

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NOROESTE
DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
INSTITUTO DE POSGRADO

CARTOGRAFÍA DE LA GASTRONOMÍA MISIONERA

TESIS PARA OPTAR AL TÍTULO DE
MASTER EN DISEÑO ORIENTADA A LA ESTRATEGIA Y GESTIÓN DE LA INNOVACIÓN
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NOROESTE DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ANDREA MABEL WEDEKAMPER

Directora: Lic. Paula Siganevich

Co-directora: Dra. María Rosaura Barrios

2020

AGRADECIMIENTOS

A través de estas palabras, quisiera agradecer a todas las personas e instituciones que de alguna manera hicieron posible la realización y culminación de este camino:

En primer lugar, gracias a las universidades públicas argentinas por haber permitido formarme: a la Universidad Nacional de Misiones y la Universidad Nacional del Noroeste, y a todas las personas que han sido partícipes de este proceso.

Mi especial agradecimiento a mi Directora de Tesis, la Lic. Paula Siganevich, y mi Co- Directora, la Dra. María Rosaura Barrios, por el gran esfuerzo, el tiempo, la paciencia y la entereza que me dedicaron en esta investigación.

Gracias a Carlos Vedoya Recio, y a través de él a todo mi equipo de Guapurú – Laboratorio de Ideas, por la oportunidad de trabajar promoviendo y visibilizando la gastronomía misionera. Recorrer, aprender y vivir la culinaria de Misiones junto a ellos ha sido un verdadero placer.

Y principalmente, gracias a aquellas personas que me acompañan día a día, es por ellos y para ellos que todo el esfuerzo ha valido la pena:

Gracias a mi compañero, Sepu, por acompañarme y ayudarme a alcanzar mis metas.

A Facundo, Mariela, Teresa y Arturo Wedekamper, mi familia, por el apoyo constante y por enseñarme el valor de la educación.

Y a Rocha, Lucas, Pamela y a todos mis amigos que me hacen tan feliz.

RESUMEN

El objetivo de esta Tesis es visibilizar la gastronomía misionera considerando el Patrimonio Cultural Inmaterial a partir del diseño de una cartografía que incluya qué comemos y cómo comemos, realizando un recorrido por los procesos históricos sociales, económicos, geográficos y naturales que han configurado el quehacer culinario de la región.

El uso de la cartografía como método de estudio social en el campo del diseño y como proceso de construcción de sentidos sobre un territorio, nos permite representar y dar visibilidad a los diferentes aspectos que constituyen el territorio “vivido” de la gastronomía misionera, desde su vinculación con los recursos y materias primas, cómo se obtienen, distribuyen y preparan las comidas, y cuáles son los escenarios sociales, económicos y culturales donde se reproducen estas prácticas.

Elaborada a partir de una investigación documental, pero principalmente de la intervención de diferentes actores sociales o referentes del rubro de la culinaria misionera, la cartografía se constituye como un relato dinámico, en constante actualización, que permite tener una mirada diversa y problemática de lo territorial. Abordar un texto cartográfico colectivo ha develado las relaciones, las prácticas, los problemas y las posibles soluciones que enfrenta la gastronomía misionera en vista de su constitución como patrimonio cultural y como factor significativo para el desarrollo social, cultural y económico de la provincia.

ABSTRACT

The objective of this thesis is to make gastronomy of Misiones visible considering it an Intangible Cultural Heritage across the design of a cartography that includes what we eat and how we eat; we will take a route through the historical, social, economic, geographical and natural processes that have shaped the culinary work of the region.

The use of cartography as a method of social study in the field of design and as a process of construction of territory meanings, allows us to give visibility to the different aspects that constitute the “lived” territory of Misiones’ gastronomy. This includes from the connection with resources and raw materials, preparing, distributing and obtaining food, and describe the social, economic and cultural settings where these practices are reproduced.

This cartography was carry out from a documentary research, but mainly from the intervention of different social actors or referents of the culinary field of Misiones; and this is constituted as a constantly updated dynamic story, which allows us to have a diverse and problematic view of the territory. Developing a collective map has revealed the relationships, practices, problems and possible solutions faced by Misiones’ gastronomy; allowing its constitution as a cultural heritage and as a significant factor for the social, cultural and economic development of the province.

ÍNDICE

Agradecimientos	2
Resumen / Abstract	3
INTRODUCCIÓN	6
DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA Y OBJETIVOS	8
Antecedentes: una construcción culinaria de la identidad	9
CAPÍTULO 1 - Cuestiones conceptuales	12
Comer es cultural	12
La gastronomía como patrimonio cultural inmaterial	14
Desafíos para proteger el patrimonio	16
CAPÍTULO 2 - La construcción histórica de la gastronomía misionera .	19
Sabores y saberes guaraníes	20
Comida con impronta jesuítica	23
Los (sin) sabores de la Guerra de la Triple Alianza	24
Herencia gastronómica europea	28
CAPÍTULO 3 - Mapa de la culinaria misionera	33
La cartografía como método y como objeto	33
Construcción social de un mapa de la gastronomía misionera	34
PRIMERA PARADA - Cartografía de los informantes	40
Gastronomía misionera: construyendo una definición	40
Trazando los mapas	44
a - Aporte guaranítico	44
b - Las fronteras: migración y movilidad cultural	46
c - Mosaico de colectividades	50

d - Iguazú: “puerta” a Misiones	54
e - Posadas, epicentro de la cocina	57
f - Lodges: la gran posibilidad	60
SEGUNDA PARADA - La materia prima: clave en la	
elaboración de alimentos	62
Micro Regiones	63
Ferias Francas	66
TERCERA PARADA - Festividades y encuentros gastronómicos	69
Viaje cartográfico por la gastronomía misionera	80
CAPÍTULO 4 – Perspectivas territoriales	82
Mapas síntesis	85
A - Mapa de relaciones	86
B - Mapas de prácticas	91
C - Mapa de conflictos	97
D - Mapa de potencialidades	99
CONCLUSIÓN	103
Bibliografía	108
Anexos	114

INTRODUCCIÓN

Para los seres humanos, comer es mucho más que ingerir nutrientes para sobrevivir, se trata de un hecho social complejo que pone en juego procesos, culturales, ecológicos, históricos y económicos que contribuyen a la constitución de identidades colectivas. Por ende, las prácticas alimentarias constituyen nuestra herencia e identidad cultural: los límites entre lo comestible y lo no comestible, las representaciones que tenemos de los alimentos y del acto mismo de comer, aseguran el aprendizaje social sobre “las pautas propias y ajenas constituyendo, por ese camino, diferentes colectivos de identificación” (Traversa, 2011, p.10). El abordaje y análisis de la gastronomía misionera - lo que comemos y cómo comemos - en esta investigación, es un punto de partida para la reflexión sobre los contenidos simbólicos de nuestra cultura gastronómica y posibles estrategias para su visibilización.

El propósito de esta investigación será abordar la visibilización de la gastronomía misionera a partir de una gestión estratégica del diseño, orientado a contribuir al reconocimiento de la gastronomía como patrimonio cultural de Misiones. Manzini (2015) nos alienta a “diseñar para hacer las cosas visibles”; siguiendo esta línea, nos proponemos realizar un recorrido cartográfico a través de los múltiples caminos que configuran una gastronomía misionera dinámica, heterogénea y en constante actualización, donde lo local y lo global convergen dialécticamente. La cartografía es la herramienta del diseño que nos permitirá ‘visibilizar aquello que no es visible’ desde una mirada diversa y problemática de lo territorial, resultado de un trabajo colaborativo de mapeo y relatos colectivos que dejarán expuesto las visiones comunes y disímiles que constituyen un territorio social, subjetivo, cultural.

La Provincia de Misiones, gracias a sus particulares características medioambientales y su compleja historia, posee una peculiar gastronomía que nos destaca y constituye un fuerte signo identitario. Misiones está ubicado al noreste de la república Argentina, en el corazón de la selva paranaense (que se extiende por Paraguay y Brasil), zona de abundante vegetación y numerosos ríos y arroyos. Esto, sumado a una rica historia marcada por influencias de los pueblos originarios, los territorios fronterizos y la inmigración de ultramar desde fines del siglo XIX y a lo largo de las primeras décadas del XX, posibilitaron la emergencia de una cocina de lo más heterogénea. Una gastronomía con aromas y sabores muy disímiles entre sí, basada -gracias a la impronta guaraní - en productos regionales como la mandioca, batata, poroto, maní, maíz y yerba mate, además de carnes proveniente de la extensa fauna de la zona.

De modo que, reflexionar sobre la gastronomía misionera implica no sólo tener en cuenta su compleja historia; sino también analizar su relación con los recursos disponibles (las materias primas y alimentos de la región), cómo se obtienen, distribuyen y preparan las comidas, y cuáles son los escenarios sociales, económicos y culturales donde se reproducen estas prácticas. Todo esto, teniendo presente a su vez el contexto histórico, social, económico y

político, que sumado a procesos más generales (como la globalización e industrialización de los alimentos), han marcado el rumbo de cómo se constituye, se transmite, y también evoluciona el quehacer culinario. Estos aspectos, presentados desde la mirada de los agentes involucrados en el quehacer gastronómico de la provincia, nos develarán mapas de territorios vividos, habitados cotidianamente y en constante actualización, que no responden a una definición única y exacta de lo que la gastronomía misionera es, pero sí constituyen una acción de reflexión y visibilización sobre ese territorio. En esta tesis desarrollaremos los aspectos recién mencionados a lo largo de cuatro capítulos.

Iniciaremos el recorrido con un abordaje teórico sobre la cultura alimentaria y su relación con el origen, la construcción de identidad y la reproducción de formas de conocimientos, gustos y prácticas sociales; identificamos así a la gastronomía como un Patrimonio Cultural Inmaterial construido social e históricamente. En esta instancia presentamos una definición y marco teórico para el patrimonio gastronómico misionero destacando la importancia de su conservación, salvaguarda y visibilización para llevar adelante procesos de desarrollo social y construcción identitaria de una sociedad.

Para definir y entender la complejidad de la gastronomía misionera, a lo largo del segundo capítulo realizaremos una reconstrucción histórica, geográfica y cultural de la cultura alimentaria de la Provincia de Misiones; identificando los procesos sociales, las relaciones que se han establecido entre los diversos pueblos que habitaron nuestro territorio y los usos que han dado a las materias primas y productos regionales, factores que constituyen la identidad de la cocina misionera.

En la tercera etapa nos sumergimos en los aspectos metodológicos de esta investigación. Proponemos el uso de la cartografía como método y como objetivo en la definición y visibilización de la gastronomía misionera como elemento significativo del patrimonio cultural de Misiones. El proceso de construcción de sentidos sobre un territorio será desarrollado a partir de mapeos y entrevistas con informantes estrechamente relacionados al rubro, y mapas de elaboración propia trazados a partir de investigación documental y de datos de diversas fuentes, que establecerán un recorrido gastronómico, geográfico, histórico, económico y social a través de tres paradas. En la primera de estas “estaciones” - a través de mapas dinámicos y con la impronta particular de los informantes - son ellos quienes establecen los ejes e instancias de discusión para definir, marcar o determinar ciertos aspectos de la gastronomía de Misiones. La segunda y la tercera parada desplegarán descripciones y mapas basados en documentos sobre los recursos alimentarios de la región (describiendo la producción gastronómica a través de las materias primas y los procesos de comercialización e intercambio con los productores); y las fiestas, festivales y ferias relacionadas a la gastronomía que se desarrollan en diferentes municipios de Misiones y ponen en primer plano a la comida como patrimonio cultural.

En el cuarto y último capítulo, pondremos en discusión el concepto

de “regional” (como noción estática que pone el énfasis en el origen, la tradición, lo autóctono como principal característica diferenciadora de la identidad culinaria), con el concepto de territorio, como elemento dinámico y heterogéneo, que desborda la noción geográfica del espacio, por sus atributos sociales, subjetivos, y culturales. Teniendo esto como premisa y basándonos metodológicamente en un dispositivo de procesamiento de cartografía social, pondremos la elaboración de “mapas síntesis” donde desplegamos (a partir de relatos y reflexiones de los informantes) diferentes aspectos analizados y sistematizados de las relaciones, las prácticas, los conflictos y las potencialidades de la gastronomía misionera. La construcción cartográfica de la culinaria misionera, propuesto desde el diseño social como enfoque disciplinar, nos permitirá trazar mapas junto a los actores sociales donde los productos de la tierra, las cocinas locales, las prácticas y las técnicas vivas, las identidades y las preferencias gustativas, constituyen nuestro “territorio vivido”, un espacio construido desde las prácticas sociales.

DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA Y OBJETIVOS

Inevitablemente vinculada a la cultura, la gastronomía constituye parte de nuestra historia, lo que somos y donde pertenecemos, nuestra identidad. Esta identidad culinaria, las prácticas en torno a la cocina, los saberes, la “cultura alimentaria” – que se enriquece y actualiza generacionalmente – es una manifestación de nuestro Patrimonio Inmaterial de la Cultura. Esta tesis reconoce a la gastronomía misionera como elemento significativo del patrimonio cultural de Misiones: los objetos y los hechos patrimoniales nos permiten no solo representar lo tradicional, sino también construir una relación con el territorio y su historia, con la memoria de un lugar, estableciendo estrategias para la visibilización y salvaguardia de la misma.

Para ello planteamos una investigación que dé cuenta del patrimonio cultural gastronómico con un abordaje cartográfico como objetivo y método de este proyecto; incluyendo acciones de identificación de definiciones, recursos y prácticas que utilizan ciertos sectores para caracterizar la gastronomía misionera y así fortalecer la noción de patrimonio. Consideramos a la cartografía un dispositivo capaz de actuar sobre la realidad estudiada a partir del proceso de visualización, y como instrumento para la creación de comunidad desde la perspectiva del diseño. Investigaremos la temática desde los principales referentes involucrados (chefs y cocineros que se desempeñan en Misiones), sus experiencias de trabajo y cómo los diversos actores sociales e institucionales inscriben sus prácticas y representaciones en los rituales de la mesa, recortando un período que abarca desde enero de 2018 a febrero de 2020. A partir de mapeos de construcción colectiva y basados en investigaciones documentales (Ledesma, 2013) - que incluirán la sistematización de las prácticas y actividades en relación a la gastronomía como elemento cultural - se analizará esos mecanismos de visibilización de la gastronomía, intentando revelar las visiones comunes y disímiles de los actores considerados como

protagonistas de la gastronomía misionera, las relaciones que se producen, los recursos disponibles y las posibles oportunidades.

Proyectar la salvaguardia de la gastronomía misionera como Patrimonio Cultural Inmaterial, implica hacer visible (e interpretar) el estado actual de nuestro tema (y cómo fue el proceso para llegar a esa instancia), reconocer las oportunidades que allí aparecen e identificar los mecanismos identitarios que operan en ese armado gastronómico. El diseño para la innovación social nos brinda el enfoque para abordar la gestión estratégica del diseño, ya que constituye un aporte del diseño experto a un proceso cooperativo con el fin de alcanzar un cambio social. Definida por Manzini (2015) como la “especial capacidad para relacionarse con las personas directamente interesadas y darles la voz y la creatividad necesaria para imaginarse soluciones viables y crear las condiciones que permitan aprovechar la energía social disponible” (p.81), el diseño para la innovación social es quien puede otorgarnos una visión profunda y de amplio alcance para gestionar una propuesta viable para la acción local. En este sentido, la innovación social contribuye a la solución de problemas considerados por los actores como difíciles o inabordables, a partir de la conjunción de recursos (ya existentes) para crear funciones y significados nuevos.

La innovación de este trabajo radica en el mapeo de aquello que se presenta como regional / autóctono y ponerlo en discusión frente a la noción dinámica de territorio; en el recorrido que esta investigación deja plasmada, identificaremos diferentes actores y recursos, la historia que los une y atraviesa, y las prácticas en torno a la alimentación que constituyen esa cultura alimentaria, prestando especial atención a las herencias de las corrientes inmigratorias, a las tradiciones culinarias y sociales en torno a la alimentación de los criollos y de los pueblos originarios. El mapeo y análisis de lo que comemos y cómo comemos ayudará a profundizar la reflexión acerca del patrimonio gastronómico regional, y así comenzar a considerarlo uno de los pilares indispensables para el desarrollo de la economía y turismo local. Es un primer paso para el diseño de políticas eficaces que constituyan al patrimonio culinario en una verdadera experiencia cultural para locales y visitantes, volviéndonos visibles, competitivos, y generando una fuente importante de recursos.

Antecedentes: una construcción culinaria de la identidad

Para iniciar este recorrido cartográfico de la culinaria misionera, hemos tenido en cuenta publicaciones, autores y proyectos de Misiones, Argentina y América Latina (que conciben a las producciones alimentarias y prácticas culturales relacionadas a la gastronomía como integrantes de un patrimonio) como punto de referencia conceptual, y como orientación práctica y bibliográfica para el diseño investigativo. El patrimonio alimentario recientemente empieza a ser considerado como objeto de estudio, sobre todo en investigaciones que abordan la gastronomía misionera. A lo largo de la historia de la provincia de Misiones, poco se ha escrito y estudiado en materia de gastronomía regio-

nal, sin embargo cabe destacar la importancia de las publicaciones realizadas por el diario El Territorio. En 1999, en una edición especial del diario, se lanzó una investigación realizada por Ana María Fiaccadori llamada “Sabores Regionales” que incluye una selección de textos, descripciones, ingredientes y recetas tradicionales de nuestra zona recopiladas “de un itinerario de fogones, de cocinas de antiguas estancias de la zona, de habitantes del lugar, de amigos, de recuerdos de la infancia, de usados cuadernos de recetas familiares, de tratados de comida regional”. Años más tarde, en 2005, El Territorio publicó “Cocina de inmigrantes. De sabores y saberes”, una serie de fascículos coleccionables compuesto por recetarios tradicionales e historias de vida de familias de las diferentes colectividades de inmigrantes que poblaron el territorio misionero desde 1920 en adelante. Un pequeño recetario de platos característicos del Nordeste argentino, fue recopilado por los equipos técnicos del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria de Chaco, Corrientes, Formosa y Misiones en el cuadernillo “Sabores con Sapucay, rescatando lo autóctono desde la historia familiar”; con el objetivo de revalorizar las costumbres alimentarias, el ñoquis de mandioca, el yopará, alfajores de mandioca, mamón el almíbar, la sopa paraguaya, entre otras recetas, son descritas como representativas de Misiones. Por otro lado, la alimentación en la historia del Nordeste argentino (y de cada una de las regiones del país) es abordado de manera descriptiva – pero no muy profundamente – en “Saberes y sabores de nuestro país. Ingredientes de nuestra identidad”, una publicación realizada en conjunto por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria del Ministerio de Desarrollo Social de Presidencia de la Nación. En esta investigación se aborda la gastronomía argentina a través de historias de vida de pobladores de las distintas regiones y pretende dar cuenta “de los procesos que explican los consumos más marcados de ciertos alimentos, la pérdida, la recuperación de otros, las transformaciones de costumbres alimentarias, la influencia de los inmigrantes, los caminos y los atajos en una historia de inmensa riqueza” (AAVV. p. 6).

En Argentina, entre las experiencias significativas para la salvaguardia del patrimonio inmaterial, podemos citar el trabajo de la Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. A partir de las Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico realizadas en mayo de 2001 y con el apoyo del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, se realizó una publicación con el objetivo de reflexionar sobre un conjunto de temas específicos acerca del patrimonio gastronómico. En “La cocina como patrimonio (in) tangible”, científicos sociales y especialistas en la temática abordaron desde diferentes perspectivas aspectos de la gastronomía argentina, con el objetivo de brindar un marco teórico y conceptual, y distintos enfoques de la concepción de la comida inserta en un proceso cultural específico de pueblo, o grupo social determinado y su definición como elemento constitutivo de identidad.

A nivel latinoamericano, se realizó en Buenos Aires en el año 2017, el Primer Foro de Alimentos y Cocinas Regionales de América. Un encuentro que se propuso reunir a determinados referentes en el trabajo de valorización

de la cocina y las cadenas alimentarias en las diferentes regiones de la geografía americana. Este encuentro organizado por ArgenINTA (la fundación del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) se discutió nuevas formas de colaboración interregional y sobre el rol de las instituciones públicas y privadas en la articulación de acciones que favorezcan el desarrollo local mediante la valorización de los alimentos y las cocinas regionales. Como resultado de este foro, se realizó una publicación con una síntesis de las intervenciones más destacadas de oradores latinoamericanos. En esta misma línea, en México se realizó tres ediciones del Congreso Sobre Patrimonio Gastronómico Y Turismo Cultural En América Latina Y El Caribe – organizado por la Coordinación de Patrimonio Cultural y Turismo, del CONACULTA. Las ponencias y resultados de estos encuentros fueron publicados en la serie de Cuadernos del Patrimonio Cultural y Turismo, planteados como espacios para la reflexión sobre el rescate, preservación y difusión de nuestro patrimonio. Asimismo, fue de gran importancia el aporte de la investigación y publicación de “Patrimonio cultural alimentario”, de Catalina Unigarro Solarte. Investigación realizada con el auspicio del Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural del Convenio Andrés Bello (publicación y edición auspiciadas por el Ministerio de Cultura del Ecuador - 2010). Esta publicación se ocupa en trabajar una panorámica del patrimonio alimentario y la tradición culinaria en el Ecuador y plantea la necesidad de la realización de futuras investigaciones en este ámbito, de manera que, por un lado, se establezcan políticas que permitan resguardar la riqueza del patrimonio alimentario ecuatoriano y, por otro, se dé cuenta de la movilidad de las dinámicas en torno a nuestra tradición culinaria.

CAPÍTULO 1

CUESTIONES CONCEPTUALES

Comer es cultural

El acto de comer responde, antes que nada, a la necesidad biológica de ingerir nutrientes que puedan sostener la vida del organismo, hecho que comparten los humanos y el resto de los animales. Además de ser un proceso fisiológico, su particularidad reside en el carácter social de este acto. No está únicamente compuesta por hábitos, sino por saberes culturales: posee un significado específico al interior de cada sociedad. La elección y el consumo de alimentos “ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales” (Álvarez, 2005, p.11). Margaret Mead señalaba que las sociedades humanas hacen una selección entre las posibilidades alimentarias que el medio les ofrece y los recursos técnicos disponibles que están a su alcance. Y si bien la supervivencia de un grupo humano requiere que su régimen alimenticio satisfaga las necesidades nutritivas, el nivel y la forma de satisfacción de esas necesidades varía cualitativa y cuantitativamente de una sociedad a otra (Hintze, 1997).

Es precisamente por la centralidad del acto de comer en todo organismo animal, que la gastronomía constituye una verdadera encrucijada cultural. Roberto Da Matta (1999) señala que la palabra “alimento” evoca la sustancia comestible capaz de dar sustento y mantener al organismo, y distingue del concepto de comida como una sustancia comestible portadora de significados sociales, denotando sus dimensiones culturales. Para convertir una comida en apetecible, hay numerosas acciones involucradas en su elaboración, que van desde la elección de los ingredientes, la manera de combinarlos, hasta cómo servirlos y compartirlos. “El hombre es lo que come, pero también come lo que es: sus propios valores, sus propias opciones, su propia cultura” indica Montanari (2004); es decir, que la alimentación constituye un hecho social total que trasciende al comensal, ubicado en la dilema entre lo material y lo simbólico, lo geográfico e histórico, lo económico, lo social, lo político y lo cultural. A través de las preferencias, los usos y la selección de los alimentos los sujetos se identifican en determinado grupo y a su vez se diferencian de otros.

Los elementos de carácter simbólico, además de los condicionamientos de tipo natural y/o materiales, inciden en la configuración de las cocinas y propician la construcción de relatos que permiten entender las formas de ser y estar en mundo. La cocina, como espacio integrador, permite una experiencia en la que dialogan y se enfrentan estructuras de poder, lugares de enunciación, cosmovisiones, etc., que se desprenden del mismo hecho de ser una expresión del ser social. Calero Cruz (2014) explica que la alimentación como práctica cultural ha sido estudiada a partir de los “discursos que se constituyen para ordenarla, las relaciones de conocimiento que se establecen entre

los actores sociales que participan de ella y la producción de la corporalidad del sujeto” (p.4); y agrega que en el acto de preparar alimentos, de comer y la comensalidad misma se constituyen fuertes lazos comunicativos que impactan directamente en la “creación de la identidad y en la constitución del patrimonio cultural de un grupo social determinado” (p.4). Son en esas prácticas donde se materializan y reproducen formas de conocimientos, prácticas sociales y la formación social del gusto¹, profundamente enraizadas en la historia y memoria colectiva de las comunidades. Las personas aprenden lo que les gusta a partir de las categorías que le dan sentido a la experiencia. Los consumos y los gustos, las prácticas y representaciones sirven como elementos en común para que las personas y grupos se identifiquen, a partir de ese proceso “que actúa separando y uniendo, integrando y diferenciando al mismo tiempo, se construyen las identidades sociales” (Ramírez, 2005, p. 127).

Es por esto que los platos son indicadores del origen y de la trayectoria de sus consumidores, expresan la identidad de las personas y establecen su permanencia a un sector social determinado. Y es principalmente en la cocina tradicional en donde se concretan los saberes y prácticas alimentarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural. De esta manera, la cocina tradicional regional constituye un patrimonio construido social e históricamente. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente, y que se ha recreado y transformado localmente. Comer, entonces, implica “un hecho social complejo que pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo tanto material como simbólico” (Álvarez, 2005, p. 12), que contribuyen a la construcción de identidades sociales. Este complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad define lo que entendemos como cultura alimentaria. Elena Espeitx (2004), antropóloga especializada en la alimentación humana, explica que:

La cultura alimentaria se desarrolla en el contexto de unas determinadas relaciones sociotécnicas de una sociedad con su entorno y se fundamenta en el establecimiento de categorías, de clasificaciones sobre las que se construye todo un edificio de normas, de reglas más o menos rígidas, más o menos interiorizadas, pero en cualquier caso operativas. (p. 195).

En el acto de cocinar, “cuando se seleccionan ingredientes, preparaciones, tipos de cocción, especias” (Aguirre, 2010, p.42) quienes cocinan y comen comparten una tradición culinaria, que aunque parecen definidas e inmutables, están en permanente construcción; y gracias a estas identidades culinarias cuando el proceso de patrimonialización alimentaria se desarrolla. Espeitx sostiene que todos estos elementos, al formar parte de una cultura, podrían ser perfectamente patrimonializables. El patrimonio alimentario de un

¹ Le Breton (2006) plantea que: “La formación del gusto cruza datos biológicos y datos de la educación. Pero la simbólica social de los alimentos y de los gustos prevalece sobre una biología que se inclina según las orientaciones culturales. La preferencia alimentaria se halla marcada por una afectividad construida en relación con el otro”(p.273)

grupo social es una selección de parte de su “cultura alimentaria” a la que se le atribuye carta de “tradicionalidad”. La condición patrimonial de cierta práctica o rito, se hace explícita en el imaginario de una sociedad que ha considerado que determinado arte, objeto, práctica, expresión, etc., tiene un valor único en su historia. Esa asignación de valor y de importancia reconocida por un pueblo se efectúa en el plano de lo simbólico, y se materializa en la apropiación y puesta en práctica en la cotidianidad, en el reconocimiento como elemento importante de su cultura, en su valoración y respeto, y teniendo en cuenta que tal atribución es cambiante, inestable, lo que revela el carácter mutable del patrimonio: se encuentra en un continuo proceso de actualización y transformación. Por eso mismo, las cocinas pasan a formar parte de esos valores reconocidos, como una expresión del pasado y presente de las culturas.

La gastronomía como patrimonio cultural inmaterial

Los objetos y los hechos patrimoniales habilitan señalar las tradiciones, relacionarse con el territorio y con la historia, con la memoria de una sociedad. Contreras (2007) señala que patrimonializar, significa convertir en patrimonio, construir patrimonio, a partir de determinados elementos preexistentes, seleccionados entre otros que no se incluyen en este proceso. Se trata entonces, de una especie de acuerdo social e institucional sobre lo que vale la pena conservar y transmitir (o no) a las generaciones venideras. En la actualidad, las sociedades se identifican e incluso se definen patrimonialmente a través de los alimentos y los platos que seleccionan, cocinan y comen. El proceso de patrimonialización es una característica de las sociedades modernas, que necesitan situar referentes socioculturales e identitarios en relación con sus propias concepciones de tiempo y de espacio. El concepto de patrimonio ha experimentado en las últimas décadas una ampliación de sus significados, sobre todo en la diferenciación entre patrimonio material e inmaterial (o intangible), extendiendo la posibilidad de incluir no solamente los vestigios materiales, sino también todo aquello relacionado con lo culinario.

La noción de Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) surge en el contexto de la Unesco y se conceptualiza e institucionaliza con la Convención del 2003. Si bien nace ligado a la necesidad de su protección, su enfoque se amplía hasta el punto de entender por patrimonio inmaterial:

Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el res-

peto de la diversidad cultural y la creatividad humana. (Unesco 2003, art. 2.1).

Ampliar la consideración del patrimonio cultural de lo exclusivamente material a también lo inmaterial o intangible ha revalorizado la diversidad e identidad de los pueblos, además de “una construcción social que implica procesos diferenciales de apropiación de bienes culturales” (Mariano y Endere, 2013, p. 34) por parte de los grupos e individuos. En ese sentido, referirse al patrimonio como una construcción social, significa “que es un artificio, ideado por alguien (o en el decurso de un proceso colectivo), en algún momento, para unos determinados fines, e implica que es, o puede ser, históricamente cambiante, de acuerdo con nuevos criterios o intereses que determinen nuevos fines en nuevas circunstancias” explica Llorenc Prats (1997, p. 20).

El concepto de patrimonio inmaterial presenta la complejidad de definir un patrimonio vivo, en permanente “uso”, cambiante y en constante evolución, con toda la problemática que ello implica en su gestión y mantenimiento. Es a partir de esta premisa que se pretende pensar y abordar la visibilización de la gastronomía de misiones como Patrimonio Cultural Inmaterial: un patrimonio fluyente que ha tenido un devenir desde su origen hasta la actualidad, y que continúa reinventándose. La visibilización y valorización de la gastronomía (en este caso misionera) permite y promueve la activación socioeconómica de una región, proponiendo novedosas vías de desarrollo y construyendo nuevas formas de atracción territorial, que pueden contribuir a cohesionar socialmente y reforzar las identidades. Estos usos políticos e identitarios del patrimonio no son irrelevantes. Sucede a través de la puesta en valor (celebraciones o fiestas, denominaciones y/o sellos de origen, indicaciones geográficas, certificaciones de tradicionalidad, etc) de productos y de “artesanías alimentarias, recetarios y cocinas locales que conceden a los territorios singularidades socialmente construidas – y a menudo consensuadas – que abundan en su unicidad y que, al mismo tiempo, activan socioeconómicamente” (Medina, F. X.; Solanilla, L., 2013, p. 57).

Uno de los principales agentes en este sentido es el turismo, ya que proporciona terreno abonado para la valoración de los “patrimonios gastronómicos locales”. Incluso, se considera que las capacidades diferenciadoras de la cultura alimentaria patrimonilizada es un instrumento efectivo para el desarrollo del turismo en un determinado territorio. Solamente en el verano 2020 el turismo generó \$1.572.037.735 en Misiones, teniendo en cuenta que la cantidad de arribos llegó a las 406.482 personas, las pernотaciones a 1.144.134, mientras que el gasto turístico diario por visitante fue de \$1599,9, según los datos publicados por el Ministerio de Turismo de la provincia en diferentes medios de comunicación². Entre las potencialidades que otorga la gastronomía a este rubro, se pueden resaltar la calidad de los productos locales por su vinculación profunda con un determinado territorio (se califica o valora un territorio por sus productos). Y por otro lado la capacidad de adaptabilidad de la gastronomía

² Publicado por el diario MisionesOnline el 8 de marzo de 2020: “Verano 2020: más de mil quinientos millones de pesos dejó el turismo en Misiones”. <https://misionesonline.net/2020/03/08/verano-2020-mas-de-mil-quinientos-millones-de-pesos-dejo-el-turismo-en-misiones/>

mía a las preferencias del visitante, adecuando a nuevas circunstancias, a diferentes expectativas, pero manteniendo los rasgos centrales, las características organolépticas, la esencia de los sabores (materia prima, condimentos, formas de cocción) que lo hacen identificable, y a su vez le otorga plasticidad y facultad de continuidad en el tiempo.

Sin embargo, es importante señalar que el patrimonio existe solamente cuando, desde determinadas instancias, es activado. Los repertorios patrimoniales pueden ser activados por los ámbitos oficiales o ser una iniciativa que surja de la sociedad civil o agentes sociales diversos, señala Llorenç Prats (1997, p. 35). Pero aun en este último caso, debe contar con el apoyo, más o menos explícito, del poder. Sin poder, no hay activación patrimonial y, por tanto, no hay patrimonio. Patrimonializar implica perpetuar la transmisión de una singularidad, de una especificidad considerada propia, identificadora; de ese modo permite a un colectivo determinado seguir viéndose por un lado idéntico a sí mismo y por el otro diferenciable de otros, a pesar de todas las transformaciones que puedan producirse en esta colectividad. La investigadora del CONICET y asesora del Programa Patrimonio Inmaterial, Cultura de la Nación, Mónica Lacarrieu (2013), plantea que el patrimonio inmaterial surge para “contrarrestar al patrimonio material ligado a las culturas desarrolladas, con la intención de hacer visibles comunidades antes relegadas, particularmente grupos localizados en lugares alejados de las urbes” (p. 83).

Desafíos para proteger el patrimonio

Frente a un contexto de contracción espacio / temporal, celeridad de los acontecimientos y aumento significativo de flujos, comunicaciones y redes, que han llevado a una intensa interacción cultural, provocando procesos tanto de homogeneización como de desterritorialización, reterritorialización e hibridación (Appadurai, 1996), se ha vuelto necesario acentuar la heterogeneidad y las diferencias. Dicho de otro modo, “si la alta cultura tenía entidad sobrada como motor de selección de lo auténtico, hoy la llamada globalización obliga a salvaguardar las diferencias (culturales) en aras del mercado” (Santamarina Campos, 2013, p. 265). Para la protección del patrimonio inmaterial en Argentina se precisa prestar atención a múltiples factores, principalmente aquellos provocados por la heterogeneidad y diversidad que caracteriza a nuestra población. Por ejemplo, los inmigrantes (y descendientes) producen una particular mediación de elementos sociales y particulares, simbólicos y materiales, tanto de la sociedad de origen como en su nuevo territorio; en esos procesos se articulan cuestiones locales, nacionales y globales que generan nuevas representaciones y la emergencia de bienes culturales. Como expresa Mónica Lacarrieu (2006), la diversidad construida en relación con las expresiones culturales inmateriales en Argentina sería el resultado de mediaciones que transitan entre lo heredado y lo adquirido, lo material y lo inmaterial, lo tradicional y lo moderno, lo global y lo local, lo importado y lo exportado.

La protección del PCI requiere un arduo trabajo colectivo de gestión. Conocer el particular modo en que el patrimonio cultural inmaterial es “concebido, nombrado y definido por los distintos grupos, constituye el punto de partida, un insumo vital, para la efectividad de la gestión y contribuye, a su vez, a reforzar la significación social del patrimonio” (Mariano y Endere, 2013, p. 52). El objetivo tendría que ser el diseño de políticas de salvaguarda del patrimonio intangible basados en procesos participativos en conjunto con los distintos grupos de interés, prestando atención a sus necesidades e intereses reales. Esta gestión requiere pensar al patrimonio inmaterial como un elemento integrado a partir del cual comenzar a generar nuevas alianzas y encuentros que contribuyan a mantener activos y dinámicos los patrimonios a lo largo del tiempo (Mariano y Endere, 2013).

Entre las “Notas y reflexiones para repensar las estrategias políticas y de gestión” del PCI, Lacarrieu (2008) plantea que la gestión atraviesa todo el proceso ligado a la identificación, selección, declaración y acciones posteriores. El proceso de gestión se inicia en el instante que se identifica el bien cultural y se comienza el relevamiento. No se considera patrimonio antes de la institucionalización y activación del mismo, sin embargo “es posible implementar estrategias de gestión más allá de la patrimonialización en sí misma” (p. 7). El desafío consiste en correrse de la tradicional mirada “objetivista y cosificadora” de los objetos. Lourdes Arizpe (2004, p. 282) ha señalado que “el mundo (hoy) no se compone de objetos sino de “eventos” que pueden cambiar su funcionamiento y apariencia, según la manera en que son observados”. Con este planteo, se trasciende la visión objetual del patrimonio. Es justamente una de las cuestiones más problemáticas que presenta la gestión del patrimonio actualmente: la valoración de las “cosas” por sobre los procesos constitutivos de los bienes y expresiones culturales y las experiencias provocadas por los mismos, incluyendo a los “sujetos que intervienen y se apropian del mismo en los procesos dinámicos de creación, producción, circulación, intercambio y consumo” (Lacarrieu, 2008, p. 8). Siguiendo este planteo, Arizpe agrega que los procesos de creación/creatividad son más importantes que el producto –en tanto resultado y expresión “material”-, considerando que el producto no sólo es el objeto, la técnica, el espacio, sino también la fiesta, la danza, la música, la pieza de cerámica, etc. (2002, p. 227).

Como paso inicial al diseño de gestión del patrimonio, Lacarrieu (2008) plantea un alejamiento del tradicional inventario (entendido como el ordenamiento en categorías y clasificaciones sumamente descriptivo y taxonómico, que puede descontextualizar y objetivar), para acercarse a la idea del relevamiento – evitando caer en las clasificaciones – con la intención de registrar expresiones en su dinámica y documentar, procurando no interferir en el proceso creativo. Registrar es sinónimo de visibilizar: “la selección no deliberada, aunque tampoco arbitraria, de las expresiones culturales públicas relevantes y registrables, se realiza ajena al establecimiento de criterios o de definiciones a priori acerca de qué puede ser potencialmente parte de un stock de bienes y expresiones patrimonializables” (2008, p. 16). Esta visibilización de las manifestaciones culturales refuerza el reconocimiento del derecho a la presencia y representación simbólica, además de favorecer la participación y

autovaloración de las representaciones, prácticas e identidades de los grupos sociales. En síntesis, adherimos a la propuesta de la autora, de que el patrimonio intangible precisa ser pensado como un instrumento político –para el fortalecimiento ciudadano - que se constituye en la esfera del espacio público, generalmente institucionalizado por el Estado, pero sin excluir a otros actores comprometidos, fundamentales en la cooperación y/o confrontación de esa institucionalidad.

CAPÍTULO 2

(RE) CONSTRUCCIÓN HISTÓRICA DE LA

GASTRONOMÍA MISIONERA

Previo al proceso de elaboración de cartografías de la gastronomía misionera, es preciso realizar una reconstrucción histórica, geográfica y cultural - iniciando por los senderos recorridos por los primeros habitantes de lo que luego sería la Provincia de Misiones - para así entender por qué la gastronomía opera como un diferenciador, “como una de las primeras marcas de identidad personal y colectiva de muy antigua data, poniendo en evidencia que, desde los inicios, los seres humanos hemos elegido con que alimentarnos” (Montecino Aguirre, 2004, p.11). Las cocinas de los países latinoamericanos poseen una identidad mestiza como resultado de los aportes culinarios traídos al continente por los pueblos europeos a partir del S. XVI y su combinación con las prácticas alimentarias autóctonas. Y en este sentido, concebimos a la gastronomía como esa síntesis de diversas tradiciones, que a su vez, siempre está alterándose, evolucionando, adoptando nuevos elementos (que con el tiempo serán considerados parte constitutiva de lo identitario). Esto implica conocer cómo esas partes constituyen el todo:

Cada uno de los ingredientes que componen un plato, su preparación, los utensilios, su forma de cocción, quién lo hace, cuándo y para quiénes, nos arrojará siempre a las particularidades de una historia en donde lo personal se entrelaza con lo colectivo, lo simbólico con lo económico, el poder con la subordinación. (Montecino Aguirre, 2004, p. 13).

Proponemos entonces, entender y definir a la gastronomía misionera como elemento significativo del patrimonio cultural de Misiones, a partir de las relaciones que se han establecido entre los diversos pueblos que habitaron nuestro territorio y los usos que han dado a las materias primas y productos regionales.

En este apartado describiremos a una cocina que no se delimita únicamente por su correspondencia geográfica y ecológica, sino que ha sido determinada por los conocimientos, usos y técnicas culinarias de los pueblos originarios; los guaraníes que habitaron y habitan el territorio misionero (desde tiempos prehispánicos) se han alimentado de la caza y del monte en una primera instancia, y luego, con la llegada de los Jesuitas españoles se desarrollaron técnicas de cultivo y de elaboración de alimentos que combinaban los productos autóctonos con los saberes traídos de Europa. Con la expulsión de los jesuitas hacia fines del SXVIII y la Guerra de la Triple Alianza, se estableció los cimientos de la economía extractiva, sobre todo de yerba mate; la alimentación de los mensúes, con la harina y almidón de mandioca como ingredientes claves, ha asentado las bases de lo que hasta el día de hoy caracteriza al

recetario más tradicional de la región. La herencia gastronómica europea y oriental, traída con las corrientes inmigratorias de fines del siglo XIX y principios del XX, también ha sido crucial en la construcción de una “identidad gastronómica misionera”, sobre todo por las técnicas, recetas y métodos de conservación de alimentos aprendidos en el “viejo mundo” y adaptados a los productos producidos y encontrados en la tierra roja.

Misiones está localizado dentro de una región que comprende parte de las provincias del Nordeste argentino, Norte de Uruguay, Sur de Brasil y Paraguay, con los cuales comparte características geográficas, históricas y sociales. Se trata de una zona cálida y húmeda con exuberante vegetación. Los numerosos cursos de agua que la atraviesan, además de ser fuente de alimento, son límites internacionales: más del 80 % de las fronteras de Misiones (más de mil kilómetros) son con Brasil y Paraguay, hecho que nos ubica frente a una fuerte flujo cultural y gastronómico, más fuerte aún que de la propia Argentina. Gracias a sus particulares características medioambientales y su compleja historia, Misiones posee una peculiar gastronomía que nos destaca y constituye un fuerte signo identitario. Las influencias de los pueblos originarios, los territorios fronterizos y la inmigración de ultramar desde fines del siglo XIX y a lo largo de las primeras décadas del XX, posibilitaron la emergencia de una cocina de lo más heterogénea: una gastronomía con aromas y sabores muy disímiles entre sí, basada -gracias a la impronta guaraní - en productos regionales como la mandioca, batata, poroto, maní, maíz y yerba mate, además de carnes proveniente de la extensa fauna de la zona.

Sabores y saberes guaraníes

El actual territorio de la Provincia de Misiones y las zonas lindantes estuvieron (y aún continúan) poblados desde tiempos prehispánicos por pueblos originarios Mbyá - guaraní. Vivían en aldeas independientes y autosuficientes, estaban regidos por jefaturas lideradas por caciques y un Consejo de Ancianos. Entre los márgenes del río Paraná y Uruguay, el sur del Brasil y el este del Paraguay, se han producido varios hallazgos arqueológicos que dan cuenta de diversos poblamientos prehistóricos muy antiguos. Esos descubrimientos indican que hacia el año 300, los guaraníes empezaron a establecerse a lo largo de los ríos Uruguay, Paraná y Paraguay, en una migración masiva iniciada al menos dos mil años antes. Venían del norte, desde la gran cuenca amazónica, en busca de tierras aptas para el cultivo y tal vez en busca de la Tierra sin Mal, donde el maíz crece solo y donde no hay muerte.

La alimentación de los guaraníes está basada principalmente en la caza. Martínez- Crovetto (1968) explica que las cacerías se realizan individualmente o en grupos, tarea efectuada por los hombres de la tribu que se adentran en el monte para cazar sus presas con trampas o arcos y flechas. Los animales que cazan con mayor frecuencia son taytetu o tateto (pecarí chico) (Pecari tajacu), tatú (armadillo) (*Dasypus novemcinctus*), koachi (coatí) (*Nasua nasua*), kochi (jabalí), guachu pytai (venado) (*Mazama sp*), acuchi (aguti)

(*Dasyprocta azarae*), aperea, y anguja. También de aves que capturan imitando su canto o con trampas “mondepí” (Crivos, M y M.R. Martínez, 2002, p. 4). La carne, una vez cazada, se reparte a todas las familias de la comunidad, luego de que ha sido “benedicida” con el humo de la petyngua, procedimiento a cargo del opygua, y que se repite cada vez que se trae algún alimento (vegetal o animal) del monte. La carne de mamíferos y aves se come hervida mayormente, y frita algunas veces.

Además de la carne de los animales del monte, la cocina Mbyá se caracteriza por el uso de vegetales silvestres y cultivados, los productos de la pesca y distintas variedades de miel, como la miel de yateí, que los niños – tarea asignada a ese rango etario - hallan en palos y grietas entre piedras. La recolección de frutos silvestres y vegetales significa su principal fuente de vitaminas y durante ciertas actividades (como en las cacerías) su consumo ayuda a sobrellevar las largas marchas (Martínez Crovetto, 1968, p. 10). Los frutos elegidos con mayor frecuencia son: Yvaporoití (*Plinia rivularis*), guavira (*Campomanesia xanthocarpa*), guembé (*Philodendron bipinnatifidum*), aratikú (o chirimoya.), pitanga (*Eugenia uniflora*), guapita, guabiju (*Myrcianthes pungens*) y guaviroba. Estos frutos, apreciados por su sabor dulce, los comen crudos tanto niños como adultos ya sea enteros o procesados en el mortero -angu’a. La dieta guaraní incluye gran diversidad de vegetales, no solamente los silvestres recolectados, sino también cultivados. A través del sistema de rozado (carpir a fuego el terreno) los guaraníes cultivaban distintas variedades de maíz o avachi (*Zea mays*), batata o jety (*Ipomoea batatas*), mandioca o manjio (*Manihot esculenta*), maní o manduvi (*Arachis hypogea*), zapallo o andaí (*Cucurbita* spp.), sandía (*Citrullus lanaris*), melón o mero (*Cucumis melo*), y poroto rojo o kumanda pyta (*Phaseolus vulgaris*), entre otros.



Aratikú o chirimoya. Foto: Martín Ghisio

Margarita Elichondo (1997) en su compilado de memorias y recetas “La comida criolla” cita los diarios de viaje de los conquistadores: “los guaraníes cultivaban sin mayor esfuerzo, según Félix de Azara refiere en Viajes por América Meridional, “maíz, judías, calabazas, maní, mandiocas que eran su principal recurso...” y agrega que Ulrico Schmidel, en Derrotero y viaje a España y a las Indias, ratifica estas observaciones:

Comen trigo turco y una raíz que llaman mandioca y otras buenas raíces que llaman batata. La raíz de la batata se parece a una manzana y tiene el mismo gusto; la mandioca pepirá tiene gusto como de castaña. De ella se hace vino que toman los indios. (p. 114).

Estos alimentos son consumidos con diferentes tipos de cocción o preparativos; los zapallos y batatas se hierven o asan al rescoldo; las mandiocas se ingieren hervidas, del mismo modo que los diferentes tipos de porotos. Con las harinas de mandioca y maíz confeccionan diversas comidas, y la caña de azúcar se masca o chupa, al no poseer trapiches no pueden extraer el jugo. Los modos de cocción más habituales son *chyriry* (frituras), *jhesy* (asado), *mboca* (asado a las brasas), *mbichy* (bajo las cenizas), *mbaipe* (torrado o tostado), *ñaopiru* (al vapor) y *piracuí* (ahumado).



Chipa Caburé o Mboca. Foto: Andrea Wedekamper

La mandioca, en sus dos variedades (brava o amarga, y *aipí*, mansa o dulce) uno de los alimentos más importantes de los pueblos originarios (que continúa siendo hasta la actualidad) era tratada y cocinada según sus características. Para eliminar la toxicidad de la mandioca brava la cortaban en trozos y colocaban en vasijas con agua varios días, hasta ablandarlas, quitar la cáscara y eliminar el agua tóxica. En cambio, la mandioca dulce se cocinaba pelada directamente, o se preparaba de ella el almidón. La importancia de este tubérculo reside en la obtención de gran diversidad de harinas por parte de los gua-

raníes (incluso en épocas precoloniales), a través de diferentes procesos como la tapioca, la *fariña*, el almidón o *hu'í-po*, el *typtytay*, etc. “Con estas harinas se fabricaban distintos alimentos y variados tipos de tortas (...) que hoy clasificamos como mbejú, chipa, maipy, o especie de guisos” (Miró Ibars, 2001, p. 8).

Comida con impronta jesuítica

El plan de colonización en nuestra región tuvo su centro en Asunción, extendiéndose al Norte, el área de los extensos yerbales del Guairá, al Oeste, el corredor entre los ríos Paraná y Uruguay que hoy conforma nuestra provincia de Misiones, y la zona de las “vaquerías” (hoy brasileña) que se extiende desde el Río Uruguay hasta la Sierra do Mar. Belastegui (2004, p. 16) sostiene que los inicios de la mestización cultural – y por ende culinaria – se remontan al siglo XVI, cuando los españoles exploradores que fundaron el fuerte de Asunción en 1537, formalizaron una alianza (el sistema del tobajá o cuñado) con los guaraníes del lugar, que les permitió contar con las hermanas de los guerreros, para producir granos, construir viviendas, exigir prestaciones, etc.

