesis: Garay, Carlos

Autor: Ayelén Andreucci

Legajo: 70291/8

1- ¿Tienen un archivo para las recetas? ¿Cómo las obtienen?

2- ¿Considera que los procedimientos de elaboración de las preparaciones interfieren en la elección de los platos a degustar?

3- A- ¿Qué ingredientes utilizan?

B- ¿Utilizan alimentos producidos en la región?

C- ¿Donde los adquieren?

4-¿Existe alguna receta que prevalezca y se prepare originalmente? En el caso de ser afirmativa la respuesta especificar cuál

5- A- ¿Van innovando año a año las recetas?

B- ¿Cuál es la reacción de los comensales al respecto?

A- Si (x) No (x) ¿Por qué lo considera importante?

B- I- Desfavorable II- Poco favorable III- Favorable IV- Muy favorable

6-A- ¿Cuál es el plato que más se consume?

B- ¿Es un plato familiar al paladar del comensal o totalmente autóctono?

7- ¿Al momento de la elección y de la degustación, eligen un plato familiar al paladar del comensal (plato q contenga algún ingrediente autóctono/característico en su preparación) o uno autóctono, o probar uno después del otro?

A- I-Plato familiar (x)

II- Autóctono (x)

B- I-Plato familiar/autéctono (x)

II- Plato autóctono/familiar (x)

8- A- ¿Se acomodan al paladar del comensal o lo mantienen tal cual a la receta original?

B- ¿Lo consideran importante acomodarse o no?

Si (x)

No (x)

¿Por qué?

9-¿Dónde queda la sede de la colectividad?

Entrevista a Luis Molina

I) ¿Cómo relevan la cantidad de visitantes que a la fiesta?

-Datos, instrumentos y encargados de tomar la muestra.

No hay personal encargado de relevar. Se estima el número visitantes de acuerdo a las dimensiones de la carpa, sus sillas y los alrededores. La cantidad de sillas de la carpa y la superficie cubierta es de 2400 m², limitando cuatro personas por m². Asimismo, se realiza la misma cuenta para el exterior por la circulación obligatoria de los visitantes en el predio.

En el 2011, el día del desembarco concurren 20000 personas, 80000 personas por fin de semana los días que habían stands de comidas.

En 2012, hubo poca gente con respecto al año anterior debido al mal tiempo el día del desembarco

Por último, en el 2013 el día del desfile concurren 150000 personas.

II) A parte de la propuesta de la Dirección de Bromatología que realizó desde el 2012 actividades para la capacitación a los oferentes que manipulen alimentos coordinado por el Área de Calidad del Ministerio de Salud Provincial. ¿Se entregó algún certificado? ¿Estaba a la vista esta distinción?

Sí, es obligatorio para todos los encargados de manipular alimentos en los stands, además se les entrega un certificado que constata dicha capacitación.

III) ¿Que opina de la feria circundante? ¿Contribuye o no al conocimiento o no de la fiesta? ¿Porque? ¿Está de acuerdo?

La esencia de la Fiesta está dentro de la carpa, por eso no se puede vender comida tradicional de las colectividades fuera de la misma. Los motivos de la feria son dos: el primero es por una cuestión social, los puestos tienen distintos artículos y por ejemplo los estudiantes que van a egresar alquilan estos para recaudar dinero para el viaje o los bomberos voluntarios para mantenerse; es más, la municipalidad nos pide puestos gratuitos, que se los entregamos, para los artesanos y ciudadanos puedan vender sus artículos. El segundo motivo, es que la asociación no maneja dinero por lo tanto el alquiler de los puestos es una importante fuente de ingreso que nos permite comprar los materiales de los típicos entre otras cosas.

IV) ¿Con respecto a las festividades del vino de la costa, el tomate platense, alcaucil y cerveza artesanal tiene alguna vinculación directa con ellos? ¿Participan en actividades conjuntas? ¿Lo harían?

No, la verdad que no, la única festividad en que participamos es la Fiesta del Vino de la Costa. Vamos a bailar con algunos de grupos de las colectividades y hemos servido vino de la cooperativa para acompañar algunos de nuestros platos a modo de difusión del vino.

V) ¿Cuál es el vínculo con la actual secretaria de producción? ¿Nota el interés por parte de la secretaria (Adriana González) en impulsar la fiesta? ¿Trabajan conjuntamente? ¿Siempre fue así? ¿Cómo es la situación actual? ¿Mejoro empeoro? ¿Considera satisfactorio el cambio a nivel municipal de la subsecretaria a secretaria, en qué sentido? ¿Se acerca a las colectividades? ¿Son claras las medidas de promoción e incentivo de la fiesta? ¿Es consciente de ello? ¿Porque medios?

Con respecto a la secretaria, como ya mencione en anteriormente contribuimos con la secretaria mediante la entrega de puestos para los artesanos y ciudadanos. Después no hay mucha relación.

Tenemos un gran problema con la difusión de la fiesta, la cual no es muy efectiva. La provincia nos entrega 50000 ejemplares de la revista de la Fiesta, sin embargo, lo realizan una semana antes de misma o menos, lo que nos limita para su adecuada promoción. Años anteriores, habían diseñado unos trípticos (folleto informativo que consta de 3 partes) con una pequeña reseña de la Fiesta y un mapa pero no lo realizaron nuevamente.

Este año, se va encargar un periodista de esta labor y estamos en tratativas para que el canal C5N para que realice una nota de la Fiesta.

Con el diario El Día no tenemos llegada aunque sería muy fructífero para la Fiesta.

Nosotros difundimos la Fiesta mediante la revista y el canal local Somos La Plata, Berisso y Ensenada.

VI) ¿Considera que el patrimonio alimentario esta fluctuando? ¿Esta situación es percibida por ambas partes (turistas y los oferentes)?

Considero que el patrimonio se mantiene. Las colectividades intentan fervientemente mantener sus platos y sus tradiciones. No obstante, la colectividad caboverdiana tiene un dilema para reproducir fielmente sus platos debido al desconocimiento de sus integrantes para su preparación y la obtención de los ingredientes.

VII) ¿Considera a la ciudad de Berisso como turística? ¿Y la plata? ¿Cuál es su opinión sobre lo observado por los turistas?

Berisso posee una historia muy rica y atributos para el desarrollo del turismo pero al no contar con la infraestructura necesaria, es difícil. Hay mucha gente que viene a desde el Tigre con sus embarcaciones y quieren hospedarse, sin embargo tenemos un hostel que está constantemente ocupado. Tampoco tenemos una terminal como La Plata que nos permita recibir a los turistas.

Por la fuerte presencia inmigratoria han venido turistas lituanos y alemanes a la ciudad. Considero a la ciudad de La Plata turística al tener otros atractivos e infraestructura para ofrecer.