Alrededor de 1610 se creó la Provincia Jesuítica del Paraguay, instalándose las primeras misiones jesuíticas en las regiones del Guayrá, del Tapé y de los Itatines. Los padres jesuitas, para asegurar la alimentación a las comunidades y así avanzar en su trabajo de enseñanza católica. Maidana (2006) en su ensayo “Comidas típicas del Litoral” sostiene que en la cocina guaraní “no existían mayores perfeccionamientos, hasta que llegaron las corrientes colonizadoras y evangelizadoras, éstas fueron diversificando, mezclando y combinando los productos autóctonos con los traídos del viejo mundo, así modificaron la dieta primitiva” (p. 32) y agrega que las mezclas de los alimentos “del nativo con los productos traídos de España, hicieron perfeccionar y variar las comidas, siendo como hoy consumimos el llamado Menú Regional” (p. 33). Los jesuitas organizaron una estrategia de producción de alimentos más efectiva que la practicada por los guaraníes: introdujeron vacas, ovejas y cabras. Los vacunos fueron utilizados para hacer haciendas en los distintos pueblos que fueron fundando y con los ovinos iniciaron un proceso de producción de lana para vestir a los paquarios (Belastegui, 2004, p. 19). Con la implementación de las “cuñas” de hierro (que reemplazaron las hachas de piedras) se facilitó el trabajo agrícola y el tumbado de los árboles. El trigo, la vid, el arroz, el lino, legumbres, la caña de azúcar y varios árboles frutales (higueras, ciruelos, nogales, etc.) se agregaron a los productos agrícolas que ya cultivaban los guaraníes.

En esa época, la producción de la yerba mate, silvestre al principio y paulatinamente cultivada, adquieren gran importancia. La mejora de la calidad hizo posible su venta en el mercado a precios superiores, representando entre el 30 y 40% del valor total de la yerba mate producida en la región, compitiendo fuertemente con los encomenderos de Asunción. La yerba no se exportaba en bruto, sino que era previamente procesada según técnicas desarrolladas en las reducciones y que se conservaron en la zona por mucho después de desaparecida la Compañía de Jesús (Jaume, 1989). En el libro “El mate, su historia

y su cultura”, Margarita Barreto (1989) se refiere a la antigüedad del uso de las horas de la yerba: “a partir de los registros históricos consta que los guaraníes masticaban las hojas de yerba en sus largas caminatas, o lo hacían en brebaje, en sus aldeas. Primero lo tomaban directamente y después a través de una bombilla de “caña de castilla”, encontrando en esos hábitos un antídoto para el cansancio y el hambre”.



Chipa de almidón de mandioca. Foto: Andrea Wedekamper

En los registros históricos de la época de la colonia y de los Jesuitas, aparece en varios párrafos que los guaraníes preparaban tortas y panes de mandioca o de maíz: la chipa. Su nombre designa a los panes de harina de maíz y mandioca, siendo uno de los alimentos más antiguos que tiene la población americana. Con la llegada de los españoles este “pan” adquiere nuevas características que aún persisten: se introducen la utilización de los huevos, leche y queso en su elaboración. Para la fabricación de la chipa no se usa ningún tipo de levadura y puede guardarse varios días, a pesar del calor. También elaborado con almidón de mandioca, el mbeyú (que significa “torta” en guaraní) se trata de tortas fritas que se cocinan sobre una plancha de hierro bien caliente. Estas características hicieron que en los inicios de la catequización, los sacerdotes admitiesen su consumo durante la Semana Santa y en todas las celebraciones religiosas (Miró Ibars, 2001, p. 84).

Los (sin) sabores de la Guerra de la Triple Alianza

Luego de 1768, los jesuitas fueron expulsados y la legislación colonial fue abolida. Los pueblos quedaron en ruinas y abandonados, los pobladores más jóvenes emigraron y las estancias se perdieron en manos privadas. En este contexto de miseria en la región de las misiones, se produjeron los

hechos revolucionarios de 1810 que desencadenaron una crisis terminal en los pueblos:

Paraguayos y portugueses enfrentados con los gobiernos revolucionarios y con los caudillos federales saquearon, incendiaron y robaron bienes. La provincia de Misiones desapareció y sus pocos hombres y sus ricas tierras y bosques pasaron, en 1830 a manos de la provincia de Corrientes, que la retuvo hasta diciembre de 1881. (Belastegui, 2004, p. 26).

Entre 1865 y 1870 se desata la Guerra de la Triple Alianza, los Estados de Argentina, Brasil y Uruguay lucharon contra el Paraguay de Francisco Solano López. Durante tres décadas poblaciones militares y civiles estuvieron viviendo en la “Trinchera de los Paraguayos”: la región de la actual Posadas, cuyas costumbres culinarias quedaron establecidas en nuestra tradición alimentaria. En 1865, el ejército aliado expulsó a los paraguayos y se estableció en la ya entonces “Trinchera de San José”. Este centro fue la base de la economía misionera del Alto Paraná y desde aquí se inició la navegación y el sistema de la economía extractiva de la yerba y madera de Misiones.



Sopa Paraguaya. Foto: Andrea Wedekamper

Las “consecuencias” gastronómicas de esta guerra fueron significativas; la aparición de la tradicional sopa paraguaya tuvo lugar en la Guerra de la Triple Alianza. Los soldados paraguayos solían llevar como provisión una porción de sopa de pollo, a la que agregaron harina de maíz para hacer más práctico el transporte y más energético el alimento. Por otra parte, muchos de los que participaron en la guerra, optaron por quedarse en Corrientes y no regresar a Brasil. La mayoría de las viudas se ocuparon de las tareas domésticas como cocineras o lavanderas, y algunas de sus comidas características como

el mondongo o la mazamorra con el tiempo pasaron a los menús habituales.

El estado de Corrientes sostuvo una economía extractiva, sobre todo en los yerbales naturales instalando el sistema del “mensú”. Los hombres eran reclutados en algún puerto fluvial (generalmente la Trinchera de San José) utilizando un mecanismo de “enganche” basado en el adelanto de dinero o productos, que luego el peón estaba obligado a devolver con su trabajo. Los mensúes penetraban en el monte para extraer yerba mate a partir de técnicas primitivas y vivían en campamentos; los peones amontonados en tugurios temporarios, trabajaban a destajo larguísimas jornadas, mal alimentados, y sin asistencia sanitaria alguna (Jaume, 1989, p. 32). Estos mensúes, también conocidos como “menchos” se alimentaban de reviro, preparado a base de harina de maíz o de trigo. Margarita Elichondo (1997) narra que, junto con el mate, el reviro era el sostén de los trabajadores de los yerbatales, “mientras descansan, comen reviro y toman mate” (p. 115).



Reviro. Foto: Andrea Wedekamper

En el relato popular, en poemas y canciones, artistas misioneros narran sobre la vida del mensú. En sus poesías y cuentos hacen mención de su alimentación principal, el reviro, además de la chipa, e inclusive al cogollo y gusano de tacuaras cuando escasean otros alimentos. Cuando los mensúes regresaban a la ciudad, bebían caña para liberarse de las penas y sufrimientos vividos, y en ese estado de ebriedad, volvían a firmar un contrato de compromiso con una nueva partida en los yerbales.

Recomenzó, automáticamente, sus días de obraje: silenciosos mates al levantarse, de noche aún, que se sucedían sin desprender la mano de la pava; la exploración en descubierta madera; el desayuno a las ocho -harina, charque y grasa-; el hacha luego a busto descubierto, cuyo sudor arrastraba tábanos, barigüís y mosquitos; des-

pués, el almuerzo —esta vez porotos y maíz flotando en la inevitable grasa—, para concluir de noche, tras nueva lucha con las piezas de 8 por 30, con el yopará del mediodía. (Fragmento de “El Mensú” de Horacio Quiroga)



Yopará. Foto: Andrea Wedekamper

“A veces, los más pobres alternaban la monotonía del reviro con el sabroso “menjunje” -el significado de yopará” describe Elichondo (1997, p. 115), y agrega que “con el maíz se elabora el yopará, pero en la composición de este plato participan otros elementos que enriquecen su sabor y su valor nutritivo”, los porotos, el charqui, la mandioca... “los peones hacían rueda a una olla hirviente que despedía un riquísimo olor a yopará”. Se volvió una tradición la preparación del yopará el 1° de octubre, por su relación con la leyenda del “Carraí Octubre”, que según la creencia popular, es un duende maléfico que atrae la carencia y la pobreza, para ahuyentarlo, en una gran olla comunitaria se prepara esta comida con todos los alimentos que se conservan después del invierno.

El maíz fue el ingrediente fundamental en la región de Corrientes, el mbaipí (mazorcas tiernas con queso) constituía el desayuno habitual de los peones de estancias. La presencia del queso criollo ocupaba (y ocupa) un importante lugar en el recetario tradicional. Con queso y zapallo como elementos básicos, se prepara el kiveve (o “quibebe” castellanizado), cuya textura, muy suave y sabrosa, se encuentra en el punto medio de una sopa y un puré.



Quibebe. Foto: Andrea Wedekamper

Herencia gastronómica europea

Hacia fines del siglo XIX y a lo largo de las primeras décadas del XX se produce en Misiones una fuerte corriente colonizadora de ultramar. Nuestra provincia, por su particular situación geográfica, comenzó a recibir colonos europeos muy tardíamente, una vez ocupadas todas las tierras de la región pampeana; se trataba por lo general de campesinos pobres que no tenían posibilidades de acceso a la tierra en Europa y la emigración hacia América constituía una posibilidad concreta de prosperidad.

A partir de la década de 1880 Misiones fue destino de colonos que vinieron de casi todas partes de Europa y Asia: polacos, ucranianos, rusos, alemanes, suizos, británicos, franceses, finlandeses, suecos, noruegos, italianos, españoles, japoneses, etc. Los inmigrantes arriban en un primer momento con la colonización oficial, incentivados a partir del Estado y gracias a la Ley de Inmigración, que se inicia en 1898 con la llegada de polacos y ucranianos al pueblo de Apóstoles. Las tierras de Alem, Oberá y Cainguás también fueron pobladas gracias a esta colonización del Estado. También se produjeron otros dos tipos de colonización: una a través de compañías privadas creadas para tal efecto y otra de forma espontánea, realizada por familiares y amigos de colonos ya asentados. La colonización privada radica sobre la zona del Alto Paraná, inmigrantes alemanes provenientes de Brasil o directamente de Europa. Posteriormente a esta zona arribaron inmigrantes criollos y paraguayos en busca de trabajo.

Los colonos se tuvieron que adecuar a un nuevo contexto socio-cultural y natural, y eso incluyó adaptarse a diferentes alimentos y nuevos sistemas de producción de los mismos (arar la tierra, elegir cosechas y plantarlas, etc.). El antropólogo Leopoldo Bartolomé (2002) explica que:

Cuando los parámetros de una situación dada son completamente diferentes de aquellos con los que uno está familiarizado, la única alternativa es aplicar la reserva tradicional de conocimientos empíricos abastecidos por la cultura de donde proviene el individuo. A través de mecanismos de intento y error emergen nuevas formas y son adoptadas. (p. 123).

Aprender a vivir y sobrevivir en estas tierras tan distintas a las que estaban acostumbrados implicó resignificar aquello que ya sabían con lo que en Misiones contaban, vegetales y carnes de la zona: “es el resultado de años de aprender a conjugar lentamente lo heredado con lo hallado” (El Territorio, 2005, p. 7). Reinventaron con los ingredientes disponibles recetas aprendidas en Europa, “los hábitos alimentarios encierran un complejo cruzamiento de historias, en tanto constituyen un dominio en el que la tradición y la innovación, el pasado y el presente se mixturán entre las manos de las cocineras” (Ramírez, 2005, p. 128).

Gracias a la presencia de población nativa, criollos¹, y la llegada de alemanes con experiencia provenientes de zonas rurales de Brasil, los inmigrantes europeos pudieron adaptarse a los cultivos de zonas subtropicales:

Se verifica también en el plano de la alimentación. Los recién llegados no tenían idea de qué se comía, cómo se cocinaba cada ingrediente, y solo pudieron sobrevivir gracias al “asesoramiento” de los mensúes que trabajaban en la zona, éstos a su vez aprendieron de los “indios” que allí existían. En un principio no había harina de trigo, por ende pan, y existieron aquellos que intentaron hacerlo con yerba mate pensando que era la harina del lugar. (Bartolomé, 1982, p. 30).

Los colonos plantaron inicialmente maíz, porotos y mandioca para subsistir. A pesar la yerba mate era el cultivo por excelencia y el más extendido, también diversificaron su producción agregando otros elementos para su consumo (batatas, zapallos, verduras, miel, caña de azúcar) y algunos animales de granja y sus derivados (cerdos, grasa de cerdo, manteca, gallinas, huevos).

“Nos costó mucho acostumbrarnos a la falta de aceite de oliva, aunque preparábamos nuestras recetas al pie de la letra, no lográbamos ese sabor familiar” cuenta María Isabel Beitia de Zabala, inmigrante española², quién educó a sus hijos “a la española, con el acento puesto en la rectitud y los va-

¹ “Criollo no tiene el mismo significado en Misiones que en otras partes de la Argentina. Mientras que en el sur del país, “criollo” es generalmente una persona de apellido español y sin ancestros inmediatos inmigrantes, en Misiones implica algo de sangre india, o por lo menos, la tez oscura” (Bartolomé, 2000).

² Relato tomado de “Cocina de Inmigrantes, de sabores y saberes”. El Territorio (2005)

lores familiares; pero también a base de palta, mandioca y asado, porque de a poco el menú fue variando (...)” (El Territorio, 2005, p. 27). Cada grupo étnico instalado en Misiones desarrolló sus propias adaptaciones a los recetarios tradicionales, platos que hoy conforman parte significativa de nuestra cultura gastronómica. Como el caso de los inmigrantes ucranianos en su preparación del borsh - una sopa caliente a base de remolacha y repollo - o varenikis y holupchis (conocidos como “niño envuelto” - en hojas de repollo), platos fundamentales de la cocina ucraniana que se mantienen vigente y se cocinan de manera cotidiana.



Galletitas de pimienta y especias. Foto: Andrea Wedekamper

Uno de los grandes aportes que la culinaria misionera heredó de los inmigrantes europeos encuentra el uso de los derivados de la ganadería. Los criollos y los nativos sólo utilizaban la carne y cuero de los vacunos, no consumían la leche. El campesino europeo tenía una concepción de la ganadería diferente: usaban leche y sus derivados (queso, crema, manteca, leche cuajada); tenían aves de corral y usaban las plumas y huevos; criaban cerdos y sabían hacer chacinados para todo el año y utilizaban grasa de animal para cocinar. Esto requería una forma de vida diferente con construcciones especializadas junto a la casa, es decir, chiqueros, gallineros (Abínzano, 1985, p. 504).

Los descendientes de los países nórdicos - Suecia, Finlandia y Noruega - conservan sus tradiciones en la cocción del pescado y adaptan esas recetas con carne de surubí, “siempre que se podía se comía pescado, los hombres salían de pesca y traían suficiente para todos; los limpiábamos, los salábamos y papá siempre los ahumaba” (El Territorio, 2005, p. 107) relata Jana Niskanen, nacida en la colonia finlandesa de la zona centro de Misiones. Estas comunidades cocinan muchas comidas con crema de leche (considerado un ingrediente básico en la cocina), además de hacer masitas caseras con especias sabrosas,

como canela y clavo de olor. Los alemanes dieron continuidad a sus cervezas artesanales y se destacan por la elaboración de carnes ahumadas, embutidos, fiambres a base de cerdo, comidas con repollos y panes de centeno.



Vorí- Vorí. Foto: Andrea Wedekamper

Sin embargo, la influencia gastronómica de Brasil y Paraguay constituye la columna vertebral de nuestra identidad culinaria. Gracias a las cercanas fronteras y a los inmigrantes que llegaron de los países limítrofes nuestras prácticas alimenticias están estrechamente vinculadas; “compartimos una misma realidad, con ideas, prácticas y sabores que nos hermanan. Es que a uno y otro lado del río la mandioca crece y alimenta igual” explica el paraguayo José Heriberto Barboza (El Territorio, 2005, p. 33). Sobre todo, en límites del río Paraná se mantienen las costumbres que nos unen con los paraguayos: además de los nombrados anteriormente - yopará, quibebe, mbaipy, sopa paraguaya, la chipa – se comen cotidianamente o en celebraciones puntuales platos la chipa guazú, un pastelón hecho a base de choclos frescos y queso; o el vorí vorí o borí borí (bolita – bolita en guaraní) un caldo espeso en el que se encuentran dispuestas pequeñas bolas de harina de maíz y queso.

Entre los postres y dulces que hemos heredados del Paraguay encontramos el dulce de guayaba (mahe’e arasá en guaraní) que se sirve con queso fresco de campo o como relleno de pasteles o tortas o la rapadura, elaborador con miel de caña y el maní. Los misioneros que habitan la zona de la costa del río Uruguay, lindante con Brasil, acostumbran a elaborar abundantes feijoadas, un guisado de poroto negro acompañado con arroz y especias a discreción, o el pirón, un plato que se prepara con fariña de mandioca y caldo, que sirve para acompañar carnes rojas, aves o pescados.



Feijoada. Foto: Andrea Wedekamper

Esta mezcla de culturas o “crisol de culturas”, no evita que podamos pensarnos identitariamente como misioneros a través de la gastronomía, sino que, por el contrario, esta diversidad ha generado también nuevas diversidades, ha cargado de nuevos significados el redescubrimiento de las identidades alimentarias. Así como las relaciones entre identidad cultural y costumbres alimentarias no son fijas e invariables, las respuestas del consumo ante lo tradicional y, por ejemplo, el mercado global son localmente adaptadas; “los más variados modelos culinarios y discursos sobre la comida conviven en el mundo contemporáneo, y en esa trama los individuos se apropian de aquellos que les sirven para afirmarse y distinguirse como personas y como colectivo social” (Álvarez, 2002, p. 21).



Torta de choclo o Chipa Guazú. Foto: Andrea Wedekamper

Pero, ¿quién ha dicho que la cartografía sólo puede representar fronteras y no construir imágenes de las relaciones y los entrelazamientos, de los senderos en fuga y los laberintos?” (Jesús Martín-Barbero)

CAPÍTULO 3

MAPA DE LA CULINARIA MISIONERA

La cartografía como método y como objeto

Desde la gestión estratégica del diseño, entendida como el “reordenamiento de recursos, ya sean materiales o simbólicos, para mejorar la posición de un grupo, comunidad o empresa, y su desempeño, en un contexto productivo y social” (Galán, 2007, p. 30), este proyecto contribuye a la visibilización de los mecanismos y procesos que configuran a la gastronomía misionera como Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) de Misiones. En este sentido, el diseño es la herramienta adecuada para reconstrucción y la visibilización de las manifestaciones culturales y por lo tanto puede (y debe) ocuparse de solucionar problemas y dar sentido a las cosas, dos dimensiones del diseño autónomas que interactúan entre sí sin crear dependencia. Manzini explica que “es justamente en esa mutua interacción (poder y deber solucionar problemas) donde el diseño encuentra su motivación más profunda” (Manzini, 2015, p. 46).

Plantear la salvaguardia del PCI a través de la gestión estratégica del diseño, requiere una metodología - como ya adelantamos - que proponga acciones de identificación, selección y análisis de los criterios de organización del universo considerado, elementos que una construcción cartográfica puede otorgar. Trabajar en la salvaguardia de la gastronomía misionera como Patrimonio Cultural Inmaterial implica, por lo tanto, poder visibilizar los espacios de coexistencia y dejar expuesta la diversidad. Proponemos entonces “hacer mapas” como acción efectiva sobre lo existente: cartografiar significa desentramar la mayor cantidad de sentidos posibles de lo que consideramos gastronomía misionera, y ponerlos en relación para entender las tensiones y diferencias, “la propia cartografía, al permitir visibilizar aquello que no es visible habilita nuevos escenarios” (Ledesma, 2013, p. 99).

¿Cómo identificamos una “gastronomía misionera” que responda al complejo entramado de recetarios, tradiciones alimentarias, herencias de los pueblos originarios, las luchas territoriales, la incidencia de los países fronterizos, y las corrientes inmigratorias europeas y asiáticas en nuestros platos de comida?. Ante semejante complejidad ¿Cómo decidir el área a considerar? ¿Cómo iniciar el registro de los diferentes “aspectos” de la gastronomía misionera? ¿Cómo plasmar y materializar toda esa información en una cartografía? ¿Qué características debe tener ese mapa para ser una herramienta de gestión de estrategias innovadoras para la visibilización y salvaguardia de la gastronomía? Estas preguntas nos plantean inquietudes metodológicas que intentan resolver las acciones de identificación, selección y análisis de los criterios

de organización de la cartografía. El primer desafío metodológico es definir a la gastronomía misionera y tomar posición para decidir qué incluir bajo esta definición (y qué no). Y ante la posibilidad de diseñar mapas, delimitar cuáles serán sus múltiples entradas o niveles: con los mapas buscamos conectar las redes del territorio con los actores, los recursos materiales y las manifestaciones culturales que materializan el PCI gastronómico de la provincia.

Construcción social de un mapa de la gastronomía misionera

Los mapas siempre han formado parte de un discurso - de una administración del saber - y en muchos casos representa a instrumentos de dominación que responden a un saber y un poder determinado (Foucault, 1979, p.121). La producción de mapas, siguiendo el pensamiento de Foucault, es una de las principales herramientas que el poder dominante históricamente ha utilizado para el ordenamiento territorial y su apropiación utilitaria; por ende, los mapas son representaciones ideológicas. Sin embargo, la cartografía como método de construcción del conocimiento puede dar la voz a los actores, ubicando así, al diseño como promotor de cambios, actuando como factor de agenciamiento que permite hacer visible lo oculto o invisibilizado. El uso de la cartografía como método y proceso de construcción de sentidos sobre un territorio, es capaz de subvertir ciertos universalismos que plantean los mapas tradicionales. De esta manera, la producción colectiva de conocimiento y el uso crítico de mapas pueden generar narraciones y representaciones que resistan y/o objeten la mirada del poder dominante o los discursos instalados hegemónicamente.

Esta investigación considera a la cartografía el punto de partida y la meta en la definición y visibilización de la gastronomía misionera como elemento significativo del patrimonio cultural de Misiones, ya que la elaboración de mapas sociales, es un aporte que no está estrictamente relacionado con el modo de cambiar las cosas, sino más bien a la manera de hacer eso manifiesto. “Diseñar para hacer visible” plantea Manzini (2015) desde la disciplina del diseño, proponiendo la utilización de la visualización como herramienta para la organización social, los mapas como un método más accesible y así “amplificar una señal débil”. Y agrega que “mediante la reinterpretación de la información cualitativa, la localización de la información geográfica y la creación de taxonomías visuales, podemos desarrollar una imagen en forma de diagrama, una especie de atajo gráfico, que describe y desvela las conexiones ocultas de esos sistemas” (2015, p. 156). A partir de toda esta información relevada y plasmada en un mapa social de la gastronomía misionera, esta propuesta de diseño intenta convertirse en una herramienta capaz de desplegar visualmente la realidad estudiada: que no sea un mero catálogo o listado de lo que existe, sino que se pueda leer las vinculaciones que entre sus diferentes niveles o “capas” (o en este caso, como veremos más adelante, entre sus diferentes “paradas”). Manzini (2015, p.156) plantea que la interpretación de la información – cuantitativa y cualitativa – y su localización geográfica permite desvelar las conexiones implícitas en esos sistemas y afirma que, el proceso de visua-

lización es una herramienta para la creación de comunidad, y así contribuir al fortalecimiento del sentimiento de identidad de los grupos y comunidades. Al pensar a la cartografía como propuesta de diseño estratégico, no planteamos la inmediata posibilidad de cambiar –concretamente - el estado de las cosas, sino a la posibilidad de hacer visible (e interpretar) ese estado y reconocer las oportunidades que allí aparecen. Allí radica justamente el poder performativo del mapa: “crear un mapa del territorio es el primer camino para construir sobre él” (Ledesma, 2013, p. 201).

Elaborar un mapa de la gastronomía misionera realizado a partir de la cartografía social como método, conlleva una tarea colaborativa que habla de un espacio compuesto por acciones y objetos en conflicto, pero que de alguna manera se plasman ahí a través de un consenso. La construcción de mapas constituye una forma de obtener relatos colectivos en torno a lo común, desde lo que nos une y nos reconocemos. La inclusión de actores sociales o referentes del rubro de la culinaria regional como partícipes de la investigación “propicia un efecto crítico en los analizadores de la investigación, sobre sus propias prácticas y, finalmente, la investigación se hace efectiva al mismo tiempo que se genera una experiencia colectiva de intervención y diálogo que es siempre deconstructivo del carácter de la experiencia individual” (Diez Tetamanti y Chanampa, 2016, p. 87). Desde el terreno del diseño, consideramos que a través de este método de estudio cartográfico seremos capaces de dilucidar las relaciones que se dan entre los actores considerados como protagonistas de “la cocina misionera”, dejar expuestas las visiones comunes y la diversidad, proponer la cartografía como una acción efectiva sobre lo existente y crear nuevas realidades consensuadas. Para ello se seleccionaron y convocaron a informantes claves del universo disponible teniendo en cuenta dos condicionantes:

- Chefs y cocineros misioneros (o que vivan en la provincia)
- Chefs y cocineros que además se desempeñen activamente en múltiples y diferentes actividades relacionadas con nuestra temática: aquellos que trabajan en alguna cocina (restaurante, restó, bar, servicios gastronómicos, etc.), y que también participen en ferias, festivales, actividades de promoción gastronómica, etc.

Los encuentros y actividades de “mapeos” se realizaron tomando como base (y readaptando según requirió nuestra investigación) dos experiencias distintas de trabajo cartográfico pero complementarias en el ejercicio del trabajo de campo y como perspectiva de análisis de los resultados. Por un lado hemos tenido en cuenta el “Manual de mapeo colectivo – recursos cartográficos críticos para procesos territoriales de creación colaborativa”, del grupo Iconoclasistas. Desde el año 2008, este dúo de investigadores realiza talleres de mapeo para construir colectivamente miradas territoriales que impulsan y facilitan prácticas colaborativas y de transformación, mediante la activación de dispositivos gráficos y el diseño de herramientas, estimulan la reflexión crítica: “Si bien en los talleres se puede partir de representaciones hegemónicas (utilizando, por ejemplo, un mapa catastral impreso con sus fronteras predise-

ñadas), en el proceso de intercambio de saberes se va elaborando una mirada territorial crítica producto de las diversas opiniones y conocimientos compartidos” (Risler y Ares, 2013, p. 12) constituyendo un soporte que pone en relieve consensos, acuerdos pero sin silenciar las diversidades. El ejercicio del mapeo, es considerado por Iconoclasistas, como una práctica, una acción de reflexión en la cual el mapa es una de las herramientas que facilita el abordaje y la problematización de territorios sociales, teniendo como ventaja metodológica la incorporación de recursos creativos y visuales del diseño, que establecen un escenario de trabajo que estimula la “rememoración, el intercambio y la señalización de las temáticas” (Risler y Ares, 2013, p. 14) posibilitando así que en los encuentros con los informantes o instancias de talleres se habilite además, la sistematización de recursos y medios mostrando qué obstáculos (o limitaciones) se interponen, la identificación de redes afines para fortalecer prácticas liberadoras, la construcción de un diagnóstico territorial y la conexión entre hechos de significativa importancia entre los participantes, como la activación de relatos lúdicos, haciendo énfasis en aspectos invisibilizados, a través de anécdotas y experiencias promoviendo el intercambio de conocimientos.

Por otra parte, se ha trabajado metodológicamente según las etapas que contempla el “Dispositivo de intervención y procesamiento de Cartografía Social” propuesto como método de trabajo y síntesis de resultados por el Dr. Juan Manuel Diez Tetamanti y la Lic. Haydeé Beatríz Escudero¹. Este dispositivo de análisis nos permite reflexionar sobre el ejercicio del mapeo y los resultados de la experiencia a partir de tres etapas. La primera fase consiste en la detección los “problemas” por parte de los informantes a través de una metodología de intervención de la cartografía social que permite:

La obtención de datos sobre el trazado del territorio, para su posterior representación técnica y artística, como parte del proceso donde es la población la que participa en la definición del o los problemas de la comunidad en la que vive. (Diez Tetamanti y Escudero, 2002, p.40)

En la segunda etapa, denominada “Sistematización y Análisis”, el equipo investigador propone un “mapa síntesis”, una reflexión desde sub-categorías analíticas (denominados mapas de relaciones, mapas de prácticas y mapas de conflictos) a partir de las cartografías elaboradas por los informantes, entrevistas y registros de campo de los investigadores. Esta instancia será desarrollada en el capítulo 4 de esta investigación, dedicado al análisis de las perspectivas territoriales (subjetivas) representadas en los discursos, relatos, historias y recuerdos de los propios informantes. Finalmente, el dispositivo de intervención y procesamiento de Cartografía Social propone una tercera etapa denominada “Resolución y Síntesis” que concierne al momento de devolución a la comunidad participante de la investigación, un “nuevo momento de participación dialógica entre el equipo de intervención-investigación y la población

² Este dispositivo para abordar metodológicamente las actividades de cartografía social fue desarrollado en 2012 por el equipo de investigación de las carreras de las de Trabajo Social y Geografía de la Universidad Nacional de La Plata, para el Proyecto de Voluntariado Universitario: “Cartografía Social, jugando otra vez para conocer nuestro territorio”, y aplicado en la experiencia del proyecto en Río de Mayo (Chubut).

participante en el proceso, para resignificar los mapas construidos y lograr una nueva síntesis” (Diez Tetamanti y Escudero, 2002, p.49). Aquí la herramienta logra su cierre luego de discutir y problematizar el “territorio vivido”² y el diseño de la Cartografía de la Gastronomía Misionera, que condensa y articula los ángulos más destacados de las temáticas abordadas con los informantes y los aportes documentales.. La aplicación de esta tercera instancia en la presente investigación equivale al desarrollo de esta tesis y su presentación.

El proceso de elaboración cartográfica se realizó en encuentros individuales³ con seis referentes chefs / cocineros de diferentes localidades de la provincia de Misiones:

- Chef Juan Martín Pace (de Oberá)
- Chef Marianela Chu Giménez (de Garupá)
- Chef Saúl Lencina (de Posadas)
- Chef Marcelo Giménez (de Cerro Azul)
- Chef Julio Salina (de Posadas)
- Chef Facundo Tenaschuk (San José)

En los encuentros con los informantes se realizaron entrevistas semi-estructuradas (o en profundidad) y se trabajó en la confección de las cartografías tomando como base un mapa político de Misiones “en blanco” y elementos para indicar (como marcadores, crayones, biromes, etc.) proporcionados por el equipo investigador; estos ejercicios establecieron una plataforma de trabajo que incentivó a la rememoración, el intercambio y la señalización de las temáticas: “el uso de estos recursos amplía las metodologías de investigación participativa, y de la incorporación de recursos creativos y visuales surgen formas ampliadas de comprender, reflexionar y señalar diversos aspectos de la realidad cotidiana, histórica, subjetiva y colectiva” (Risler y Ares, 2013:14). Este ‘método cartográfico’ ubica tanto al investigador como al sujeto / objeto de la investigación “en un plano común en donde la experiencia es el proceso que los unifica en el diálogo e intercambio de información, por el cual ambos: sujeto investigador y sujeto investigado (tradicionalmente, objeto) comparten elementos de la experiencia” (Diez Tetamanti y Chanampa, 2016, p. 86). Encontramos en este método una manera de saltar algunos de los límites que nos imponen los mapas tradicionales, y así asumir el compromiso de elaborar una propuesta y analizarla desde la población que habita el lugar.

Parte fundamental de trabajo metodológico, fue acompañar el proceso cartográfico con entrevistas semi-estructuradas y en profundidad (en algu-

2 “Territorio vivido” como concepto será desarrollado en el capítulo 4 “Perspectivas territoriales”.

3 Si bien las referencias metodológicas tomadas como base para esta investigación recomiendan encuentros grupales / colectivos de mapeo, por razones geográficas y temporales las reuniones se realizaron de manera individual con cada informante.

nos casos) a los informantes, método clave para hacer que las personas hablen de lo que saben, piensan y creen. “La entrevista es una situación cara-a-cara donde se encuentran distintas reflexividades pero, también, donde se produce una nueva reflexividad” (Guber, 2001, p. 76). Las entrevistas semi-estructuradas y las abiertas implican una conversación entre el investigador y el informante, “dirigida a y registrada por el entrevistador con el propósito de favorecer la producción de un discurso conversacional, continuo y con una cierta línea argumental” y es responsabilidad del investigador realizar “un trabajo activo de interpretación durante el transcurso de la entrevista y manejar saberes implícitos que le permitan acercarse a la utilización del código por parte del entrevistado, al tiempo que hacer uso de saberes explícitos (palabras, temas, discursos comunes del endogrupo al que pertenece el entrevistado)” (Merlinsky, 2006, p. 30).

Las entrevistas semi-estructuradas, punto intermedio entre las estructuradas y las entrevistas en profundidad (o abiertas), se basan en un guión prediseñado con un listado de temas y preguntas imprescindibles a realizar; sin embargo (a diferencia de las entrevistas estructuradas) éstas presuponen la posibilidad de modificar esa guía en el desarrollo de la entrevista para aprehender aquellas cuestiones no previstas que van surgiendo y que pueden arrojar luz sobre aspectos importantes de la temática en estudio. La función de la guía es plantear una agenda de temas y ubicar los mismos en relación a los objetivos de investigación. Merlinsky (2006) explica que aunque en algunos casos la guía de entrevista solamente es un listado de tópicos importantes, “aun así plantea la tensión entre una marco o determinado encuadre de la información (las consignas de la entrevistas) y la necesidad de estimular en el entrevistado, la producción de un relato continuo” (p. 30). Por otro lado, según Rosana Guber (1990), la entrevista en profundidad se sitúa en un contexto en el cual tanto el entrevistador como el entrevistado cuentan con expectativas explícitas. El entrevistador es quien escucha al entrevistado, animándolo a hablar (atención flotante del entrevistador), y quien asume la organización y mantención de la conversación, sin contradecirle. Por su parte, el entrevistado introduce sus prioridades en forma de temas de conversación y prácticas atestiguadas por el investigador, que revelan los nudos problemáticos de su realidad social, tal como la perciben desde su universo cultural.

Durante los encuentros con los informantes, las entrevistas nos permitieron acceder al universo de significaciones de los actores, haciendo referencia a acciones pasadas o presentes, de sí o de terceros, generando una relación social a través de la cual se obtuvieron enunciados y verbalizaciones en una instancia de observación directa y de participación. Además, ya en una instancia de análisis, el texto producido mediante la situación de entrevista, representa el universo social de referencia del entrevistado y nos permita captar los distintos elementos que componen su mundo significativo en torno al mundo culinario de la región. En este sentido, la inserción de las entrevistas como aspecto metodológico se dirige a complementar un aspecto que los mapas no pueden brindar: la explicación de puntos de vista y opiniones sobre qué es la gastronomía misionera, su relación con los productos misioneros

(materia prima), cómo pensarla como patrimonio intangible y el rol que los gastronómicos y productores ocupan en ese sentido, etc, para facilitar una interpretación de los lugares construidos.

Además de la recolección y análisis de información a través de los mapeos colectivos y entrevistas, una parte fundamental de esta instancia metodológica se realizó a través de una investigación documental y de insumos secundarios (datos) que constituyen la base para la elaboración de mapas de elaboración propia, que describen geográficamente los recursos alimentarios de la provincia y los festivales y ferias estrechamente vinculados a la gastronomía. Las fuentes para recabar esta información fueron las siguientes:

- Datos del ámbito estatal: Organización y análisis de la información ya relevada (y sistematizada) desde organismos gubernamentales (Ministerio de Agricultura Familiar, Programa Provincial Cocina Misionera, etc.). Esta información se consiguió a través de plataformas digitales, rastreos bibliográficos / periodísticos, solicitudes formales a las diferentes instituciones, etc.
- Datos del ámbito cultural y social: Indagación y observación de acciones / estrategias de visibilización, promoción y valorización de la gastronomía misionera llevadas adelante por diferentes actores sociales: productores, cocineros, organizaciones sociales, el Estado, etc. Esto incluye todas las ferias gastronómicas, fiestas provinciales y nacionales relacionadas con la gastronomía, ferias francas, cooperativas y asociaciones de productores, etc. Esta información se recuperó y sistematizó a través de plataformas digitales, rastreos bibliográficos / periodísticos, entrevistas, etc.

A continuación proponemos un recorrido culinario, histórico, geográfico, económico y social a través de tres paradas. Cual viaje a través de las rutas y caminos de un mapa, estos altos o estaciones nos adentran en diferentes aspectos o niveles de la gastronomía misionera; definiéndola, en principio, a través de diferentes atributos o elementos que caracterizan a la culinaria de Misiones propuestos por las/os informantes de esta investigación; la segunda parada despliega los recursos alimentarios de la región, determinantes como materias primas y base de la producción gastronómica; y el recorrido llega a su fin en la tercera parada con un mapa de las fiestas, festivales y ferias relacionadas a la gastronomía que se desarrollan en diferentes municipios de Misiones y ponen en primer plano a la comida como patrimonio cultural.

PRIMERA PARADA

CARTOGRAFÍA DE LOS INFORMANTES

Gastronomía misionera: construyendo una definición

Resultado de una síntesis histórica y cultural de influencias, saberes y prácticas culinarias de pueblos originarios y de diferentes partes del mundo, la gastronomía misionera adquiere su identidad por, justamente, ser consecuencia de esa complejidad. Privilegiamos aquí esa mirada, la que busca por medio de la cocina “desmenuzar” sus elementos para entender cómo, producto de la síntesis de diversas tradiciones, las partes constituyen el todo.

A su topografía, sus explotaciones y extensas fronteras, se agrega un poblamiento en el que predominan europeos, asiáticos, paraguayos y brasileños, entreverados con los indios sobrevivientes y criollos (...) un mundo diferente, con una convivencia singular, inserto en un paisaje exuberante, el que se refleja hasta en la toponimia de las localidades (Eldorado, Jardín América, Puerto Rico, Oberá, Iguazú, etc), ofrece infinitas herencias gastronómicas características de sus colectividades. (Salas, 2005, p.17).

En esta primera parada, donde son las voces de las/os informantes quienes definen y describen desde sus propios saberes y percepciones a nuestro objeto de estudio, queda claro que difícilmente se pueda establecer una definición de la gastronomía misionera única y precisa, o proponer un recetario regional inequívoco y limitado que identifique a la provincia; porque lo culinario (como todo aspecto cultural) está siempre mutando y acogiendo nuevos elementos que más adelante serán consideradas como parte constitutiva de lo personal y regional. Siguiendo esta idea, las/os referentes de la gastronomía misionera, informantes de esta investigación, han propuesto diferentes modos de entender o definir a la culinaria regional según sus propias experiencias. El chef Marcelo Giménez expone su propuesta de la siguiente manera:

“La gastronomía misionera es la cultura que recibimos de nuestros padres, de nuestros ancestros, todo lo que aprendimos y lo que tenemos en nuestra tierra. Yo siempre digo, somos un crisol de culturas (...), somos una mezcla, una fusión de distintas culturas, que es lo que da como resultado la gastronomía que hoy tenemos”.

Con leves matices que apuntan en la misma dirección la chef Marianela Chu Giménez aporta:

“La gastronomía misionera es como un rejunte (...) pero un rejunte que también tiene su identidad propia. Porque hay cosas que se cocinan

acá en Misiones que en otro lado no se cocina de la misma manera, simple y sencillo como una chipa cuerito”.

Mientras que, por su parte el chef Saúl Lencina destaca que la gastronomía de Misiones puede considerarse como un “crisol”:

“La gastronomía misionera para mí es el crisol, que se lo nombra tanto, es muy particular que una gastronomía de una región esté marcada por tantas culturas juntas. Para mí en principio, la cocina misionera es cocina guaraní. Pero después hasta en la misma cocina guaraní hay un montón de cosas que se fusionan con otras culturas también. Entonces ese crisol está presente siempre”.

La cocina legitima las memorias de su pueblo, pero a su vez está en constante actualización, adoptando nuevas formas y significados. Lejos de ser solo expresiones del pasado, la gastronomía se recrea cotidianamente en cada ritual de la mesa, en cada celebración, en cada instante donde el comensal selecciona un plato. El antropólogo especializado en sistemas agroalimentarios, Jorge Garufi (2001) plantea que es primordial tener presente la evolución permanente de la cocina:

Que se relaciona con fenómenos como los movimientos migratorios internos y externos, la aparición de nuevas producciones alimentarias, el desarrollo del mercado de alimentos, la difusión de la gastronomía a través de los medios de comunicación, la creciente importancia del discurso médico. (p. 34).

Es por ello que imaginarnos a una gastronomía misionera como una fotografía, un instante congelado en el tiempo y el espacio, implica dejar fuera toda su complejidad. Para entender el entramado universo de la gastronomía misionera, no sólo debemos explorar en el ámbito privado, lo familiar o doméstico, sino también es sustancial reconocerla en las esferas de lo público y colectivo. En el ámbito de lo público, o la gastronomía comercial, son las/os chefs y cocineras/os los responsables de actualizar día a día los sabores, definen a nuestra comida como un proceso que aún sigue creciendo a través de las siguientes expresiones. El chef Juan Martín Pace considera que la gastronomía (comercial) misionera:

Está en una etapa emergente, está creciendo y se está haciendo notar. Que siempre estuvo pero de manera superflua, o no se le dio tanta bolilla como se le está dando ahora, estos últimos años. Entonces, al estar naciendo, hay nuevos participantes, nuevos personajes, y cada uno también lleva un poco de lo suyo con la gastronomía misionera. Yo creo que todavía no hay una gastronomía formada, que sea autóctona de misiones, nosotros somos el producto de asimilaciones de varias culturas, los inmigrantes, los países limítrofes que nos rodean, lo autóctono guaraní, que también vienen de Perú, de las civilizaciones antiguas indígenas.

Y por esa misma línea el chef Facundo Tenaschuk define a la gastronomía misionera desde sus posibilidades de proyección:

(La gastronomía misionera es) como una gran esfera en expansión que se está dando. Esa esfera tiene dos funciones, pareciera que nunca llegás al horizonte y tiene una curva. Se está volviendo porque no hay otra alternativa a recuperar el poder del buen producto, el buen producto recién obtenido de la chacra, recién obtenido del productor. El volver a recuperar los tiempos de la ceremonia de sentarse a la mesa, el volver a recuperar sabores y aromas que se fueron perdiendo (...) creo que la gastronomía misionera empezó a tomar relevancia y fuerza, se está expandiendo; está tomándose de la mano de la región y a través del esfuerzo continuo, la investigación incesante, y puedo decir el trabajo en conjunto de los que son responsables de la manipulación de alimentos... está tomando fuerza.

Pero a pesar de que las recetas y las formas de elaborar los alimentos van cambiando (no sólo con el tiempo, sino de región en región) existe un elemento que determina su origen y un anclaje territorial identitario que define a la gastronomía misionera: la materia prima. En la cita anterior el chef Tenaschuk menciona al “buen producto obtenido de la chacra”, esto es clave ya que todos las/os informantes coinciden en la relevancia de la materia prima misionera. En la próxima parada, tomamos a la materia prima producida en Misiones como recurso esencial en la producción de alimentos y la describimos con más precisión; teniendo en cuenta que, las producciones primarias, o materias primas, son aquellas obtenidas a partir “de la agricultura, la ganadería, la caza, la pesca y la recolección. Son productos que pasan por un procesamiento mínimo, que no podría considerarse como industrial por no llegar a afectar sus características físico-químicas” (Garufi, 2001, p. 31).

Es posible reconocer “el sabor misionero” en la cocina por el uso de ingredientes provenientes “de la tierra roja” disponibles en el ambiente, que van variando según las épocas del año y las condiciones ecológicas del territorio; numerosas referencias sobre la importancia de la materia prima han surgido en los encuentros con las/os informantes. El chef Julio Salina aporta en este sentido que:

Para mí, de un tiempo a esta parte, vengo descubriendo que la gastronomía misionera una gran boutique gourmet: tenemos todo para hacer de todo, cuatro o cinco microclimas, independientemente de las estaciones regulares, se suman un par más que pueden ser estacionales o no, pero que hacen también a que otros productos surjan y que sirvan también todo el año.

Por su lado, el chef Marcelo Giménez argumenta que son los productos de origen los que constituyen en esencia la gastronomía misionera:

Hay mucha diversidad, y hay mucha materia prima, y la materia prima es lo fundamental, es la estrella. Sin la materia prima que nosotros tenemos, obviamente que no existiría la cocina misionera. La materia prima es la que hace la diferencia (...). Por ejemplo, comés perogé que es polaco o ucraniano y utilizás salsa bolognesa, que es italiano. Esa es una interpretación. Hay gente que lo rellena con batata, hay gente que lo rellena con mandioca y hay otros que lo hacen con papa como se supone que es tradicionalmente. Cuando estás utilizando la mandioca estás haciendo algo que es regional, estás utilizando el producto de la tierra donde estás y lo mismo el tema de la batata.

Mientras que el chef Saúl Lencina resalta el rol fundamental no sólo de la materia prima sino también de los productores:

La cocina misionera qué es? Son ellos, son ciertas personas. No es una receta, no es un producto, son ellos (...) Ahí la importancia de por qué se compra acá, porque es algo cultural por la relación que generás con esa persona que produce eso, porque la cocina misionera es él.

Los inmigrantes europeos y asiáticos que poblaron el territorio misionero en el S.XIX entendieron que la clave para sobrevivir en un ambiente tan disímil del que venían estaba en la adaptación de su alimentación con los productos que aquí hallaban. La utilización de técnicas de cocción, conservación y elaboración de alimentos que ya tenían culturalmente incorporados, en carnes y vegetales que las condiciones ambientales de esta región les permitían adquirir o producir, fue importante no solo para la supervivencia de aquellos que recién llegaban, sino de la materialización de una identidad gastronómica propia, nacida de infinitas otras tradiciones culinarias. Aunque un plato o receta no sea originaria de esta región, es a través de la cultura gastronómica local que adquiere formas de preparación y consumos distintivas:

Porque si uno quiere comenzar a armar, construir una gastronomía que sea autóctona de la zona, hay que trabajar con los productos que le ofrece la tierra. Porque técnicas ya están todas inventadas. Técnicas hay para tirar al techo, la física y la química se unieron para hacer lo que uno quisiera o quisiese con los productos. Entonces lo que comienza a valer es la calidad del producto. (Chef Juan Martín Pace)

En esta “adaptación culinaria” reside la clave identitaria, no solo en el pasado, sino (sobre todo) en la actualidad: “estamos utilizando productos que son nuestros, de nuestra tierra en receta de los colonizadores. Es saber utilizar lo que tenemos acá, es la reinención del que vino a colonizar, trayendo sus recetas y utilizando los productos de acá” **sostiene el chef Marcelo Giménez, argumentando junto a otros informantes, sobre la importancia en la gastronomía misionera del uso de la materia prima local y la adaptación (y actualización) de los recetarios heredados.**

Trazando los mapas

La realización de los mapas con los informantes implica un proceso de reflexión sobre el territorio que, “si bien mantiene determinados vínculos con un referente empírico, es más el resultado de un proceso intelectual social e históricamente definido que una reducción gráfica matematizada de un espacio abstracto” (Lois, 2009, p.4). En muchos casos, durante el proceso de elaboración de mapas con nuestros informantes, materializar en imágenes sus ideas, los tomaba de sorpresa y/o no tenían definiciones propias ya elaboradas; sino que fueron surgiendo (así como los trazos mismos sobre el mapa) mientras se sucedía la entrevista. Entre las principales características que resultaron de la elaboración de “mapas de la gastronomía misionera” se destacan varios elementos destacables o puntos en común; proponemos aquí un recorrido por los mapas de nuestros informantes a partir de los siguientes ejes:

a) Aporte guaraníco

En los departamentos de San Ignacio, General San Martín, Cainguás, Guaraní, San Pedro, e Iguazú principalmente en las zonas de (Biosfera Yabotí, Parque Provincial Cuña Pirú, Parque Nacional Iguazú) habitan las actuales comunidades guaraníes. Nuestra provincia posee varias comunidades mbyá-guaraní, aunque también hay asentamientos de la etnia Avá Chiripá, en menor cantidad. Se estima, desde diversas fuentes, que existen entre 80 y 96 comunidades mbyá en toda nuestra provincia, lo que representaría una población estimada entre 4.000 y 6.200 personas¹. En el trazado de los mapas, algunas de estas zonas (otras no, tal vez por desconocimiento de las/os informantes) adquirieron relevancia en sus discursos, estableciendo que podemos considerar la cultura guaraníca como base de nuestra tradición alimentaria.

El chef Saúl Lencina explica lo que según su criterio cuales son los aportes de la cultura guaraní a la gastronomía misionera:

Recetas, - porque se enfoca en eso puntualmente-, técnicas, y formas de pensarlo. Lo guaraní por ejemplo, se basa completamente en la sustentabilidad, recolecto lo que hay cuando hay, lo orgánico (...) comer lo que hay en temporada. Cuando vas a la raíz de todo eso, es la cultura guaraní. Como lo que hay cuando hay.

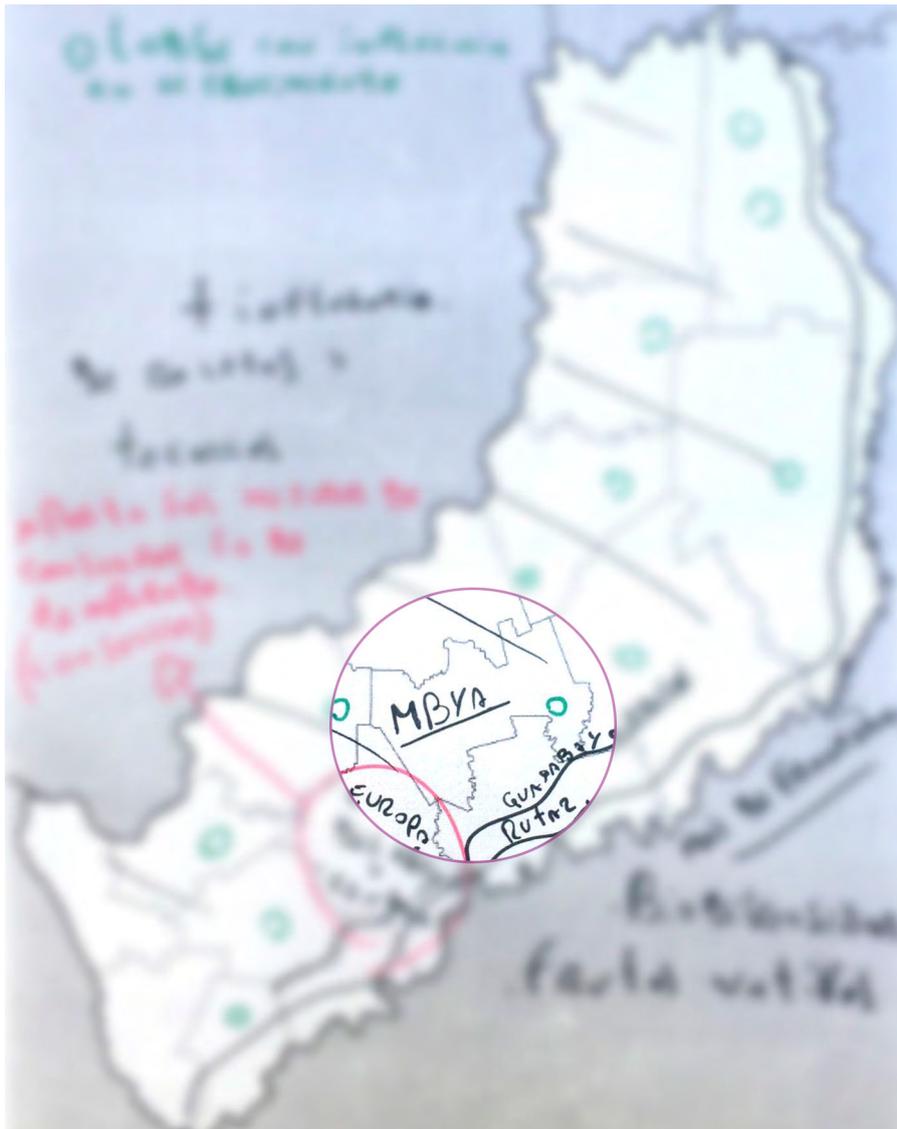
Para el chef Juan Martín Pace, debemos a los pueblos originarios el protagonismo de las harinas y almidones en la gastronomía de la provincia: “respecto a la gastronomía más tradicional, yo creo que tenemos una base de consumo tradicional que son ricas en almidones, las masas, el reviro, el mbeyú, por eso también muchos almidones, muchas harinas”.

En este nuevo “auge” o etapa emergente de la gastronomía comercial que anteriormente refirieron los informantes, el aporte guaraníco tam-

¹ Datos del INDEC (Encuesta Complementaria de Pueblos Indígenas 2004-2005), y relevamiento preliminar 2008 INAI (Delegación Misiones, Min. Desarrollo Social de la Nación).

bién desempeña un rol significativo según la opinión del chef Marcelo Giménez:

Y otra cosa es la revalorización de la cultura jesuítica guaraní, en la cual ahora se está trabajando mucho, en muchos restaurantes, con menús como sopa paraguaya, chipa guazú, mbeyú, chipa de almidón, que son cosas que se están usando, y por decirlo así, se están poniendo de moda, algo que ya existía, pero se está reinventando la cocina a través de eso.



Mapa 1: Territorio donde habitan aldeas Mbya Guaraní en zona del Cuña Pirú (Aristóbulo del Valle). Aporte guaraní. Mapa elaborado por el chef Saúl Lencina

b) Las fronteras: migración y movilidad cultural

Entre las mayores singularidades que presenta la provincia de Misiones, su gran extensión de territorio fronterizo es uno de los principales mecanismos de configuración identitaria. Según la geografía y las ciencias sociales, las fronteras ya no son meras líneas en los mapas y expresiones del territorio¹ sino que son espacios donde se desenvuelven actores que las habitan y las cruzan con identidades distintas (tanto regional, como nacional, transfronteriza y transnacional). La inmigración e influencia de los países limítrofes se remiten – principalmente - a 1883, cuando comenzó una colonización que espontáneamente se instaló en tierras cedidas por el Estado nacional; “muchos de estos primeros colonos provenían de Brasil, donde la inmigración y colonización llevaba ya muchos años, desde 1826, con la llegada de contingentes de Alemania” (Abínzano, 2017, p.4) y también de Paraguay. Las antropólogas Gallero y Krautstoftl agregan que la “descripción realizada en el Censo de la provincia de Corrientes en 1879 sobre la población misionera es ilustrativa porque muestra que los departamentos de Candelaria y San Javier se constituyeron en gran medida por la presión de la población fronteriza” (2009, p.249). Desde entonces, y hasta la actualidad, la cultura en territorio misionero no puede ser pensada de manera aislada a su relación con Brasil y Paraguay:

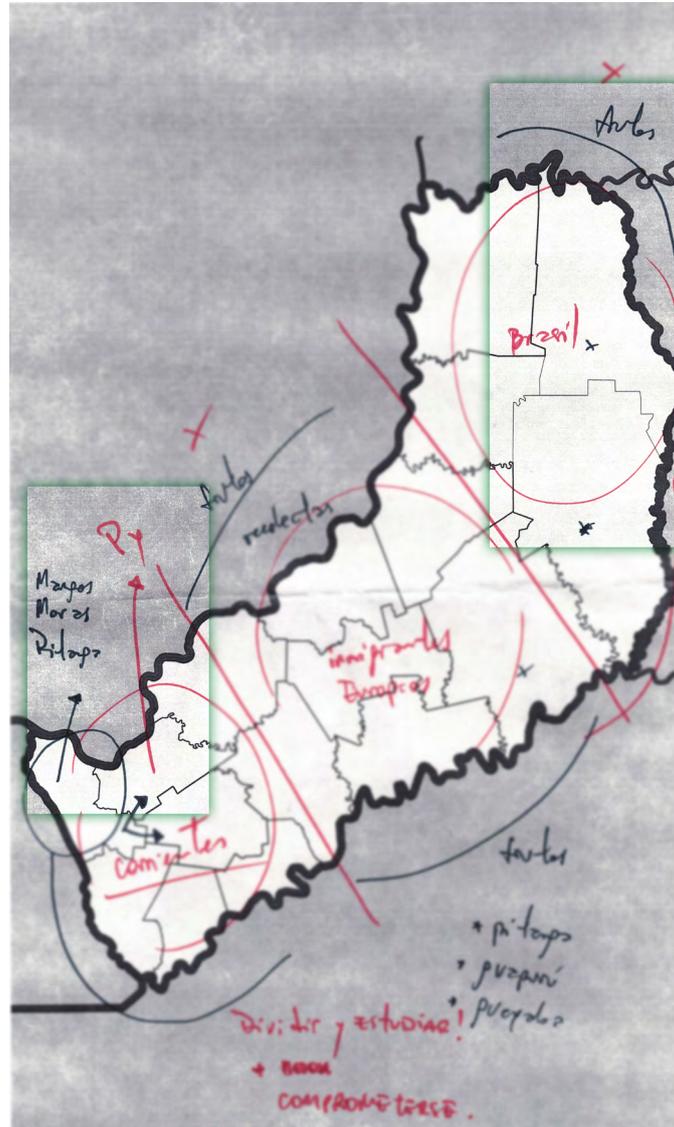
Las relaciones entre los tres países de la Triple Frontera han atravesado por muchas situaciones y épocas diferentes, pero no cabe duda de que, a partir del tratado de integración con Brasil (1986) y luego el Mercosur (1991), la realidad de la región cambió sustancialmente. Comenzando por el estado de ánimo hacia los vecinos y siguiendo por la caída de las ideologías de la seguridad nacional y todas las barreras ideológicas destinadas a separarnos y a vernos mutuamente como sospechosos o amenazantes. (Abínzano, 2017, p.5)

En la actualidad y en un contexto de globalización cada vez más extendido, la provincia de Misiones en relación con las ciudades limítrofes de Paraguay y Brasil, tienden a formar un inevitable e perpetuo vínculo urbano transfronterizo, conformando así un complejo escenario geográfico regional, donde las relaciones económicas, comerciales, turísticas, familiares y socioculturales se insertan en una matriz sociocultural compartida. Esta particularidad territorial y cultural de Misiones adquirió relevancia en la confección de mapas por parte de los informantes; la chef Marianela Chu Giménez resalta los siguientes aspectos:

El tema es que es muy difícil también encontrar algo así como una identidad propia, por esa variante de las recetas que van cambiando todo el tiempo. Pero no pasa solo acá, pasa en todo el país. Pero sobre todo nosotros que estamos ahí muy al límite. Tenemos mucho

¹ En este apartado no ahondaremos la amplia producción de los estudios sobre fronteras (border studies), que según la bibliografía se estima que en los últimos 20 años han superado los límites de disciplinas como la geografía, ciencias políticas, historia, sociología, antropología y las relaciones internacionales, entre otras (Newman, 2015).

de Paraguay, en un montón de investigaciones que voy haciendo y material que voy juntando... nosotros éramos Paraguay, eso está totalmente plasmado en la gastronomía misionera.

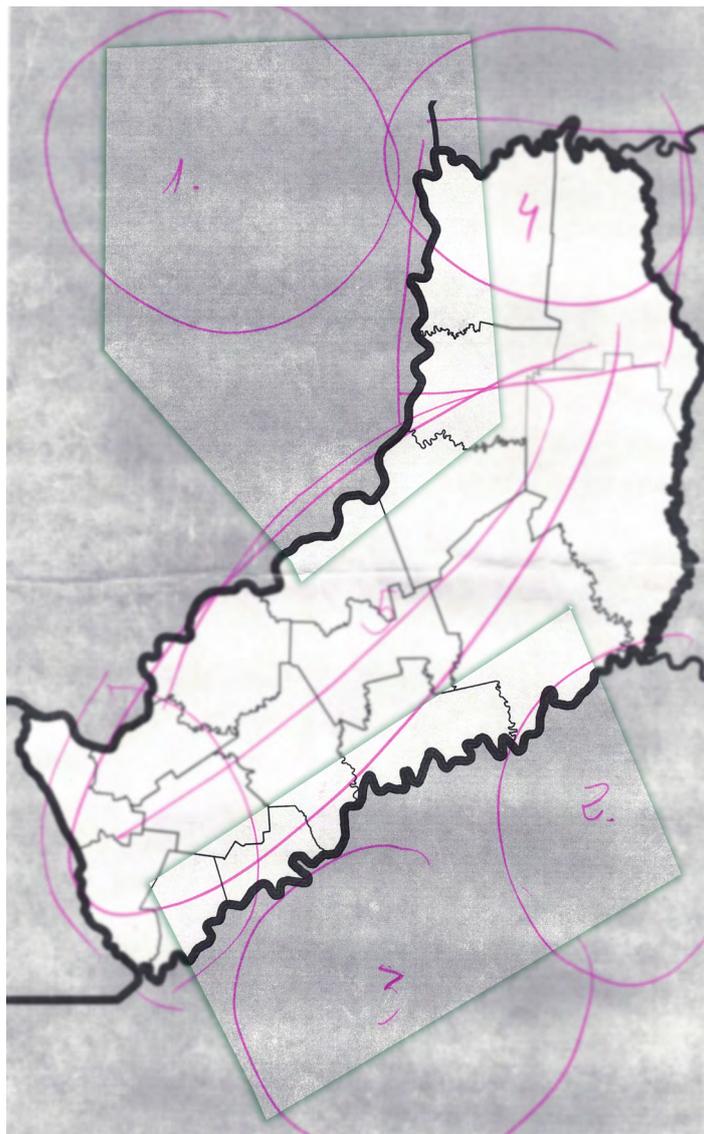


Mapa 2: influencia de los países limítrofes Paraguay y Brasil en el territorio misionero. Mapa elaborado por la chef Marianela Chu Giménez.

Y más adelante agrega – mientras marca en el mapa - sobre la relevancia cultural de los países limítrofes:

(...) por darte un ejemplo, esta parte (sur) es la que trabaja más con el gaucho correntino, y al decir Corrientes automáticamente pensás en Paraguay. Entonces la influencia también es de Paraguay. Acá tenés toda la parte de Brasil, vos fijate que en toda esta zona de acá (norte, San Pedro, El Soberbio), se habla portuñol, yo tengo familia que vive acá y hablan en portuñol. Mi abuelo nació en Brasil, y se cruzaron la frontera y toda su vida vivió ahí. (Chef Marianela Chu Giménez)

Los informantes resaltan la relevancia de lo que denominan la “influencia” de Paraguay y Brasil, en nuestra cultura y por ende en la gastronomía. El chef Marcelo Giménez explica que “está la ruta costera 2, toda la brasilerada, el portuñol, y la comida tiene mucho que ver con Brasil. Y te vas por ruta 12 y tenés la influencia del Paraguay”. Por su lado, el chef Facundo Tenaschuk refiere sobre este tema: “es el camino final, de la influencia de los alrededores llega a la provincia y se empieza a expandir. No sé decirte donde empieza. Para mí hay una corriente de ida y vuelta que está funcionando”.



Mapa 3: influencia de los países limítrofes Paraguay y Brasil en el territorio misionero: “La gastronomía misionera empieza por las orillas (marcas 1, 2 y 3). La palabra carái ve describe muchísimo, significa el camino nómada de los primeros pobladores y como fueron bajando”. Mapa elaborado por el chef Facundo Tenaschuk.

En último lugar, el chef Saúl Lencina menciona algunos los aportes culinarios que considera que Misiones heredó de los países limítrofes:

Las fronteras, para mí de Paraguay adquirimos las técnicas, y lo que fortaleció la cultura guaraní, enormemente. Porque su cocina se basa... creo que casi no hay platos que nombres de la cocina paraguaya que no venga de la cultura guaraní (...). Yo veo que desde el lado paraguayo hay mucha más influencia (en Misiones) que desde el lado brasilero, desde las recetas y las técnicas. Si veo que eso como que salió mucho más, hacia gran parte de la provincia. Y de este lado (lado del río Uruguay) es como más limitado, queda más sobre la frontera, y no sale tanto de ahí.



Mapa 4: influencia de los países limítrofes Paraguay y Brasil en el territorio misionero. Mapa elaborado por el chef Saúl Lencina.



Mapa 5: influencia del país limítrofe Brasil en territorio misionero: "Actualmente me parece que las rutas tienen únicamente la gastronomía popular (marca la Ruta Nacional 14 en el mapa), más brasilera que otra cosa, sobre todo las churrasquerías. Que está lleno de churrasquerías, está lleno de gente que solo hace asado, que está bien, es tradicional y culturalmente siempre fue así, uno va por la ruta y para y come. No hay ninguno que se base en gastronomía regional, solo el Santanero en Santa Ana, que respeta bastante". Mapa elaborado por el chef Juan Martín Pace.

c) Mosaico de colectividades

Si bien, anteriormente hemos explicado el aporte que las corrientes colonizadoras de Europa y Asia realizaron a la gastronomía misionera, es relevante remarcar las localidades donde estas familias formaron comunidades, y más tarde, ciudades. Desde fines del siglo XIX, Misiones fue una de las principales provincias argentinas receptora de inmigrantes europeos, en principio bajo el proyecto de la colonización oficial emprendida por el Gobernador Lanusse (1896-1905). Así se refundó la colonia de Apóstoles con familias varias

familias provenientes de la Galitzia del Imperio austrohúngaro, eran polacos y ucranianos. A partir de ese momento nuevos grupos de inmigrantes —familias de campesinos por lo general— se fueron asentando en un territorio que en sus dos terceras partes estaba cubierto por una selva densa e impenetrable.

El ingreso de esta inmigración de europeos del este delineó la configuración de la matriz interétnica de la población del territorio. La nueva política de recuperación de tierras y de promoción de la colonización permitió fundar nuevos pueblos, colonias agrícolas y yerbateras (San Pedro 1908, Aristóbulo del Valle y Manuel Belgrano 1921). (Gallero y Krautstoftl, 2009, p. 251)

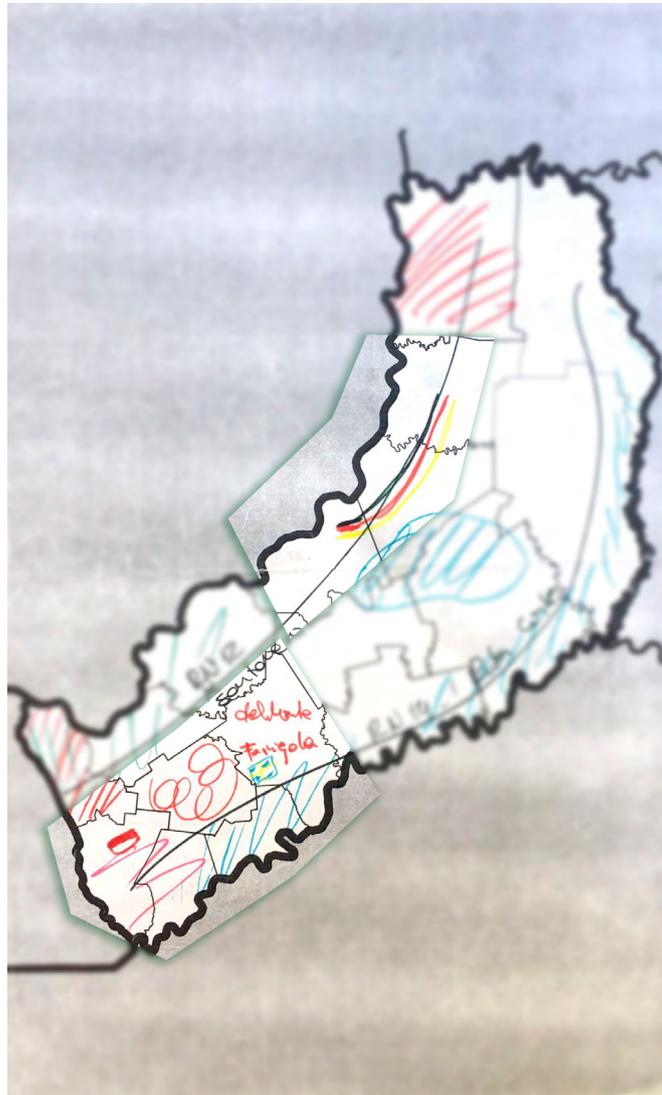
Unos años después se inició la colonización sueca en la zona conocida como Yermal Viejo, que más tarde pasó a denominarse Oberá (1927). A los suecos se sumaron checos, rusos, ucranianos, suizos, italianos, noruegos, finlandeses, alemanes, paraguayos y brasileños, etc.

Gracias al éxito de esta colonización a cargo del Estado, se inició una siguiente etapa de la colonización en el Alto Paraná mediante la acción de compañías privadas. Entre las colonias alemanas, Eldorado fue fundado de la mano de Adolfo Schwelm. Carlos Culmey fundó sobre la ribera del Alto Paraná las colonias de Puerto Rico (1919) y Montecarlo (1920) donde se instalaron preferentemente inmigrantes alemanes brasileños. La inmigración suiza llegó con el objetivo de trabajar con la yerba mate y así fundaron Santo Pipó (1920-1926), Puerto Esperanza (1926), además de los suizos que se asentaron en Línea Cuchilla (Colonia de Puerto Rico) formando la comunidad de Ruiz de Montoya (1945). Familias polacas se instalaron en Wanda y Gobernador Juan J. Lanusse (1935) y contingentes de familias japonesas se asentaron en Colonia Lujan cerca de Garuhapé; y las colonias La Otilia y San Pedro de Tabay, en Jardín América.

Destacan, las/os informantes, la importancia de estas colectividades sobre todo por el aporte en un amplio repertorio de platos europeos, técnicas de elaboración, cocción y conservación de alimentos:

Oberá son suecos, Leandro N. Alem y junto a San Javier también suecos. Apóstoles y concepción son polacos. Eldorado, Montecarlo, Libertador General San Martín alemanes. Acá son polacos, y acá alemanes, rusos, acá viene toda la mezcla, que los alemanes vienen mayormente de la parte brasilera, y después suecos y polacos, yo creo que porque estamos en zonas de valles, y montañas, debe ser la zona centro. Entonces tenemos fuertes raíces inmigrantes que tienen su forma de cocinar, de ahí viene mucho los embutidos, conservas, y es adaptar esas técnicas que tienen a los productos que hay. De ahí tenés las mermeladas de rosellas, tenés también las conservas de vegetales, pero no solo pikles, sino también conservas de mamón, conservas de frutos tropicales, que es, arraigar la tradición que ellos traían desde donde venían y adaptarlos al medio donde se encontraron. Acá había muy poco frío, había mucho más calor, entonces tal vez no había tan-

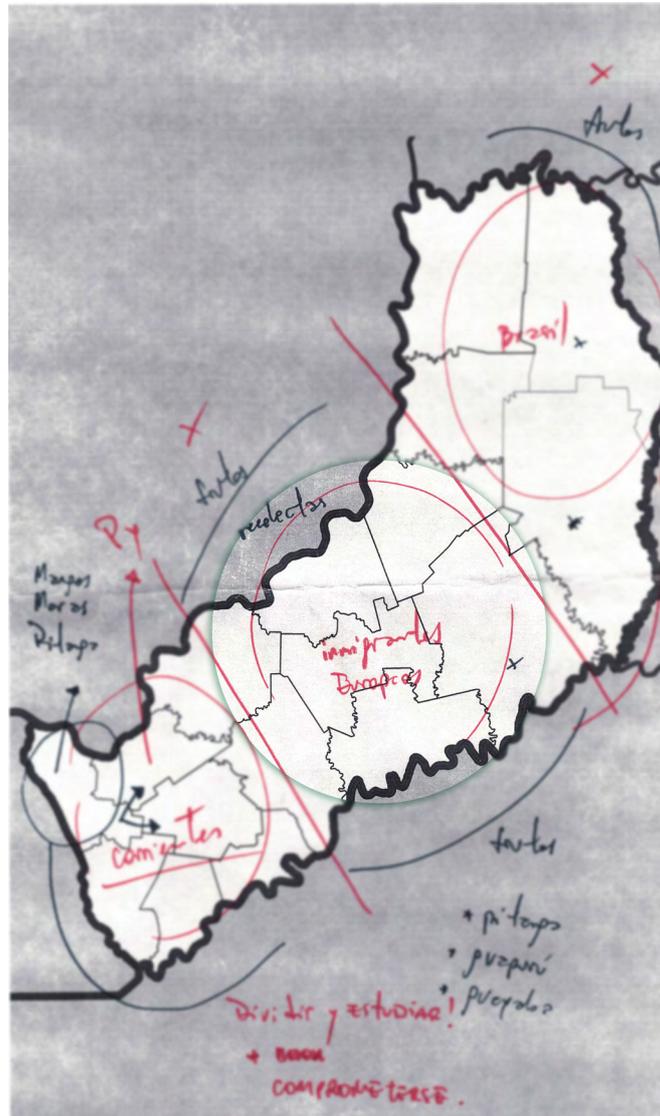
ta conservación, no tenían, había que ver cómo lo conservaban. Y a partir de ahí tomar lo que le daba la tierra y transformarlo. Entonces creo que también eso influye muchísimo en lo que son las zonas y en lo que se consume actualmente. (Chef Juan Martín Pace)



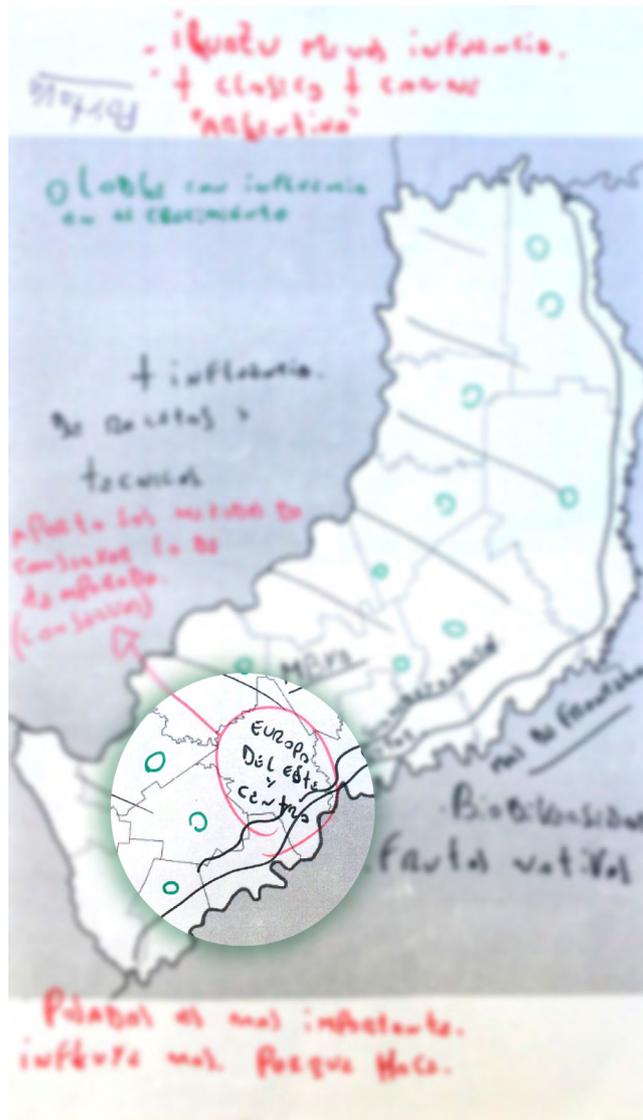
Mapa 6: zona de colonizaciones inmigrantes: "(mientras marca el mapa enuncia) Se puede dividir también por etnias... en Oberá son suecos, Leandro N. Alem y junto a San Javier también suecos. Apóstoles y Concepción son polacos (dibuja banderitas). Eldorado, Montecarlo, Libertador General San Martín alemanes. Acá son polacos, y acá alemanes, rusos, acá viene toda la mezcla, que los alemanes vienen mayormente de la parte brasilera, y después suecos y polacos, yo creo que porque estamos en zonas de valles, y montañas, debe ser la zona centro" Mapa elaborado por el chef Juan Martín Pace.

El chef Saúl Lencina nombra varias recetas y platos que tradicionalmente se preparan y consumen en Misiones que fueron heredados de Europa: "Si le preguntás a la gente qué es la típica cocina misionera, y mucha gente te va a decir el chucrut, la sopa borsch, los peroges, varenikes". También el chef

Marcelo Giménez se refiere al respecto explicando que “en el Centro, todo lo que es polaco, ucraniano, los inmigrantes. Eso somos nosotros por secciones. Y si la juntás, seríamos el cúmulo de toda esa mezcla. La revalorización de las comidas populares”.



Mapa 7: zona de colonizaciones de inmigrantes europeos: “Acá podemos pensar en todo lo que sea inmigrantes europeos (centro del mapa), porque acá está más centralizado toda la inmigración europea, más que acá donde hay mucha más inmigración de la zona de Brasil”. Mapa elaborado por la chef Marianela Chu Giménez.

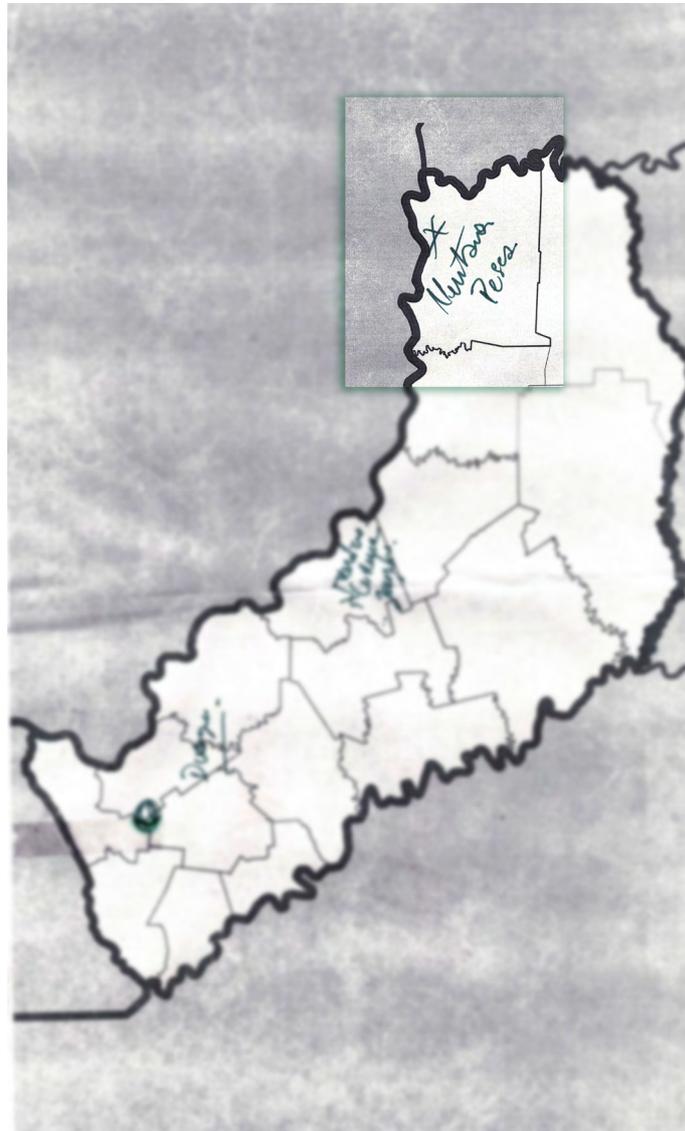


Mapa 8: zona de colonizaciones inmigrantes europeas. Mapa elaborado por el chef Saúl Lencina.

d) Iguazú: “puerta” a Misiones

La ciudad turística de Puerto Iguazú, ubicada en noroeste de la Provincia de Misiones, alberga al destino turístico Iguazú-Cataratas y por ende al Parque Nacional Iguazú, declarado Patrimonio Natural de la Humanidad por la UNESCO y Nueva Séptima Maravilla del Mundo Moderno. Posee además, la particularidad geográfica de ser un área de triple frontera, donde se encuentran los límites geográficos Argentina Brasil y Paraguay. Las/os informantes destacan esta ciudad como un potencial espacio clave en el desarrollo de la gastronomía misionera orientado al turismo internacional, sin embargo concuerdan – según sus propias experiencias - en que la oferta culinaria regional, en restaurantes y hoteles de la ciudad, es escasa, poco elaborada y en algunos casos hasta nula. *“Iguazú es la puerta de entrada a Misiones, se presenta como una gran experiencia para el turismo, pero falta mucho aun por hacer desde la gastronomía allá”* explica el chef Julio Salina; manifestándose en este mismo

sentido, el chef Saúl Lencina opina: “todas las veces que fuimos, fuimos a pedir lo que sea más regional como para defender... mal desarrollado, sin ganas, te miran con cara de “estás seguro que vas a pedir eso que no pide nadie?”, “no tenemos los ingredientes”.



Mapa 9: “Iguazú es la puerta de entrada a Misiones”. Mapa elaborado por el chef Julio Salina

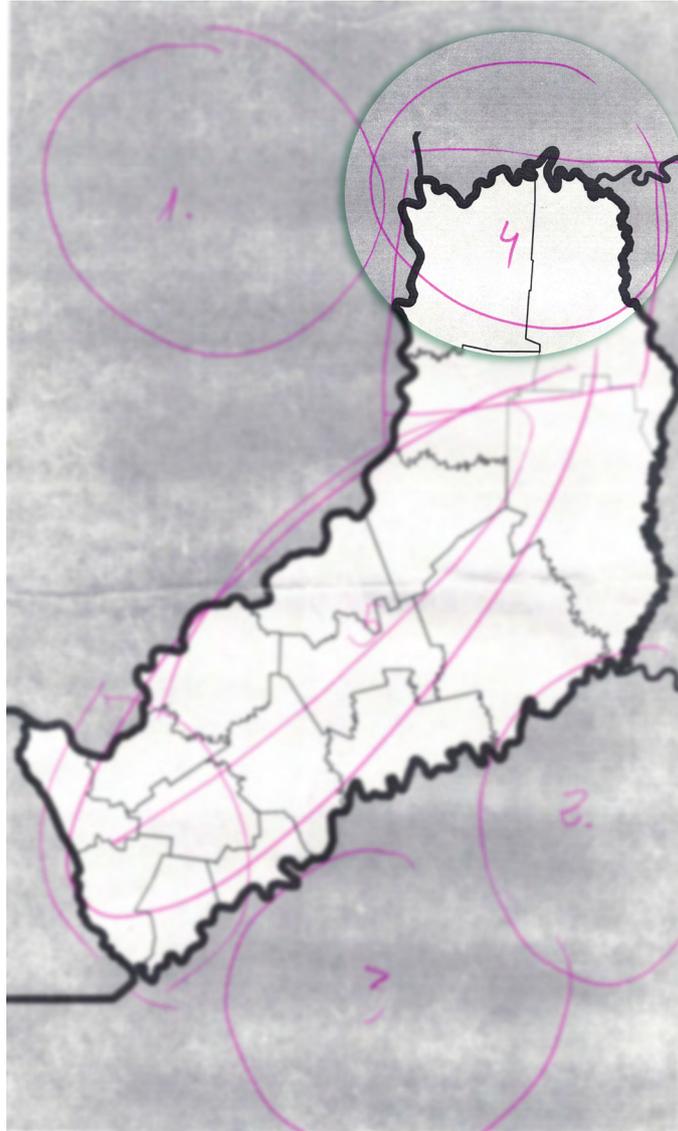
Si bien la oferta gastronómica en Iguazú es la más amplia de la provincia, las/os informantes insisten en la falta de inclusión de propuestas relacionadas con la gastronomía misionera en los menús o cartas de los restos y/o hoteles: “Yo estuve en Iguazú en enero, me fui a conocer un hotel y anduve recorriendo. No existe en algunos restaurantes la gastronomía regional y está visto para la joda. Iguazú me da tristeza en este sentido” opina el chef Tenaschuk; mientras que el chef Juan Martín Pace agrega en esa línea que:

Y todo lo que debería ser Iguazú, que al tener la 7ma maravilla del

mundo y un turismo internacional muy grande, sí mantiene muchísimo lo que vendría a ser la gastronomía misionera. Igual son muy pocos, como vuelvo a decir, se basan en gastronomía internacional, restaurantes de pastas, carnes, no hay nadie que una todos.



Mapa 10: Departamento de Iguazú: “Y todo lo que debería ser Iguazú, que al tener la 7ma maravilla del mundo y un turismo internacional muy grande, sí mantiene muchísimo lo que vendría a ser la gastronomía misionera” Mapa elaborado por el chef Juan Martín Pace.



Mapa 11: Departamento de Iguazú. Mapa elaborado por el chef Facundo Tenaschuk.

e) Posadas, epicentro de la cocina

La ciudad de Posadas, con una población de 323.739¹ habitantes, es capital de la provincia de Misiones. Se encuentra en el corredor vial de la Ruta Nacional 12, que la conecta con las ciudades más importantes del litoral argentino, constituyéndose como nodo central y estratégico de todo el territorio provincial, fundado en la matriz comercial, cultural y administrativa que le otorgó su disposición geográfica e histórica. Posadas, además de ser considerada por las/os informantes como punto clave en el desarrollo de la gastronomía misionera orientada a un público / turista, es relevante tener en cuenta que en su mayoría, las/os entrevistados viven y se desempeñan laboralmente en esta ciudad, vinculándose entre sí, y conociendo los trabajos que otros colegas desarrollan en materia culinaria.

¹ Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas del INDEC 2010.

La oferta gastronómica, la realización de eventos (ferias, festivales, encuentros) y el vínculo y reconocimiento entre colegas ubica – según opinan las/os informantes - a Posadas en un lugar con potencial para impulsar la gastronomía misionera desde lo comercial:

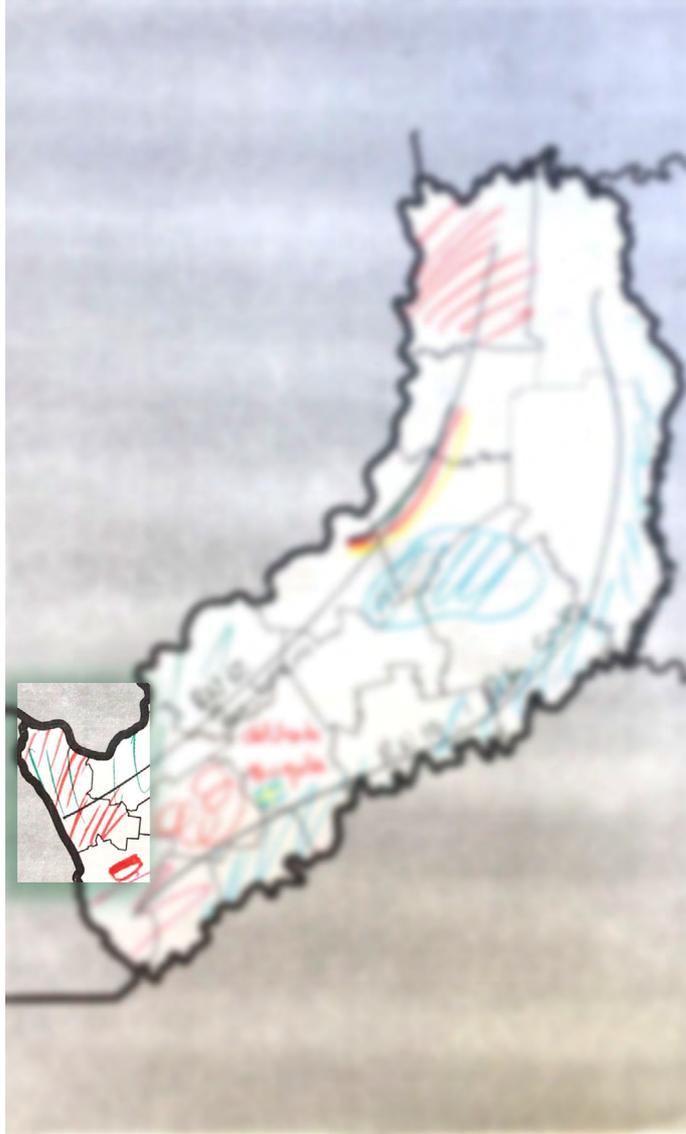
No solamente reconocer, se nos empieza a conocer. Porque una cosa es reconocer, y decir esta chabona es cocinera y otra cosa es conocer tu trabajo. Nosotros ahora tenemos gente que nos sigue, porque tuvieron la posibilidad de probar en nuestro stand (de la feria Selva Adentro), y decir “a mí me gusta como cocina Saúl Lencina”, “a mí me gusta como cocina Julio (Salina)”, “a mí me gusta como cocina Chu”. Eso, conocer lo que nosotros podemos brindar, va más allá de reconocer, porque nos pueden reconocer, “si esta chica es cocinera, estuvo en canal”, pero ahora la gente sabe qué productos y qué tipo de cocina hacemos

Expone la chef Marianela Chu Giménez sobre su experiencia en Posadas, mientras que el chef Saúl Lencina explica el rol de la capital misionera en la instalación de la gastronomía misionera en el circuito comercial:

Posadas para mí es muy importante, hoy, como es hoy. Posadas es más importante, influye más, porque hace básicamente. Porque las cosas pasan cuando uno hace, podés decirlo, contarlo, pero si no hacés cosas, no pasa nada. (...) Ahí es cuando ves por qué influye mucho más Posadas, que Iguazú. Todos los comercios hacen? No. Pero pasan un par de cosas, hay ferias. Alguno que otro trata de más o menos poner algo, proponer algo, no toda la carta, pero un plato, o cada tanto, o un especial... o ves que hay un intento de... por lo menos decirlo.

En esa misma dirección, el chef Julio Salina también está de acuerdo en que Posadas apunta hacia el desarrollo y expansión de la gastronomía misionera a pesar de estar aun en una etapa inicial:

Hay mucho por hacer. Muchos mitos por derribar, ver qué nos queda por ofrecer, decir quiero comer un buen mbeyú o una chipa guazú (...) acá en la zona de Posadas, falta todavía mucho por hacer, y hay un público cautivo, que no es mucho pero es un buen puntapié para empezar.



Mapa 12: Departamento Capital, ciudad de Posadas
Mapa elaborado por el chef Juan Martín Pace.

El chef Saúl Lencina resalta la incorporación de menús misioneros en las cartas de los lodges y como ejemplo a seguir en otros lugares del circuito turístico:

Con los lodges se está incorporando una propuesta regional, menos de lo que tiene que ser (...), podrían influenciarse más con el entorno en el que están. Falta hilar un poco más ahí. Pero de foto por lo menos, de lo que conozco, o de las redes sociales, o un par que fui, ese es un punto importantísimo, y están en ese proceso. (...) Esto está hecho acá para que venga gente de otro lado, o para gente que viva acá, y el 99% están influenciados a que sean regional, cocina típica, el monte, entonces el propio turista que vive acá, quiere decir que valora y quiere eso. Sí. Y entonces por qué no lo hacemos afuera también?. Por eso lo de los lodges es un punto importante, es una forma de congeniar y convivir con el monte de una buena forma.



Mapa 14: Lodges en Misiones: "Sí hay muchos lodges, eso también (marcas circulares por en el mapa). Con los lodge se está incorporando una propuesta regional, menos de lo que tiene que ser (...), podrían influenciarse más con el entorno en el que están". Mapa elaborado por el chef Saúl Lencina.

SEGUNDA PARADA

LA MATERIA PRIMA:

CLAVE EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

En otras instancias en el recorrido por esta cartografía de la gastronomía misionera, hemos abordado lo significativo de las materias primas como elemento que determina el origen y un anclaje territorial identitario, definiendo de alguna manera cómo y qué es la gastronomía de la “tierra colorada”. Es por ello, que en la segunda “estación” de este mapeo delinearemos la importancia de los recursos: las producciones primarias, la agroindustria alimentaria y las cocinas regionales no pueden escindirse entre sí, ya que “se articulan a través de las actividades de preparación, consumo y circulación de los alimentos; que se contextualiza en un entorno ambiental y sociocultural específico” (Garufi, 2001, p. 28).

Misiones posee una población total de 1.101.593 habitantes¹, con una población rural que representa el 26,3 % (21,09 % es población rural dispersa y el restante 5,21 % población rural agrupada). De acuerdo a los datos del EGEOP², en la provincia existen entre 30 y 33 mil explotaciones agropecuarias, de las que el 60 % de ellas tiene a la yerba mate como una de sus actividades principales. De las 27.955 explotaciones agropecuarias relevadas, 24.249 pertenecen a pequeños productores (relacionado a los procesos poblacionales de colonias inmigrantes a principios del SXX), lo que significa que las pequeñas explotaciones explican un 87 % del total provincial.

El rol del Estado fue (y es) primordial para conocer y desarrollar a fondo los recursos de la región; en este sentido, argumenta Garufi que:

El Estado debe diseñar y llevar adelante políticas que alienten el crecimiento de las producciones regionales en volumen y calidad en condiciones de competitividad y respeto al ambiente. A tal fin es necesario que ayude a generar las condiciones necesarias para que en las comunidades se pongan en marcha emprendimientos económicamente viables y paralelamente actuar como sostén institucional de los actores económicos y culturales. (2001, p.45)

En Misiones, los productores de la región sur y oeste (Paraná) y los productores del Municipio de Andresito (donde se realizó una colonización planificada a principios de la década del 80 y cuyas tierras constituyeron predios de un tamaño promedio mayor a la media de las anteriores, que han tenido el acompañamiento del Estado), se dedicaron principalmente al cultivo de especies perennes como la yerba mate y el té. En cambio los pequeños productores de la región nordeste (producto de la colonización espontánea que se

¹ Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas del INDEC 2010

² Empadronamiento Geo-referenciado de Productores 2006 - Ministerio del Agro y la Producción de la Provincia de Misiones.

llevó adelante sobre lotes de grandes empresas que abandonaron las tierras) se han dedicado en mayor medida al cultivo de tabaco y producciones para el autoconsumo, como porotos, maíz, animales de granja y pequeñas huertas³.

Micro Regiones

La provincia de Misiones tiene una economía basada sobre todo en la actividad agro industrial, entre las que se destacan – según los Estudios socioeconómicos de la sustentabilidad de los sistemas de producción y recursos naturales del INTA - la producción forestal (bosques implantados y nativos), la yerba mate (el 87% de la producción - 240 mil toneladas - se destina al mercado interno y el 13% restante se exporta), el té con alrededor de 60 mil toneladas anuales, el tabaco, la mandioca (involucrando aproximadamente a 18.000 pequeños y medianos productores que cultivan 8.000 ha con destino a consumo humano, animal e industrial), el citrus (sobre todo naranjas y mandarinas) y la ganadería.

A partir de una redefinición del territorio realizada por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) se establecieron cinco Zonas Agroecológicas Homogéneas en Misiones. En esta “regionalización”, se agruparon los departamentos de la provincia que comparten características similares de suelos, clima y uso del suelo, ajustando los mismos a “los límites políticos, considerando los aspectos sociales, naturales, productivos, económicos, estructurales e institucionales, que configuran el ambiente donde evolucionan las empresas e influyen en su sostenibilidad y competitividad” (Gunther, Temchuk, Lysiak; 2008, p. 26). La división geográfica de las cinco micro regiones, además de reconocer las condiciones naturales, sociales, económico productivas e institucionales, son las primeras determinantes de la diversidad, sostenibilidad y competitividad de los sistemas de producción. A continuación describiremos cada una de las micro regiones:

Micro Región 1: Abarca la zona Noroeste de la provincia y comprende los departamentos de Iguazú, Eldorado y Montecarlo. Esta zona es la de mayor importancia forestal en la Región, tanto por la producción primaria como industrial. Además ésta micro región se caracteriza por ser la zona pionera en la producción de cítricos, mandioca, piscicultura, ganadería, apicultura, horticultura (actividades que comparten con la zona Oeste), y en menor medida se encuentran plantaciones de yerba mate y solamente el 1,1% de las explotaciones agropecuarias con cultivo de té en la provincia.

Micro Región 2: Comprende la zona Centro Oeste incluyendo los departamentos de Libertador General San Martín y San Ignacio. Las principales agro-industrias de esta zona son las empresas de fécula de mandioca, secaderos de yerba mate y té, frigoríficos, mataderos, aserraderos, faqueadoras, maderas compensadas y una planta celulósica papelera. Existen actualmente un total de 3.200 productores de mandioca de los cuales el 53 % entregan man-

³ Según datos del “Proyecto de Inclusión Socio-Económica en Áreas Rurales” del Ministerio del Agro y la Producción de la Provincia de Misiones, diciembre 2016.

dioca para la elaboración de fécula (a empresas privadas y cooperativas) y el 47 % restante entregan a intermediarios que comercializan la mandioca en fresco.

Micro Región 3: Abarca el Noreste de la provincia y comprende los departamentos General Manuel Belgrano, San Pedro y Guaraní (Andresito, San Antonio y San Vicente). Se distingue por la alta proporción de explotaciones cuya situación de tenencia de la tierra es la ocupación de hecho, con características de minifundio, desarrolladas prácticamente en las últimas dos décadas. Estas características hacen que la agricultura de subsistencia tome importancia y el cultivo de tabaco sea la principal actividad de renta. También existen importantes plantaciones de yerba mate, y té (el 15% de las explotaciones agropecuarias con cultivo de té de la provincia se encuentran en esta zona). Además de la producción de azúcar convencional, existe en estos momentos en la micro región Noreste, la producción artesanal de azúcar y derivados.

Micro Región 4: Incluye la zona Centro Este de Misiones, donde se ubican los departamentos de Cainguás, Oberá, Leandro N. Alem, 25 de Mayo y San Javier. Las principales producciones agropecuarias corresponden a yerba mate, tabaco, caña de azúcar, citrus, y té. El 79% de las explotaciones agrarias con plantaciones de té de la provincia se encuentran están aquí. Además, esta zona posee la mayor concentración de plantas elaboradoras de yerba mate, y también plantas de secado, elaboración y exportación de té. Asimismo, cuenta con industrias frigoríficas, aserraderos chicos y medianos, plantas de empaque y de jugos concentrados de cítricos, un ingenio azucarero ubicado en la localidad de San Javier. Por otro lado, gracias datos obtenidos del Censo Acuícola en la Provincia de Misiones existen aproximadamente 3.300 productores piscicultores en esta zona.

Micro Región 5: Abarca los departamentos Capital, Apóstoles, Candelaria y Concepción de la Sierra, al Sur de la provincia. Recientemente se han desarrollado medianas a grandes forestaciones en la zona, con especies de eucaliptos y pinos. Es importante el cultivo de yerba mate, y además, esta zona reúne el 30% del stock de ganado bovino de la Provincia.

MICRO REGIONES DE MISIONES

REFERENCIAS

- Zona 1 Noroeste
- Zona 4 Centro Este
- Zona 2 Oeste
- Zona 5 Sur
- Zona 3 Noroeste



Provincia de Misiones
República Argentina

Mapa 15: Micro Regiones de Misiones propuesto por el INTA. Mapa de autoría propia.

Ferias Francas

Las producciones primarias o materias primas determinan la base material para la elaboración de alimentos en cualquier territorio; en este aspecto, nuestros informantes han remarcado el rol central que la utilización de alimentos o productos producidos en la provincia tienen en la cocina que denominan “misionera” o regional. La adquisición de estos recursos, sobre todo en áreas más urbanas, está estrechamente ligado a espacios específicos de comercialización, como las Ferias Francas y mercados zonales, donde el intercambio se lleva adelante entre el productor agropecuario y los consumidores sin mediación de revendedores, comerciantes, etc.

A mediados de la década de los '90, y como consecuencia de la crisis de los cultivos tradicionales, se inició la experiencia de las Ferias Francas como respuesta por parte de los productores familiares de Misiones. La primera feria franca se fundó en la ciudad de Oberá en agosto de 1995 producto de acuerdos y proximidad territorial entre los integrantes de la feria y los representantes de organizaciones, como el MAM (Movimiento Agrario Misionero), el PSA (Programa Social Agropecuario del Ministerio de Economía de la Nación), el INTA y la Municipalidad de Oberá. Las Ferias Francas son un conjunto de puestos móviles o fijos que funcionan en espacios públicos o privados cedidos por la provincia, municipios y/o particulares, destinados exclusivamente a la venta minorista de productos alimenticios, frutihortícolas, de granja, panificados, regionales y productos elaborados artesanalmente de los pequeños y medianos productores, constituidos en simples asociaciones y con autorización municipal. Este modelo – iniciado en Oberá - ha alcanzado reconocimiento a lo largo de toda la provincia – actualmente hay alrededor de 70 ferias en cincuenta y cinco Municipios de la Provincia de Misiones, que nuclean a alrededor de 5.000 familias -, y en el ámbito nacional, organizándose unas 100 ferias en siete provincias de nuestro país (Corrientes, Salta, San Juan, Santa Fe, Entre Ríos, Chaco y Catamarca) y además se promovió la formación de la Organización Nacional de Ferias Francas, en el año 2002.

Gracias a las leyes: Ley VIII - Nº 69 de Agricultura Familiar; Ley VIII - Nº 68 de Fomento a la Producción Agroecológica y Ley III - Nº 10 de Desarrollo, Promoción y Fomento de la Feria Franca y Mercado Zonal Concentrador de Ferias Francas de la Provincia, y a la Secretaría de Agricultura Familiar como ente de aplicación, en Misiones más de 32.000 agricultores familiares comercializan verduras, hortalizas y frutas como rubro principal, seguido por huevos, panificados, lácteos y carnes en ferias ubicados en todos los municipios de la provincia. El rol de la Secretaría de Agricultura Familiar es fundamental para la creación y promoción de políticas de Estado referentes a la Agricultura Familiar, como la implementación de nuevas tecnologías (entre las que se destaca la de geolocalización de ferias, días y horarios, y a los productores misioneros a través de una Aplicación Móvil), desarrollo de nuevos circuitos de comercialización (ferias y eventos), con acompañamiento técnico en sus distintas etapas (como salas habilitadas de elaboración y valor agregado), promoviendo la co-

municación entre los agricultores familiares y el Estado¹.

En las 68 Ferias Francas y Mercados Concentradores zonales de la provincia, cada puesto representa a una familia que comercializa puesto todo lo que produce en su chacra (y que utiliza para consumo propio también) como, acelga, rúcula, ajo, albahaca, arvejas, berenjenas, calabazas, cebolla de verdeo, chauchas, choclos, espinaca, lechuga de diferentes tipos, mandioca, palta, pepinos, perejil, puerro, rabanitos, remolachas, repollos verdes y de color, tomates, zanahorias, zapallos, etc; también venden flores, frutas frescas como ananá, bananas, duraznos, frutillas, limones, mandarinas, mamón, melones, naranjas, sandía, etc.; productos frescos de la chacra como pollos, huevos, codornices, conejos, cerdos, patos, etc.; lácteos: leche fresca, crema, dulce de leche, queso casero, ricota, etc.; productos elaborados y conservas como los embutidos de distintas carnes, jamones, encurtidos de legumbres como pickles, chucrut, pepinitos en vinagre, y de carnes (lengua a la vinagreta entre otros), dulces de diferentes frutas, miel de caña, licores, etc. También los feriantes preparan diferentes tipos de panificados, entre ellos, panes de diferentes harinas, rellenos, dulces y salados, alfajores, facturas y galletitas; así como también té y yerba molidos y fraccionados en paquetes de ½ y 1 Kg, tabaco negro en cuerda y algunas manualidades y artesanías.

Las Ferias Francas no solo constituyen un modo de construir territorios, donde los sujetos sociales se apropian de determinado espacio a la vez geográfico y social, “las Ferias Francas de Misiones expresan la lucha del pequeño productor/colono por defender su modo de vida afincado en la chacra” (Comp. Alcoba y Dumarauf; 2011, p.17) sino que también es un espacio para la institucionalización de estrategias cooperativas y redes de solidaridad orgánica entre los actores sociales (a través de Asociación Provincial de Ferias Francas de Misiones) e instituciones públicas (Secretaría de Agricultura Familiar y Municipios).

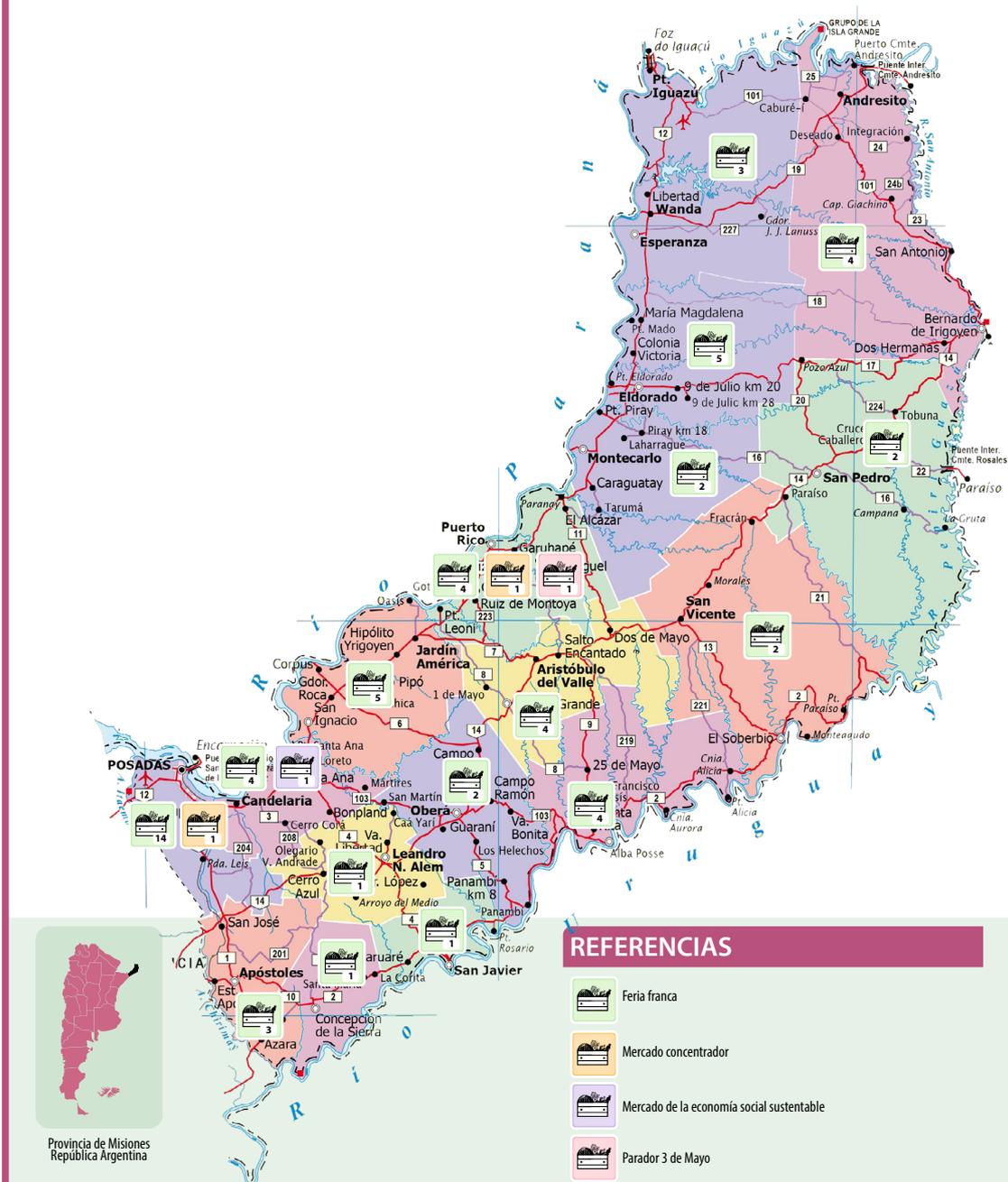
En esta investigación resaltamos la importancia del rol que ocupan los productores de la agricultura familiar (y las Ferias Francas como espacio de intercambio) en la construcción de una identidad gastronómica misionera. Si bien la globalización ha favorecido la homologación de los principales estilos alimentarios cotidianos debido a la mundialización de la economía alimentaria, la paradoja de la identidad en el S. XXI reside en los nuevos significados del redescubrimiento de las identidades alimentarias; desde la antropología de la alimentación, de Garine argumenta que “los estilos alimenticios locales se mantienen vivaces y los productos tradicionales continúan elaborándose” y agrega que:

Existen múltiples razones que explican la permanencia de un cierto apego a los alimentos locales, y una de ellas es de orden material: el ideal de las sociedades rurales sigue siendo la autosuficiencia alimenticia (...). Las otras son simbólicas. Los individuos se sienten emocionalmente ligados a las costumbres alimentarias de su

1 Según el Anuario 2018, de la Secretaría de Agricultura Familiar de la Provincia de Misiones.

infancia, generalmente marcadas por la cultura tradicional. La perpetuación del estilo alimentario original en la vida cotidiana o en las dietas es una prueba de autenticidad y de cohesión social y una defensa contra las agresiones externas, inclusive en caso de emigración. (de Garine; 1987, p.6)

FERIAS FRANCAS Y MERCADOS ZONALES DE MISIONES



Mapa 16: Ferias Francas y mercados zonales de Misiones Mapa de autoría propia.

TERCERA PARADA

FESTIVIDADES Y ENCUENTROS GASTRONÓMICOS

En esta tercera “estación” del mapeo con la que esta investigación propone describir la gastronomía misionera, nos detendremos en la identificación de las numerosas festividades, fiestas y ferias que se desarrollan en toda la provincia, y que están estrechamente ligados a la preparación y consumo de alimentos. La decisión de incluir este aspecto dentro de la elaboración de cartografías de la gastronomía misionera reside en el gran valor cultural que estos encuentros poseen como parte constitutiva del Patrimonio Inmaterial Cultural de cada municipio y la provincia en su totalidad, y su importancia en la visibilización de la culinaria misionera, la recuperación de antiguas tradiciones alimentarias y –paradójicamente - la constante actualización de las mismas. Las fiestas se vuelven espacios fundamentales donde la cultura se pone en escena, de encuentro y de reafirmación de una identidad.

En el mapa anterior, se identificaron y seleccionaron 30 celebraciones de diferentes localidades de Misiones que se realizan a lo largo del año. El gobierno de la Provincia de Misiones no posee un calendario público de todas los festivales y fiestas y sus respectivos municipios (en la página web oficial del Ministerio de Turismo se encuentran solamente aquellos eventos más importantes en convocatoria y reconocidos a nivel nacional); por ende la búsqueda se realizó en de páginas oficiales y redes sociales de cada municipio o departamento de la provincia, y a través del rastreo de noticias de los últimos 3 años en portales de medios de comunicación digitales. La selección de estas festividades culturales se determinó por los siguientes aspectos:

- a. La comida y su elaboración es el motivo principal que reúne a organizadores, feriantes y público.
- b. El pretexto que los convoca está relacionado a un plato específico o alguna materia prima (correspondiente a productos de agricultura y ganadería que se desarrollan en esa zona).

Las experiencias festivas han acompañado al hombre a lo largo de su historia constituyendo pautas culturales, modos de identificación y de relacionarse en comunidad. Estos encuentros imprimen un paso de lo cotidiano a lo extraordinario en la vida comunitaria, traducido principalmente en menús festivos; “en las fiestas también se pone de manifiesto la riqueza de las culturas alimentarias y del sistema de identidades, que deviene en pluralidad y riqueza cultural” (Garufi; 2001, p. 37). Estas fiestas provinciales, nacionales y algunas de las ferias están intrínsecamente ligado a lo territorial y a lo temporal; por un lado una comuna vinculada organizativamente al Estado en alguna de sus representaciones (Municipalidad, Gobierno de la Provincia, etc) cuyos miembros – vecinos, instituciones, empresas, organizaciones – trabajan en pos de un objetivo común; y por otro invocan un tiempo cíclico determinado don-

de cada año se celebran en la misma época y cierta cantidad de días (a lo largo de muchas décadas en algunos casos), y además en muchos casos significan un tiempo de excepción, en el que ciertas actividades extraordinarias ocupan el tiempo y espacio de las cotidianas.

FIESTAS, FESTIVALES Y FERIAS GASTRONÓMICAS DE MISIONES

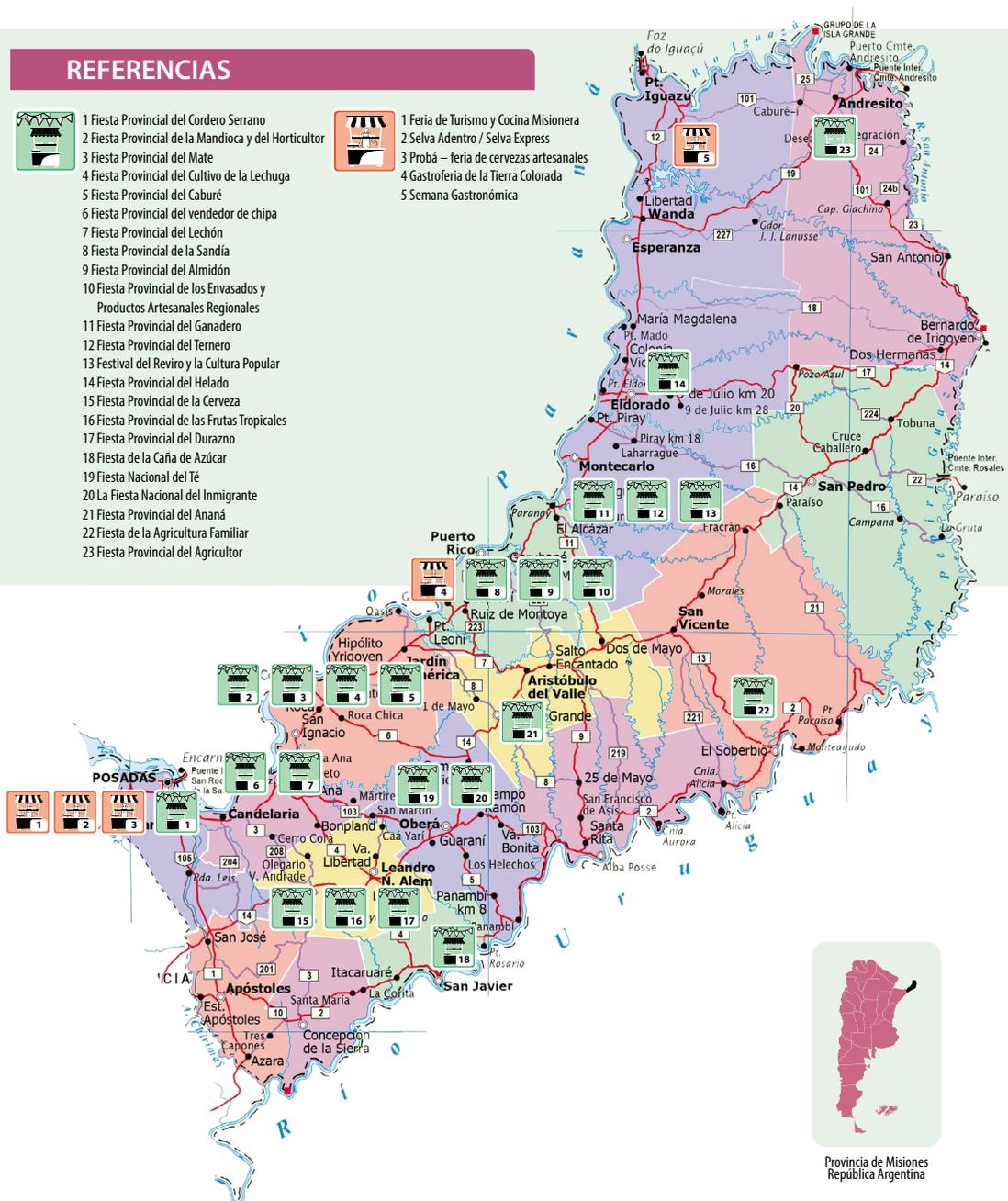
REFERENCIAS



- 1 Fiesta Provincial del Cordero Serrano
- 2 Fiesta Provincial de la Mandioca y del Horticultor
- 3 Fiesta Provincial del Mate
- 4 Fiesta Provincial del Cultivo de la Lechuga
- 5 Fiesta Provincial del Caburé
- 6 Fiesta Provincial del vendedor de chipa
- 7 Fiesta Provincial del Lechón
- 8 Fiesta Provincial de la Sandía
- 9 Fiesta Provincial del Almidón
- 10 Fiesta Provincial de los Envasados y Productos Artesanales Regionales
- 11 Fiesta Provincial del Ganadero
- 12 Fiesta Provincial del Ternero
- 13 Festival del Reviro y la Cultura Popular
- 14 Fiesta Provincial del Helado
- 15 Fiesta Provincial de la Cerveza
- 16 Fiesta Provincial de las Frutas Tropicales
- 17 Fiesta Provincial del Durazno
- 18 Fiesta de la Caña de Azúcar
- 19 Fiesta Nacional del Té
- 20 La Fiesta Nacional del Inmigrante
- 21 Fiesta Provincial del Ananá
- 22 Fiesta de la Agricultura Familiar
- 23 Fiesta Provincial del Agricultor



- 1 Feria de Turismo y Cocina Misionera
- 2 Selva Adentro / Selva Express
- 3 Prohá – feria de cervezas artesanales
- 4 Gastroferia de la Tierra Colorada
- 5 Semana Gastronómica



Mapa 17: Fiestas, festivales y ferias gastronómicas de Misiones Mapa de autoría propia.

En las fiestas, festivales y ferias que mapeamos en la tercera parada de esta investigación, hallamos casos donde ciertas costumbres gastronómicas se establecen (específicamente) en el ámbito de eventos culturales relacionados a la agricultura, la ganadería, la gastronomía - también a veces a prácticas sociales, oficios, religión, etc. Ejemplos de esto son los multitudinarios asados elaborados a la estaca de la Fiesta Provincial del Lechón, de la Fiesta Provincial del Cordero Serrano, o de la Fiesta Provincial del Ganadero y la del Ternero, las ollas populares de la Festival del Reviro y la Cultura Popular, o las degustaciones de comidas típicas de diferentes colectividades inmigrantes de La Fiesta Nacional del Inmigrante o La Fiesta Nacional de la Yerba Mate. Por otro lado, algunos (sino todos) de estos encuentros festivos permite a las comunidades locales reforzar las costumbres gastronómicas ya establecidas, instancias donde el cocinar y el comer se resignifica una y otra vez de manera colectiva, como en el caso de la Fiesta Provincial del Caburé, la Fiesta Provincial de los Envasados y Productos Artesanales Regionales o la Fiesta Provincial del vendedor de chipa. Y un tercer aspecto que caracteriza a algunos de estos casos, es cuando la cocina se actualiza y agrega valor a sí mismo, no solo en las instancias de recuperación, sino principalmente en la innovación sobre las características de los alimentos, su preparación y la instancia de consumirlos. Varios ejemplos de este tipo de ferias y eventos gastronómicos han surgido en los últimos 5 años y constituyen nuestro mapeo, como la Gastroferia de la Tierra Colorada de Puerto Rico, la Semana Gastronómica de Iguazú, la Feria de Turismo y Cocina Misionera y las ferias de Selva Adentro en Posadas.

Presentamos y describimos a continuación las 30 celebraciones ordenadas según las zonas donde se realizan, iniciando por la zona Sur, zona Oeste, zona Noroeste, zona Centro Este y zona Noreste (Micro Regiones establecidas por el INTA), caracterizando brevemente algunas de sus particularidades y la relación que guardan con elementos de la gastronomía misionera:



Feria "Selva Express" de Selva Adentro. Foto: Andrea Wedekamper

Selva Adentro / Selva Express (Posadas): A lo largo del año 2016 y 2017 se realizaron cuatro ediciones de la Feria Gourmet “Selva Adentro” en la costanera de la ciudad de Posadas, y durante el 2018 y 2019, la reconocida feria gastronómica se presentó en las principales plazas de Posadas en un formato “Express” (más pequeña): la “feria petit, gourmet y callejera de Selva Adentro”; organizado por la agencia Guapurú - Laboratorio de Ideas, y la colaboración de diferentes entidades gubernamentales. A partir de un recorrido culinario presentado a través de “senderos gastronómicos a orillas del Paraná” (Sendero de las Cocinas de Autor; Sendero del Cordero Serrano; Sendero de Tragos; Sendero de la Cerveza Artesanal; Sendero de la Yerba Mate; Sendero de la Agricultura Familiar; y un Mercadito artesanal) en las primeras ediciones; y la utilización de materia prima de estación y con denominación de origen en las últimas ediciones (Festival de Hongos, de Sandías, de Paltas, de Flores y Bambú), diferentes referentes de la cocina local, chefs profesionales, agricultoras familiares, cocineros de vocación, estudiantes de gastronomía, sommeliers, tea blenders, etc., presentaron menús regionales diseñados especialmente para estas ferias.

Feria de Turismo y Cocina Misionera (Posadas): La explanada “La Cantera”, donde se encuentra la Cascada en la avenida costanera de la Ciudad Posadas, fue escenario durante los días 30 de noviembre, 1 y 2 de diciembre de 2018, de la primera Feria de Turismo y Cocina Misionera organizado por el Programa COMí (Comida Misionera) del Gobierno de la Provincia. Además de la exposición de la oferta turística de la provincia, la feria presentó la “ruta de la cocina misionera”. Un recorrido donde 10 establecimientos gastronómicos de diferentes puntos de la provincia presentaron menús misioneros en tres pasos, que incluyeron la huella gastronómica de su elaboración, la indicación del origen de sus ingredientes, y datos de la localidad y proveedores de los ingredientes de la agricultura familiar.



Proβά - Feria de cervezas artesanales. Foto: Andrea Wedekamper

Probá – feria de cervezas artesanales (Posadas – Diciembre): Desde el año 2016, durante los primeros días de diciembre, se lleva adelante en El Brete de la Costanera de Posadas, la feria de cervezas artesanales “Probá”. Organizado por la asociación de cerveceros artesanales misioneros “Mboyeré Craft Brewers”, el “Probá” reúne a productores de cerveza artesanal de Misiones, además de invitar a cerveceros de provincias y países vecinos. Es un evento que ofrece más de 70 estilos de cerveza elaboradas por alrededor de 20 cervecerías, acompañado de gastronomía regional, música, sorteos, premios para conductores designados, a orillas del Río Paraná.

Fiesta Provincial del Cordero Serrano (Fachinal – Noviembre): Desde el 2011, durante el mes de noviembre se celebra la Fiesta Provincial del Cordero Serrano en la localidad de Fachinal. Durante tres jornadas, los lugareños y visitantes pueden probar asado de cordero a la estaca, exposición de animales y música en vivo. Este evento constituye una fiesta popular de la que participan familias de toda la provincia y de otras cercanas. También llegan expositores de Santa Fe, Corrientes y Entre Ríos, quienes traen sus animales de raza para exponer y vender.

Festival Provincial de la Rapadura (Santa Ana – Noviembre): Desde 1975, la localidad de Santa Ana celebra una de las fiestas más tradicionales de la provincia durante los primeros días de noviembre. La rapadura es un dulce elaborado con jugo de caña de azúcar, cocinado a altas temperaturas hasta formar una melaza bastante densa, que luego de pasar a moldes en forma de prisma donde se deja secar hasta que se solidifica. Los productores, lugareños y visitantes pueden disfrutar de dos días de música en vivo, bailes, comidas tradicionales elaboradas con productos de la zona, concursos de comidas y la preparación en vivo de rapadura.

Fiesta Provincial del vendedor de chipa (Santa Ana – Octubre): Desde el año 2016, Santa Ana celebra durante la segunda semana de octubre su fiesta en reconocimiento a los vendedores de chipa, una de las comidas más emblemáticas de la región. Esta fiesta, con espectáculos musicales en vivo, reconocimiento a las mujeres vendedoras y elección de reinas, congrega a todos los trabajadores que intervienen en la fabricación y en la venta de uno de los productos fundamentales para la economía de Santa Ana. Esta localidad cuenta con alrededor de 120 vendedores de chipa distribuidos sobre la ruta 12, desde la localidad de Candelaria hasta Puerto Rico, y por la Ruta Nacional 14, desde Cerro Azul hasta San Vicente y 25 de Mayo.

Fiesta Provincial del Lechón (Bonpland – Septiembre): Desde el 2014, la localidad de Bonpland celebra la Fiesta Provincial del Lechón en la primera semana de octubre. Una festividad donde la carne porcina, producida en forma integral por colonos de la zona, es la principal atracción. El objetivo de esta fiesta es disfrutar de un día de campo y compartir en familia alrededor de 4 mil kilos de asado de lechón y vaca al espeto. Además, la fiesta cuenta con una feria de platos, jineteada y música en vivo con conjuntos de la zona.

Fiesta Provincial del Caburé (Jardín América – Junio): Su primera edición fue en el año 2009 y desde entonces se celebra anualmente la Fiesta Provincial del Caburé durante el primer fin de semana de junio en el polideportivo de la ciudad de Jardín América. Además de ser una fiesta con artistas misioneros tocando en vivo y elección de reinas, se degustan especialidades gastronómicas típicas de la región. El caburé - conocido también como “chipa asador” o “chipa mbocá”, es elaborado a base de almidón de mandioca, harina de maíz, queso, leche, manteca y sal -, representa uno de los estandartes gastronómicos y folklóricos de la ciudad de Jardín América, donde se venden entre 35 y 40 kilos, es decir, alrededor de 300 caburés diariamente.

Fiesta Provincial de la Mandioca y del Horticultor (Gobernador Roca – Noviembre): En 1999 se celebró por primera vez en Gobernador Roca la Fiesta Provincial de la Mandioca (hace cinco años también del Horticultor). Y desde entonces, cada noviembre, la localidad durante los días festivos lleva adelante diversas actividades relacionadas a la vida rural, como por ejemplo carrera de tractores, concurso de pelada de mandioca, exposición y venta de artesanías/ productos regionales. También se hace una feria gastronómica con comidas a base de mandioca y sus derivados, además de actividades deportivas, bailes y la elección Reina de la Fiesta Provincial de la Mandioca y el Horticultor.

Fiesta Provincial del Cultivo de la Lechuga (Gobernador Roca – Mayo): Desde 2014 se realiza cada mayo la Fiesta Provincial del Cultivo de la Lechuga en la localidad de Gobernador Roca. Una celebración en la que las numerosas familias productoras de esta verdura participan de charlas técnicas, sorteos, bailes y elección de reina. La fiesta es organizada por la Cooperativa Agropecuaria Roca Chica Limitada y es un homenaje a los trabajadores y productores de las chacras de la zona que abastecen a las ferias francas, mercados (como el Mercado Concentrador de Posadas) y supermercados de la provincia.

Fiesta Provincial del Mate (Santo Pipó – Noviembre): En el año 2010, se retomó en la ciudad de Santo Pipó la Fiesta Provincial del Mate, que originalmente se celebró en esta localidad - ligada a la producción yerbatera desde su fundación - desde 1983. Durante dos jornadas de noviembre, los lugareños disfrutaban una fiesta con stands temáticos del mate con sus diferentes variedades de consumo: amargo, dulce, tereré, con hierbas medicinales, con frutas, helado y alfajor, etc., además de comidas regionales y derivadas de la yerba, así como charlas a cargo de profesionales y expertos, quienes explican a conocer las propiedades, bondades y beneficios de la yerba mate.

Fiesta Provincial de la Sandía (Ruiz de Montoya – Enero): Durante la segunda semana de enero, desde el año 2010, se celebra en el municipio de Ruiz de Montoya la Fiesta Provincial de la Sandía. El Valle de Cuña Pirú concentra la mayor cantidad de productores de sandía de la provincia, y son ellos mismos quienes en el parador de la ruta 7, ofrecen sus productos en el festival. Esta celebración les permite a los productores, no solo vender sus frutas, sino también ofrecer otros productos de sus chacras, como envasados, vegetales y hortalizas. La fiesta dura tres días, donde además de las sandías y productos

de la chacra, hay ferias de artesanos, asados y comidas regionales, acompañados de la música de artistas provinciales.

Fiesta Provincial del Almidón (Puerto Rico – Julio): Desde el año 1987 hasta el año 2013 se celebró en la ciudad de Puerto Rico esta fiesta cuyo objetivo era promocionar el almidón de mandioca, uno de los principales productos del Departamento Libertador General San Martín, cuna almidonera de la provincia de Misiones. Puerto Rico alberga siete de las doce fábricas de fécula que existen en la provincia y una de las únicas fábricas de fariña de mandioca.



Gastroferia de la Tierra Colorada. Foto: Andrea Wedekamper

Gastroferia de la Tierra Colorada (Puerto Rico – Octubre): Realizada por primera vez en 2015, La Gastroferia de la Tierra Colorada se consagró como una de las primeras ferias gastronómicas de la provincia. Organizada y realizada en el Instituto Superior Adolfo Kolping (Isak), este evento convoca a estudiantes de gastronomía, chefs de toda la provincia, cerveceros, emprendimientos relacionados a la gastronomía, etc, con el objetivo de generar una cocina de fusión con identidad regional, aprovechando la diversidad de materia prima que tiene la provincia. En este encuentro se puede disfrutar de cocinas en vivo, recetas regionales, chefs invitados, cocina fusión, bebidas artesanales, bazar, libros y accesorios vinculados a la gastronomía.

Fiesta Provincial de los Envasados y Productos Artesanales Regionales (Parador 3 de Mayo, Garuhapé – Julio): En el mes de julio el Parador 3 de Mayo, en Garuhapé (a metros del ingreso a la Gruta India sobre la ruta 12) celebra desde el 2016 una fiesta que reúne a los productores feriantes locales, productores invitados, pueblos originarios y artesanos, para promocionar y vender sus productos. El parador es visitado a diario por cientos de turistas que transitan la ruta 12. Durante todo el año, y en especial en la Fiesta Pro-

vincial de los Envasados y Productos Artesanales Regionales se comercializan productos artesanales, envasados de pickles, mermeladas (de mandioca, bambú, , naranja, frutos nativos como el guaruyá, etc), mamón y zapallo en almíbar, escabeches, encurtidos, caramelos de yacaratiá (madera) y artesanías aborígenes de las comunidades de región.



Fiesta Provincial del Ganadero. Foto: Andrea Wedekamper

Fiesta Provincial del Ganadero (Montecarlo – Agosto): Desde 1989 se realiza en agosto la Fiesta Provincial del Ganadero, en el predio de la Asociación Ganadera del Alto Paraná, ubicada sobre la Ruta nacional 12 de Montecarlo. Este evento reúne principalmente a productores ganaderos de toda la región, para exhibir y vender más de 300 cabezas de ganado entre invernada, toros, terneros, reproductores y lotes para crías; además de ganado equino y ovino, así como animales de granja. Durante las dos jornadas de la fiesta, se realizan asados, se comercializan productos en diferentes stands, se presentan bandas en vivo y los participantes asisten a charlas técnicas e informativas del rubro.

Fiesta Provincial del Ternero (Montecarlo – Marzo): Desde 1998 Montecarlo celebra durante el primer fin de semana de marzo, la Fiesta Provincial del Ternero, en el predio ferial de la Asociación de Ganaderos del Alto Paraná sobre la Ruta Nacional 12. Organizado por la Asociación de Ganaderos del Alto Paraná (Agap), este evento sirve para reunir a los productores de la provincia y la región para poner en valor la ganadería y el desarrollo de la actividad, y rematar cabezas de ganado (600 cabezas en la última edición). Además, se realizan charlas técnicas y asado a la estaca.

Festival del Reviro y la Cultura Popular (Montecarlo – Noviembre): Hace más de 30 años (desde 1987) la localidad de Montecarlo celebra el Día

de la Tradición con un Festival del Reviro y la Cultura Popular, en el patio de la Escuela Normal Superior Nº 2. Durante una noche, los vecinos de los barrios con sus familias, docentes y estudiantes que forman parte de la vida educativa, artistas y músicos de la comunidad e invitados se reúnen para disfrutar del reviro, la música en vivo y diferentes actividades lúdicas (como la carrera de la bolsa de harina). Cada año se realiza el tradicional concurso de reviro: los concursantes (vecinos y estudiantes de la escuela) encienden sus fogones, ubican sus ollas negras y preparan el menú a base de harina, grasa y huevos. El reviro fue y es la principal comida del trabajador mensualizado o “mensú” en los obrajes de todo el Alto Paraná, por su poca cantidad de ingredientes, su bajo costo y su alta capacidad de generar energía para el trabajo duro.

Fiesta Provincial del Helado (Eldorado – Enero): Durante marzo de 2019 se volvió a realizar la Fiesta Provincial del Helado (luego de 8 años de no celebrarse) con motivo del centenario de la ciudad de Eldorado. A lo largo de tres jornadas expositores heladeros muestran sus productos: artesanales, industriales, para celíacos y diabéticos, de diferentes sabores, etc. Además de los heladeros, en la fiesta se encuentra un patio gastronómico, artesanos, juegos para niños, payasos, títeres y shows de artistas de la región.

Semana Gastronómica (Iguazú – Agosto): Desde el año 2012 se lleva adelante en la ciudad de Puerto Iguazú la Semana Gastronómica “Maravilla Culinaria”. Durante siete días en agosto, se realiza una propuesta que apunta a poner en valor la gastronomía de la región y el trabajo de los productores misioneros. La Semana Gastronómica propone un circuito de restaurantes con una carta diseñada especialmente con sabores propios de la tierra colorada. Más de 20 restaurantes adheridos ofrecen un menú a precio especial que combina lo mejor de la cocina regional: platos típicos con productos regionales (pescado de río, mandioca, yerba, té, quesos, miel de caña o abejas, tacuara, maíz, palmito, maracuyá, mamón, palta, guayabas, melones, etc). En cada establecimiento se ofrece un menú tres pasos a un precio único. Además, se realizan distintas actividades como talleres de formación y capacitación para el sector gastronómico local, cocina para niños, degustaciones y competencia de platos.

La Fiesta Nacional de la Yerba Mate (Apóstoles – Noviembre): El festival de la yerba mate en la provincia de Misiones se realiza desde 1962 en la ciudad de Apóstoles, principal localidad referente en la producción yerbatera nacional. El objetivo de esta celebración es resaltar el quehacer cotidiano y el esfuerzo de toda la gente para producir y elaborar la infusión yerba mate. El Predio Ferial, durante el encuentro, ofrece múltiples actividades durante una semana. Espectáculos al aire libre, recitales, peñas, elección de reinas, conferencias y charlas configuran las actividades centrales de un evento que, en los últimos años, incrementó significativamente tanto el ofrecimiento de actividades culturales como la afluencia de público. En la feria y en las calles de Apóstoles, distintos stands ofrecen gastronomía representativa de la región y diversos productos artesanales.

Fiesta Provincial de la Cerveza (Leandro N. Alem – Noviembre): Desde el año 1975, durante la segunda semana de noviembre, la localidad misionera de Alem festeja la Fiesta Provincial de la Cerveza. Este acontecimiento reúne cada año a lugareños, visitantes de distintas localidades de Misiones y turistas de países vecinos para disfrutar de las jornadas festivas. En las ocho jornadas de la Fiesta Provincial de la Cerveza se pueden probar las comidas típicas, participar de exposiciones, comprar las artesanías elaboradas en esa tierra y, por supuesto, disfrutar de la música cervecera y regional, y participar de los bailes.

Fiesta Provincial de las Frutas Tropicales (Almafuerte – Noviembre): En noviembre de 2018 se llevó adelante la primera edición de la Fiesta Provincial de las Frutas Tropicales en la localidad de Almafuerte (departamento de Alem). Una jornada donde se celebra con un gran almuerzo y la presencia de varios stands donde los feriantes exhiben las diferentes frutas y verduras cultivadas en el municipio. Además de los stands con productos locales y regionales, se presentan bandas y ballets de la provincia, y se realiza la elección de Reina de las Frutas Tropicales.

Fiesta Provincial del Durazno (Cerro Azul – Noviembre): Desde hace 33 años la ciudad de Cerro Azul realiza la Fiesta Provincial del Durazno, una celebración con artistas nacionales, estudiantina, desfile de carrozas y elección de Reina. Mientras se disfrutan de estas actividades, la propuesta gastronómica del festival consiste en cenas con platos típicos, stands platos dulces, tortas y cupcakes hasta sándwiches de vacío, choripanes y chipas caseras para el mate. Durante las últimas ediciones de esta fiesta se comercializaron alrededor de cinco toneladas de durazno en siete variedades distintas, producidas en Cerro Azul y la colonia alemana Víctor Andadre.

Fiesta Provincial de la Caña de Azúcar (San Javier – Noviembre): Desde el 2004 San Javier celebra Fiesta de la Caña de Azúcar junto con el aniversario de la fundación de la localidad. La familia cañera cierra el año con su tradicional fiesta en honor a su producto madre, cuyo ingenio azucarero es único en la región del NEA. Con una interesante e intensa grilla de actividades, durante cinco días, San Javier celebra la producción de caña de azúcar local con música de diversos géneros, elección de Reina, juegos, patio de comidas, entre otras propuestas.

Fiesta Nacional del Té (Campo Viera – Febrero): La Fiesta Nacional del Té se realiza durante una semana completa (todas las primeras quincenas de febrero) desde hace más de treinta años, en la localidad de Campo Viera. Esta localidad es una zona tealera por excelencia, es escenario de una celebración que tiene por objetivo rendir homenaje a los productores de té que fueron y son motor de la economía de la ciudad. Entre las actividades que se realizan durante esta festividad, sobresale la elección de reinas, recitales, el gran baile de la familia tealera, la noche de carnaval; además de exposiciones, jornadas técnicas, capacitaciones sommeliers, etc. Hoy, en la provincia de Misiones se concentra el 90% de las plantaciones de té de todo el país. Se producen aproximadamente 50.000 toneladas anuales de té negro para consumo local y para exportaciones.



Casa árabe en la Fiesta Nacional del Inmigrante. Foto: Andrea Wedekamper

La Fiesta Nacional del Inmigrante (Oberá – Septiembre): En 1979 se realizó el primer encuentro de las distintas corrientes migratorias en un colorido marco de integración. A partir de esa fecha se celebra La Fiesta Nacional del Inmigrante todos los años durante los primeros días de septiembre en el Parque de las Naciones, con sede en la Ciudad de Oberá. En un predio de aproximadamente 10 hectáreas, donde cada colectividad tiene su casa, se llevan a cabo distintas actividades sociales, culturales, deportivas y recreativas que reúne a lugareños y visitantes en torno a las mesas, degustando exquisitos platos típicos. Entre las colectividades se destacan la francesa, la alemana, la nórdica (noruega, finlandesa, islandesa, sueca y dinamarquesa), la suiza, la italiana, la polaca, la rusa, la ucraniana, la española, la japonesa, la brasileña, la paraguaya, la árabe, entre otras.

Fiesta Provincial del Ananá (Colonia Aurora – Febrero y Marzo): Desde hace 15 años, en el polideportivo municipal de Colonia Aurora, se festeja la Fiesta provincial del Ananá los primeros días de marzo. Espectáculos artísticos, comidas regionales, comercialización de la producción de ananá y la tradicional elección reina de la fiesta son algunas de las actividades que se llevan adelante en este encuentro. Ubicada a unos 180 kilómetros de Posadas y prácticamente pegada al río Uruguay, Colonia Aurora produce anualmente cerca de 300 mil kilos de ananá, gracias al esfuerzo de un centenar de colonos que mejoraron sus técnicas de cultivo, fundamentalmente en la protección contra las heladas.

Fiesta de la Agricultura Familiar (El Soberbio – Septiembre): Desde el 2013 y bajo el lema “Somos Productores de Alimentos” se realiza la Fiesta de la Agricultura Familiar con motivo del Día del Agricultor, en la localidad de El

Soberbio. Se trata de un evento que se realiza de manera que promueve el encuentro entre agricultores familiares y la comunidad del Alto Uruguay. Productores, feriantes, escuelas, cooperativas y asociaciones de la agricultura familiar de los municipios de la región del Alto Uruguay, y de toda la provincia. En el Espacio Verde de El Soberbio, se realizarán exposiciones de artesanos, agricultores, encuentro de maestros queseros del NEA e intercambios de semillas, además de venta de productos caseros como lácteos, panificados, envasados, embutidos, frutas, verduras y artesanías. Todo esto sumado a la participación de músicos locales y diferentes propuestas artísticas.

Fiesta Provincial del Agricultor (Andresito – Septiembre): En el año 2001 se constituye La Fiesta de Agricultor que año tras año se lleva adelante en la ciudad de Andresito. Todos los años la Comisión organizadora programa charlas técnicas de diferentes temas, como así también las exposiciones ganaderas y de pequeños animales, las empresas de implementos agrícolas y forestales. Durante tres jornadas se celebra el Día Nacional del Agricultor con espectáculos, bailes y elección de la reina provincial, culminando el domingo con un tradicional asado a la estaca y el clásico baile tradicional.

VIAJE CARTOGRÁFICO

POR LA GASTRONOMÍA MISIONERA

La realización de un mapa - o múltiples mapas, como se ha podido ver - ha sido el objetivo del tercer capítulo de esta investigación, desplegándose a través de distintos escenarios y proporcionando una mirada compleja, heterogénea, de lo territorial. A través de un viaje - metáfora ligada al concepto de mapa - hemos realizado tres paradas que abordan nuestra temática desde diferentes aristas, introduciéndonos al universo de la gastronomía misionera desde aspectos esenciales, que se complementan entre sí, para describirla y caracterizarla.

En la primera estación de este viaje, a través de un mapa dinámico y aparentemente caótico, son las voces de las/os informantes quienes establecen los ejes e instancias de discusión para marcar o determinar ciertos aspectos de Misiones y cómo entender su gastronomía. Los saberes, la experiencia en el campo de la gastronomía, los aspectos socioculturales, y muchas veces incluso los prejuicios de las/os informantes han indicado puntos y referencias geográficas, describiendo a la gastronomía misionera desde sus mezclas históricas y culturales, desde la materia prima como base de la alimentación, la constante actualización y crecimiento, y los aportes de la cultura guaranítica, la europea y oriental con sus corrientes inmigratorias, el rol de ciudades importantes como Posadas e Iguazú, y no menos importante: el aporte e influencia culinaria de los países limítrofes.

En la segunda y tercera parada nos detuvimos en dos aspectos de gran importancia para describir a la gastronomía de Misiones y visibilizarla como Patrimonio Inmaterial de la Cultura. Por un lado, los recursos alimentarios como componente determinante del origen de lo que consumimos, y un anclaje territorial que condiciona una cocina y las prácticas alimentarias de los misioneros a la agroindustria alimentaria. Finalizamos este recorrido con las celebraciones y encuentros gastronómicos que conforman el calendario de fiestas y festivales de la provincia. Instancias donde la sociedad civil, el Estado y los entes privados se organizan y trabajan conjuntamente en torno a festividades cuyo eje principal es la gastronomía, evocándola desde lo más tradicional y a su vez actualizándola constantemente.

CAPÍTULO 4

PERSPECTIVAS TERRITORIALES

Transcurriendo el SXXI, los constantes cambios de escenarios sociales, en plena transición a una sociedad en red y sostenible, todo diseño es una actividad de investigación en sí misma. Por ello, el diseñador se constituye como un agente de cambios, un activador de procesos, que se ocupa de cómo “deberían ser las cosas para conseguir las funciones esperadas y proporcionar los significados deseados” (Manzini, 2015, p.69) trabajando en procesos de co-diseño junto a los agentes involucrados en la temática abordada. Es a través del diseño que se puede llevar adelante la construcción de conocimiento colectivo y así generar acciones que transformen los escenarios o espacios. Y en este contexto tan dinámico, es fundamental contribuir al proceso de creación de capital social como bien de las sociedades, para afrontar escenarios sociales en constante transformación. El diseño social ubica a la sociedad civil como “actor estratégico del sistema de innovación y que es imposible comprender la innovación sin una red de actores que articulen a escala local, regional y nacional el Estado, la sociedad civil y el sector privado” (Galán, 2007, p.29).

Desde el diseño, proponer la cartografía como metodología y como objetivo de esta investigación, nos ha permitido describir a la gastronomía misionera como un camino (o un entramado de caminos, con cruces, callejones, rutas establecidas y trillos) trazado a través de testimonios de referentes, de datos, de búsquedas bibliográficas. Al disponer cartográficamente toda esta información obtenida podemos ver al territorio como una fotografía incompleta, inacabada, en constante actualización; ya que el mapa social es necesariamente un relato dinámico: es la creación de un texto complejo cuyo valor reside, justamente, en la posibilidad de tener una mirada diversa y problemática de lo territorial. La cartografía es una herramienta poderosa, en cuyas líneas, trazos y niveles devela un territorio vivido; invoca modos de entender lo cotidiano que, aunque muchas veces contradictoria, tensa, inexacta, nos deja un mapa que adquiere valor justamente por esa complejidad (sin definiciones exactas, sin acuerdos cerrados). Y es por esta facultad de exponer contradicciones, confrontaciones, consensos y soluciones, que el mapeo constituye una acción de reflexión y visibilización sobre un territorio social, subjetivo, cultural. Desde la disciplina del diseño, el concepto de territorio “desborda la noción geográfica de espacio físico, ya que también comprende las relaciones que aproximan y unen a los hombres –desde la apropiación que hacen de su entorno–, cuyos intereses llevan a conformar la comunidad” (Galán, 2007, p.16), por ello sostenemos – tal y como dijimos antes - que es un territorio vivido el que intenta ser plasmado en un mapa a través del proceso cartográfico. Esto implica tener en cuenta que distintas maneras de producción de significaciones y saberes, delimitados por las experiencias y la memoria de las/os informantes, operan dialécticamente con el territorio cuando el participante identifica, actualiza e intercambia su conocimiento territorial y lo materializa en un escenario – en un mapa, elemento capaz de transformar el espacio.

Poner en discusión estas perspectivas territoriales con aquellas que se presentan como autóctonas y regionales nos permite reflexionar sobre el concepto de territorio, ubicados desde el diseño y la cartografía social como metodología. La definición de regional “como aquello que es representativo de una región pone en evidencia la importancia del criterio geográfico” en la que, en estrecha relación a su dimensión histórica, “adquirirían el carácter de regional sólo aquellas manifestaciones arraigadas en las tradiciones locales” (Garufi, 2001, p.29). Este criterio nos permite revalorizar aquellas costumbres, recetas, y modos de hacer y ser en la cocina, más tradicionales y no industriales; se presenta como una idea ligada a preservar lo “autóctono”, “auténtico” o “exclusivo” de los productos alimenticios, entendiendo esta autenticidad vinculada a la identidad local con la procedencia de las recetas y la producción de esos alimentos. La perspectiva de lo regional como valor es un concepto estático y compacto, pone su énfasis en la localidad y su estrecha vinculación con determinado territorio y sus habitantes; implicaría que lo realmente identitario es aquello que no ha cambiado, que se ha mantenido fiel desde su origen anclándolo en un espacio geográfico que lo hace único y destaca su singularidad respecto a otras regiones. Esto excluiría las nuevas recetas, las producciones culinarias novedosas, la adaptación de la materia prima de origen en función de nuevos modos de consumirlos, los hábitos adquiridos por la incorporación globalizada de alimentos, menús extendidos mundialmente y formas de consumirlos, etc. También, esta noción de gastronomía regional, acentuaría en el valor de la elaboración artesanal de alimentos (los productos caseros, “de la abuela”, de la chacra, de la colonia, de los productores familiares, por ejemplo) en detrimento de la producción industrial de alimentos. El origen, la tradición, la manufactura, etc, significarían la cualidad diferenciadora de la gastronomía. Aunque estos aspectos son fundamentales cuando se pretende enfatizar en los aspectos identitarios de la gastronomía como valor agregado y “carta de autenticidad” como recurso turístico (principalmente desde la administración del Estado, agentes turísticos públicos y privados, cocineros, etc.) nos enfrenta a una definición escueta o parcial frente a nuestro objetivo de elaborar una cartografía de la gastronomía misionera.

A lo largo de esta investigación, destacamos que nos enfrentamos a la imposibilidad de una definición única o relativamente homogénea de la “cultura alimentaria misionera”. Retomamos el concepto de cultura alimentaria que desarrollamos al inicio de esta investigación, como un “complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad” (Espeitx, 2004, p. 195); es decir que, la cultura alimentaria no sólo circunscribiría a los productos y sus técnicas de producción, sino también los usos, costumbres, valores, creencias y formas de consumos, asociados a su historia y sus prácticas presentes. Han sido las/os referentes, seleccionados como informantes claves de esta investigación, quienes han expresado esta “imposibilidad” de definir a la gastronomía misionera a través de un acotado recetario o catálogo de productos típicos. Por el contrario, proponen definirla o describirla desde conceptos como “crisol”, “rejunte”, “mezcla”, “fusión”, etc, que pone en evidencia, por un lado la complejidad his-

tórica y cultural que determina nuestros orígenes, y por otro la imprecisión de los límites para determinar que algún plato, una receta o modo de cocinar es estrictamente misionero (o no): *“somos un crisol de culturas (...), somos una mezcla, una fusión de distintas culturas, que es lo que da como resultado la gastronomía que hoy tenemos”* expone el chef Marcelo Giménez, y en esa misma dirección define la chef Marianela Chu Giménez *“la gastronomía misionera es como un rejunte (...) pero un rejunte que también tiene su identidad propia”*; también el chef Saúl Lencina la describe de manera semejante: *“la gastronomía misionera para mí es el crisol, que se lo nombra tanto, es muy particular que una gastronomía de una región esté marcada por tantas culturas juntas”*. Esta vaguedad en los límites para determinar lo que incluiría o no la gastronomía misionera también queda explícito al referirse a una comida como “autóctono” o regional, el chef Juan Martín Pace sostiene al respecto:

Yo creo que todavía no hay una gastronomía formada, que sea autóctona de misiones, nosotros somos el producto de asimilaciones de varias culturas, los inmigrantes, los países limítrofes que nos rodean, lo autóctono guaraní, que también vienen de Perú, de las civilizaciones antiguas indígenas.

Por tanto y para efectos de esta investigación, consideramos que resulta más apropiado hacer referencia a la gastronomía misionera desde una perspectiva territorial dinámica; el territorio puede presentarse de forma heterogénea, respondiendo a las diferentes lógicas y modos de comprensión de los propios actores que lo habitan; es decir que “el territorio es en definitiva un espacio construido desde lo social, concentrando en él una larga serie de interacciones y prácticas sociales” (Carballeda, 2012, p. 29). Estas historias, usos y sentidos, son las que definen y/o designan los lugares y elementos en disputa dentro de un mapa, las maneras de concebir la gastronomía misionera, cuáles son las piezas que la componen, los lugares claves para su desarrollo y los vínculos entre productores, cocineros, el Estado y el sector privado son solo algunas discusiones que se plantearon en el proceso de elaboración de mapas y entrevistas. En la presente investigación, la gastronomía misionera no solo constituye un universo dinámico y móvil definido por un espacio físico (la provincia) sino también, desde representaciones que están en constante discusión: la chipa (de almidón de mandioca), uno de los alimentos más extendidos en la provincia, es por ejemplo, objeto de disputa desde la percepción de las/os informantes que discuten el lugar de “menú emblemático de Misiones” que se ha instalado (desde el Estado, los medios de comunicación y principalmente hacen referencia a algunos chefs misioneros de gran influencia mediática), el chef Marcelo Giménez sostiene al respecto:

Teníamos un representante de la provincia que iba a todos lados a mostrar los productos, y cada vez que lo hacía, salía con la chipa de almidón, ese era el producto estrella. Y nosotros no somos solo chipa de almidón; tenemos una cantidad de productos y de platos.

Mientras que el chef Julio Salina, en esa misma línea, opina que:

Puedo decir que salimos de la chipa. El principal punto. Si bien desde mi lógica la chipa es más paraguaya que argentina (cada uno tendrá sus diferencias) pero salimos de eso. Misiones dejó de ser simplemente la chipa para ubicarse en otras cosas, en mandioca, en hongos, en bambú, en pescados (...) ahora queda solo la generación a futuro, ver qué se puede hacer. Y en función a eso veo que hay muchos otros productos que afloraron, que corrieron a la chipa de ese lugar, decir Misiones era decir chipa, y se dejó de decir eso.

Por otro lado, el chef Facundo Tenaschuk también discute el origen y “propiedad cultural” misionera de este alimento:

Vos te vas a Brasil y comés chipa, llamado pan de queso. Te vas a Paraguay y hay mil variedades, es más, cada departamento de allá tiene su estilo de chipa; venís acá y comés chipa industrializada (...); viste que nosotros decimos que la chipa, el caburé, el mbeyú es de Paraguay, aunque es de la región.

Como veremos a continuación, estos ejemplos dejan al descubierto las confrontaciones, acuerdos y soluciones que son inherentes en la representación colectiva de un “territorio vivido”, ese “territorio se transforma en un lugar delimitado desde lo real, lo imaginario y lo simbólico” (Carballeda, 2002, p.28).

Mapas síntesis

La acción de cartografiar como metodología y como objeto de esta investigación, nos ha permitido detectar y señalar nuevos espacios de coexistencia - antes no percibidos o relacionados entre sí - y exponer así la diversidad que esos vínculos generan, habilitar posibles nuevos escenarios, y poner la mayor cantidad de sentidos “en relación, admitir la disputa, romper los amurallamientos” (Ledezma, 2013, p.99). Esto nos permite observar cómo los mapas sociales posibilitan nuevas formas de conocimiento de lo territorial, es decir, según Carballeda (2002) ya no solo “acceder al territorio incorporando elementos fácticos, sino también subjetivos” (p.32), expresando contradicciones, consensos y soluciones desde una mirada singular de la realidad. Teniendo esto presente, reflexionaremos en este apartado sobre estas subjetividades que constituyen al territorio, permitiéndonos acceder a la “multiplicidad de imágenes, representaciones, imaginarios y sentidos que trasciende a la realidad objetiva” (p.28) que los informantes expresaron en los encuentros.

Como mencionamos previamente, para el desarrollo y análisis de esta propuesta de Cartografía Social, tomamos como referencia el “dispositivo de intervención y procesamiento de Cartografía Social¹”, formulado por cartógrafo social y Doctor en Geografía, Juan Manuel Diez Tetamanti junto a Hay-

¹ “La construcción de un dispositivo de intervención a través de Cartografía Social” en “Cartografía Social. Investigación e intervención desde las Ciencias Sociales, métodos y experiencias de aplicación” (2002).

deé Beatríz Escudero. En el capítulo anterior, a partir de la obtención de datos sobre el trazado del territorio con los informantes, desarrollamos la primera etapa de dispositivo, describiendo cómo identifican los sujetos las diferentes dimensiones espaciales en sus propios mapas (ciudades, localidades, regiones, zonas, límites, etc).

Esta segunda etapa del proceso consiste en la “sistematización y análisis” (por parte de los investigadores) de aquellas, recién mencionadas, subjetividades que constituyen el territorio a partir de las entrevistas semi-estructuradas realizados en la instancia de trabajo de campo. La sistematización se propone a través de un “mapa síntesis”, es decir, “un mapa global que incluye tres mapas hacia el interior” (Diez Tetamanti y Escudero, 2002, p.40) planteados como mapas de “relaciones”, de “prácticas” y de “conflictos” que serán descriptas a continuación; para complementar esta propuesta hemos decidido incluir además, un mapa de “potencialidades” donde los informantes expresan las posibles soluciones o medidas de acción vinculadas a la gastronomía misionera. En esta instancia expondremos aquellos discursos, relatos, historias y recuerdos de los propios informantes que constituyen ese “territorio vivido”, el territorio entendido como una “construcción social que se desarrolla a partir de las significaciones y usos que los sujetos construyen cotidianamente, a partir de historias comunes, usos y sentidos” (Carballeda, 2002, p.28).

A - Mapa de relaciones

A lo largo de los encuentros con las/os informantes, han surgido claves para entender y detallar las relaciones sociales que los vinculan entre cocineros, con el público, con agentes públicos y con lo privado. Partimos de la base de que “las personas son y se constituyen en relación con otros, y que estos modos de relacionarse configuran los espacios y las prácticas que se desarrollan, en cada caso, atendiendo al problema que se aborde” (Diez Tetamanti, 2002, p. 43); las/os chefs destacan y establecen criterios de relevancias en las relaciones con otros en el quehacer cotidiano de la cocina, y en general, en el ejercicio como referentes de una gastronomía misionera. Desarrollamos a continuación cómo – en las entrevistas – se presentan las diferentes dinámicas relacionales entre los cocineros con sus colegas, con los clientes, con los productores y con el Estado.

- **Cocineros / cocineros.** Las/os informantes se reconocen entre sí y mencionan a otros chefs de la provincia (que también cumplen con los criterios claves que utilizamos para la selección de referentes en esta investigación: chefs y cocineros misioneros o que vivan en la provincia, y que además se desempeñen activamente en múltiples y diferentes actividades relacionadas al trabajo en alguna cocina y que participen en ferias, festivales, actividades de promoción gastronómica, etc.); este reconocimiento sobresale no solamente por ser colegas en las actividades recién mencionadas, sino como referentes que en el trabajo cotidiano reivindican la materia prima local, proponen nuevos menús misioneros, investigan y trabajan de alguna manera en el desarrollo

de la identidad culinaria misionera sin perder de vista su origen. Destacamos a continuación dos menciones a este tipo de vínculos entre cocineros:

Yo creo que lo que está mutando actualmente, es que hay una tendencia de los cocineros de volver a las raíces, a lo autóctono. No hace falta tener mucha tecnología, se vuelve a la olla, a lo que cocinaba la abuela, es un trabajo que se está haciendo ahora, que cada cocinero está haciendo, que es volver a lo había, lo que se cocinaba antes.

Reflexiona el chef Juan Martín Pace, mientras que, el chef Facundo Tenaschuk, también destaca a colegas que llevan adelante un trabajo similar en diferentes partes de la provincia:

Por ejemplo en Apóstoles se están haciendo cosas increíbles con Juan Rodríguez. Acá en Posadas también. San Ignacio está como muy... reacio todavía. En Candelaria tengo una gente amiga que no sabe cuál es la cocina regional. En Montecarlo Ulises Báez estuvo dando charlas para el municipio sobre cocina regional por el tema del Futsal (Campeonato Mundial de Futsal 2019), y quedaron todos muy sorprendidos. Depende mucho de los referentes de cada localidad.

• **Cocineros / público o consumidores.** La relación que se establece entre nuestros referentes como representantes de la gastronomía misionera y el público (los clientes) no se presenta como la “ideal” en términos de mercado. Los informantes explican que el comensal cotidiano misionero (no el turista) aun prefiere y elige menús globalmente extendidos (sobre todo de comida rápida) en detrimento de productos y platos con impronta misionera en su elaboración:

Yo llegué hace 10 años... por ahí cuando uno vive acá no se da cuenta, tantas pizzerías, sandwicherías y hamburgueserías. En mi vida vi tantas. Cuando pasé por allá y vi “Asociación de carritos hamburgueseros”, dije, nos fuimos al carajo. Íbamos en el auto, y en 20 cuadras contamos 25 sandwicherías y hamburgueserías, dijimos, hay más locales que cuadras! Y por eso mismo pusimos (el restó Hoy Cocino Yo). Varios conocidos nos decían “noooo, la gente acá no come eso”. No sé. Tardamos 8 años y medio, pero bueno, funcionó a la larga. Siempre funcionó. De a poquito, pensando mucho.

En este apartado el chef Saúl Lencina explica su experiencia en vinculación con los comensales, y en ese mismo sentido el chef Julio Salina plantea su situación cotidiana:

Qué hay que hacer? Por el momento apoyar a esos lugares que se la juegan y ponen en su carta platos tan típicos, y a veces tan dejados de lado por la bendita milanesa, o hamburguesa, con eso no podés competir. Es difícil mantener un local simplemente con platos regionales, hay un público que está muy adepto a esos platos tan comerciales.

Aunque esta situación se presenta como la más generalizada, según expresan las/os informantes, también ponen en consideración su contrapartida: el reconocimiento y acompañamiento que están comenzando a tener gracias al trabajo cotidiano en restaurantes, locales gastronómicos, pero sobre todo en las masivas ferias gastronómicas, el chef Julio Salina destaca al respecto:

Mucho tiene que ver el acompañamiento del público también. Ha cambiado muchísimo y eso está buenísimo, es algo que valoro muchísimo. Cuando se acercan a un stand a una feria, o vienen al local y te preguntan tal cosa, cómo hiciste esto, o dónde encuentro esto, o qué temporada del año, qué más se puede hacer con este producto, entonces esa gran inquietud de la gente a nosotros también nos ubica en un lugar de responsabilidad. Entonces hay que asumir esa responsabilidad y decir, bueno, puedo ofrecer algo mejor de lo que ya están viendo en carta.



Marianela Chu Giménez en feria gastronómica Selva AdentroFoto: Andrea Wedekamper

En esa misma línea, la chef Marianela Chu Giménez menciona la repercusión de su trabajo y el vínculo que generan ella y sus colegas con el público local que asiste a las ferias gastronómicas:

No solamente reconocer, se los empieza a conocer. Porque una cosa es reconocer, y decir esta chabona es cocinera y otra cosa es conocer tu trabajo. Nosotros ahora tenemos gente que nos sigue, porque tuvieron la posibilidad de probar en nuestro stand (de la feria), y decir “a mí me gusta como cocina Saúl Lencina”, “a mí me gusta como cocina Julio (Salina)”, “a mí me gusta como cocina Chu”, y buscan el stand de Chu.

Podemos concluir que los informantes perciben dos tipos de relación contrapuestas con los comensales; por un lado los clientes prefieren menús simples, de carácter más globalizado y más relacionado a las comidas rápidas que no implican una elaboración compleja ni mayor desafío culinario para el chef. Sin embargo, por otro lado, gracias al trabajo de visibilización de la gastronomía misionera (sus productos, recetas y modos de cocinar) que las/os cocineros vienen desarrollando, se está gestando un público interesado en “sabores misioneros”, con anclaje territorial (ya sea por sus productos o por su tradición).

• **Cocineros / productores.** Reiteradas veces hemos mencionado en esta investigación la ponderación que las/os referentes otorgan a la materia prima producida en la provincia como factor clave en la elaboración de alimentos. El vínculo con los productores, el intercambio de experiencias, de saberes respecto a los alimentos que producen podría significar – sostienen las/os informantes – un valor agregado significativo en la producción de alimentos en la provincia:

Por eso yo creo que uno depende del otro, el cocinero solo con sus técnicas y conocimientos no sirve si se encierra en lo que él sabe, si no sale y se complementa con el productor para que le pueda enseñar también lo que le da la tierra y a partir de eso generar un vínculo o generar un producto.

Explica el chef Juan Martín Pace y luego agrega:

Si se compartiera más la cultura gastronómica, y se entendiera más que el productor es tan importante como el cocinero, y que lo que comemos capaz tiene una historia, y hubiera más consciencia sobre eso, serían diferentes las cosas. Capaz no solo se vería la chipa, sino un montón de cosas que hay atrás, las empresas que manejan el almidón, donde se cosecha...

En esa misma línea, el chef Julio Salina refiere a la responsabilidad del trabajo en relación con los productores:

Los cocineros, y creo que son el gran responsable, junto con los productores de esto de cocinar en estación, de respetar un precio por sobre todas las cosas, entender que hay un trabajo detrás de todo eso, entender que hay productores que se levantan a las 4 de la mañana que van a cosechar la verdura que sea, que te lo traen hasta la puerta del local, que vienen con sus kilómetros encima.

Por su lado, el chef Saúl Lencina hace referencia al valor del intercambio comercial con el productor, que se lleva adelante principalmente en ferias francas y mercados concentradores, “ahí la importancia de por qué se compra acá, porque es algo cultural por la relación que generás con esa persona que produce eso, porque la cocina misionera es él”. Este aspecto del mapa de

relaciones que constituye la díada cocinero / productor se presenta aquí como fundamental en el desarrollo del quehacer culinario, no solo por el valor y la importancia que para nuestras/os informantes representa el uso de los productos cultivados y elaborados en la provincia, sino también por los procesos de aprendizajes que el vínculo con los trabajadores agricultores promueve.

• **Cocineros / Estado.** El diseño e implementación de políticas públicas sobre el patrimonio gastronómico admite la validación “de la práctica, expresión o situación que se quiera intervenir, permitiendo a su vez la visibilización de los sujetos involucrados. Resulta una consecuencia al parecer inevitable, pero la transformación puede asumirse de manera responsable y procurando una articulación entre los diversos actores” (Unigarro Solarte, 2010; p. 212). Diferentes organismos del Estado Nacional y Provincial han estado ejecutando programas y políticas en relación a la alimentación (por ejemplo el Programa de Soberanía Alimentaria Provincial, Plan Nacional “Argentina Contra el Hambre”, Secretaría de Agricultura Familiar, etc); sin embargo, destacan nuestros informantes, el trabajo llevado adelante desde 2018 por el Programa Cocina Misionera (COMí). Este programa dependiente del Gobierno de la Provincia nace con el objetivo de otorgar sellos de distinción cuyo fin es poner en valor la riqueza gastronómica y cultural misionera, expresado a través de la cocina regional, además de promover políticas gastronómicas para posicionar a Misiones como destino turístico en toda la región². El chef Juan Martín Pace se refiere a este Programa observando que:

Hoy en día la gastronomía misionera, está super encarrilada, porque hay políticas de Estado que están apostando a esta gastronomía misionera, que están apostando a la promoción, incluso están premiando, están dando sellos de calidad, hacen una distinción, que incentiva mucho tanto al gastronómico como al productor a mejorar su producto.

Por su lado, el chef Julio Salina también hace mención sobre las actividades que COMí ha venido desarrollando:

Y en función a eso veo que hay muchos otros productos que afloraron, que corrieron a la chipa de ese lugar, decir Misiones era decir chipa, y se dejó de decir eso. Creo que el responsable también de esto es el Programa de Cocina Misionera, que tuvo mucho que ver.

Más adelante, Salina también expone lo que él considera debería ser el rol del Estado en relación a visibilizar y potenciar la gastronomía misionera:

El Estado, obviamente un rol importantísimo en promocionar; yo creo que lo hemos discutido con un par de colegas hace un par de años, esto de fomentar esas cartas regionales, ¿qué puede hacer el Estado, el municipio? Que sea más fácil, más llevadero para el dueño o propietario de un local, qué puede aportar o reducir sus gastos para

² <http://www.selvaadentro.com.ar/sin-categoria/se-presento-comi-sello-distincion-la-nueva-gastronomia-misionera/>

que ese impacto (...) Primero y principal el rol del estado, la difusión obviamente. Parte también del comerciante y del Estado para lograr ese pequeño círculo y captar ese público que está cautivo.

Aunque más adelante retomaremos el rol del Estado y la implementación de las políticas públicas como ejercicio fundamental para el desarrollo y la patrimonialización de la gastronomía, consideramos significativo destacar aquí las actividades desarrolladas por el Programa de Cocina Misionera, como un antecedente esencial en la visibilización de la cocina misionera a través de acciones como la difusión de la misma, el reconocimiento de materias primas novedosas, el establecimiento de rutas gastronómicas y el otorgamiento de sellos de origen y calidad.



Feria Turismo y Cocina Misionera - COMÍ. Foto: Andrea Wedekamper

B - Mapas de prácticas

Las prácticas sociales expresadas por las/os informantes sobre su quehacer como gastronómicos y varias acciones relacionadas - sin estar estrictamente circunscriptas a la cocina - constituyen el segundo “mapa síntesis”; prácticas sociales “que involucran los sistemas de acciones ejecutadas en relación con los objetos; de este modo entendemos el territorio como un espacio territorializado donde se dan estas prácticas sociales” (Diez Tetamanti y Escudero, 2002, p. 43). Es decir que, en esta instancia, destacaremos algunas operaciones que buscan alcanzar un fin o un objetivo - vinculadas a la visibilización de la gastronomía misionera en mayor o menor medida - y son parte de un sistema de acciones, producidas y reproducidas en una dinámica social que establece relaciones entre quienes las practican (entre colegas, grupos, instituciones, etc.), como por ejemplo el uso de nuevas plataformas tecnoló-

gicas para promover el trabajo que realizan además de realizar intercambios con colegas y buscar información; también se destaca en este apartado el valor que las/os informantes otorgan a la participación en ferias gastronómicas; y un tercer aspecto que aborda el trabajo que realizan los nuevos profesionales del rubro.

• **Visibilización virtual de la gastronomía.** A lo largo de las últimas décadas, nuestros informantes reconocen un incremento en la circulación de información, exposición mediática y presencia visual en la red de la comida y de los trabajos de los gastronómicos; fenómeno estrechamente vinculado a la aceleración, producción y monopolio de los flujos de información y datos que derivan del uso de las nuevas tecnologías de la comunicación, internet y principalmente, redes sociales, que responde a una tendencia mundial en el que la gastronomía genera “comunidades virtuales, la construcción del gusto desde la virtualidad, la inclusión de las reseñas en redes de restaurantes, los discursos culinarios saludables, el impacto de la relación entre internet, redes sociales y turismo...” (Medina y López García, 2017, p. 208) que podrían generar nuevos tipos de sociabilidad culinaria, permitiendo mostrar preferencias, hábitos o costumbres alimentarias y formas del comer.

La presencia de la gastronomía en las redes virtuales cumple un rol importante – a veces hasta determinante – según expresan las/os informantes; el chef Marcelo Giménez relata:

Cuando yo arranco con la cocina, que ya existían las redes sociales, me fijé mucho en lo que las redes sociales me mostraban, y durante un año más o menos estuve embobado con la cocina francesa, española y demás. No valoraba mucho lo que teníamos acá.

Más adelante, Giménez vincula el incremento del protagonismo de la gastronomía misionera al impacto de internet y las redes sociales:

Hoy en cambio, los muchachos que están representando a la Cocina Misionera, llevan platos elaborados, hacen shots, hacen deconstrucciones y demás de platos que son típicos. Somos algo más que eso. Y creo que el auge de las redes sociales, el contacto más fluido que vos tenés con el consumidor del producto a través de las redes, es lo que permite decir, bueno, hay un auge.

En ese mismo sentido, el chef Juan Martín Pace sugiere que en cierta manera el desarrollo de comunidades virtuales ha democratizado la presencia de quienes trabajan o se interesan en la gastronomía misionera:

Antes se reducía a esos dos o tres que armaban “su gastronomía”, que no estaba mal, porque había una investigación, había una idea, había algo que se formaba. Pero ahora, creo que por las redes sociales, creo que se niveló ese campo de exposición. Entonces como que más personas tienen la posibilidad de expresar su gastronomía, llamándola

misionera, porque capaz utilizan productos de acá, pero lo cocinan diferente, entonces puede decirse que para ellos es así la gastronomía misionera, y esto permite también abrir el abanico.

Más adelante Pace amplía su perspectiva aludiendo al papel destacado que las redes sociales tienen para la visibilización de la gastronomía misionera:

Yo siento que antes la gastronomía era, no sé si todo igual, pero había un conocimiento gastronómico que era masivo, que se practicaba en la provincia, y que bueno se manejaba eso. Y fueron bastantes años, y las pocas personas que querían cambiar, como que se hacía muy difícil cambiar. Esto hasta que... me animo a decir que capaz los medios de comunicación, y la forma de ver la gastronomía fue cambiando. Se ve que la gastronomía tiene su popularidad en las redes sociales, entonces se aprovechó eso, y capaz nosotros podemos hacer popular nuestra gastronomía a través de las redes sociales.

• **Participación en ferias gastronómicas.** Las/os informantes de esta investigación reconocen en las celebraciones, fiestas y ferias gastronómicas, un espacio clave de trabajo, reconocimiento, reivindicación e innovación gastronómica. Describimos en el capítulo anterior el extenso calendario de festividades relacionadas a la agricultura, la ganadería, y a la gastronomía que en Misiones se llevan adelante y abordamos su relevancia en la visibilización de los saberes culinarios – más tradicionales o más novedosos – lo que es clave para la gestión de instancias de encuentros y el intercambio entre colegas.



Cocinera Mirta Romero dando clases de cocina a niños en la feria “Raíces de Nuestro Pueblo” - Cerro Azul - 2016. Foto: Andrea Wedekamper

El chef Marcelo Giménez, promotor de una de las primeras ferias gastro-

nómicas autogestionadas en la localidad de Cerro Azul, “Cocina Misionera, raíces de nuestro pueblo” (2014 – 2016) explica sobre el objetivo de este evento, los chefs o cocineros que participaron y gracias a ello se conocieron:

En el 2014 tenía una escuelita de cocina (en Cerro Azul) y terminé organizando una jornada, la primer jornada de gastronomía sustentable de la provincia de Misiones, ahí fue que le conocí a Lisandro Martínez a través de Gunther Moros, a Mirta Romero, a Ariel González, que fueron todos a Cerro Azul e hicimos un evento. Convocamos a un agrónomo, y habíamos convocado a una nutricionista que no se animó a participar, pero la idea era más o menos, volcar el resultado de un plato elaborado a partir de lo que tenemos en la tierra.

Las/os informantes destacan la participación en ferias gastronómicas como práctica o ejercicio del saber culinario, y sobretodo enfatizan en el rol de la feria “Selva Adentro”, que desde 2016, ha permitido a referentes de la gastronomía misionera una instancia de desarrollo, aprendizaje e intercambio entre colegas, además de la visibilización de platos, recetas, procesos de cocina, que tienen como fundamento el uso de productos de origen. A lo largo de sus nueve ediciones (hasta el 2019) llevadas adelante en la ciudad de Posadas, cientos de chefs – denominados “autores” en la feria – participaron elaborando innovadores menús callejeros o en pequeñas porciones, con la materia prima misionera como elemento clave. En cada edición de la feria se promueve algún producto o alimento de estación y de origen (jengibre, sandía, hongos misioneros, paltas, bambú, etc.) y convoca a miles de vecinos a la plaza a degustar una variedad de propuestas gastronómicas. El chef Saúl Lencina rescata la posibilidad de utilizar productos de estación en platos novedosos, que en otras circunstancias la recepción por parte del comensal no sería igual:

A Selva Adentro lo nombré, porque va muchísima gente. Es el pueblo. Después todos pueden cocinar “misionero” pero si el pueblo no lo come, al mes cambiaron todos y venden sándwiches, y te reforzarían “viste que no funciona?” porque la gente quiere esto, y justo eso es un montón de gente que va a comer tales cosas, ahí ves que sí funciona. Si los gastronómicos están promoviendo eso? Y por ahí falta. Pasa que en esa feria funciona mucho, no sé si vuelven a sus puestos siguen haciendo eso. Ahí es donde se quiebra. Ahí es donde la responsabilidad de cada uno, o los sueños, hacia donde quiere ir uno, Yo creo que la feria fue fundamental, al menos para mí. Por ahí no todos piensan de la misma manera. Y aunque hubo un montón de ferias gastronómicas, no todas son iguales, no como Selva Adentro. Uno como chef quiere estar, quiere participar.

Bajo la consigna de usar algún producto específico de estación y de origen, las/os chefs tienen la oportunidad de crear y producir recetas o platos novedosos, o de carácter excepcional (posibilidad que no cuentan usualmente en los restaurantes, roticerías o lugares de desempeño laboral), esto se presenta como un desafío para las/os cocineros según menciona la chef Mariane-

la Chu Giménez:

En la feria te reconocen, pero que también conoce lo que vos hacés. Ahí hay una evolución zarpada. A parte, también apoyan, desafían. Yo creo que es una feria que desafía, la consigna es desafiar a ver qué podés hacer con esto vos. Podés hacer algo dulce, podés hacer algo salado. Por darte un ejemplo, yo me re copé e hice una vinagreta de sandía, nadie quería probar primero, “noooo este es un sándwich de cerdo con sandía, nos va a matar”, hay mucho tabú también atrás de la sandía. Y sin embargo el que probó volvió a ponerle, y otra vez, y ese dijo “está buenísimo, prueben”, y ahí la gente se animó y después tuve que volver a hacerla.

Más adelante la chef Giménez explica lo que significa a modo de crecimiento personal y laboral esta práctica:

Yo he tenido charlas con colegas y siempre digo esto, yo no voy a ganar plata, yo voy a mostrar lo que puedo hacer (...) Pero creo que el acompañar a los gastronómicos, por así decirlo, poder mostrarnos, hizo que la evolución, solo acá en Posadas fue zarpada. Para mí fue un crecimiento enorme.



Mbeyú relleno de hongos de monte elaborado por el chef Saúl Lencina en la feria “Selva Adentro”. Foto: Andrea Wedekamper

• **La “nueva generación” de gastronómicos.** A lo largo de esta investigación hemos puesto énfasis en el carácter dinámico de la gastronomía, su sofisticación y su constante transformación donde lo global y lo local confluyen dialécticamente. Además, su incorporación a los medios de comunicación, redes sociales y la industria del entretenimiento ha otorgado a la gastronomía

un lugar protagónico, posibilitando mayor visibilidad, notoriedad, difusión, internacionalización, etc. El rol de las/os cocineras/os, su adaptación y su capacidad de aggiornarse parecen constituir un factor fundamental para ser consideradas/os referentes, ampliar su red de vinculaciones, notoriedad en los medios y redes de comunicación, etc.

Las/os informantes destacan a los nuevos profesionales del rubro que demuestran un compromiso con la gastronomía que va más allá del acto de cocinar: aquellos que investigan, estudian, se actualizan, trabajan de manera vinculada, son comunicadores mediáticos, participan de eventos o congresos, asumen compromiso con la alimentación soberana, saludable, orgánica y/o de origen, etc. El chef Facundo Tenaschuk menciona al respecto que:

Creo que la gastronomía misionera empezó a tomar relevancia y fuerza, se está expandiendo. Yo me fui a una feria a la gran ciudad de Buenos Aires, y había una gran y famosa cocinera que estaba haciendo mbeyú, al estilo ancestral, que raya, remoja la mandioca y tuesta.

Y luego agrega que la gastronomía misionera “está tomándose de la mano de la región y a través del esfuerzo continuo, la investigación incesante, y puedo decir el trabajo en conjunto de los que son responsables de la manipulación de alimentos... está tomando fuerza”. Además del impulso que la gastronomía misionera está adquiriendo gracias al trabajo de sus referentes, las/os informantes también mencionan la innovación y creatividad como factor clave entre la “nueva generación” de cocineros: “y con evolución me refiero... ahora hay un cambio muy grande en cuanto a la presentación de los platos, la estética de los platos hoy llama mucho la atención. Pero los sabores son los mismos, vos jugás también con los sabores” refiere la chef Marianela Chu Giménez.



Mbeyú con jamón crudo, queso ahumado y mix de ensalada. Elaborado por la chef Maura Fuchs en La Farigola Restó (Oberá) - 2019. Foto: Andrea Wedekamper

C - Mapa de conflictos

En la tercera instancia de los “mapas síntesis” se abordarán las problemáticas vinculadas con las dificultades que los informantes detectan para reconocer a la gastronomía misionera como elemento significativo del patrimonio cultural de Misiones, y el establecimiento de estrategias para la visibilización y salvaguardia de la misma. Aquí se recuperan los conflictos planteados explícitamente en “la dinámica de relaciones sociales que producen prácticas que se pueden identificar en relación con y entre los pares dialécticos explícitos en el mapa de relaciones” (Diez Tetamanti y Escudero, 2002, p. 45), sobre todo aquellas problemáticas que se establecen entre los cocineros y el público o clientes. Retomamos y ampliamos algunas de las discusiones que las/os cocineros reconocen en la dinámica entre el objeto “gastronomía misionera” y las personas que constituyen estas relaciones.

• **Banalización de los productos misioneros.** Las/os informantes detectan cierta desestima o menosprecio por parte de los consumidores – y cocineros también – en el uso de producto de materias primas adquiridas o elaboradas en la provincia en relación a las foráneas. Tal como mencionamos anteriormente, esto vuelve a activar la discusión sobre el rol fundamental que las/os representantes de la gastronomía otorgan a los productos de origen y de estación, y las relaciones que se establecen entre ellos, los productores y el público comensal. Por su lado, el chef Facundo Tenaschuk menciona este problema apelando a su condición identitaria:

Pero me parece que se perdió mucho la esencia de lo nuestro. A raíz de una cuestión de posicionamiento. O sea, vos si tomás una caña hecha por las manos de quienes componen la red cañera “hay!”. Ahora tomás un champagne en Mentecato (boliche bailable) y está re bien. Y es como que se perdió un poco el... Y eso acarrea un montón de cosas. Si nosotros no acompañamos al pequeño productor no hay continuidad en la producción. Y detrás de eso hay una carretera sin fin que es el despertar el todos los días de esas personas, hay un camino enorme.

Sosteniendo una postura similar, el chef Juan Martín Pace retoma este conflicto usando un ejemplo culinario para explicar su punto de vista:

Porque una salsa agridulce que iría muy bien con mi pacú, que ya tiene un sabor bastante fuerte, y no lo voy a tapar con grasa como la del queso azul, sino que lo voy a acentuar con un poco de ácido cítrico, proveniente de frutas, por ejemplo mi ubajay, un poco de vino blanco dulzón para levantar al final... O sea, como que cambiaría totalmente el paradigma, no?. Yo estoy usando un pescado de río autóctono, que tal vez comió ubajay en algún momento del árbol que cayó, y estoy haciendo una salsa con algo de la misma tierra, con los mismos productos, que no tapa, sino que acentúa, acompaña, marida

Y más adelante afirma: “y eso es muy fuerte, estamos en una etapa en donde la transculturalización nos ofrece tomates todo el año, nos ofrece verduras todo el año, entonces es muy difícil sacar a las personas y volver a eso, comer en estación”. Estos argumentos resuelven que, bajo los efectos de la globalización y la modernización se ha producido una disminución y (en algunos casos) el abandono del consumo de productos y menús tradicionales a favor de otros más comerciales.

• **La “comida misionera” como un recetario estático y romantizado.** Anteriormente en este capítulo, planteamos que para elaborar una definición de la gastronomía misionera, proponer un recetario delimitado o listado de platos tradicionales nos conduciría inexorablemente a una descripción acotada y simplificada de lo que la culinaria misionera representa, ya que esta propuesta de abordaje olvida el carácter dinámico y cambiante que toda gastronomía posee. Mencionamos que el concepto de “territorio” es superior al de “regional” porque éste último determina que lo identitario es aquello que se ha mantenido igual desde su origen sin tener en cuenta la evolución del objeto. Considerar a la gastronomía misionera como un recetario acotado de platos que no admiten variantes es considerado por las/os informantes uno de las dificultades para su visibilización y salvaguardia: “si nosotros no evolucionamos la gente va a seguir comiendo lo mismo. La gente no sale de la sopa paraguaya, que a mí me encanta (...) pero hay otras cosas. No es solamente eso” se pronuncia la chef Marianela Chu Giménez en relación a esta discusión.

Defender la gastronomía misionera desde la construcción de una idea mistificada de la misma, donde los principales menús tradicionales ocupan un lugar destacado en las representaciones de los relatos del público o los comensales, no implica necesariamente su preferencia y consumo efectivo por parte de los mismos; el chef Lencina ejemplifica esto en su anécdota:

El pueblo dice que ama la cocina misionera, ama el vorí vorí, la pitanga... cuando fue la última vez que comiste pitanga? “hace 30 años, cuando tenía 15”. “Mi abuela no sabés el vorí vorí que hacía”, y la abuela por ahí se murió hace 20 años y ya no lo hace nadie...

Además de retomar aquí los testimonios planteados en el apartado que presenta las relaciones entre cocineros y comensales – donde las elecciones de menús se inclinan más por las comidas rápidas o platos de carácter global -, las/os referentes sostienen que “las romantizadas percepciones de la tradicional culinaria” misionera no se materializan en la elección de los menús, tal y como se ejemplifica en la anécdota del chef Facundo Tenaschuk:

Te cuento una experiencia, nosotros conseguimos una espinaca rustrera, hicimos unos creps de espinaca con una humita, y a la humita la mezclamos con quibebe. Y había un cliente que dijo “a mí no me gusta esto, yo no quiero esto”, “yo quiero una pizza”, me dice “qué tiene tu salsa”, yo le había puesto de nombre a la salsa, “salsa de río”, que estaba hecha con carne de dorado, y me dice “menos que menos,

qué le pusiste? Agua del Paraná?”. Me pidió una pizza.

Siguiendo esta idea, el chef Marcelo Giménez también explica su postura sobre el lugar que ocupan los platos tradicionales en la selección del menú:

Cuando hablamos de la nueva cocina misionera, estamos hablando, para mí, de revalorizar lo que ya teníamos y no lo teníamos en cuenta, no lo teníamos presente. Pero es más para el que viene de afuera que para el que está acá. El común de la gente lo conoce. Y la gente que viene, el turista es el que se sorprende con lo que prueba. Porque el que ya está acá “ha, eso yo como en casa”, es algo común, un mbeyú, una chipa de almidón.

D - Mapa de potencialidades

El dispositivo de procesamiento de Cartografía Social propuesto por Tetamanti y Escudero, propone la sistematización y análisis de los mapas de relaciones, de prácticas y de conflictos, tal como hemos desarrollado a lo largo de este capítulo. A efectos de complementar los mapas síntesis, hemos decidido incluir un cuarto aspecto: el “mapa de potencialidades”, que recupera de los relatos de las/os informantes las posibles soluciones o medidas de acción vinculadas al problema / objeto que evoca nuestra investigación - la visibilización y salvaguardia de la gastronomía misionera -; y así determinar las pistas para la confección de un nuevo territorio a construir colectivamente. Mencionamos en este apartado tres aspectos relevantes y estrechamente relacionados entre sí: el papel central que ocupan los cocineros en el desarrollo de la gastronomía misionera y la importancia de un trabajo vinculado con objetivos colectivos; el potencial del factor innovativo dentro del quehacer culinario; y la cocina como hecho cultural y creador de identidades, aspecto fundamental para el establecimiento de la gastronomía como patrimonio inmaterial de la cultura.

• **Rol de los gastronómicos.** Entre las soluciones o potencialidades de carácter más generalizado, las/os informantes privilegian la discusión del rol que desempeñan los gastronómicos en la recuperación, visibilización y salvaguardia de la gastronomía misionera. Las soluciones o potencialidades aquí planteadas se vinculan con la relación entre cocineros / cocineros - abordado en el mapa de relaciones - y en el trabajo en conjunto que podrían llegar a desarrollar:

Nosotros tenemos que hacernos cargo y ser responsables de poder decir esto que yo te digo. Cómo hacemos? Nos juntamos? Quién nos apoya? Si nosotros nos juntásemos por supuesto que el gobierno nos va a apoyar. Y trabajar con el productor, y que él nos enseñe como trabajar la tierra, cómo se maneja el tema de la tierra, que nosotros eso no sabemos, nosotros sabemos cocinar nomás, pero nosotros somos lo que formamos, es responsabilidad nuestra, del cocinero.

La chef Marianela Chu Giménez plantea aquí la importancia del trabajo en equipo, y bajo esos mismos términos el chef Juan Martín Pace opina:

Dentro del ámbito gastronómico, yo creo que debería haber más unión. Que estemos más unidos a la hora de realizar productos, a la hora de realizar una gastronomía, para generar un impacto mucho más fuerte, para que la sociedad reciba este conocimiento o estas costumbres.

La potencialidad del trabajo colectivo y coordinado de los gastronómicos también incluye la recuperación y socialización de los saberes culinarios, entendidos como aquellos “sustratos inmateriales-subjetivos, no tangibles como las significaciones, representaciones, sentidos de pertenencia, creencias, tabúes, temores, y afectos, además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la transmisión (transgeneracional, familiar, externa, intragénero o intraclase) de un portador de la cultura culinaria o gastronómica determinada” (Melendez y Cañez, 2010, p.191). El chef Facundo Tenaschuk expresa su valoración a estos saberes culinarios “lo fundamental es desde nuestro pequeño espacio, en la medida que se pueda y el tiempo que tengamos, a través de una base de datos volver a recuperar esos saberes”; y continuando esta propuesta, el chef Juan Martín Pace agrega que es fundamental la socialización de estos conocimientos para trabajar en función de la visibilización de una gastronomía misionera:

Para comenzar a generar una consciencia en Misiones, o una gastronomía, para que la misma sea un patrimonio intangible debe comenzar a compartir. Debe comenzar a entender que así como hay un productor, que procesa esos alimentos, hay un cocinero que lo realiza, y ese cocinero no se tiene que quedar con la receta sino que, al contrario, tiene que compartirla.

• **La gastronomía creativa.** La creatividad e innovación son componentes fundamentales en el ámbito de la gastronomía, intrínsecamente relacionados con el carácter dinámico del mismo, posibilitando la aparición de nuevas tendencias, nuevos servicios o productos, y nuevos métodos en el quehacer culinario. Las/os informantes consideran esto una oportunidad para el desarrollo de la gastronomía misionera, el chef Julio Salina explica su punto de vista sobre la innovación en el ámbito de la cocina:

También hay que asumir riesgos. Creo que dentro de esa posta, de esa toma de riesgos salimos siempre bien parados porque entendimos y supimos valorar ese pequeño producto. Y realzarlo. Sin dejarlo de lado, por nombrar algunos, la mandioca, el maíz... incorporándolos de otras maneras, pero acompañando. Y dando más relevancia a otros productos que estaban un poquito más relegados, o que inclusive se terminaron descubriendo.

Por su lado el chef Facundo Tenaschuk agrega que “hay que romper

los paradigmas. Primero conocer el producto. Segundo, llevarlo adelante con lo que me gusta hacer. Y tercero, el abrigo de hogar de familia, en donde uno se retrotrae con los sabores en el recuerdo". Por estos motivos, la innovación es un componente clave en la gastronomía (sobre todo en un mercado global competitivo) siempre que conserve la identidad, el anclaje a los sabores territoriales y la autenticidad como eje para el desarrollo del mismo.



Tortellini de bambú y ricota casera con ragú de hongos y maní. Elaborado por el chef Julio Salina para el Menú Misionero de la Biodiversidad (Iguazú - 2018). Foto: Andrea Wedekamper

• **Identidad gastronómica.** Iniciamos esta investigación definiendo a la comida como hecho cultural profundo, que dispone formas de identificación social, genera elementos de identidad y distinción cultural, y forman parte fundamental de las economías locales y la industria de la alimentación. Las cocinas son el centro de los procesos de intercambios culturales y constituyen un “elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes” (Padilla Dieste, 2006; p. 2). Todos estos elementos - planteados a lo largo de la definición de la gastronomía misionera desde su perspectiva histórico-territorial y desde los diferentes abordajes cartográficos - conforman las identidades culinarias de una región. Estos modos de producir, cocinar y consumir los alimentos forman parte del patrimonio intangible de las sociedades, y el acervo patrimonial puede cumplir un rol central en procesos orientados al desarrollo de las mismas comunidades.

Las/os informantes consideran la identidad culinaria como un factor esencial en el proceso de recuperación y visibilización de la gastronomía misionera:

Cada cocinero capaz no busca una identidad colectiva de gastronomía misionera. No lo veo ahora, pero capaz cuando uno esté trabajando para hacerlo, como en vez de aportar, unirse o hacer cónclave, a veces ponen trabas. Me parece que para generar la gastronomía misionera, ahí hay que cambiar. Tenemos que ser primero misioneros, todos... no quiere decir que seas nacido en Misiones, pero sí apostar a la tierra, a lo de acá, todos juntos, y una vez que salga, uno verá cómo se satisface.

Propone el chef Juan Martín Pace en relación a una identificación identitaria, y luego agrega que:

Se puede tomar las técnicas de las culturas inmigrantes, de las culturas guaránicas, pero mezclarlas con lo que nos ofrece la tierra. Ahí se formaría mi cultura, para que sea patrimonio intangible, porque no lo conseguís en otro lugar, se consigue acá, porque acá se planta lo mejor, se cosecha lo mejor... porque ahí habría que respetar tiempos de cosechas, estaciones. Y eso es muy fuerte, estamos en una etapa en donde la transculturalización nos ofrece tomates todo el año, nos ofrece verduras todo el año, entonces es muy difícil sacar a las personas y volver a eso, comer en estación.

Es decir que - tal lo enunciamos al principio de esta investigación - en el acto de preparar alimentos y de comer se constituyen fuertes lazos comunicativos que impactan directamente en la creación de la identidad, en el sentido de pertenencia, en los valores y costumbres comunes, y sobre todo en la constitución del patrimonio cultural que sintetiza ese vínculo complejo entre el territorio, el tiempo, sus habitantes y una memoria colectiva. Como hemos plasmado en este mapa de potencialidades, las/os informantes (desde sus lugares) entienden esta perspectiva y la defienden como estrategia de visibilización gastronómica.

A lo largo de este apartado, hemos ido desarrollando detalladamente diferentes mapas síntesis donde - partiendo de un concepto de territorio como elemento dinámico y heterogéneo - los diferentes aspectos de las relaciones, las prácticas, los conflictos y las posibles soluciones que aparecen en los discursos, en las historias y reflexiones de las/os informantes, han sido organizados y sistematizados en el dispositivo de análisis a partir de definiciones conceptuales. Esto, sumado a los mapeos geográficos y espaciales abordados en el capítulo anterior, dispone a la cartografía social no solo como un método (un medio de transporte) para recorrer territorios “inexplorados”, posibilitando su sistematización y posterior reflexión; sino que también la cartografía nos proporciona la oportunidad de construir conocimientos colectivos a partir de la puesta en marcha de un proceso de intercambios, y nos da herramientas para posibles intervenciones sociales a nivel local. A continuación y a modo de conclusión ampliaremos esta reflexión.

CONCLUSIÓN

La cartografía como método y objeto de esta investigación, ha sido el vehículo que nos permitió recorrer la gastronomía de la Provincia de Misiones tanto desde sus aspectos geográficos - la delimitación territorial de una región y la importancia de las fronteras, las influencias históricas (marcadas por las inmigraciones, el intercambio y las adaptaciones culinarias), la materia prima como elemento fundamental de una cocina identitaria y las fiestas o celebraciones asociadas a la alimentación - como desde las percepciones o representaciones que las/os informantes tienen de ella. Los mapeos de construcción colectiva y las investigaciones documentales nos han permitido analizar y sistematizar los mecanismos potenciales y ya existentes de visibilización de la gastronomía misionera, descubriendo las visiones comunes y diversas sobre el tema que nuestros informantes poseen, y evidenciar aquello que se presenta como regional / autóctono poniéndolo en discusión frente a la noción dinámica de territorio.

La cartografía de la gastronomía misionera es una síntesis gráfica de lo trabajado con los informantes y los aportes documentales, que expone zonas representativas señalizadas a partir de sus relación con la construcción (histórica y social) de la identidad de la gastronomía misionera y los mecanismos para su reproducción y visibilización. A través de una serie de íconos con imágenes elaboradas para representar y ser interpretadas de manera sencilla¹, reflexionamos visualmente sobre los diferentes puntos claves desarrollados por los informantes en la “Primera Parada” de esta investigación. Nuestro mapa gastronómico de Misiones describe no sólo las ubicaciones geográficas de las comunidades mbya-guaraní y las zonas donde se instalaron las colonias de inmigrantes europeos y asiáticos en el S. XIX (poblaciones cuyos aportes, conocimientos, usos y técnicas culinarias han marcado la impronta característica de la gastronomía de la región), sino también la influencia cultural que los países limítrofes aportan sobre la culinaria de la provincia, la importancia de las “ciudades gastronómicas” como Posadas e Iguazú, la potencialidad gastronómica que representan los lodges turísticamente hablando, y las ciudades donde se han desarrollado las principales ferias gastronómicas (en su mayoría autogestionadas por representantes gastronómicos) determinando una práctica clave que fue destacada a través de toda la investigación.

En el capítulo 4 de esta investigación se propuso el desarrollo de “mapas síntesis” donde puntualizamos a partir de relatos y reflexiones de los informantes, distintos aspectos analizados y sistematizados de las relaciones, las prácticas, los conflictos y las potencialidades de la gastronomía misionera. Nuestra cartografía de la gastronomía misionera condensa y articula los

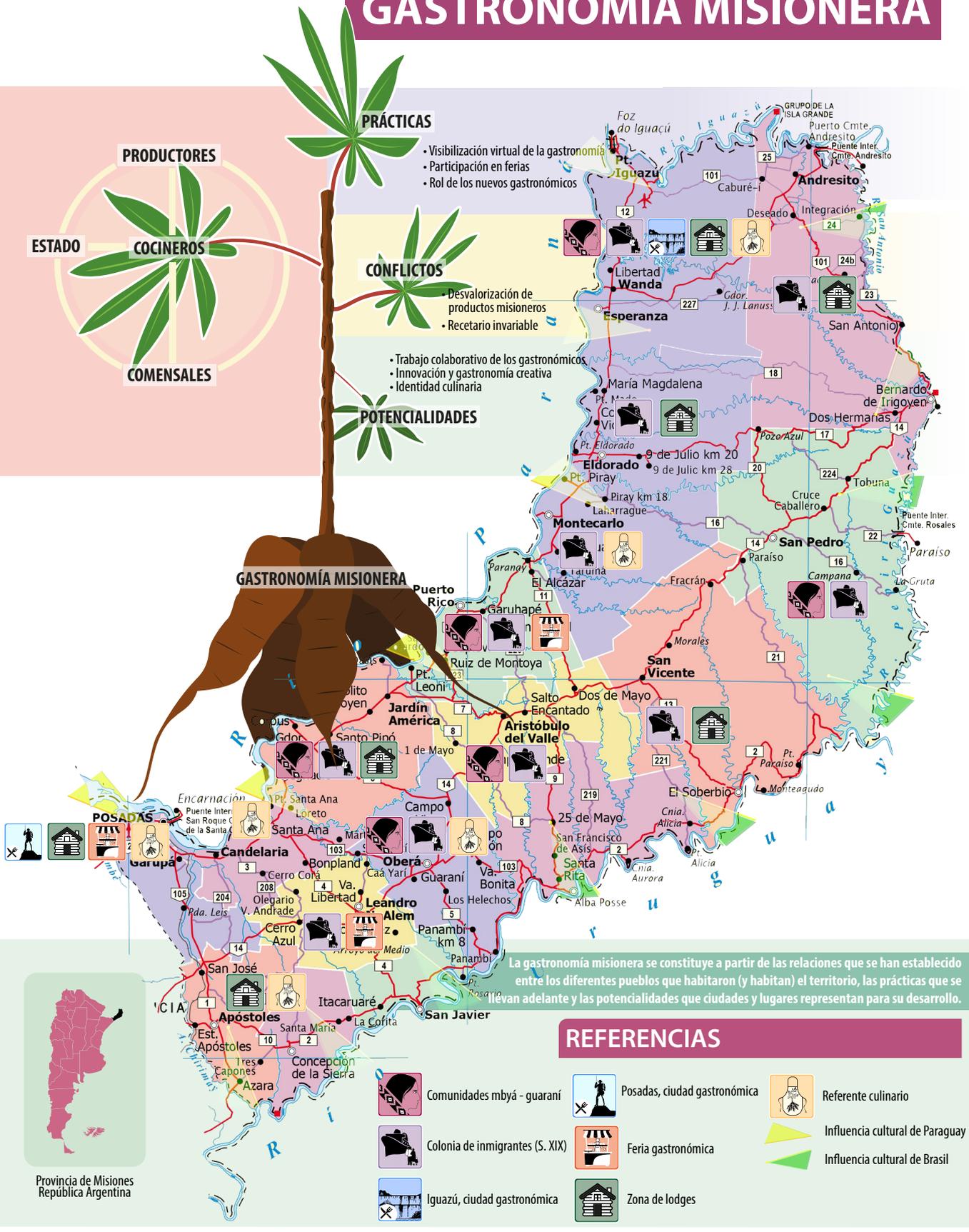
1 Se tomó como referencia las cartografías y los íconos elaborados por el grupo Iconoclasistas: “se trata de series de imágenes pensadas en formatos populares y de fácil reproducción, que agrupan recursos desarrollados para la intervención, además de pósters, publicaciones, figuritas, viñetas de denuncia coyuntural, refiriendo a problemáticas, temas o personajes –detestables o queridos–, de rápida creación y difusión, paródicas o irónicas, que nos permiten fijar una posición sobre temas de agenda de la opinión pública mediática” (Ares y Risler, 2013, p. 1)

ángulos más destacados de las temáticas abordadas en este capítulo a través de un esquema gráfico: la planta de mandioca (seleccionado como uno de los alimentos más representativos, por su historia relacionada a las comunidades que habitaron y habitan Misiones y sus múltiples usos en la culinaria de la provincia) oficia como un “sistema” cuyas raíces (lo comestible) representan la gastronomía misionera, y sus ramas / hojas los elementos que la constituyen, permiten su desarrollo y en muchos casos habilitan su visibilización. El objetivo de generar un dispositivo visual, como herramienta creativa para la comunicación social de nuestro tema, es esquematizar las cosmovisiones que nuestros informantes poseen sobre lo que la gastronomía representa y sus principales aspectos; privilegiando la mirada que interpreta la gastronomía misionera como una síntesis histórica y cultural de influencias, saberes y prácticas culinarias de pueblos originarios y de diferentes partes del mundo, sin establecer una definición única e inequívoca de lo que es. Por ello, nuestra cartografía no representa un recetario regional único y limitado que identifique a la provincia, sino las matrices que permitieron y permiten su desarrollo.

El diseño para la innovación social nos proporcionó el enfoque para abordar una gestión estratégica del diseño. Y en este aspecto, la relevancia como diseño de innovación que esta investigación tiene para los diseñadores reside en que la cartografía se presenta como un método novedoso para realizar una construcción operativa sobre el territorio estudiado: registrando, comparando y relacionando los diferentes componentes que constituyen el universo – en este caso - de la gastronomía de la provincia de Misiones. La cartografía como herramienta social permite al diseñador desempeñar un rol protagonista como agente de cambios y activador de procesos, generando acciones que transformen los escenarios y espacios a través de una construcción colectiva del conocimiento ya que “la experiencia adquirida en el momento de cartografiar (sea cual fuere el modo de hacerlo) conduce a generar acercamientos, a descubrir diferencias irreconciliables y eso mismo ya constituye la apertura de un horizonte nuevo” (Ledesma, 2013, p. 99).

Por otro lado, la propuesta cartográfica que esta investigación desarrolla, significa un aporte documental para los gastronómicos y aquellos que se desempeñan en el rubro, haciendo visible e interpretando el estado actual del tema y cómo fue el proceso que lo llevó hasta ahí. Este dispositivo y su constante actualización, constituye en sí mismo un mecanismo de visibilización, base de datos y promotor de información que permite - además de reconocer las oportunidades que allí aparecen - organizar los recursos de la gastronomía para ponerlos en disponibilidad de los productores, los gastronómicos, los comensales y el Estado (como ente regulador). Esto podría facilitar la relación entre los sujetos involucrados, orientándoles a desarrollar acciones conjuntas y promoviendo formas alternativas de producción y otro modelo económico, creando vínculos directos “conectados a escala local, pero abiertos al flujo global de personas e ideas” (Manzini, 2015, p.13) permitiendo el desarrollo de una economía social en la que todos obtienen beneficios del intercambio.

CARTOGRAFÍA DE LA GASTRONOMÍA MISIONERA



PRÁCTICAS

- Visibilización virtual de la gastronomía
- Participación en ferias
- Rol de los nuevos gastronómicos

CONFLICTOS

- Desvalorización de productos misioneros
- Recetario invariable

POTENCIALIDADES

- Trabajo colaborativo de los gastronómicos
- Innovación y gastronomía creativa
- Identidad culinaria

PRODUCTORES

COCINEROS

COMENSALES

GASTRONOMÍA MISIONERA

La gastronomía misionera se constituye a partir de las relaciones que se han establecido entre los diferentes pueblos que habitaron (y habitan) el territorio, las prácticas que se llevan adelante y las potencialidades que ciudades y lugares representan para su desarrollo.

REFERENCIAS

- Comunidades mbyá - guaraní
- Posadas, ciudad gastronómica
- Referente culinario
- Colonia de inmigrantes (S. XIX)
- Feria gastronómica
- Influencia cultural de Paraguay
- Influencia cultural de Brasil
- Iguazú, ciudad gastronómica
- Zona de lodges

Provincia de Misiones
República Argentina

En tercer lugar, esta investigación se propone como documento para que desde el Estado Provincial continúe desarrollando propuestas que ubiquen a la gastronomía como política pública, sirviendo como instrumento para generar programas y acciones encaminadas a fortalecer la cadena de valor de la gastronomía, usar de manera sustentable los recursos gastronómicos, proyectar la gastronomía en los niveles nacional e internacional, y desarrollar el conocimiento e innovación del sector. Para concebir a las cocinas patrimoniales como potenciales proyectos económicos, es necesario tener en cuenta diferentes aspectos como el fortalecimiento del componente identitario, la puesta en valor de la materia prima y su contexto de producción, los distintos elementos de la extensa cadena de valor en la experiencia del comer, la importancia de la vinculación y trabajo colaborativo entre los gastronómicos / clientes / productores e instituciones, la organización y participación en eventos de carácter gastronómico y la inclusión de las comunidades locales en este ejercicio, así como la recuperación de los elementos vinculados a la cocina tradicional sin menospreciar las posibilidades de una cocina creativa e innovadora (propiedades que hemos ido abordando uno a uno en el capítulo anterior de esta investigación).

La constitución del patrimonio cultural es un proceso que requiere que la población se apropie de los valores socialmente construidos y fijar referentes identitarios, en un tiempo y espacio determinado de una sociedad específica. Prats (1997) habla del patrimonio como una construcción social y destaca que el factor determinante del mismo es “su carácter simbólico, su capacidad para representar simbólicamente una identidad”. En este orden de ideas, el concepto de patrimonio implica necesariamente una construcción social y cultural que, consideramos, tiene que ser conservado. Sin embargo, aunque posea una carga histórica y de tradicionalidad asociada al pasado (lo que provee una importante fuente identificadora o “sentimiento de pertenencia”), es imprescindible que aun esté en uso; “el patrimonio, aun con un marcado origen histórico, debe de pertenecer siempre al “presente”, y debe de estar en uso. Algo que hoy ya no existe, no puede ser patrimonio, sino un recuerdo histórico” (Medina, 2017, p.107); en este sentido, podemos concebir al patrimonio cultural como un concepto cambiante cuyos sentidos están inscriptos en el espacio y el tiempo, entenderlo como un “puente entre el pasado y el presente de una sociedad, como herencia, como materialización de las continuidades y al mismo tiempo símbolo de su transmisión” (Espeitx, 2004, p. 194). Entonces, cuando hablamos de gastronomía, el concepto de Patrimonio Cultural Inmaterial presenta cierta complejidad “ya que se trata de un patrimonio vivo, cambiante, en constante evolución, con toda la problemática que ello implica en su gestión y mantenimiento” (Medina, 2017, p.108). Estos cambios en la noción de patrimonio, nos ha permitido desvincularlo de lo antiguo y de lo estrictamente material (con valor de museo) para pensarlo en términos de “expresiones actuales, invisibles, producidas desde distintos sectores” (Solarte, 2010, p. 208). Insistimos en que las cocinas tradicionales, si bien guardan un bagaje histórico significativo para la cultura, no son elementos estáticos de una sagrada autenticidad; la tensión entre lo estrictamente tradicional con las comidas de proyección global “están en un proceso de influencias recíprocas y enfrentadas a

intereses económicos, políticos, de rentabilidad, de mercantilización” (Solarte, 2010, p. 209). Esto nos permite comprender la particularidad dinámica de este PCI y su importancia en otros sectores, como el turismo.

Finalmente, considerar a la gastronomía misionera como Patrimonio Cultural Inmaterial es posible. Las estrategias de visibilización son el puntapié inicial para reconocer enfoques resilientes, innovadores, integradores y sostenibles en los sectores claves para desarrollar políticas de Estado. El diseño cartográfico nos ha develado ese “territorio vivido” que constituye la gastronomía misionera, permitiéndonos enfatizar la acción de visibilizar – a través de mapas cartográficos y mapas de representaciones, relacionados a recorridos históricos y culturales - como meta de esta investigación. Esta cartografía fue producto de la vinculación con actores capaces de identificar lugares, saberes y percepciones sobre la temática abordada, y de actualizar e intercambiar su conocimiento territorial; proyecto que finalmente se materializa en escenarios de conocimientos y posibilidades, con potencial de colaborar y guiar en las gestiones públicas, donde la sociedad civil es el principal actor estratégico en vinculación con el Estado y el sector privado.

BIBLIOGRAFÍA

AAVV (2005). "Saberes y sabores de nuestro país. Ingredientes de nuestra identidad". Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria y Plan Nacional de Seguridad Alimentaria del Ministerio de Desarrollo Social de Presidencia de la Nación.

ABÍNZANO, Roberto (1985). "Proceso de Integración en una sociedad multiétnica: la provincia argentina de Misiones". Tesis Doctoral. Departamento de Antropología y Etnología de América. Universidad de Sevilla.

ABINZANO, Roberto (2017). "Migraciones e integración en la región de la triple frontera: Argentina, Brasil y Paraguay". TSN nº 4, julio-diciembre 2017. ISSN: 2530-8521

AGUIRRE, Patricia (2010). "La construcción social del gusto en el comensal moderno". En Comer, puentes entre la alimentación y la cultura. Libros del Zorzal. Buenos Aires.

ALCOBA, Damián y DUMARAUF, Sergio (comp) (2001). "Agricultura familiar: del productor al consumidor apuntes para el análisis de las ferias y mercados de la agricultura familiar en Argentina". Ediciones INTA. 1a. ed. Buenos Aires.

ALVAREZ, Marcelo (2005). "La cocina como patrimonio (in) tangible". En La cocina como patrimonio (in) tangible, Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.

APPADURAI, Arjun (1996). "La modernidad desbordada. Dimensiones culturales de la globalización". FCE, Argentina.

ARIZPE, Lourdes (2004) "El patrimonio cultural intangible en un mundo interactivo" en: Memorias Patrimonio Intangible. Resonancia de nuestras tradiciones, ICOM, CONACULTA-INAH, Fundación Televisa, México.

ARIZPE, L. y NALDA, E. (2002) "Patrimonio Cultural, turismo y desarrollo" en: Iberoamérica 2002. Diagnóstico y propuestas para el desarrollo cultural, N. García Canclini (coordinador académico), OEI-Santillana, Madrid-México.

BARBERO, Jesús Martín (2002). "El oficio del cartógrafo". Fondo de Cultura Económica. México.

BARTOLOMÉ, L. (1982). "Colonias y Colonizadores en Misiones". Instituto de Investigación. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales. UNaM. Posadas, Argentina.

BARTOLOMÉ, L. (2002). "Los colonos de Apóstoles; estrategias adaptativas y etnicidad en una colonia eslava en Misiones". Editorial Universitaria. UNaM. Posadas, Argentina.

BARRETO, Margarita (1989). "El Mate. Su historia y su cultura". Buenos aires. Ediciones del Sol - Ediciones de Aquí a la Vuelta.

BELASTEGUI, H. (2004) "Los colonos de Misiones". Editorial Universitaria. UNaM. Posadas, Argentina.

CALERO CRUZ, Solón (2014). "La comida y la comensalidad como escenarios comunicativos". En *Prácticas culturales: la diversidad de los escenarios comunicativos*. Revista Diálogos de la Comunicación, Edición No. 89.

CARBALLEDA, Alfredo J. M. (2012). "Cartografías e intervención en lo social". En "Cartografía social: investigaciones e intervención desde las ciencias sociales: métodos y experiencias de aplicación". - 1a ed. - Comodoro Rivadavia: Universitaria de la Patagonia, 2012. ISBN 978-987-21581-8-7

CONTRERAS, J. (2007). "El patrimonio alimentario en el área mediterránea". En TRESSERRAS, J.; MEDINA, F. X. (eds.) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: Universitat de Barcelona-IEmed, 2007, pp. 17-37.

CRIVOS, M, MARTÍNEZ, M.R., REMORINI, C. y TEVES, L. (2002). "Comer y cocinar en una aldea Mbya". En *Enciclopedia De Misiones*. Posadas. Dirección estable: <https://www.aacademica.org/carolina.remorini/46>

DA MATTA Roberto, "La cultura de la mesa en Brasil. Una introducción a la antropología social y cultural". En: *Constructores de otredad*. Eudeba. Buenos Aires, 1999.

DIEZ TETAMANTI, Juan Manuel y ESCUDERO, Haydé Beatriz (2012). "Construcción de un dispositivo de intervención a través de la Cartografía Social". En "Cartografía social: investigaciones e intervención desde las ciencias sociales: métodos y experiencias de aplicación". - 1a ed. - Comodoro Rivadavia: Universitaria de la Patagonia, 2012. ISBN 978-987-21581-8-7

DIEZ TETAMANTI, J. M. y CHANAMPA, M. E. (2016). *Perspectivas de la Cartografía Social, experiencias entre extensión, investigación e intervención social*. En *Revista +E versión digital*, (6), pp. 84-94. Santa Fe, Argentina: Ediciones UNL.

DIEZ TETAMANTI, J.M. y ROCHA, E (2016). *Cartografía Social aplicada a la intervención social en el barrio Dunas, Pelotas, Brasil*. *Geográfica de América Central*, 2 (58). Universidad de Heredia Costa Rica.

EL TERRITORIO (2005). "Cocina de Inmigrantes. De Sabores y Saberes".

ELICHONDO, Margarita (1997). "La comida criolla. Memoria y recetas". Biblioteca de la Cultura Popular N° 23. Ediciones del Sol.

ESPEITX Elena (2004). "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular". PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. ISSN 1695-7121 Vol. 2 N° 2 págs. 193-213.

FIACCADORI, Ana María (1999). "Sabores Regionales". Edición Especial Diario El Territorio.

FOUCAULT, Michel (1979). "Microfísica del poder". Madrid: La Piqueta.

GALÁN, Beatriz (2007). "Transferencia de diseño en comunidades productivas emergentes". En diseño & territorio. Programa Acunar, Facultad de Artes, Universidad Nacional de Colombia. ISBN: 978-958-701-882-0

GALLERO, María Cecilia y KRAUTSTOFL, Elena M. (2009). "Proceso de poblamiento y migraciones en la Provincia de Misiones, Argentina (1881-1970)". Revista Avá N°16 | Diciembre 2009

GARINE De, Igor (1987). "Alimentación, cultura y sociedad". En El hombre y lo que come, Alimentación y cultura. Revista El Correo, Revista mensual publicada por la Unesco, Paris, Mayo 1987 Año XL

GARUFI AGLAMISIS, Jorge Alberto (2001). "Valorización económica y cultural del patrimonio alimentario regional". En COMER cultura: estudios de cultura alimentaria. Antonio Garrido Aranda, compilador.- Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba

GUBER, Rosana (1990): "El Salvaje Metropolitano: A la vuelta de la Antropología Postmoderna. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo". Editorial Legasa S.A. Buenos Aires.

GUBER, Rosana (2001): "La etnografía. Método, campo y reflexividad". Grupo Editorial Norma

GUNTHER, Darío, TEMCHUK Correa, M. y LYSIAK, Emiliano (2008). "Zonas AgroEconómicas Homogéneas Misiones". En Estudios socioeconómicos de la sustentabilidad de los sistemas de producción y recursos naturales. Publicado por el Instituto Nacional De Tecnología Agropecuaria. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

HINTZE, S. (1997). "Apuntes para un abordaje multidisciplinario del problema alimentario". En M. Álvarez & L. Pinotti (comps.), Procesos Socioculturales y Alimentación (pp.11-33). Buenos Aires: Ediciones del Sol

JAUME, Fernando (1989). "Notas sobre la Historia de Misiones. El Proceso de Constitución de la Región Histórica". Documento de Trabajo Proyecto POBUR. UNaM/CONICET. Secretaría de Investigación. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales. Posadas, Argentina.

LACARRIEU, Mónica (2013). "Patrimonios de consenso/disenso: de la despolitización a la valoración política de los procesos de patrimonialización". En: Boletín de Antropología. Universidad de Antioquia, Medellín, Vol. 28, N.o 46, pp. 79-99

LACARRIEU, Mónica (2006). Atlas de fiestas, celebraciones, conmemoraciones y rituales de la ciudad de Buenos Aires. Una iniciativa pública del ámbito local.

LACARRIEU, Mónica (2008). ¿Es necesario gestionar el patrimonio inmaterial? Notas y reflexiones para repensar las estrategias políticas y de gestión. Boletín GC: Gestión Cultural N° 17 Gestión del Patrimonio Inmaterial, septiembre de 2008. ISSN: 1697-073X.

LEDESMA, María Del Valle (2013). Cartografía del Diseño Social. Aproximaciones conceptuales. Anales del IAA, 43 (1), 97-106. Consultado en <http://www.iaa.fadu.uba.ar/ojs/index.php/anales/article/view/107/95>

LOIS, Carla (2009). "Imagen cartográfica e imaginarios geográficos. Los lugares y Las formas de los mapas en nuestra cultura visual". Scripta nova. Revista electrónica de geografía y ciencias sociales. Universidad de barcelona. Issn: 1138-9788. Depósito legal: b. 21.741-98. Vol. XIII, núm. 298, 1 de septiembre de 2009

MAIDANA, Juan E. (2006). "Comidas típicas del Litoral". Moglia Ediciones. Corrientes

MANZINI Ezio (2015). "Cuando todos diseñan, introducción al diseño para la innovación social". Experimenta Editorial. Madrid, España.

MARIANO, Mercedes y ENDERE, María Luz (2013). "Reflexiones acerca de la protección del patrimonio intangible a nivel internacional, regional y su proyección en Argentina", en revista Dimensión Antropológica, Año 20, Vol. 58.

MARTÍNEZ CROVETTO, Raúl (1968). "La alimentación entre los indios guaraníes de Misiones (República Argentina)". Etnobiológica Nro 4.

MELÉNDEZ, Juana María y CAÑEZ, Gloria María (2010). "La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México". Centro De Investigación En Alimentación Y Desarrollo. México.

MEDINA, F. Xavier (2018). "Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística". Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. This is an open access article under the CCBY-NC-ND license (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

MEDINA, F. Xavier y LÓPEZ García, Julián (2017). "Comida y mundo virtual. Internet, redes sociales y representaciones visuales". Editorial UOC. Barcelona

MEDINA, F. X. y SOLANILLA, L. (2013). "Patrimonio culinario, institucionalización y medios digitales". ph investigación [en línea], n.º 1, diciembre de 2013, pp. 55-74 www.iaph.es/phinvestigacion/index.php/phinvestigacion/article/view/13

MERLINSKY, G. (2006). "La Entrevista como Forma de Conocimiento y como Texto Negociado" en *Cinta Moebio* 27: 27-33 www.moebio.uchile.cl/27/merlinsky

MIRO IBARS, M. (2001). "Alimentación y Religiosidad Paraguaya. Chipa – Pan Sagrado". Servilibro. Asunción, Paraguay.

MONTANARI Massimo (2004). "La comida como cultura". Ediciones Trea, Gijón.

MONTECINO Aguirre, Sonia (2004). "Cocinas mestizas de Chile - La Olla Deleitosa". Santiago de Chile, ISBN 956-243-047-2

NEWMAN, D. (2015). "Revisiting good fences and neighbours in a postmodern world after twenty years: theoretical reflections on the state of contemporary border studies". Nordia Geographical Publications.

PADILLA Dieste, Cristina (2006). "Las cocinas regionales, Principio y fundamento etnográfico". Ponencia para el VII Congreso Internacional de Sociología Rural Quito, Ecuador 20 -24 de noviembre de 2006

PRATS, Llorenç (1997). "Antropología y patrimonio". Editorial Ariel, Barcelona.

RAMÍREZ, Viridiana (2005). "Comida regional como comida de pobres; Prácticas y representaciones culinarias en sectores populares de la ciudad de Posadas (Misiones)". En *La cocina como patrimonio (in) tangible*, Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires.

RISLER, Julia y ARES, Pablo (2013). *Manual de mapeo colectivo: recursos cartográficos críticos para procesos territoriales de creación colaborativa* / Julia Risler y Pablo Ares. - 1a ed. - Buenos Aires: Tinta Limón,

SALAS, Andrés Alberto (2005). "Cultura gastronómica de la Paraquaria". Editorial: Aguarradas, Corrientes, Argentina.

SANTAMARINA Campos Beatriz (2013). "Los mapas geopolíticos de la Unesco: entre la distinción y la diferencia están las asimetrías. El éxito (exótico) del patrimonio inmaterial". *Revista de Antropología Social* 263, 22 263-286

TRAVERSA, Oscar (2011). "Comer, beber, hablar: semióticas culinarias". En Revista De signis N° 18. Editorial La Crujía. Buenos Aires

UNESCO (2003). "Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial", adoptada por la Conferencia General de la UNESCO en la 32° reunión celebrada en París, el 17 de noviembre de 2003, en línea [www.unesco.org],

UNIGARRO Solarte, Catalina (2010). "Patrimonio cultural alimentario". En Cartografía de la Memoria, Patrimonio cultural alimentario, Número 4. Investigación realizada con el auspicio del Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural del Convenio Andrés Bello, IPANC

Entrevista al Chef Juan Martín Pace

Fecha: 18 de febrero de 2019

Cómo definirías a la gastronomía misionera

Si bien yo soy medio nómada de la gastronomía misionera, porque estuve bastante tiempo afuera, hace cuatro años me estoy volviendo a involucrar con la gastronomía misionera, siento que está en una etapa emergente, está creciendo y se está haciendo notar. Que siempre estuvo pero de manera superflua, o no se le dio tanta bolilla como se le está dando ahora, estos últimos años. Entonces al estar naciendo hay nuevos participantes, nuevos personajes, y cada uno también lleva un poco de lo suyo con la gastronomía misionera. Yo creo que todavía no hay una gastronomía formada, que sea autóctona de misiones, nosotros somos el producto de asimilaciones de varias culturas, los inmigrantes, los países limítrofes que nos rodean, lo autóctono guaraní, que también vienen de Perú, de las civilizaciones antiguas indígenas. Que va a ir mutando o adaptando el producto que hay en la tierra con lo que nosotros podemos hacer, con el conocimiento básico que trae cada persona, tuvieron que aprender a consumir lo que había en esta tierra.

Vos hablás de una gastronomía emergente, de qué se trata este fenómeno y por qué crees que eso está pasando?

Yo siento que antes la gastronomía era, no sé si todo igual, pero había un conocimiento gastronómico que era masivo, que se practicaba en la provincia, y que bueno se manejaba eso. Y fueron bastantes años, y las pocas personas que querían cambiar, como que se hacía muy difícil cambiar. Esto hasta que... me animo a decir que capaz los medios de comunicación, y la forma de ver la gastronomía fue cambiando. Se ve que la gastronomía tiene su popularidad en las redes sociales, entonces se aprovechó eso, y capaz nosotros podemos hacer popular nuestra gastronomía a través de las redes sociales. Entonces ahí fue llamando un poquito más la atención, “che mirá las cosas buenas que tenemos para hacer”. O comenzaron a aparecer los “influencers”, o comenzaron a ver que hay más opciones gastronómicas en nuestra provincia que de la que ya se conocía. Creo que fueron los últimos 7 a 10 años. Que si bien hay personajes que están llevando nuestra gastronomía a otros lugares, ahora como que también el espacio es más neutro para todos. Antes era el que tenía la voz, que eran dos o tres que salían y representaban a la provincia con lo que ellos pensaban que era la gastronomía misionera. Entonces se reducía a esos dos o tres que armaban “su gastronomía”, que no estaba mal, porque había una investigación, había una idea, había algo que se formaba. Pero ahora, creo que por las redes sociales, creo que se niveló ese campo de exposición. Entonces como que más personas tienen la posibilidad de expresar su gastronomía, llamándola misionera, porque capaz utilizan productos de acá, pero lo

cocinan diferente, entonces puede decirse que para ellos es así la gastronomía misionera, y esto permite también abrir el abanico.

Cuál es la relación de la gastronomía misionera y los productos de acá?

Yo creo que están relacionados muy fuertemente. Porque si uno quiere comenzar a armar, construir una gastronomía que sea autóctona de la zona, hay que trabajar con los productos que le ofrece la tierra. Porque técnicas ya están todas inventadas. Técnicas hay para tirar al techo, la física y la química se unieron para hacer lo que uno quisiera o quisiese con los productos. Entonces lo que comienza a valer es la calidad del producto. Cocineros tenemos muchos y tenemos muy buenos, que han viajado por todo el mundo, que han manejado esas técnicas, que ya saben aplicar las diferentes técnicas con los diferentes productos, diferentes químicos, pero ahora están en busca de la materia prima. Por eso se está valorando más al productor, que toda la vida trabajó con la materia prima pero capaz no sabe qué puede hacer con ella... hasta que las agarren estos especialistas con técnicas y las hagan más conocidas, más vistosas.

Por eso creo que va estrechamente ligado, porque si yo no sé qué tengo guabirá, que tengo ubajay que son frutas extremadamente ácidas, y con ese ácido puedo hacer salsas, o puedo hacer no solo mermeladas como están acostumbrados a hacer, puedo hacer preparaciones de pastelería tanto como saladas o encurtidos, el productor va a seguir cosechando el ubajay y lo va a seguir haciendo mermeladas. En cambio va a poder tomar ese producto, lo va a poder modificar, va a poder hacer helados que se va a poder empaquetar y exportar por ejemplo. Por eso yo creo que uno depende del otro, el cocinero solo con sus técnicas y conocimientos no sirve si se encierra en lo que él sabe, si no sale y se complementa con el productor para que le pueda enseñar también lo que le da la tierra y a partir de eso generar un vínculo o generar un producto.

Qué hay que hacer para comenzar a considerar la gastronomía misionera como patrimonio intangible de la cultura?

Fíjate que la UNESCO nombra a la gastronomía de México como patrimonio intangible de la cultura, porque mantuvieron sus raíces por años y años. Esto, así como lo cocinaba su abuela lo pasó a su hija, y así... era un decreto que se mantenga las creencias, la cultura, las formas de cocinar, las formas de almacenar los productos a través de los años. Porque eso es lo que es, cocinar es cultura porque demuestra, en una civilización, qué es lo que tenía, cómo lo puede cocinar y cómo lo compartía, y eso principalmente, cómo compartía su cultura, su alimentación. Yo creo que Misiones para comenzar a generar una conciencia, o una gastronomía, para que la misma sea un patrimonio intangible debe comenzar a compartir. Debe comenzar a entender que así como hay un productor, que procesa esos alimentos, hay un cocinero que lo realiza, y ese cocinero no se tiene que quedar con la receta sino que, al contrario, tiene que compartirla, tiene que decir “che acá va todo esto”, “fíjense que si yo hago esta salsa, o si yo hago este plato puedo ayudar a 20 familias que producen

para que genere eso”. Entonces es un círculo vicioso. Yo creo que eso es lo que genera México, porque el que hace el chile, no solo genera el chile, sino que lo hace para toda la ciudad, entonces es como el compartir todo. Hoy en día, capaz por la falta de conocimiento, o falta de interés, si se compartiera más la cultura gastronómica, y se entendiera más que el productor es tan importante como el cocinero, y que lo que comemos capaz tiene una historia, y hubiera más consciencia sobre eso, sería diferente las cosas. Capaz no solo se vería la chipa, sino un montón de cosas que hay atrás, las empresas que manejan el almidón, donde se cosecha....

Dentro del ámbito gastronómico, yo creo que debería haber más unión. Que estemos más unidos a la hora de realizar productos, a la hora de realizar una gastronomía, para generar un impacto mucho más fuerte, para que la sociedad reciba este conocimiento o estas costumbres... nosotros las costumbres que manejamos son las costumbres de hace años, y capaz son diversas, hijos de diferentes inmigrantes, que tomaron diferentes costumbres y los llevan como familia. Ahora como sociedad, al estar forjados por muchas culturas, capaz que no tenemos una autóctona, una sola. Si queremos ser esa mezcla, creo que hay algo que unos une a todos y es el suelo. Por ende, me parece perfecto ser esa mezcla pero siempre respetando el suelo. Entonces se puede tomar las técnicas de las culturas inmigrantes, de las culturas guaraní-ticas, pero mezclarlas con lo que nos ofrece la tierra. Ahí se formaría mi cultura, para que sea patrimonio intangible, porque no lo conseguís en otro lugar, se consigue acá, porque acá se planta lo mejor, se cosecha lo mejor... porque ahí habría que respetar tiempos de cosechas, estaciones. Y eso es muy fuerte, estamos en una etapa en donde la transculturalización nos ofrece tomates todo el año, nos ofrece verduras todo el año, entonces es muy difícil sacar a las personas y volver a eso, comer en estación.

Y en relación a esto, cual es el rol de nuestros productores, el rol de los gastronómicos, el rol del estado y el del resto de los ciudadanos?

Para mí el productor podría interiorizarse un poco más, salir de sus cultivos para ver qué puede hacer con sus productos. Y ahí cruzarse con un cocinero copado, con un gastronómico copado que lo asesore, que le diga “fíjate si vos podés hacer esto y esto”. Por ejemplo, ahora la idea es volver a la producción orgánica, sin agrotóxicos y esos químicos. Entonces capaz si venía haciendo un cultivo con esto, dice “capaz si lo cambio, me cambia la rentabilidad”, pero si no sale y no sabe, es muy difícil, ahí también está la parte de la educación, que puede ser por parte del Estado también. Explicarle al colono, al chacrero que puede hacer más de un cultivo, no hace falta hacer monocultivo. Que esto puede ser bueno para la sociedad también porque al haber mayor cantidad de productos va a poder ampliarse el mercado, el cocinero va a tener mayor diversidad de mercadería, o el mercado que va a poder ofrecer mayor cantidad de productos. Y ahí está la sociedad también, la sociedad tiene que apostar al producto autóctono, es un compromiso que hay que asumir. Porque si el Estado dice, “bueno educo al colono a que no solo me plante mandioca y tabaco, sino que también frutos autóctonos y vegetales que vayan con la esta-

ción”, este colono se contacta con un cocinero que sepa cocinar con lo autóctono, pero también hay que generar que la sociedad te apueste a eso, porque sino hay una cadena que se corta, un vínculo que se corta.

En los últimos años, con las ferias francas, la gente se está acercando mucho más a los productos de la chacra. A parte hay una movilización muy grande sobre el consumo de lo orgánico, el consumo de vegetales frescos, que la gente sale a buscar, porque sabe que tal vez si viene de las grandes cadenas, o ultraprocesados, tiene sus males en la salud. Entonces esa búsqueda de lo natural, nos conviene aprovechar y agarrarnos de eso y meterle para adelante.

Viste que te hablé de compartir, de unirnos. Si uno quiere generar una marca, la sociedad capaz no lo tiene que pensar como “yo Martín soy cocinero, y quiero generar una marca de gastronomía misionera”, porque ahí ya comienza el error. No soy YO Martín cocinero. Soy un simple cocinero que va a tratar de generar una identidad, y para generar una identidad, yo no puedo poner una identidad, si o si tengo que salir, sin importar retribuciones, sin importar qué harán después con eso, tengo que tener las ganas de querer armarlo. La verdad que creo que cuando la gente venga a Misiones diga “Che qué buen plato que comí, que es misionero”. No importa quién lo hizo, quién lo creó... así cuando van a México dicen “que buen mole”, la idea es que digan que buen plato.¹⁹

También es eso, cada cocinero capaz no busca una identidad colectiva de gastronomía misionera. No lo veo ahora, pero capaz cuando uno esté trabajando para hacerlo, como en vez de aportar, unirse o hacer cónclave, a veces ponen trabas. Me parece que para generar la gastronomía misionera, ahí hay que cambiar. Tenemos que ser primero misioneros, todos... no quiere decir que seas nacido en Misiones, pero sí apostar a la tierra, a lo de acá, todos juntos, y una vez que salga, uno verá cómo se satisface.

Hacia dónde crees que va encaminada la gastronomía misionera, y hacia dónde querés que vaya?

Yo creo que hoy en día la gastronomía misionera, está super encarrilada, porque hay políticas de Estado que están apostando a esta gastronomía misionera, que están apostando a la promoción, incluso están premiando, están dando sellos de calidad, hacen una distinción, que incentiva mucho tanto al gastronómico como al productor a mejorar su producto. Entonces se dice, “lo que hago, si se está viendo, se está escuchando, voy a ponerle más pila”. Eso me parece fantástico. Que por parte del Estado haya este tipo de reconocimiento, que también ayuda a nuclear, ayuda a compartir. Porque así como se generan estos sellos de distinción, estos sellos de calidad, la gente después se va enterando qué es esto que están dando, que es calidad, y ahí entra y busca, y se entera. Y ve que no hay sólo ciertos alimentos sino que hay un mundo de alimentos, un mundo de productos, una tarea titánica atrás de todo que se está generando. Que me parece perfecto, porque está haciendo que la sociedad tome consciencia de que realmente es eso, que no es solo un plato que

llega caliente sino que hay mucho trabajo detrás. Eso es lo que yo veo que está pasando, que sé que hay gente que se está acercando, que está averiguando.

Y para mí, yo siempre lo cuento, es parte de esta culturización. Somos el fruto de distintas culturas. Pero los misioneros comenzamos a decir “es nuestro”, y que de repente la gente diga, así como cuando vas a Salta “probé la empanada salteña, el guiso de llama, el vino patero”, diga también “fui a Misiones y probé el caburé relleno, etc”. Eso espero, que en algún momento no solo se venga por la selva, por las cataratas, sino que también se venga a comer. Porque tengamos esa gastronomía bien marcada. Y bueno, de ahí no nos para nadie (...) pero yo sé que es algo que lleva mucho tiempo, yo sé que es algo que se tiene que trabajar mucho. Pero también es eso, si se van cambiando las cabezas, por ejemplo de los cocineros jóvenes, que comiencen a trabajar para su tierra, salir de la ultra procesación, salir de consumir cosas que no son de acá. Tenemos un montón de frutas, montón de cultivos que no son aprovechados.

La gastronomía es algo tan subjetivo, porque capaz que lo te gusta a vos, no me gusta a mí. Por eso yo creo que en gusto no se puede hablar. Yo creo que la gastronomía es un arte más efímero, es lo que conlleva. Por eso yo creo que también se está valorando mucho al productor. Porque no es una salsa agrídulce que iría muy bien con mi pacú, que ya tiene un sabor bastante fuerte, y no lo voy a tapar con grasa como la del queso azul, sino que lo voy a acentuar con un poco de ácido cítrico, proveniente de frutas, por ejemplo mi ubajay, un poco de vino blanco dulzón para levantar al final, salteadito.... O sea, como que cambiaría totalmente el paradigma, no?. Yo estoy usando un pescado de río autóctono, que tal vez comió ubajay en algún momento del árbol que cayó, y estoy haciendo una salsa con algo de la misma tierra, con los mismos productos, que no tapa, sino que acentúa, acompaña, marida. Entonces, capaz vos lo probás y decís “qué asquerosidad Juan Martín”. Fíjate que en lo que acabo de decir, hay algo efímero, una importancia, que capaz puede ser muy rico o muy feo, pero capaz para el que viene de afuera dice “mirá, cómo lo lograron, cómo se logró el sabor, la textura” y dice “qué bueno que está” pero no solo por el gusto sino por todo lo que acompaña.

Aclaraciones mientras el chef Juan Martín Pace realizaba la cartografía

Nosotros tenemos dos grandes rutas, la 12 y la 14. Sobre estas rutas, hacernos conocer y hacer una identidad, el turista promedio va por la 12 o la 14, siempre de la base donde está la capital hasta el norte donde están las Cataratas que es lo más conocido que tenemos. Entonces para mí tendría que haber, sobre la 12, y junto al recorrido de la ruta costera que está sobre el río Uruguay, donde también está la 14 (marca en el mapa), las principales donde se debería enfocar, como propuesta.

Actualmente me parece que las rutas tienen únicamente la gastronomía popular, más brasilera que otra cosa, sobre todo las churrasquerías. Que

está lleno de churrasquerías, está lleno de gente que solo hace asado, que está bien, es tradicional y culturalmente siempre fue así, uno va por la ruta y para y come. No hay ninguno que se base en gastronomía regional, solo el Santanero en Santa Ana, que respeta bastante. Y todo lo que debería ser Iguazú, que al tener la 7ma maravilla del mundo y un turismo internacional muy grande, sí mantiene muchísimo lo que vendría a ser la gastronomía misionera. Igual son muy pocos, como vuelvo a decir, se basan en gastronomía internacional, restaurantes de pastas, carnes, no hay nadie que una todos.

Otro municipio que tiene esto bastante desarrollado en la provincia es Posadas, obviamente, porque es la capital. Y después como que el resto de la provincia... tampoco conozco toda la provincia. Conozco un poco de Eldorado, los restaurantes de Eldorado, que tienen, pero lo mismo, cubren lo básico. Y Oberá también, hay dos restaurantes que están utilizando productos misioneros, Del Monte y La Farigola.

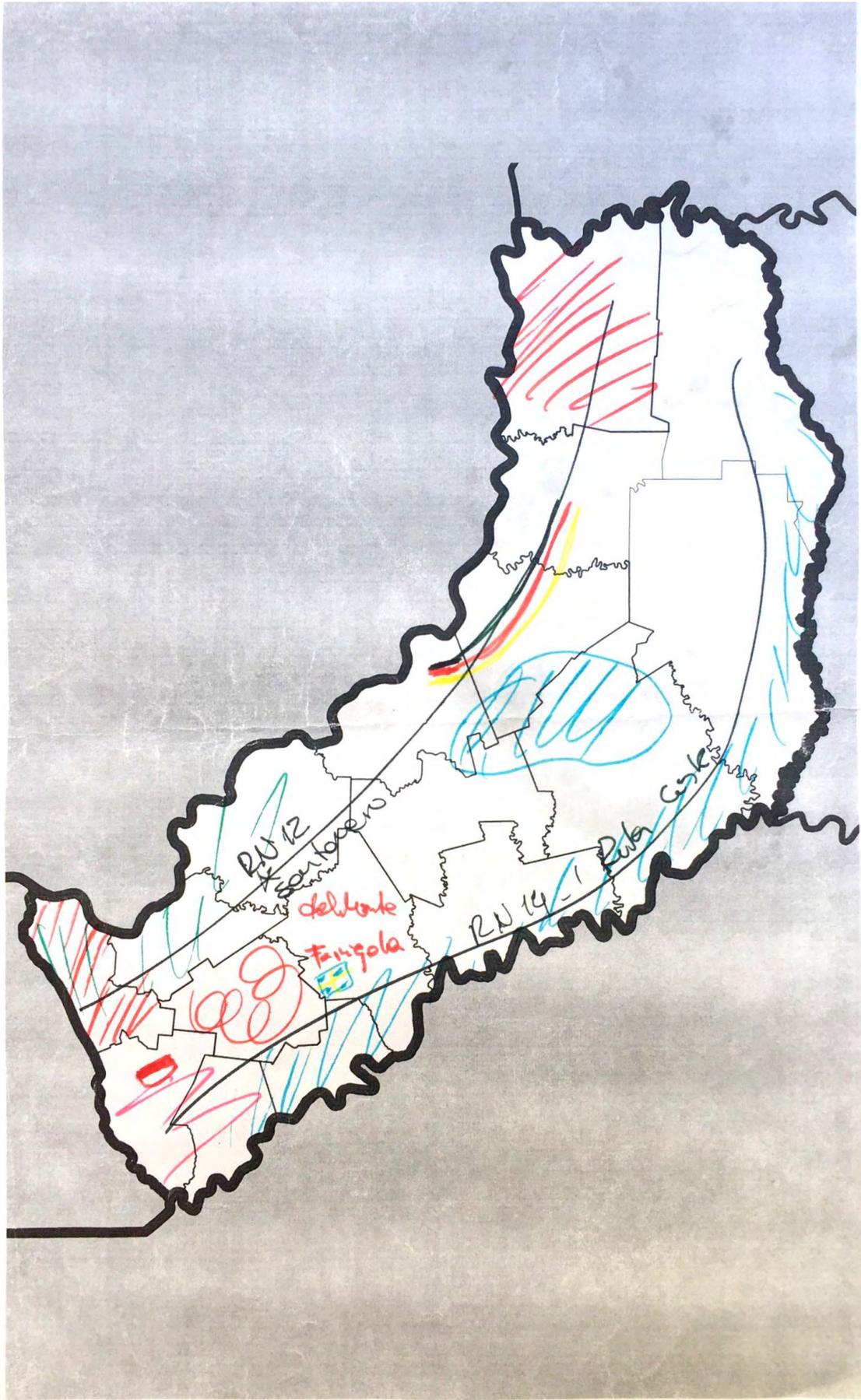
Respecto a la gastronomía más tradicional, yo creo que tenemos una base de consumo tradicional que son ricas en almidones, las masas, el reviro, el mbeyú, por eso también muchos almidones, muchas harinas. Y después, percepción propia no, lo que es más costero, pero yo porque conozco más lo de la ruta 14, los más costeros sí consumen mucho pescados de río. Pero cómo lo consumen? Lo pasan por harina, sal y lo fritan, consumen mucho. Pero igual es esto, el consumo propio, la persona que trabaja en la chacra, en la vida doméstica, no es que tienen un cultivo... sí hay empresas piscicultoras en la zona centro de la provincia (un laguito que significa piscicultura), que hacen sí pescados de cría, pero son muy pocos, es decir está creciendo muy lentamente.

Y después creo que también hay mucha diferencia... Misiones tiene muchísimas ferias francas, que eso es buenísimo, tenemos más de 25 ferias francas. Donde arrancaron las ferias francas fue en Oberá. Y las ferias francas, en cuanto a Posadas también tienen muchísimas, la otra vez me fui a Candelaria, San Ignacio, en realidad en casi toda la provincia, es muchísimo. Entonces ahí podemos decir que hay, si bien se produce lo típico que es el choclo, la papa, la mandioca, que volvemos sobre el almidón que es muy rico en nuestra provincia. También se está respetando hoy en día los frutos nativos, también hay un poco más de carambolas, las paltas... entonces podemos decir que hay consumo si. Si bien hay disponibilidad de productos autóctonos a través de estas ferias francas, habría que ver cómo es la venta.

Se puede dividir también por etnias, yo tengo... Oberá son suecos, Leandro N. Alem y junto a San Javier también suecos. Apóstoles y concepción son polacos (dibuja banderitas). Eldorado, Montecarlo, Libertador General San Martín alemanes. Acá son polacos, y acá alemanes, rusos, acá viene toda la mezcla, que los alemanes vienen mayormente de la parte brasilera, y después suecos y polacos, yo creo que porque estamos en zonas de valles, y montañas, debe ser la zona centro. Entonces tenemos fuertes raíces inmigrantes que tienen su forma de cocinar, de ahí viene mucho los embutidos, conservas, y es adaptar esas técnicas que tienen a los productos que hay. Entonces ahí tenés

las mermeladas de rosellas, tenés también las conservas de vegetales, pero no solo pikles, sino también conservas de mamón, conservas de frutos tropicales, que es, arraigar la tradición que ellos traían desde donde venían y adaptarlos al medio donde se encontraron. Acá había muy poco frío, había mucho más calor, entonces tal vez no había tanta conservación, no tenían, había que ver cómo lo conservaban. Y a partir de ahí tomar lo que le daba la tierra y transformarlo. Entonces creo que también eso influye muchísimo en lo que son las zonas y en lo que se consume actualmente. Si bien estamos en una provincia avasallada por la globalización, que de a poco se está adaptando a estas empresas capitalistas, pero también tenemos una raíz muy fuerte inmigrante y nativa, inmigrantes fusionados con lo nativo. Yo creo que eso se ve muchísimo en el interior de la provincia. No creo que esté explotado, turísticamente hablando, sí la Fiesta del Inmigrante, pero una vez al año, pero no es algo que se dé siempre. Y hay muy pocas, viste esas colonias alemanas, esas colonias suecas, que se pueden sacar un provecho turístico.... Están los suizos también, los suecos y los suizos... las colonias suizas en Oberá hacen un montón de productos, que estuve viendo en Buenos Aires, Corrientes, Entre Ríos, son muy buenos, que sería eso, trabajar esos productos y venderlos afuera. Y recién hace dos o tres años comenzaron a haber gente que muestre la chacra. Pero ponele que sea un punto en el centro. Lo que le falta a la provincia es algo que conecte el norte con el sur, falta hacer un mapita que sea, comenzar la provincia por Posadas, porque es la capital, y es un turismo de dos días. El recorrido que hacés en las cataratas es en un día, ponele que buscás hacer noche en el medio, y al día siguiente temprano te vas para Iguazú, y lo terminás de conocer todo, o tirás hasta Iguazú, lo conocés todo y ahí volvés, y ese otro día ofrecerle al turista algo por el cual pueda quedarse, alguna colonia alemana, o una ruta gastronómica. Bueno ahora está la ruta del té sobre la 14. Los tealeros empezaron a sacar muchísima chapa con eso. Ahí cruzo la 14, tengo la ruta costera y tenés alojamientos y gastronomía... como que falta hacer eso.... O sea, armarte la provincia en un tirón.

Yo creo que lo que está mutando actualmente, es que hay una tendencia de los cocineros de volver a las raíces, a lo autóctono. No hace falta tener mucha tecnología, se vuelve a la olla, a lo que cocinaba la abuela, es un trabajo que se está haciendo ahora, que cada cocinero está haciendo, que es volver a lo había, lo que se cocinaba antes. Entonces eso nos involucra a salir a recorrer, salir a conocer...



Entrevista al Chef Marcelo Giménez

Fecha: 17 de enero de 2019

Qué es la gastronomía misionera

La gastronomía misionera es la cultura que recibimos de nuestros padres, de nuestros ancestros, todo lo que aprendimos y lo que tenemos en nuestra tierra. Yo siempre digo, somos un crisol de culturas. Yo siendo “criollo” me crié comiendo comidas de polacas. Cuando yo era chiquito vivíamos en la chacra, mi mamá era docente y daba clases en una escuela de colonia, y mi niñera era una señora con descendencia polaca, entonces todas las comidas tenían siempre que ver con las raíces de esta señora y utilizábamos los productos de la chacra, utilizaba todos los productos que se consiguen en misiones. Entonces, partiendo de eso, somos un crisol en ese sentido, somos una mezcla, una fusión de distintas culturas, que es lo que da como resultado la gastronomía que hoy tenemos. Eso sería la gastronomía misionera que por ahí está mal interpretada por algunos, me parece, y muy bien interpretada por otros.

Por ejemplo, comés perogé que es polaco o ucraniano y utilizás salsa bolognesa, que es italiano. Esa es una interpretación. Hay gente que lo rellena con batata, hay gente que lo rellena con mandioca y hay otros que lo hacen con papa como se supone que es tradicionalmente. Cuando estás utilizando la mandioca estás haciendo algo que es regional, estás utilizando el producto de la tierra donde estás y lo mismo el tema de la batata. Entonces ahí estamos utilizando productos que son nuestros, de nuestra tierra en receta de los colonizadores. Es saber utilizar lo que tenemos acá, es la reinención del que vino a colonizar, trayendo sus recetas y utilizando los productos de acá. Eso es lo valorable de lo que se está haciendo. Y otra cosa es la revalorización de la cultura jesuítica guaraní, en la cual ahora se está trabajando mucho, en muchos restaurantes, con menús como sopa paraguaya, chipa guazú, mbeyú, chipa de almidón, que son cosas que se están usando, y por decirlo así, se están poniendo de moda, algo que ya existía, pero se está reinventando la cocina a través de eso.

De qué hablamos cuando hablamos de la nueva cocina misionera?

Cuando hablamos de la nueva cocina misionera, estamos hablando, para mí, de revalorizar lo que ya teníamos y no lo teníamos en cuenta, no lo teníamos presente. Pero es más para el que viene de afuera que para el que está acá. El común de la gente lo conoce. Y la gente que viene, el turista es el que se sorprende con lo que prueba. Porque el que ya está acá “ha, eso yo como en casa”, es algo común, un mbeyú, una chipa de almidón. Es más de la gente común, clase media-baja, el cocinero lo que está haciendo hoy por hoy es darle valor agregado, y por ahí sí, la gente pudiente, el que tiene la capacidad de salir afuera y demás, en su casa, tal vez eso no come. Cuando sale y se encuentra en los restaurantes con eso en la carta, pide porque lo encuentra como algo novedoso, se sorprende. En el restaurant nos pasa que nos dicen “ha, tienen

sopa paraguaya en la carta?”

Hace 10 años que trabajo en la cocina. Mi abuelo materno era cocinero, no tuve la suerte de conocerlo, de convivir con él, porque él murió cuando yo tenía 4 años, pero lo que heredé fueron ollas, sartenes y libros. Porque en la división familiar, le tocó a mi mamá un par de cosas, que después yo me las quedé. Anécdota, cuando tenía 15 o 16 años, me empecé a dedicar a la cocina así doméstica, cocinar para la familia, y en el pueblo siempre existe la libreta, vas y pedís fiado, te anotan, teníamos la libreta en un supermercado, y yo agarraba el libro, lo que me quedó del abuelo y buscaba las recetas y compraba la mercadería que me decía. Esa mercadería era de las que se conseguían fácilmente en buenos aires, porque el libro lo escribió Ketti Pirolo, entonces vos ibas y conseguías fácilmente eso allá, acá no, era algo caro. Por dar un ejemplo, una receta llevaba jamón del diablo, cuando un picadillo salía 50 centavos, un jamón del diablo salía 2 pesos. Las dos cosas son prácticamente lo mismo, pero yo iba y compraba lo que decía la receta. El tema es que en un mes yo gasté el doble de lo que se gastaba en el supermercado, y cocinaba solo los fines de semana. Ahí me cortaron las alas.

Cuáles son los cambios o evolución que viste en la gastronomía misionera?

Cuando yo arranco con la cocina, que ya existían las redes sociales, me fijé mucho en lo que las redes sociales me mostraban, y durante un año más o menos estuve embobado con la cocina francesa, española y demás. No valoraba mucho lo que teníamos acá. Empecé a cocinar antes de estudiar, después estudio en el IGA, ahí me encuentro con un profesor que me abrió la cabeza. Y yo le decía que para mí la cocina misionera no tenía identidad. No le encontraba identidad a nuestra cocina. Fue así que después de mucho batallar para ver de qué se trataba nuestra cocina, llego a la conclusión de que somos una fusión, que es lo que hablábamos al principio, concluyo en que somos esa fusión de cocinas de países distintos y lo que teníamos acá. Somos el resultado de esa mixtura. En el 2014 tenía una escuelita de cocina (en Cerro Azul) y termino organizando una jornada, la primer jornada de gastronomía sustentable de la provincia de Misiones, ahí fue que le conocí a Lisandro Martínez a través de Gunther Moros, a Mirta Romero, a Ariel Gonzalez, que fueron todos a Cerro Azul e hicimos un evento. Convocamos a un agrónomo, y habíamos convocado a una nutricionista que no se animó a participar, pero la idea era más o menos, volcar el resultado de un plato elaborado a partir de lo que tenemos en la tierra. La convocatoria era la siguiente, el ingeniero agrónomo que cuente lo que se produce en la tierra, como se hace, como se elabora, el nutricionista para que cuente los valores que tiene el producto, y el cocinero para que elabore, como para generar un círculo. Y todo eso en base a lo que cultivamos en nuestra tierra.

Cómo interpretás el impulso que la gastronomía misionera está teniendo?

En aquella época que te hablé, que te decía que no le encontraba identidad a la gastronomía misionera, teníamos un representante de la provin-

cia que iba a todos lados a mostrar los productos, y cada vez que lo hacía, salía con la chipa de almidón, ese era el producto estrella. Y nosotros no somos solo chipa de almidón. Tenemos una cantidad de productos y de platos, entonces cada vez que se iba a Buenos Aires a hacer una presentación llevaba chipa de almidón. Hoy en cambio, los muchachos que están representando a la Cocina Misionera, llevan platos elaborados, hacen shots, hacen deconstrucciones y demás de platos que son típicos. Somos algo más que eso. Y creo que el auge de las redes sociales, el contacto más fluido que vos tenés con el consumidor del producto a través de las redes, es lo que permite decir, bueno, hay un auge. Además hay gente que vio un nicho en este lugar, que nadie lo estaba aprovechando. A nivel turismo, la gastronomía es la mitad del turismo, vos te vas a un lugar con una belleza natural, llámese Misiones, la selva, las cataratas del Iguazú, y además de eso, vas a comer, el turista va a tratar de buscar algo que sea local.

Como se puede visibilizar la gastronomía misionera como patrimonio intangible de la cultura?

Considero que tenemos que entender que la base de la alimentación de nuestra gente, es el producto que nosotros tenemos. Por ahí las comidas típicas de nuestra cultura son más populares (clase media – baja). Eso es lo que deberíamos tener en cuenta, lo que se cocina en las casas, la torta frita, la chipa de almidón, el mbeyú, el yopará o la feijoada. Cuando estaba terminando la carrera en el IGA, que tenía que hacer un trabajo, hice un desglose gastronómico de la provincia. Está la ruta costera 2, toda la brasilerada, el portuñol, y la comida tiene mucho que ver con Brasil. Y te vas por ruta 12 y tenés la influencia del Paraguay. En el Centro, todo lo que es polaco, ucraniano, los inmigrantes. Eso somos nosotros por secciones. Y si la juntás, seríamos el cúmulo de toda esa mezcla. La revalorización de las comidas populares.

Entrevista al Chef Julio Salina

Fecha: 25 de octubre de 2019

Qué es la gastronomía misionera?

Para mí, de un tiempo a esta parte, vengo descubriendo que es (como siempre digo) una gran boutique gourmet, tenemos todo para hacer de todo, cuatro o cinco microclimas, independientemente de las estaciones regulares, se suman un par más que pueden ser estacionales o no, pero que hacen también a que otros productos surjan y que sirvan también todo el año. Por eso digo microclimas, porque no están determinados por la estación del año. Y hablando en función de los viajes que yo hice, tanto en Brasil, en Latinoamérica como en Europa, pasa esto, que estamos agarrando la posta para hacer, con un montón de colegas, y ni hablar de los que empezaron con esto, de ellos que dieron el puntapié inicial, nosotros agarrando la posta de esto que para mí es, hoy por hoy, un autito que recién está arrancando, a duras penas, con las ruedas aun de madera. Para mí es eso, algo que recién está arrancando en función a eso. Les queda a las generaciones futuras si asumir la gran responsabilidad. Respetando las peculiaridades de cada uno, con respecto al producto, a la región y a los productores sobre todo. Que se logró, de un tiempo a esta parte, esa comunicación.

Qué puntos en común o diferencias se ve en la gastronomía de hoy con respecto a la de generaciones anteriores?

Diferencias te puedo decir que salimos de la chipa. El principal punto. Si bien desde mi lógica la chipa es más paraguaya que argentina, cada uno tendrá sus diferencias, pero salimos de eso. Misiones dejó de ser simplemente la chipa para ubicarse en otras cosas, en mandioca, en hongos, en bambú, en pescados. Creo que de un tiempo a esta parte se viene viendo esa otra página. Estaría bueno que las corrientes que vienen (yo siempre hablo en función de la gente que viene), el trabajo que venimos haciendo muchos cocineros hace un tiempo... yo creo que más que esto no se va a ver. Ahora queda solo la generación a futuro, ver qué se puede hacer. Y en función a eso veo que hay muchos otros productos que afloraron, que corrieron a la chipa de ese lugar, decir Misiones era decir chipa, y se dejó de decir eso. Creo que el responsable también de esto es el Programa de Cocina Misionera, que tuvo mucho que ver. Mucho también la libertad de trabajo en función a eso. Y la creación de los colegas. También hay que asumir riesgos. Creo que dentro de esa posta, de esa toma de riesgos salimos siempre bien parados porque entendimos y supimos valorar ese pequeño producto. Y realzarlo. Sin dejarlo de lado, por nombrar algunos, la mandioca, el maíz... incorporándolos de otras maneras, pero acompañando. Y dando más relevancia a otros productos que estaban un poquito más relegados, o que inclusive se terminaron descubriendo.

Cuál es el rol de los productos locales en la gastronomía misionera?

En función a eso, me parece que hay mucho para hacer todavía. Pero sí, marcaría un parangón o un punto de partida para referenciarlos. Creo que la mandioca tiene mucho para dar todavía, amén de ser simplemente hervida o frita. Creo que si lo podemos sacar de ese lugar tiene mucho potencial. Ya de por sí es apto celíacos, es un trabajo que no tenés que hacer, tenés que tomarte el trabajo simplemente de aislarla y manipularla correctamente. Eso y después los pescados, el bambú, los hongos, las frutas exóticas acá, yo creo que hay frutas que ni siquiera terminamos de conocer o vincularlas, que hasta el día de hoy siguen apareciendo. Lo que ahora acá a dos meses, acá a un mes van a aflorar realmente las frutas tropicales y ahí hay que ver qué se puede hacer con eso. Posadas lo que tiene es que sigue siendo como ese lugar de paso para el turista, todavía no logramos afincarnos y pararnos y decir... Está Iguazú como referente, hay grandes cocineros allá, muchos grandes colegas, pero también de este lado también sabemos hacer cosas, estamos aprendiendo a ubicarnos como punto geográfico en lo que es gastronomía. Mucho tiene que ver el acompañamiento del público también. Ha cambiado muchísimo y eso está buenísimo, es algo que valoro muchísimo. Cuando se acercan a un stand a una feria, o vienen al local y te preguntan tal cosa, cómo hiciste esto, o dónde encuentro esto, o qué temporada del año, qué más se puede hacer con este producto, entonces esa gran inquietud de la gente a nosotros también nos ubica en un lugar de responsabilidad. Entonces hay que asumir esa responsabilidad y decir, bueno, puedo ofrecer algo mejor de lo que ya están viendo en carta.

Entonces, bajo esta premisa, la gastronomía misionera no sería un catálogo de comidas sino lo que se puede hacer con los productos que acá se consiguen?

Totalmente, pienso que si seguimos en esa línea de tomar a la chipa como punto de partida como fue hace un par de años, y empezar a indagar qué nos pueden ofrecer los otros productos. Implica riesgos, y en esa toma de decisiones también juega mucho el público. A nosotros nos pasó mucho con la sopa de bambú, la gente no entendía nada de dónde venía, cómo se hacía, era comestible, no era comestible... pero es algo que por ahí con la insistencia, y con creer que con un producto noble, y estacional sobre todas las cosas, en función trabajando con eso, la gente lo terminó de entender y hoy por hoy, me pasa que vienen generalmente y piden, y a veces hay que explicarles que no tenemos, o que lo tenemos reversionado. No solamente preparamos la sopa de bambú, lo tomo como ejemplo, sino también frito, en paté, en escabeche... en fin, creo que si nos paramos desde ahí hay un montón, hay un abanico de productos todavía por trabajar y por descubrir. Pero ya te digo, es un caminito que recién está empezando.

Qué es lo que tenemos que hacer como diferentes actores dentro de la gastronomía misionera para transitar el camino para empezar a considerar a la gastronomía misionera como patrimonio cultural?

Qué hay que hacer? Por el momento apoyar a esos lugares que se la juegan y ponen en su carta platos tan típicos, y a veces tan dejados de lado

por la, bien bendita, milanesa, o hamburguesa, con eso no podés competir. Es difícil mantener un local simplemente con platos regionales, hay un público que está muy adepto a esos platos tan comerciales. Por ahí si hago una comparación, Paraguay o Brasil están un poco más adelantado en ese sentido. Su público tiene esa apertura, por ahí en puntos más neurálgicos o ligados al centro de la capital donde sí, hay un fuerte apoyo del consumidor y te piden esos platos locales. Para mí puntualmente lo que podría hacer desde mi lado del consumidor es asistir a esos lugares donde ofrecen esos platos típicos y comprarlos. Y promocionar o alentar al dueño para que lo sigan reversionando o ofreciendo en diferentes versiones. Creo que si partimos de ahí es un buen puntapié. Después ese consumo interno que tanto hace falta y confiar más en ese pequeño y mediano productor, en la feria, creo que muchos de los cocineros hacen mucho hincapié en eso. Y creo que el público de un tiempo a esta parte ha sumado mucho a ese consumo interno. Lo veo yo que por ahí voy a la feria casi todos los fines de semana veo que ese público está mucho más adepto y está mucho más consciente de lo que está comprando en ese sentido.

Cuál es el rol que juegan los productores, los gastronómicos, el Estado y también los consumidores.Cuál es el papel para ir por el camino del patrimonio?

De atrás para adelante por ahí: el consumidor, apuntando a esa pequeña oferta, siempre digo pequeño porque es lo más chiquito que se ve en la carta, o lo último. Porque el que está detrás de la barra, o no confía o sabe que el público no está muy adepto a esto todavía. Entonces en esa pequeña oferta, que el consumidor vea eso, y que apunte a eso, a ese mbeyú, o a esa chipa guazú, a esa limonada en vez de comprarse una coca. El Estado, obviamente un rol importantísimo en promocionar; yo creo que lo hemos discutido con un par de colegas hace un par de años, esto de fomentar esas cartas regionales, ¿qué puede hacer el Estado, el municipio? Que sea más fácil, más llevadero para el dueño o propietario de un local, qué puede aportar o reducir sus gastos para que ese impacto... porque al principio va a ser siempre un impacto, va a costar meterlo en una frecuencia, en una carta, en que el consumidor sea más adepto a pedir ese plato, soportar esa carga. Después con el tiempo, seis meses o un año, el consumidor como que está más adepto y dice "sí quiero ese plato que me ofreciste hace seis meses". Primero y principal el rol del estado, la difusión obviamente. Parte también del comerciante y del Estado para lograr ese pequeño círculo y captar ese público que está cautivo. Yo creo que existe, hay que saber llamarlo nomás. Hay gente muy adepta a la gastronomía misionera, pero también no encuentra el espacio a veces, son muy pocos los que hacen esto y los que se animan puntualmente. Los cocineros, y creo que son el gran responsable, junto con los productores de esto de cocinar en estación, de respetar un precio por sobre todas las cosas, entender que hay un trabajo detrás de todo eso, entender que hay productores que se levantan a las 4 de la mañana que van a cosechar la verdura que sea, que te lo traen hasta la puerta del local, que vienen con sus kilómetros encima, y entender también eso, para generar un parangón y decir, bueno de acá para adelante, esto es lo que tenemos que hacer con la gastronomía. Yo creo que se viene haciendo, a cuenta gotas, pero se viene haciendo.

Hacia donde crees (y querés) que va la gastronomía misionera?

Creo que puede haber... Lo que me gustaría ver por ejemplo, en los shoppings, o en los hoteles, las vitrinas copadas con diferentes productos autóctonos, no sé, la madera, el bambú, hongos, escabeche de mandioca, lo que se te ocurra. Pero ver una vitrina copada con productos regionales, que el turista se lo lleve eso como un souvenir, o sea te llevás el paseo, te llevás el sabor, llévate un frasquito de un souvenir de un producto regional, autóctono, hecho acá, embarcando territorialidad y dándole difusión también a ese pequeño y mediano productor. Me parece que hay mucho todavía por hacer en ese sentido. Y en esa toma de riesgo también está visualizarse y verse a futuro. Me parece que mucho del resultado final viene por ahí. Que no sea simplemente Iguazú una experiencia o Posadas una experiencia, sino que te lo puedas llevar enfrascado. Ese me parece que es el leiv motiv. Y el punto a tener en cuenta me parece, o sea cuando uno va de viaje, esos lugares que tienen el contacto con el turista, esas vitrinas copadas con productos regionales. Y después nada, esperar que pase este momento cíclico que está viviendo la Argentina, que tomen riesgo puntualmente los cocineros que vienen a futuro. La toma de decisiones asume muchos riesgos, y en esos riesgos están los resultados. Y el que no arriesga no gana, me parece que viene por ahí la mano, jugarse un poco y tener en cuenta que este es un lugar con muchísimo potencial.

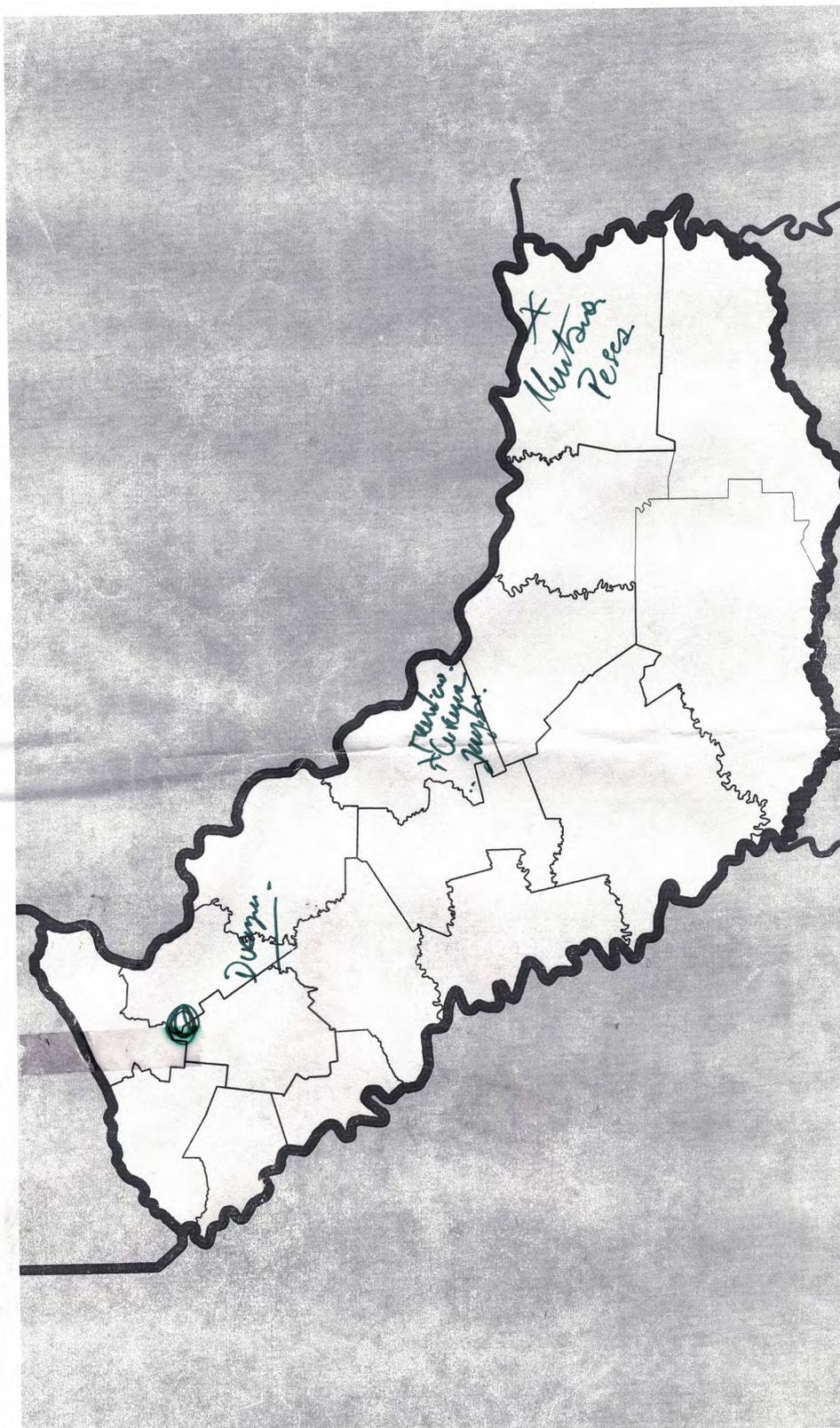
Aclaraciones mientras el chef Julio Salina realizaba la cartografía

PUERTO RICO: veo como haciendo esa comparación con Oberá, que es el centro y la fiesta nacional del inmigrante, pero veo como ese paralelismo, esa comparación, y me pareció muy fuerte ver tantas comunidades arraigadas ahí. No sé si en el resto de la provincia debe ser igual, pero en porcentaje, o cantidades, me pasó de cruzarme con muchísima gente que mantiene muy vigente, muy arraigado eso que traían, métodos de conserva, métodos de cocción y demás.

CERRO AZUL: duraznos. Ahora a fin de mes, o más cerca de fin de año viene la producción de duraznos, para mí es otra fruta emblemática de acá la zona, que tampoco se le da mucha pelota, se la deja como al pasar. Y creo que de un tiempo a esta parte me parece para mí la fruta que más asociamos con la niñez, para mí. Por el dulce de leche con durazno.

ZONAL CAPITAL: mucho por hacer. Muchos mitos por derribar, ver qué nos queda por ofrecer, decir quiero comer un buen mbeyú o una chipa guazú. Me parece que mucho de ese gran trabajo se va a empezar a hacer ahora más fuerte en la Cruz de Santa Ana, sin lugar a dudas, creo que mi colega Matías Gunski agarró una posta interesante ahí, creo que va a hacer un gran laburo. Lo veo si comparando con Iguazú, salvando las distancias, que creo que puede ser un epicentro muy lindo para tomar en cuenta de acá a dos años. Hay que darle tiempo para que la gente lo vea como ese epicentro, que no sea simplemente

un restaurant de la cruz y que quede ahí. Que sea como lo que pinta ser, el restaurant de cocina misionera, y en función a eso lograr llegar a ese público que está cautivo. Lo veo como a futuro. Pero acá en la zona de Posadas, falta todavía mucho por hacer, y hay un público cautivo, que no es mucho pero es un buen puntapié para empezar



Entrevista a la Chef Marianela Chu Giménez

Fecha: 13 de febrero de 2020

Qué es la gastronomía misionera?

Bueno yo creo que la gastronomía misionera es como un rejunte, así lo defino yo. Como no éramos solamente Misiones antes, tenemos sobre Paraguay, tenemos sobre Brasil, tenemos muchísimos inmigrantes, entonces para mí es un rejunte, pero un rejunte que también tiene su identidad propia. Porque hay cosas que se cocinan acá en Misiones que en otro lado no se cocina de la misma manera, simple y sencillo como una chipa cuerito. Hablamos de una chipa cuerito, que acá llueve y queremos comer. O el reviro. Que por ahí en otro lugar no se hace de la misma manera. El reviro también es un ejemplo muy muy claro de que dentro de la provincia, a su vez, se comen de diferentes maneras. Van variando los ingredientes, van variando las maneras de hacerse. Por ejemplo el reviro en algunos lados se hace más finito, en otros un poco más granulado, algunos les gusta que esté dorado, a otros que esté blanco, algunos reemplazan los ingredientes unos por otros. Entonces tiene mucho rejunte pero al mismo tiempo tiene su identidad también.

El tema es que es muy difícil también encontrar algo así como una identidad propia, por esa variante de las recetas que van cambiando todo el tiempo. Pero no pasa solo acá, pasa en todo el país. Pero sobre todo nosotros que estamos ahí muy al límite. Tenemos mucho de Paraguay, en un montón de investigaciones que voy haciendo y material que voy juntando... nosotros éramos Paraguay, eso está totalmente plasmado en la gastronomía misionera. Voy mucho a Brasil, amo la gastronomía de Brasil, y veo muchas cosas, hay un estado de Brasil que dice que el chipa guazú, conocido como torta de choclo, es de ellos. Y en Paraguay dicen que el reviro es de ellos, y en realidad para mí el reviro es super super misionero. Por eso tiene muchas variantes, pero en ese mismo rejunte, al margen de tener variantes, tiene su identidad propia, no solo en los sabores, en las texturas de los platos que hoy se pueden ver, obviamente que hay un trabajo re grosso de los cocineros de acá, texturas, sabores, olores, tiene una identidad muy plasmada, pero sí tiene muchas variantes, muchas.

Cuál es el rol que juegan las materias primas en la gastronomía?

Todo. Es lo principal. La materia prima es la estrella, la protagonista. Te voy a dar un ejemplo en el mapa. Nosotros hablamos mucho, yo sobre todo en las clases... y vos fijate como esto es re loco, es un paréntesis que te hago, porque vos cuando estudiabas viste una profesora que hoy ya no está, hay una evolución en la gastronomía... y tenés dos opciones, o te quedás o evolucionás con la gastronomía misionera. Yo evoluciono, todo el tiempo. Todo el tiempo estoy aprendiendo, todo el tiempo me estoy capacitando. Desde hablar con alguien que trabaja con yuyos, hablar con alguien que sabe de biología o sabe

de plantas. Hablar con colegas que por ahí trabajan más la materia prima que yo, yo no tengo un lugar donde plasmar esa materia prima...

Fíjate que en toda esta parte de acá (señala el mapa) que es la parte de Brasil, nosotros tenemos un tipo de frutos. En esta parte de acá, tenemos otros frutos y acá más frutos, diferentes. Entonces obviamente que la materia prima, en los frutos nomás ya está la diferencia. De acá tenés (zona San Pedro) guapurú, acerola, pintanga, diferentes tipos de pintangas. Guayaba... guayaba también hay acá (señala zonas limítrofes con Py), hay más de este lado que acá. Acá ya hay una variación solamente con los frutos, y ni hablar con las flores y con los hongos. Por ejemplo en esta zona de acá (zona San Pedro) vos tenés mucha más diversidad de hongos, encontrás más cantidad; y en esta zona de acá, Candelaria, también. Pero es porque la tierra va cambiando, entonces ves diferentes tipos de humedad. Siempre que haya humedad. Yo la primera vez que recolecté, aprendí a hacerlo en San Pedro, fui a tomar un taller, y salimos a caminar. Sin embargo cuando salís a buscar en la zona de acá, de Posadas, no encontrás. Pero sí si entrás acá (marca Candelaria y Santa Ana), en Candelaria yo encontré un montón de hongos, y está re cerca, pero vos fijate que no hay casi diferencia, es por la urbanización también.

Obviamente que la recolección de materia prima es importante. Acá en la ciudad de Posadas, nosotros tenemos mucha pintanga por ejemplo, que para mí es un ingrediente fundamental, porque la pitanga es súper... vos podés poner pintanga donde quieras, en una carne o en un postre y sabe bien. Y lo mismo pasa con el hongo. Bueno yo en un Selva Adentro te mostré que podés hacer algo agridulce con el hongo, funciona, se puede. Y esto hay en la calle (la pintanga y frutas). Mis alumnos recolectan, para todas las clases tienen que recolectar. Moras también hay muchísimo. Mango. Bueno, es dependiendo de dónde vos te vas a situar. Entonces obviamente que sí hay mucha diversidad, y hay mucha materia prima, y la materia prima es lo fundamental, es la estrella. Sin la materia prima que nosotros tenemos, obviamente que no existiría la cocina misionera. La materia prima es la que hace la diferencia, porque por ejemplo, puedo darte una clase de cocina francesa y enseñarte a hacer un risotto de hongos, aprendo a hacer un risotto pero voy a usar hongos misioneros. Entonces mi ingrediente es el que hace la diferencia y ahí es donde se empieza a formar la gastronomía misionera.

Recién hablabas de que la gastronomía evoluciona. Qué significa eso?

Hay una evolución constante, y también esa evolución tiene que ver con la capacidad de capacitarse (no siempre, pero muchas veces). Si vos no te capacitás, vos no evolucionás de la misma manera que evoluciona la gastronomía, la gastronomía todo el tiempo está evolucionando. Yo por ejemplo hace solo un año atrás, no sabía muchísimas cosas sobre yuyos y flores que hoy sé. Pero tiene que ver con un proceso de formación contante. Por eso digo, tenés dos opciones, o te quedás con lo que sabés, que no está mal porque no a todos les gusta esa evolución constante que tiene, o podés seguir evolucionando con la gastronomía misionera. Y con evolución me refiero... fijate que ahora hay un

cambio muy grande en cuanto a la presentación de los platos, la estética de los platos hoy llama mucho la atención. Pero los sabores son los mismos, vos jugás también con los sabores. Podés tener variaciones, podés volcar una pitanga en una carne, como dije recién. Es una evolución constante. Hay variantes, sí, como dijimos recién. Yo opté, si bien no en este lugar (Vladimir Resto Pub) porque tiene un concepto totalmente distinto de lo que a mi me gustaría, obviamente que mi sueño es poder cocinar en un lugar que pueda trabajar con productos de estación, y que también puedas enseñarle a la gente a comer. De esta manera vos estás comiendo el mismo bife de chorizo pero tu ensalada tiene una vinagreta de maracuyá, tiene flores, enseñarle a comer las flores, tiene yuyos que nosotros podemos encontrar en el monte, y que la gente no sabe. La gente no sabe! Y nosotros tenemos todo acá para poder crear cosas ricas y copadas. Y creo que eso tiene que ver, que mi evolución es porque yo todo el tiempo trato de aprender. Obviamente que no sé todo porque esto es infinito.

Pudiste notar si la gastronomía de Misiones tuvo cambios en los últimos años?

Si! Olvídate! Es esta evolución que te estoy diciendo. Vos fijate que antes no se veían chefs en una feria. Yo creo que ahí está también la evolución de la gastronomía. Yo creo que la feria fue fundamental, al menos para mi. Por ahí no todos piensan de la misma manera. Yo en el Selva Adentro pasado (nombro Selva porque te relaciono), y aunque hubo un montón de ferias gastronómicas, no todas son iguales, no como Selva Adentro. Uno como chef quiere estar, quiere participar. Yo he tenido charlas con colegas y siempre digo esto, yo no voy a ganar plata, yo voy a mostrar lo que puedo hacer. Está bien, trato de llevar un menú que se pueda vender, porque también vivimos de esto, no? Pero la idea es también... yo siempre pregunto, a qué viniste? Viniste a mostrar un producto, o viniste a vender un producto? O las dos cosas? Porque se puede hacer las dos cosas también. Pero creo que el acompañar a los gastronómicos, por así decirlo, poder mostrarnos, hizo que la evolución, solo acá en Posadas fue zarpado. Para mi fue un crecimiento enorme.

Querés decir que se los empieza a reconocer quienes son los gastronómicos detrás de las cocinas?

No solamente reconocer, se los empieza a conocer. Porque una cosa es reconocer, y decir esta chabona es cocinera y otra cosa es conocer tu trabajo. Nosotros ahora tenemos gente que nos sigue, porque tuvieron la posibilidad de probar en nuestro stand (de la feria), y decir "a mí me gusta como cocina Saúl Lencina", "a mí me gusta como cocina Julio (Salina)", "a mí me gusta como cocina Chu", y buscan el estand de Chu. Eso, conocer lo que nosotros podemos brindar, va más allá de reconocer, porque nos pueden reconocer, "si esta chica es cocinera, estuvo en canal", pero ahora la gente sabe qué productos y qué tipo de cocina hacemos. Yo siempre tengo que tener algo brasilero, a mí me gusta, la gente sabe, y van y me dicen "heey no hiciste coxiñas". Eso también es conocer el trabajo de la persona. Y yo creo que eso hizo que la gastronomía evolucione acá en Posadas. Falta, olvídate, este es un trabajo... va a ser un trabajo eterno. Pero vos fijate que si vas a otra feria, no está tu público. Vos te

arriesgás y llevás por ahí lo mismo que en un Selva Adentro venderías, y no se vende. Y me pasó de clavar me con 500 porciones porque no es el mismo público. No está mi gente, la gente que viene a buscarme. Que te reconoce, pero que también conoce lo que vos hacés. Ahí hay una evolución zarpada. A parte, también apoyan, desafían. Yo creo que es una feria que desafía, la consigna es desafiar a ver qué podés hacer con esto vos. Podés hacer algo dulce, podés hacer algo salado. Por darte un ejemplo, yo me re copé e hice una vinagreta de sandía, nadie quería probar primero, “noooo este es un sándwich de cerdo con sandía, nos va a matar”, hay mucho tabú también atrás de la sandía. Y sin embargo el que probó volvió a ponerle, y otra vez, y ese dijo “está buenísimo, prueben”, y ahí la gente se animó y después tuve que volver a hacerla. Ahí está la evolución, no solamente del cocinero a través de la feria, sino de la gente también quieren aprender a comer. Yo creo que si nosotros no evolucionamos la gente va a seguir comiendo lo mismo. La gente no sale de la sopa paraguaya, que a mí me encanta, yo no como un asado sin sopa paraguaya, pero pará, hay otras cosas. No es solamente eso.

Y esas otras cosas son tan misioneras como la sopa paraguaya?

Si, obvio que sí. Te voy a dar el ejemplo de un postre, para nombrar algo dulce. Yo hago un postre que es similar a un cheesecake, que se hace a base de nata que se compra en la feria de Villa Cabello, me gusta mucho comprar ahí en la feria porque es nata de verdad. Y tengo guapurú, siempre tengo congelado, a mí me encanta el guapurú, me fascina, me parece que es de lo más rico que hay. Todo lo que tenga guapurú yo compro, hasta un jugo en sobre compré ahora en Brasil para probar a ver qué onda (risas). Y ese postre, a mí particularmente, me parece que es súper misionero, no es solamente la receta, es el producto. Si vos le estás comprando a un productor de la feria de Villa Cabello, es un plato misionero, automáticamente. Porque es algo que se sembró, se cosechó y se trabajó acá, en nuestra tierra.

Para comenzar a pensar a la gastronomía misionera como patrimonio inmaterial de la cultura, para vos, qué hace falta hacer para ir por ese camino?

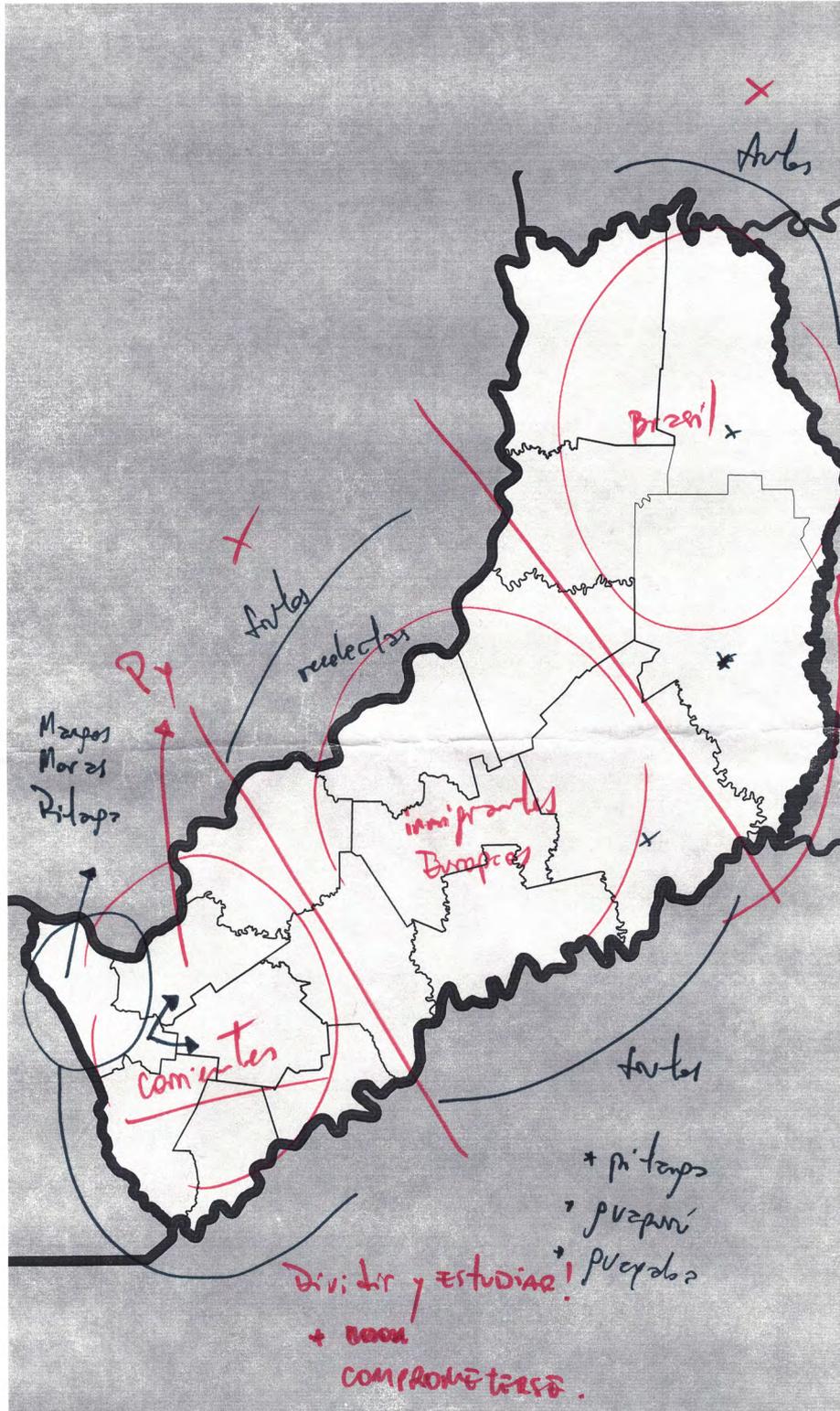
Yo creo que lo primero que tenemos que hacer es esto (divide el mapa de Misiones en tres partes) y trabajar en equipo. Creo que si nosotros los gastronómicos, y solamente te estoy hablando de los posadeños, que yo los gastronómicos alrededor de la provincia no conozco mucho, con la cabeza y las ganas que tenemos hacemos esta división, y un grupo trabaja esta parte, otro esta parte y otro esta, dividir la provincia en tres, porque acá vos tenés mucha descendencia y referencia de esta zona (Brasil), entonces acá podemos pensar tranquilamente en Brasil. Acá podemos pensar en todo lo que sea inmigrantes europeos (centro del mapa), porque acá está más centralizado toda la inmigración europea, más que acá donde hay mucha más inmigración de la zona de Brasil. Y acá (límite con Corrientes) está... como decirte, más argentinizado, por la influencia que viene de Corrientes. Pero si nosotros dividimos el mapa y trabajamos por etapas... lo primero que tenemos que hacer es armar un material, investigar y trabajar en equipo. Se puede hacer. Yo tengo mucho material

de acá (zona norte) y de acá (zona sur), lo que me falta es unir ese material, esas recetas e historia y entender un poco esta parte de acá (zona centro). Yo creo que lo primero que hay que hacer es dividir el mapa, y decir... por darte un ejemplo esta parte (sur) es la que trabaja más con el gaucho correntino, y al decir Corrientes automáticamente pensás en Paraguay. Entonces la influencia también es de Paraguay. Acá tenés toda la parte de Brasil, vos fijate que en toda esta zona de acá (norte, San Pedro, El Soberbio), se habla portuñol, yo tengo familia que vive acá y hablan en portuñol. Mi abuelo nació en Brasil, y se cruzaron la frontera y toda su vida vivió ahí. Y mi abuela vivió en Paraguay y cruzó acá por Candelaria más o menos, o Santa Ana. Entonces, por eso, yo tengo mucha información de acá (norte) y acá (sur), pero de acá no (centro). Pero sí sé que hay colegas que tienen mucha información de ahí, que están en el centro, corrientes inmigratorias europeas y asiáticas, acá en el centro está. Si nosotros logramos hacer una división, investigar y armar un material, podemos decir, "esto es lo que investigamos, acá está plasmado, y se re puede". Yo creo que se puede, y que Selva Adentro puede lograr eso, ese grupo de trabajo. Uds lograron unir muchas cosas. Al margen que hay mucha competencia, que siempre va a haber porque el ser humano es competitivo, creo que si nosotros y uds logran presentar un proyecto como este y decir "Chu Giménez y Julio Salina investigan esto, Saúl Lencina y fulano esto...". Tengo mucho material porque escribo mucho, voy leyendo, voy aprendiendo, hablo mucho con la gente, cocino mucho afuera... tengo material sobre todo de Paraguay, a la casa de familiares que viven en lugares remotos de Paraguay, voy y le grabo a mi tía abuela, veo como cocinan. Por ejemplo el mbeyú... a mí me duele mucho que digan que es todo de Paraguay porque en realidad es cocina guaranítica. Igual un bajón que digan que es gastronomía paraguaya, está bien, fueron más inteligente e hicieron más rápido las cosas, pero yo creo que estamos a tiempo, porque mis colegas son muy inteligentes, falta que estudien un poquito más. Falta que tengan un poco más de ganas de incursionar en esto. Si tuviera más tiempo, yo me dedicaría a esto, no soy tan inteligente igual, pero si soy muy chusma. Creo que la mayoría de las cosas que sé es por chusma.

Cuál es el rol y/o responsabilidad en la gestión de la gastronomía misionera como PCI del Estado, de los gastronómicos y de los productores?

Yo creo que la responsabilidad absoluta es de los cocineros. Porque nosotros somos formadores. El productor no es formador, el productor produce para que nosotros cocinemos. Y el gobierno nos acompaña si es que nosotros tenemos una idea. Nosotros tenemos que hacernos cargo y ser responsables de poder decir esto que yo te digo. Cómo hacemos? Nos juntamos? Quién nos apoya? Si nosotros nos juntásemos por supuesto que el gobierno nos va a apoyar. Y trabajar con el productor, y que él nos enseñe como trabajar la tierra, cómo se maneja el tema de la tierra, que nosotros eso no sabemos, nosotros sabemos cocinar nomás, pero nosotros somos lo que formamos, es responsabilidad nuestra, del cocinero. El tema es que no todos lo entienden así, o lo ven así. Y el que lo ve... yo por ejemplo no tengo herramientas, y no puedo sola tampoco. Y entre el granito de arena que puedo hacer, lo hago con mis alumnos. Es un trabajo colectivo, individual no va a ser nunca. Sola no voy

a poder porque es algo muy grueso, es muy grande, y es un trabajo de investigación muy amplio también. A parte tenés que remontarte a los guaraníes, antes de la época jesuítica, en ellos está la base de nuestra alimentación. Hay que saber cómo comían, como cocinaba, cómo pensaba, cómo cazaba, de dónde venía... por qué se trasladaron hasta acá? Ellos estaban en el norte de Brasil y vinieron hasta acá, por qué? Qué pasó? Vinieron buscando qué? Si no entendemos eso primero no podemos ni arrancar.



Entrevista al Chef Saúl Lencina

Fecha: 2 de marzo de 2020

Qué es la gastronomía misionera?

La gastronomía misionera para mí es el crisol, que se lo nombra tanto, pero es muy particular que una gastronomía de una región esté marcada por tantas culturas juntas. Para mí en principio, la cocina misionera es cocina guaraní. Pero después hasta la misma cocina guaraní hay un montón de cosas que se fusionan con otras culturas también. Entonces ese crisol está presente siempre, y hay muchísimos rincones donde la cocina guaraní no forma parte para nada. Entonces para mí, personalmente, es cocina guaraní fusionado con todas las otras culturas que terminan formando ese crisol. Por un lado es homogéneo y por otro lado es heterogéneo, hay muchos lugares y rincones puntuales en los que por ahí se fusiona todo y en muchos lugares en donde no se fusiona nada. Que si le preguntás a la gente qué es la típica cocina misionera, y mucha gente te va a decir el chucrut, la sopa borsch, los peroges, varenikes, pero decís pará... son muchas culturas, habla de Europa del este y Centro, y para ellos la cocina misionera es eso. Si le nombrás otras cosas todavía seguimos con “haaa sí, pero eso es paraguay, guaraní”, como si no fuese misionero. Y por otro lado, en muchos rincones, muchas cocineras y cocineros fusionan todas esas culturas juntas. Ahí es cuando ves que por un lado se fusiona todo con todo, y por otro lado no, hay muchos rincones donde esas culturas, que trajeron por ahí ciertos conocimientos, y ciertas recetas, y hasta ciertos productos, acá reinventaron eso, entonces es como “misionero”, aunque viene de otro lado, pero se reinventó, pero lo siguen manteniendo fiel, que eso es buenísimo, que se mantenga así como era hace 100 años, las mismas recetas, los mismos ingredientes hace 100 años. Y por otro lado, esas recetas ya se fueron escapando de esa zona y se fueron fusionando con muchas otras.

Lo nativo para mí es... (es súper amplio no), pero para mí es recolección, básicamente por ahí, que por ahí es en la esquina, salir a preguntar a un vecino si podés juntar paltas, algo que por ahí es una práctica que muchos recuerdan, o como una broma, sacarle a..., pero no pasa tanto. A mí me pasa de que te digan que no, y ves frutas que se pudren en el piso, en una provincia donde hay gente que pasa hambre. Ahí cuando ves esas cosas medias raras, entonces la recolección para mí es algo importantísimo, es fundamental porque hay mucha abundancia de ciertas cosas. Otras del monte está bueno, pero si vas plantando. Yo junto cosas que son del monte, por ahí saco cuatro o cinco cosas, hago semillitas y sé que en otro, si doy una vuelta hay una planta grande en un pueblo, y voy y busco esa. Tampoco sirve hoy con el poco monte que hay, porque no hay casi monte, hay pequeños pedacitos, sacar lo que está ahí. Sí está bueno recuperar eso, hacer plantines, plantar por todos lados y recuperarlo. No es solo plantarlo en pleno monte, plantarlo en tu vereda, en lo del vecino, en el descampado, las plazas, por todos lados, tenerlo ahí. Y después

los pajaritos solos van replicando por todos lados. Pero la recolección para mí es algo fundamental que tendría que... está presente en muchos lados, pero recuperarlo con muchas otras cosas. Es una salida laboral grande también. Gente que podría tener una pequeña cooperativa en un barrio donde hay un montón de guayabas. Si vas a Oberá por ejemplo, hay mucha guayaba por todos lados, hay muchas plantas, pero hay mucha guayaba, en la ruta 2 mucha guayaba. No hay alguien que diga, nosotros 10 vendemos mermelada de guayabas, y es una práctica guaraní, recolectar lo que hay, cuando hay, si hay guayaba, guayaba; si hay cítricos, cítricos... (marca en el mapa, el cuña Pirú – entre Aristóbulo y Jardín América. Marca Oberá, Europa del Este y Centro. Marca la Ruta 2)

Cuál es la importancia de la materia prima, lo que se produce acá, en relación a la gastronomía misionera?

Toda. Toda. Si no crece acá, no es misionero. Se pueden adoptar cosas... como si alguien de Chile venga para acá, viva 30 años, y diga quiero ser misionero, y le digas no, si no naciste acá no. Ahí cambia, se puede adoptar. Pero no podés adoptar una papa, si acá no crece papa. No podés adoptar harina de maíz que viene de Entre Ríos, y hacés una sopa paraguaya con eso, y que salga rico... si tanto nombramos que la cocina misionera es el productor, es ese inmigrante que llegó, todos los inmigrantes, cuando uno habla de los productores viene todo de ahí. Entonces, la cocina misionera qué es? Son ellos, son ciertas personas. No es una receta, no es un producto, son ellos. Y qué importancia tiene ese producto? Y lo que producen ellos, porque si lo producen otros, es falso que ellos sean la cocina misionera como base, ahí ya se resume todo del porqué, por qué lo producen ellos, y ellos son la cocina misionera. No hay otra forma de verlo. Después englobás economía circular, de derrame, la contaminación, la sustentabilidad, un millón de factores que conllevan a por qué comprar acá. En principio porque es más rico siempre. Siempre va a ser más rico el tomate que compres acá. Salvo un pedido especial a cierto lugar, que lo recolectaron rojo, de una semilla... comparándolo con la comercialización común, con cualquiera, es más rico siempre lo que vos juntás acá. Sacale la parte sentimental, cultural, ponele que no te importa nada, un tomate hizo 700 kms y lo cosecharon hace seis meses. El otro hizo 40 km, o menos, y se lo sacó no rojo, pero rojito con unas manchitas verdes, y ayer. Súmale a eso cualquier otro producto o cosa. Ese tomate simplemente lo cortás, no hace falta cocinarle, le ponés un poquito de sal y ya está, lo comés y decís “qué buen tomate”. Ahí la importancia de por qué se compra acá, porque es algo cultural por la relación que generás con esa persona que produce eso, porque la cocina misionera es él. No centrarse que suele pasar mucho, no centrarse solo acá (marca zona Oberá), sino también acá (zona Cuña Pirú), que es un punto flojo también, hablar de la cocina guaraní, a ellos qué le compro yo? nada. y por qué si es cocina guaraní? Se entiende? Ahí hay una brecha comercial rota, o que no existió nunca o que se rompió. Porque si defendemos tanto que la sopa paraguaya tiene que ser con maíz de la colonia, de la chacra, con huevos de la chacra, con queso que se produce ahí... hermoso, bien. Y la cocina guaraní no. Qué les podrías comprar? Y no sé, andá a fijarte qué hay. Miel, frutas nativas, yuyos. Lo que suele pasar hoy es que tienen muchas cosas que no saben que

pueden comercializar. Quieren comercializar? Sí, porque necesitan muchas cosas, muchísimas. De lo que conocemos te venden lo que quieren cuando hay. Generamos confianza para encontrar cosas que pensamos que podrían aprovecharlo (...). Entonces en eso de la importancia de lo que crece acá, ese es un punto a recuperar. Sino queda acá, es lindo, suena lindo, está bueno, pero hay otras partes que no estamos teniendo en cuenta, y que supuestamente son la base fundamental de nuestra cocina. Cómo me relaciono yo con un producto, y con el entorno que tiene y que en el mayor tiempo posible eso se pueda seguir desarrollando de esa misma manera, sin que el entorno ese sufra daños irreversibles. Y en el entorno ese también es la gente que pasa por ahí.

Por ahí pasa mucho de gente que dice “tengo una chacra agroecológica que no sabés lo que es, una bomba” (...). En cierto punto la agroecología toca algunos puntos que no están tan buenos. Salís al mercado y el 70 no lo puede comprar. Solo un sector de la sociedad que lo puede pagar (...)

Qué hace falta para que en Misiones empecemos a pensar a la gastronomía misionera como PCI?

El pueblo. El pueblo hace lo que quiere. Si el pueblo quiere ser nazi, así como suena, lo es. El pueblo hace lo que quiere, lo que se le canta. Entonces eso pasaría cuando el pueblo quiera. Yo puedo defender la cocina misionera, y puedo vender Paty acá. Y capaz que no pasa nada. Subo un par de fotos a las redes sociales y funciona. Y no le importaría a nadie que yo venda Patys. Ahí es cuando ves que es el pueblo el que tiene que defender eso, yo sé lo que me estás sirviendo. Yo sé que me estás dando algo que no crece acá (... cuenta ejemplo de la algarroba, que crece en Jujuy pero es blanca, no la negra que se vende en todos lados). Ahí es cuando el pueblo es el que se responsabiliza, y dice “no me mientas” o “te cuento esto para que lo sepas”, fijate quién vende acá, quién es el produce acá. Y ahí generás esos enlaces, el productor, etc. El pueblo que ama la cocina misionera, ama el vorí vorí, la pitanga... cuando fue la última vez que comiste pitanga? “hace 30 años, cuando tenía 15”. “Mi abuela no sabés el vorí vorí que hacía”, y la abuela por ahí se murió hace 20 años y ya no lo hace nadie. Probá, hacé solo los vorí vorí, recordándola, contándole a todo el mundo, emocionate, llorá, que se te quiebre la voz, por ella, hazelo por ella. Ahí es cuando el pueblo decide querer eso.

Ha cambiado la gastronomía misionera en los últimos años? Ha evolucionado?

Más vale. Antes pensábamos que se perdió algo, o que no se dio. Ahora vi que todos intentamos hacer algo, nos fue llevando por otro lado, nos empujó solo, nos copamos con algo, nos autoanalizamos, y algo salió, pasó solo. Ahí es cuando ves que el pueblo quiere eso. Estaría copado que sea más grande el pueblo (risas). Hay veces que pasa que acá (en el restó Hoy Cocino yo), hay una mesa ocupada que son de algún otro lado... y los que son de acá por ahí miran la carta y piden un menú del día, que tiene el mismo concepto todo, menos fortalecido por ahí, que con otras cosas que podría ir mucho más allá. Podrías comer un hongo que creció acá, que fue recolectado acá que no-

sotros mismos investigamos, eso sería como más allá que una sopa paraguaya por ahí la re contra conocés. Y ven con los ojos como lo ven otros, que no es de acá que no lo vio nunca... como que necesitan que otros desde afuera lo valore. Lo valoró otro que no es de acá y ahí me gusta un poco más, ahí por eso de agrandar ese colectivo.

Como ha cambiado? Enormemente, gigantemente. Por ejemplo Selva Adentro. No sé si hace 10 años hubiese funcionado. Yo creo que no, o capaz que sí, capaz funcionaba siempre. O capaz que justo necesitaba unos puntales para que eso sea más real y no solo una feria. Falta? Falta un montonazo, falta todo. Pero por ejemplo eso, una feria que vende paltas, que el título sea paltas, o que haya uno sobre hongos... hay 15, cuantos usaron hongos de acá? 5. Genial. Si sirve para atraerte y después aprovechémoslo, vamos a ofrecerlo, pero que la gente vaya habla de lo que el pueblo quiere. La feria puede ponerte ciertas pautas, pero el único responsable sos vos (el cocinero), en la feria puede hacer lo que se le cante, es un emprendimiento. Es como que alguien venga acá y me diga "está mal lo que vos hacés", a la larga es un emprendimiento privado, hago lo que se me canta. Es responsabilidad de cada uno que va a cocinar, a participar ahí...

Y en sentido general, por parte de los gastronómicos, está habiendo también estos cambios?

Más o menos. Menos que más. A Selva Adentro lo nombré, porque va muchísima gente. Es el pueblo. Después todos pueden cocinar "misionero" pero si el pueblo no lo come, al mes cambiaron todos y venden sándwiches, y te reforzarían "viste que no funciona?" porque la gente quiere esto, y justo eso es un montón de gente que va a comer tales cosas, ahí ves que sí funciona. Si los gastronómicos están promoviendo eso? Y por ahí falta. Pasa que en esa feria funciona mucho, no sé si vuelven a sus puestos siguen haciendo eso. Ahí es donde se quiebra. Ahí es donde la responsabilidad de cada uno, o los sueños, hacia donde quiere ir uno, o analizar comercialmente, el marketing... nadie te va a venir a pedir "dame un jugo de ubaia". Por ahí no saben lo que es eso, entonces es obvio que no te lo va a pedir. Ponele que yo te diga "todos quieren el de naranja", vos les contaste alguna vez qué era? Le sacaste fotos? Hiciste un flyer?, invitaste la ubaia a que lo coman? Y cómo te lo van a pedir entonces? No te lo van a pedir nunca. O que le digas que tenés naranja, ubaia, menta, etc... obvio que te van a pedir lo que ya conocen, tenés que invitarlo... por ahí podés vender 100, o por ahí 70, y te va a cerrar igual (...). Después pongo carne, pongo esto o lo otro, eso se vende fácil? Si. Poné el bife, poné la mandioca frita, a eso ponele yabuticaba, lo que no se logra todavía en general de entender el proceso de cambio. No tiene por qué ser "rompo todo", todo fruta nativa, todo... porque no hay tampoco (...).

Sobre la alimentación estacional...

Comer lo que hay en temporada. Cuando vas a la raíz de todo eso, la cultura guaraní. Como lo que hay cuando hay. Lo junto, lo recolecto yo.

Qué aportó a la gastronomía misionera, la cultura guaraní, qué aportó las influencias de las fronteras, y qué aportaron las corrientes inmigratorias?

Para mí, depende siempre de cada uno. Uno te puede decir: recetas, porque se enfoca en eso puntualmente. Para nosotros técnicas, y formas de pensarlo. La guaraní por ejemplo, se basa completamente en la sustentabilidad, recolecto lo que hay cuando hay, lo orgánico.... Slow food en una comunidad. Como lo que hay cuando hay, y no vivo en el monte, convivo con el monte. Ponele a la que nosotros vamos, el sendero que tienen... ese es el sendero de la gente que va, ellos tienen otro sendero, donde salen a juntar cosas, y no hay un camino. Cuando fuimos, se reían de mí "a dónde vas Saúl?", y les decía "qué se yo por donde es", "ahí está el camino", "qué camino??" (habla de picaduras de bichos). Entonces ahí ves que conviven con el monte, sacan lo que necesitan. Ahí ves la sustentabilidad en su mayor plenitud. No hay algo como más grande que eso.

Las fronteras, para mí de Paraguay las técnicas, y lo que fortaleció la cultura guaraní, enormemente. Porque su cocina se basa... creo que casi no hay platos que nombres de la cocina paraguaya que no venga de la cultura guaraní. Después fusionada, todo cambia, la cocina argentina cambia, la cocina alemana clásica de hace 500 años no es la de hoy. La cocina es cultura y eso cambia todo el tiempo. El pueblo hace lo que quiere, como puede, cuando puede, con lo que tiene. Después, puede tener más herramientas, se puede responsabilizar, uno mismo puede decir yo soy el pueblo. Yo veo que desde el lado paraguayo hay mucha más influencia que desde el lado brasilero (marca el mapa), desde las recetas y las técnicas. Si veo que eso como que salió mucho más, hacia gran parte de la provincia. Y de este lado (lado del río Uruguay) es como más limitado, queda acá (marca en el mapa influencia de Brasil). Más sobre la frontera, y no sale tanto de ahí. Por ejemplo es más clásico de lo brasilero, asado a la olla, cerdo, unos portotos, arroz, polenta que se hace firme como una sopa paraguaya pero que se le llama polenta. Y se come en grandes cantidades, voluminoso. Y es más como a lo brasilero. Pero para acá yo no lo comí en ningún lugar, nunca (señala zona río Paraná). Cuando me quedaba por ahí, en la casa de alguien que conocía, era casi siempre la misma comida, cerdo a la olla, arroz, porotos y esa polenta. Era como típico. Y el portuñol, para mí se queda acá, no sale tanto. El paraguayo, y el guaraní influye más, para mí, sobre mucho más territorio, y como que se posicionó mucho más que lo de Brasil. Si aporta, y esto es para mí, desde lo personal, sobre la biodiversidad, frutas nativas por ejemplo (escribe en el mapa), desde el conocimiento, desde copiar, alguien que viaja y ve que hay tal cosa, y decís acá también hay, desde que te venden un jugo en sobre de jabuticaba. Como todas esas cosas, que acá tenemos y las reconocemos muchas veces, porque en Brasil hay. (...) lo saben aprovechar, pero según donde. Ponele vas a comer en cualquier lugar de la costa turística, y no pasas del pescado frito. Marisco frito lo comés una vez, una fuente gigante, una dos, tres, cuatro y te das cuenta que son todos iguales. No viene nunca una salsa de jabuticaba. Si las ves por la calle, por todos lados, pero no lo ves en la comida, por ahí en esos lugares. Por ahí más en las ciudades, más en el centro hay restaurantes especializados. Es como

paraguay, donde comés cocina paraguaya en Paraguay? La Placita, que habría que ver la higiene, pero ahí te venden cosas a la olla. Salís de ahí y no conozco ningún lugar donde vayas a comer cocina paraguaya. Si más para Asunción, hay ciertos restaurantes especializados, nuevos, modernos, cocina paraguaya, fruta nativa, pero más por acá, nada. Pero más para acá nada. Cero. Sándwiches, lomitos. Que es lo que Misiones no tendría que ser. Yo llegué hace 10 años... por ahí cuando uno vive acá no se da cuenta, tantas pizzerías, sandwicherías y hamburgueserías. En mi vida vi tantas. Cuando pasé por allá y vi “Asociación de carritos hamburgueseros”, dije, nos fuimos al carajo. Íbamos en el auto, y en 20 cuadras contamos 25 sandwicherías y hamburgueserías, dijimos, hay más locales que cuadras! Y por eso mismo pusimos (el restó Hoy Cocino Yo). Varios conocidos nos decían “noooo, la gente acá no come eso”. No sé. Tardamos 8 años y medio, pero bueno, funcionó a la larga. Siempre funcionó. De a poquito, pensando mucho. Ser inteligente. Achicar gastos, achicar costos, que te sobre plata, buscarle como la vuelta a eso, eventos, clases, cursos, o lo que pinte. De qué podemos hablar? cosas tenemos siempre. Que por otro lado ahí generás clientes potenciales, comensales, que los conocés en un curso, en una clase, o como posible recolector, vendedor o comprador. De eso que se estuvo charlando. Algo tenés que hacer. Las conservas después. Todas esas cosas, para fortalecer tal vez. Si lo pienso un poco más, no se me ocurre ninguna zona que tenga influencia de Brasil que no sea la zona de frontera.

Cuáles son los roles de aquellos puntos claves, como Posadas e Iguazú, en la gastronomía misionera?

Posadas para mi es muy importante, hoy, como es hoy. Posadas es más importante, influye más, porque hace básicamente. Porque las cosas pasan cuando uno hace, podés decirlo, contarlo, pero si no hacés cosas, no pasa nada. Iguazú tendría que ser todo. Pero en Posadas pasan cosas, y por ahí no tenemos con qué defenderlo tanto, pero la remamos como se puede. Acá no (marca Iguazú en el mapa), el mundo llega acá. Hablo desde lo personal, reuniones hemos tenido unas 10, dueños de hoteles importantes, hoteles chiquitos... han venido a comer acá para ver qué onda, y siempre con todos igual, “si pasa que es chiquito acá, por eso”. Yo que soy pobre sí lo puedo hacer, y vos que sos millonario no lo podés hacer? Es injustificado lo que me decís. Si sin recursos lo podés hacer, imagináte teniendo recursos... ahí es más clásico “argentino”, en el sentido de mozo que tenga moño, la copa, la cascada con agua... un bife, papas fritas, salmón con no sé qué. Todas las veces que fuimos, fuimos a pedir lo que sea más regional como para defender... mal desarrollado, sin ganas, te miran con cara de “estás seguro que vas a pedir eso que no pide nadie?”, “no tenemos los ingredientes”, como que está publicado pero no sale. Ahí también, con eso mismo defienden que no sale. Pero varios se dieron cuenta, que pueden decir “yo le compro al de la chacra”, sin comprarle a ese de la chacra, que no hay nadie que vaya a controlar que si eso es posta o no. Hemos estado en unas reuniones, que no nos invitaron más después, con gente importante de ahí... y era que el productor no puede, que no tiene la capacidad. El productor es productor, tiene que crecer en todo esto? Sí. Si nosotros tenemos los recursos necesarios para eso, tenemos que adaptarnos. Tomate el año entero

no te van a poder dar porque no crece acá el tomate todo el año, en ningún lado crece, tenés que ponerlo en una cámara (...)

Ahí es cuando ves por qué influye mucho más Posadas, que Iguazú. Todos los comercios hacen? No. Pero pasan un par de cosas, hay ferias. Alguno que otro trata de más o menos poner algo, proponer algo, no toda la carta, pero un plato, o cada tanto, o un especial... o ves que hay un intento de... por lo menos decirlo. Si hay mucho lodge, eso también (marca por todo el mapa). Con los lodge se está incorporando una propuesta regional, menos de lo que tiene que ser (...), podrían influenciarse más con el entorno en el que están. Por ahí vamos a uno, por ahí está bueno, tienen un plato que tiene onda, copado, y por ahí hay cítricos por todos lados, y no te traen un agua con unas rodajas, por lo menos de ese cítrico (...). Falta hilar un poco más ahí. Pero de foto por lo menos, de lo que conozco, o de las redes sociales, o un par que fui, ese es un punto importantísimo, y están en ese proceso de que sea regional. Por lo menos lo venden así. Después no sé cuánto lo hacen efectivamente, pero sirve, ya suma, suma de que por lo menos lo digas. Después es un proceso, todo. Los turistas buscan eso, no hay ningún lodge que no sea bajo ese concepto, yo creo que no hay. Entonces ahí decís, esto está hecho acá para que venga gente de otro lado, o para gente que viva acá, y el %99 están influenciados a que sean regional, cocina típica, el monte, entonces el propio turista que vive acá, quiere decir que valora y quiere eso. Sí. Y entonces por qué no lo hacemos afuera también?. Por eso lo de los lodges es un punto importante, es una forma de congeniar y convivir con el monte de una buena forma, algunos por ahí se zarpan un poco, otros no, tenés que ir por un solo camino.... Y terminás en el medio del monte, y no salen de ahí, si no jode tanto, bien. Son puntos estratégicos para mí, importantísimos para descentralizar estos dos puntos (señala Posadas e Iguazú)... y que la gente venga por la región.

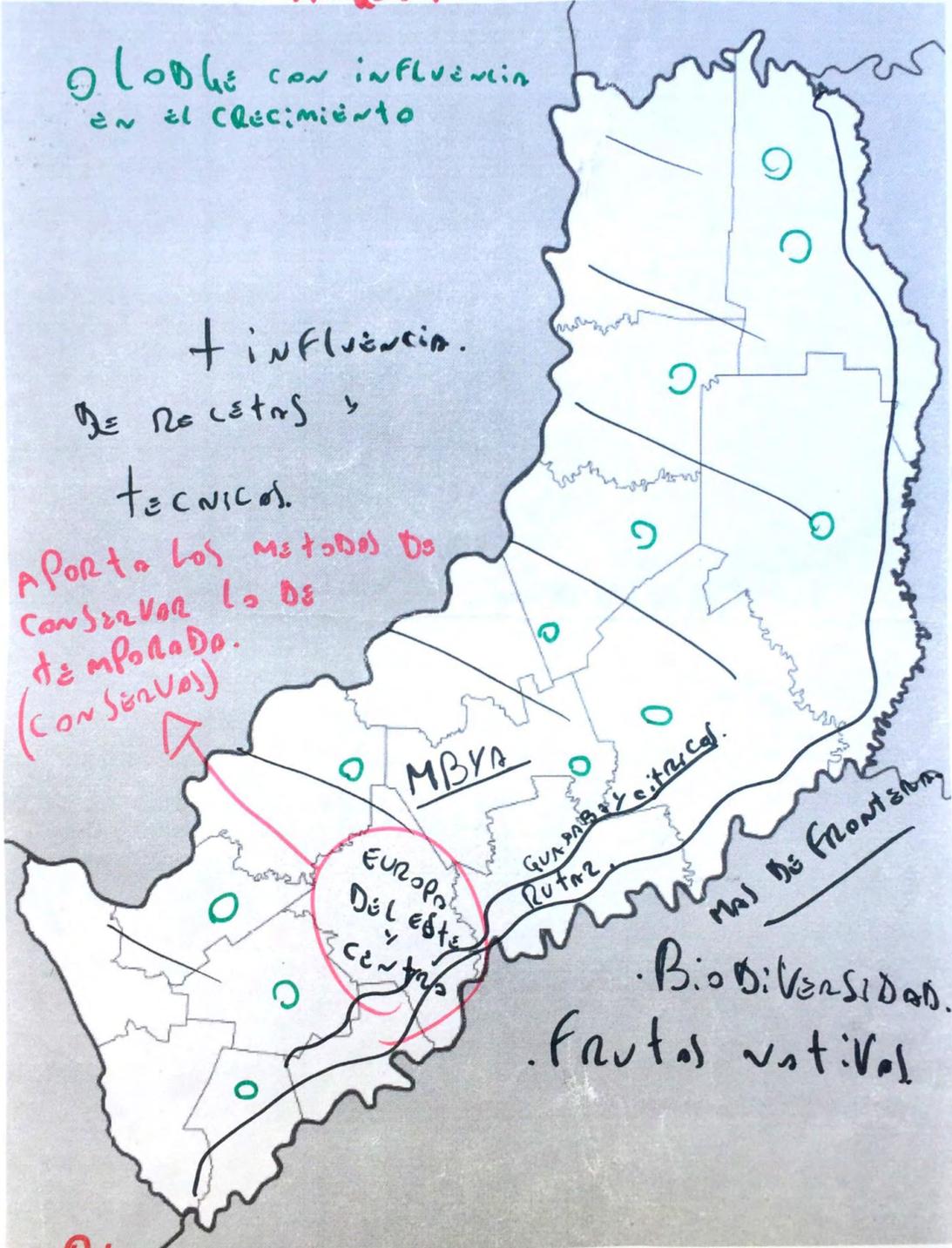
Portava

- iquintu menor influencia.
- + clases + carne
"Argentino"

Loche con influencia
en el crecimiento

+ influencia.
de recetas y
tecnicas.

Aporta los metodos de
conservar la de
temporada.
(conservas)



. Biodiversidad.
. Frutas nativas

Polada es mas importante.
influye mas. porque hace.

Entrevista al Chef Facundo Tenaschuk

Fecha: 1 de febrero de 2020

Charla sobre lo sucedido en el programa de la TV Pública “Cocineros Argentinos” (hicieron Caburé y le cambiaron el nombre)

(...) Facebook es un arma de doble filo, el celular... puede ser un arma que pueda salvar como puede ser un arma que pueda acribillar. Por eso no estoy de acuerdo con eso, desde El Territorio me llamaron, y me empezaron a hacer preguntas sobre el tema y preferí responder desde el respeto hacia la región, desde el producto de cada región. Como lo adoptaron, lo domesticaron, lo transformaron en un alimento para consumo. Y el respeto tiene mucho que ver cuando vos inmiscuís en un lugar, me parece que no podés ir a tomar parte, en la acción como profesional y llevar adelante un plato que es parte del patrimonio cultural y buscarle la vuelta de rosca queriendo innovar, y detrás de eso hay mil factores en la innovación. Porque ellos deben tener periodos donde les dirán, che bajó el ranking, subió, y los presupuestos son estos, juguemos con esto. Yo considero que quisieron hacer una humorada simpática con productos que están al alcance de nuestras manos, y hubo un problema, que fue como una ofensa para.... Y ahora nos están devolviendo esos favores los hermanos paraguayos...

Pero hay una cuestión de región, de adopción y clasicismo. La región es esta, vos te vas a Brasil y comés chipa, llamado pan de queso. Te vas a Paraguay y hay mil variedades, es más, cada departamento de allá tiene su... venís acá y comés chipa industrializada. Ellos adoptaron porque fue donde se asentó el idioma y se mantuvo para siempre. Pero nosotros somos parte de una región, entonces, gente que conozco salió como a posicionarse territorialmente en la región. No está mal. Pero yo creo que hay que buscar un medio más directo y decir, cual es el efecto que querés causar? Espectáculo? Porque saliste embanderado a defender?. Ese día le dije que si a Eugenia (El Territorio) y más bien hablé de algo que faltó que fue la investigación. Pero para mí hay una problemática conceptual en la situación actual en dos partes de la población: la adolescencia y el principio de la adultez. Estamos muy arriba con la mirada y estamos perdiendo y estamos perdiendo el sentido de lo nuestro, la esencia. Entonces, hay un pre concepto muy erróneo de qué es la chipa y ahí miles de cosas más. Pero nos ganaron desde los linajes de la concepción de nuestro ser, o sea linajes de padres y madres, ya está viniendo eso de hace años. Con respecto a cómo está compuesto nuestro gen con respecto a preconceptuar, por ahí es muy profundo lo que digo, no sé si está bien, pero me parece que se perdió mucho la esencia de lo nuestro. A raíz de una cuestión de posicionamiento. O sea, vos si tomás una caña hecha por las manos de quienes componen la red cañera “hay!”. Ahora tomás un champagne en Mentecato y está re bien. Y es como que se perdió un poco el.... Y eso acarrea un montón de cosas. Si nosotros no acompañamos al pequeño productor no hay continuidad en la

producción. Y detrás de eso hay una carretera sin fin que es el despertar el todos los días de esas personas, hay un camino enorme. Entonces depende de nosotros, la sociedad, que acompañemos, los consumidores. A mí me parece que nos falta un poco sostenernos y detenernos. No hay una obligación, para nada, yo no quiero cambiarle la mentalidad a nadie. Pero me parece que se forma un entorno que conforma una red dependiente que me parece fantástica. Y ahí es donde yo pongo la mano por, el paso del tiempo que te acompaña y la evolución en el conocimiento. Yo no puedo decir “ahora tomamos la caña con limón”. No, yo puedo hacer una caipiriña y le puedo poner anís, no sé. Te doy una caña que te destapa la cera del oído. Pero nunca salgo de los pasos básicos de una caipiriña. Entonces ahí si acompaño con respeto y educación. Eso es hacer, fortalecer un clásico, con una historia de la gran... a través de la continuidad de la acción personal de seguir consumiendo ese producto y haciendo mi preparación. Sin perder los pasos básicos, clásicos para atacar a la creatividad.

Entonces, es concepto de gastronomía misionera, no sé, yo caminé un poco, hice el camino de las ruinas jesuíticas, hice el camino de los museos, y acá era muy precaria la alimentación pero había productos alimenticios. Había cuatro productos fundamentales, mandioca, maíz, maní y poroto, el poroto andá es nativo. Esos cuatros. Y de ahí fueron domesticando a través de la necesidad, de la satisfacción de la alimentación, con lo que tenían.

Estoy conviviendo con una pareja de amigos, que hablábamos de los principios, ellos son agricultores de hace 50 años, trabajan en la agricultura biodinámica, son de Uruguay. Entonces les digo, donde está el principio de la necesidad de consumo de un producto para la satisfacción del cuerpo? “Y está en el momento y en el espacio que se circunda”, me dijo. Entonces les digo, “ellos veían esa hoja y consumían?”; “no, ellos venían hace muchos años, los primeros pobladores, con un trabajo muy profundo y hasta te podría decir cósmico, bajaban la información con ayunos de días, pruebas y errores de”... Entonces fueron incursionando con lo que había en sus lugares, a parte eran nómades. Entonces vos decís, gastronomía misionera, y acá en Misiones actualmente tenemos, la Fiesta Nacional del Inmigrante. Tenemos colectividades, tenemos colonias, tenemos distintas etnias que todavía están sobreviviendo, a las que ya se están como perdiendo. Yo tuve la suerte de ir a una aldea que se llama Aldea Tapir, y estuvimos hablando del trabajo que hacen con el maíz, con la mandioca, la batata y los cítricos. Ellos tienen plantaciones para el consumo propio. Bajan muy poco a la sociedad. Las veces que bajan es cuando hacen muchas artesanías y eso es una vez al mes, y me contaban su modo de alimentación. Yo comí un mbeyú que no tenía huevo, que no tenía queso y que no tenía leche; que estaba semitostada la mandioca rayada, humedecida en agua, y tenía un poco de sal, y te puedo decir que fue el mejor mbeyú que comí.

“yo voy a hacer cocina misionera”, no me parece mal tampoco decir así, pero siempre respetando los pasos, los productos, y sin irrumpir en algo clásico.

Desde tu experiencia personal, cómo definís la gastronomía misionera?

Yo la defino como una gran esfera en expansión que se está dando. Esa esfera tiene dos funciones, pareciera que nunca llegás al horizonte y tiene una curva. Se está volviendo porque no hay otra alternativa a recuperar el poder del buen producto, el buen producto recién obtenido de la chacra, recién obtenido del productor. El volver a recuperar los tiempos de la ceremonia de sentarse a la mesa, el volver a recuperar sabores y aromas que se fueron perdiendo. Si bien vivimos en un mundo muy rápido, hoy se está volviendo por necesidades intrínsecas personales a recuperar eso que es un gran poder. Entonces yo cómo caratulo a la gastronomía misionera?, con mucha fortaleza, y perduran en el tiempo porque nosotros mismos nos invitamos a retrotraernos a, y analizarnos, se autocríticos y decir “qué estamos haciendo”?, para quién se está elevando la voz diciendo “cuál es el plato típico de acá?” que te pregunta un turista. Entonces ahí hay como dos cuestiones, una es el arrepentimiento de no haber sabido de antes para estar preparado y la otra es, empezar a prepararse. Entonces creo que la gastronomía misionera empezó a tomar relevancia y fuerza, se está expandiendo. Yo me fui a una feria a la gran ciudad de Buenos Aires, y había una gran y famosa cocinera que estaba haciendo mbeyú, al estilo ancestral, que raya, remoja la mandioca y tuesta. Entonces la gastronomía misionera está tomándose de la mano de la región y a través del esfuerzo continuo, la investigación incesante, y puedo decir el trabajo en conjunto de los que son responsables de la manipulación de alimentos... está tomando fuerza. Por dos razones, por el compartir entre nosotros el conocimiento, y por el empezar a cerrar la boca y abrir los ojos para ver qué tenemos a nuestro alrededor. No está teniendo mucha trascendencia, si está teniendo un poco de relevancia empezó a tomar... te cuento una experiencia: nosotros conseguimos una espinaca rastrera, hicimos unos creps de espinaca con una humita, y a la humita la mezclamos con quibebe. Y había un cliente que dijo “a mí no me gusta esto, yo no quiero esto”, “yo quiero una pizza”, me dice “qué tiene tu salsa”, yo le había puesto de nombre a la salsa, salsa de río (una pavada), que estaba hecha con carne de dorado, y me dice “menos que menos, qué le pusiste? Agua del Paraná?”. Me pidió una pizza. Entonces, desde mi experiencia, hay una problemática social en la obediencia de uno de los cerebros del cuerpo. Yo tengo que aplastar la cavidad estomacal, con algo que me pese, me sacie y me guste. Esa es la cuestión. Si yo te invito a cenar y digo, voy a hacer una pasta de harina integral orgánica, “yo prefiero los Giácomos”, y decís, qué necesitas? Y de eso también está el saber. No hay mucha información. Que eso es necesario para la mega industria alimentaria y seguir el camino de la concentración y la riqueza, la devastación, la industrialización y la sumisión de todos los pequeños productores. En los pagos de esta familia amiga, que está conmigo ahora, me dicen que hay una problemática de emigración de pequeños productores. Se están yendo. Y el estado nacional empezó a aflojar un poco los cocodrilos del bolsillo y a dar préstamos a largo plazo, muy satisfactorios, pocos intereses, entonces hicieron una pequeña cooperativa. Los productores dijeron “ha si? Ahora querés que vengamos? Y qué hacemos con los tres millones de hectáreas de soja?”. Hay una cuestión... pero se está logrando. Viví una experiencia maravillosa, que me movió el cerebro; me fui a la granja La Lechuza a visitar ese lugar que

hace mucho no iba, impresionante. Viste cuando vos hacés algo, pero no por una cuestión del hacer, el ejecutar, comercializar, ingresos y sobrevivir, sino el respeto por un todo que te rodea. Nunca fui a otro lugar que me despierte así tanto la cabeza por querer volver el tiempo atrás. Yo tengo ricos genes de madre italiana y padre ucraniano, productores todos. Cuando llegamos acá al interior, producíamos, teníamos conejos, pato, chanchos, cerdos, algunos árboles frutales que hacíamos mermeladas, conservas, hasta hoy mi mamá lo sigue haciendo en pequeña escala y para consumo nuestro. Y llevé a esta gente a mi casa y quedaron sorprendidos del pequeño espacio que tenemos y la poca continuidad por cuestiones de tiempo, pero así y todo tenemos nuestro pequeño espacio donde producimos nuestros alimentos para consumo personal. Entonces creo que lo fundamental es desde nuestro pequeño espacio, en la medida que se pueda y el tiempo que tengamos, a través de una base de datos volver a recuperar esos saberes. Donde puedo empezar de forma inmediata, para hacer este proceso que nos está llevando a esto que está pasando que son enfermedades nuevas, todas de moda, hacerlo reversible. “qué lindo esconden la selva nativa misionera ustedes” me dijo esta familia amiga, y me dolió en el alma. Claro, vas por la ruta 12 y ves una arboleda tupida, y empezás a ver a un ángulo de 45 grados para arriba y decís, “epa, las copas de aquellos árboles son pinos”. Y después espineles en el río, poca pesca artesanal, más bien devastadora. Entonces creo que hay que empezar a saber qué es lo que necesitamos, nosotros como seres humanos, cómo lo podemos llevar adelante y siempre teniendo en cuenta qué pasa alrededor. O sea, no creo que tengamos que vivir de lo que le pasa al otro, pero nos quejamos de que hace mucho calor y... (...)

Pero creo que tenemos que sostener un poco de la mano a esa gente que arduamente trabaja la chacra con esos productos que ancestralmente perduraron en el tiempo y empezar a no tenerle miedo.

Cómo hacemos para revalorizar y visualizar nuestra gastronomía misionera?

Romper los paradigmas. Hay que romper los paradigmas. Primero conocer el producto. Segundo, llevarlo adelante con lo que me gusta hacer. Y tercero, el abrigo de hogar de familia, en donde uno se retrotrae con los sabores en el recuerdo. Me parece que, empezar despacito con algo, en primera instancia es eso. Para hacerlo “epidemia”, viendo donde están aquellos que producen, segundo, donde exponen los que producen. Tercero, donde se llevan adelante festivales y acciones solidarias en donde esté ese producto. Me parece que esos son canales y medios para aprovechar y potenciarlos... yo considero que, no sé si hay una “gastronomía misionera”, sino una gastronomía de región, porque mañana vamos a ir a comer un vorí vorí, y es de la región, adoptada por nuestros hermanos paraguayos. Pero para que no se pierda y perdure en el tiempo, también es buscar la manera de hacerlo vigente a través de una ley. Porque si hay tantas enfermedades de obesidad y de hipertensión, hay una ley que te impide poner un frasquito de sal en la mesa, por qué no hay una ley que te permita o te obligue tener un plato regional. Uno, o varios. Si no te da el tiempo o la temática de tu restaurant, un producto, que la materia prima sea...

que se sancione y fortalezca una ley, que diga “tenés que tener caña producida en la red cañera de la provincia”

Es decir, este cambio de paradigma no solo incluye a los actores, las personas y los gastronómicos empiecen a apropiarse, sino que también necesita políticas a nivel del estado...

Hay que romper un poco la cáscara y empezar a mirar qué es lo que nos hace falta para tener una buena identidad, para fortalecer esa identidad. Yo respeto a aquellas personas que miran una bomba de mandioca y dicen “no, esto no quiero, quiero una pizza”. Bueno, que la pizza tenga queso criollo que se hace acá en colonia Aurora. Que la harina sea integral, u orgánica, de maíz por qué no? La salsa sea de tomates de estación que hiciste una conserva, que en Andrade plantan tomates. Hay una infinidad de caminos para llegar. Lo que pasa es que tal vez no haya abastecimiento, pero eso es bueno también, pero el abastecimiento habla de un producto de estación. La estación habla de lo que hay, y de lo que está listo para ser consumido, que coevolucionó la tierra para levantar esa planta, despertar esa semilla, en el tiempo, la estación, el momento... y si está ahí, está permitido para que se consuma quiere decir que nuestro cuerpo lo necesita ahí. Ahora, hay una cuestión en la esencia del saber, es qué como, que no como, qué se puede y qué no. La mandioca no siempre se comió por ejemplo. Y quedó el preconceito de decir, “no, eso es tóxico”...

Le mostraba una planta a este señor: “un ingeniero agrónomo me dijo que esta planta es tóxica”. “No! Por qué!”. Fuimos a ver la planta, tiene una chaucha llena de frutas rojas, me llamó tanto la atención las abejas y me dice “si hay abejas cómo va a ser tóxica”, esa es una melífera, o sea tiene fructosa, entonces en vez de sacar la fructosa de un maíz transgénico, de azúcares de cereales transgénicos, mirá esta planta está en la esquina de mi casa. Ahora, no siempre va a estar esa planta, y no hay un tiempo de industrialización. Bueno, no siempre uses fructosa, usá cuando la tenés. Hoy fuimos a comer a un lugar donde trabaja más o menos así, y este señor se quedó super contento, había tres o cuatro platos nomás, hechos con los productos que tenía, y me dice “eso es puro sinceridad, respeto y sobre todo la línea que sostiene los sabores de los productos de estación”. Entonces me parece que la gastronomía misionera está basada en los productos de estación, y los productos que son nativos de nuestro lugar. (...) tampoco quiero imponer y educar, sino que quiero mantener la esencia de mis linajes, mi familia consumió siempre lo que había. Mi mamá sigue amasando la pasta de los domingos. Entonces creo que eso está en la concepción de cada familia, lo que se consume en la casa, y de ahí lo que lleva a lo profesional.

Sabés qué pasa? Que hay una cuestión impositiva muy difícil de mantener un precio fijo estable para los pequeños productores, el intermedio, el que lo obtiene, procesa y vende, y el que lo consume. Esto es muy largo y tiene una parte impositiva muy alta. Cómo puede ser que yo compre azúcar mascabo de Tucumán y es más barata que la de acá, es una locura, entonces me pregunto, cómo se puede mantener vivo todo esto? Desde dónde? Enton-

ces falta una ley que corrija un poco esta parte porque sino esto siempre va a seguir así. Como puede ser que tengamos una caña que viene de Brasil y no se conoce la que se hace acá? Es tomar posesión de lo nuestro. Encontrarle continuidad a esto es la que queda, no hay otra, no hay alternativa. Pero parte de esto tiene mucho que ver nuestros dirigentes, que se corrija eso. Hay mucha mano tendida en el Mercado Concentrador de la ciudad, vos vas y hay gente de todas partes de la provincia, que tienen su stand, su bacha, su cámara, sus cajones, sus carritos, su gente que le lleva y trae la mercadería (...). El poroto mestizo, hace mucho que no veía y en la Feria de Santa Rita compré la semana pasada. Pero también necesitamos hacer ruido, hay que empezar a hacer ruido donde están esas personas que producen, para que ellos también perduren en el tiempo. Y no dejar nunca de lado lo clásico, nuestros clásicos de los domingos, el asado con mandioca, la chipa de la mañana, el reviro de la tarde, el vorí vorí de los lunes de lluvia, la torta de choclo, la sopa de maíz (sopa paraguaya), ahí está sostenerlo en el tiempo y la relación de dependencia no es de una, sino que es un camino. Bueno, pero yo creo que está siendo reversible, también se está llevando a las grandes urbes sociales, a los grandes focos de comercialización de ciertos eventos gastronómicos también, hay cocineros que están llevando lo suyo, de su tierra, a través de su creatividad, los conocimientos y los medios a grandes cadenas de hoteles también. Pero la vida cotidiana continúa por acá, y estos son picotazos que van dejando huellas del paso que dan en el tiempo y eso también es parte de la continuidad.

(...) me parece que lo que tenemos que ver es qué estamos necesitando. Donde estamos y qué es lo que me está dando la tierra. Hay que empezar a buscar los focos de publicidad, los focos de información, para que eso no se termine. En la época de carnaval, hicimos la noche carioca, hicimos una entraña con farofa, e hicimos como una tortita de reviro, “yo reviro como todos los días en mi casa” me dijo un señor, “pero cuanto me alegra!”, “pero esto es más de lo mismo” me dice, “si, pero tiene un tinte diferente” (...) entonces también está eso que hablábamos al comienzo del preconceito: “reviro es comida de pobres”. Y puede ser, pero es algo que está dentro de nuestra identidad. Los pobres quiénes? Es comida del mensú el reviro, y qué hacía el mensú? trabajaba la yerba y hoy estamos tomando tereré. Entonces romper los paradigmas y cambiar los preconceitos que prejuizan violentamente a cierta urbe social.

Cómo estás viendo y viviendo este surgimiento de la gastronomía misionera? Cuál es el mapa actual de la gastronomía?

Mirá, yo lo vivo tristemente feliz. Hoy cuando te dije que hay que empezar a cerrar la boca y abrir los ojos es porque... el apodo que nos ponen a nosotros los aldeanos, “YURUÁ”, al hombre blanco le llaman así, porque va con la boca abierta por la vida diciendo cosas innecesarias. Por eso te dije que hay que cerrar la boca y abrir los ojos. Vos sabés que Perú, México, Bolivia están en el despertar del mundo porque hoy somos una aldea global en la red informativa, tenés lo que quieras al alcance de tu mano, pero es porque nunca se dejó de hacer y formar una red fuerte entre las partes productivas ancestrales, para no permitir el ingreso de transgénicos primero. Segundo, después está la parte

sistémica, “no vayas a comer en aquel puestito porque te va a agarrar cualquier cosa”, sin embargo tal vez vamos a México y comemos un taco en la esquina, pero acá no porque la parte sistémica de seguridad e higiene, o bromatología, no nos permite... “no, no hay que comer el caburé porque te vas a intoxicar”. Entonces vivo tristemente feliz porque me da mucha tristeza esto y me da felicidad darme cuenta para no repetir la historia, y transmitir lo que tenemos nosotros como producto identitario o gastronomía que puede ser identitaria.

Me pasó algo en Iguazú, me fui y los centros de refrigerio del Parque Nacional Iguazú están llenos de porquerías, es un centro comercial, y creo que ese sería un punto a tratar. Me da felicidad que todavía hay gente que todavía sí tiene en una gran industria, como... fuimos a un hotel, y tenía una carta de platos típicos de la región, una de platos nativos, y una de platos de autor, no hablaba en ningún momento ni ponían la palabra gourmet, porque esta re contra trillado, me parece que está por un buen camino esta gente.

Aclaraciones mientras el chef Facundo Tenaschuk realizaba la cartografía

La gastronomía misionera empieza por las orillas (marca 1 – 2 – 3). La palabra caraí ve describe muchísimo, significa el camino nómada de los primeros pobladores y como fueron bajando. Para mí es así y me encanta lo que pasa. Ese debate, cuando se debate me encanta, pero cuando se discute no. Qué quiero decir? Por ejemplo vino Jesús Giménez, el chef del Aqua Resort y ahora estaba trabajando para Pechugón (Paraguay). Y él se casó acá (en el Catamarán), se casó acá por la entrada y por el postre, me dijo “yo me quiero casar acá, quiero este plato”. Nosotros hicimos un caburé relleno de chorizo criollo, que es el 60/40 (60 carne, 40 cerdo). “vos me estás diciendo en serio? Para mí es un halago” le digo, “me encantó, contame cómo vos hacés el caburé”. Le mostré el almidón con el que trabajamos que es el de Flor de Jardín, que le ponemos un poquito de harina de maíz, queso criollo que compramos en la feria. Y abajo le pusimos una masa de avena y semilla de sésamo. Después la secamos en el horno y quedó una tierra, y arriba una salsita criolla y unos brotes. Estaba el hermano que es chef asesor en dos o tres restaurantes en Asunción, contentísimo (yo no sé si me mintieron o qué – risas). Y el postre era un bavaria de mango y abajo tenía reviro dulce. Entonces para mí eso es compartir. Que el tipo se puso contento de una gastronomía... viste que nosotros decimos que la chipa, el caburé, el mbeyú, es de Paraguay, aunque es de la región, entonces para mí eso está bueno, que el tipo venga, y se casaron acá, es fantástico. Para mí viene todo por aquella zona, en Iguazú se instala muchísimo pese a que no le dan mucha bola (4).

La región te marco, y después cómo se está fortaleciendo en el centro de la provincia (5). 1 – 2 y 3 serían como los focos de influencia. 5 es por la... hará unos 7, 8 o 10 años que está bueno lo que está pasando. Por ejemplo cuando, fui a Cavas (restaurant) con Julito Sotelo, hizo un revuelto gramajo con mandioca con huevo de codorniz, y después había hecho un faisán o algo así,

con un polvo de chipa. Buenísimo! A mí me está gustando lo que está pasando.

Y por el otro lado un chef muy conocido me dijo “para mí la gastronomía misionera no tiene valor, sino estaría en Francia, en Europa”, “pero nosotros estamos para recibirlos a ellos, nosotros somos de nuestro terroir” o sea, vos hacés un lomo, re francés, a la Wellington apanado en chipa, que le estás dando por ahí con una aplicación de técnicas de ellos con productos de nuestro terroir, chipa, almidón, mandioca. Pero bueno, me pasaron todas esas cosas.

Por ejemplo en Apóstoles se están haciendo cosas increíbles con Juan Rodríguez. Acá en Posadas también. San Ignacio está como muy... reacio todavía. En Candelaria tengo una gente amiga que no sabe cuál es la cocina regional. En Montecarlo Ulises Baez estuvo dando charlas para el municipio sobre cocina regional por el tema del Futsal (Mundial), y quedaron todos muy sorprendidos.

Entonces depende mucho de quiénes son los referentes en cada localidad?

Si claro. Y nosotros somos demandantes. Y somos muy caballos de batalla. Vamos para donde nos guían. Si hay una ordenanza municipal que te pide que en el menú esté... como lo que pasó con la sal de mesa, nadie lo pone ahora. Ahora debe haber un menú para celíacos, un menú vegetariano, para veganos... por qué no hay un menú de cocina regional? Uno solo. Si hubiera sí lo van a hacer. Yo creo que eso es el buen resultado del marketing de las facultades de cocina, logran su objetivo “vení a ser chef y vas a hacer una salsa vernezza con...”, y vos contento, pero querés hacer una chipa y no te sale, estoy exagerando igual. Pero me parece que está en uno. Yo voy a aprender la salsa holandesa, pero en vez de ponerle leche de vaca voy a hacer una leche vegetariana de maní, ponele. Yo creo que las técnicas por ahí hay que mutarlas a los productos de nuestro terroir.

Alem, bueno ahí estuvimos en la fiesta de la cerveza. Oberá, me gusta lo que está haciendo el chef de Del Monte (Marcelo Prozapás). San Ignacio se fue este chico, Luis Copelo a un lodge que hay por ahí, y se sorprende del recorrido de la milanesa con papas fritas que hay por ahí. Iguazú, después de una mirada que se tuvo cuando fue el torneo buscando el menú argentino, ahí fue cuando a Iguazú le hicieron una sacudida, después de una observación que le había hecho Narda Lepas, que dijo “falta algo de acá”. La semana gastronómica es la clasificación zonal para ir a Buenos Aires. Este lugar no conozco (General Manuel Belgrano). Yo estuve en Iguazú en enero, me fui a conocer un hotel que me llamó la atención, y anduve recorriendo así. No existe en algunos restaurantes la gastronomía regional y está visto para la joda. Iguazú me da tristeza en este sentido (...) (nombra al restó Jungle que no tiene menú regional). Otros, Walter Santana, él está haciendo mucha gastronomía regional. Y bueno Gunter Moros por supuesto, él está a full con eso.

En síntesis, para mí la gastronomía regional tiene que ver con los

principios, primero educativos, segundo la orientación y el toque que le pone uno, y tercero es hacer que la oferta sea atractiva y te termine superando en la demanda. Que no es lo que está pasando. Viste lo que pasó en la costanera? La chica que se llama Raiz, en la feria de los fines, hace una tortilla de mandioca rellena. Espectacular. Está pasando esas cosas ahora pero está costando que la gente coma de la calle. Además de la falta de cultura, no hay un ente regulador que eduque. Hay un ente regulador que violenta contra el pequeño emprendedor.

(marca en el mapa 5)

Es el camino final, de la influencia de los alrededores llega a la provincia y se empieza a expandir. No sé decirte donde empieza. Para mí hay una corriente de ida y vuelta que está funcionando.

La zona sur de acá, es como muy ucraniana, que empieza a mezclar un poco, te digo porque tengo mi familia, que el queso de cerdo lo comen con mbeyú por ejemplo. Es un caso. Y después todo lo que tiene que ver con Oberá, Alem, la fiesta del Inmigrante, no está muy impuesto aun el tema de la gastronomía regional. Hay una casa paraguaya que lo hace reflotar y mantenerlo. Oberá por ejemplo, yo no conozco otro lugar como Del Monte, que trabaje mucho en ese tema.

Pero sí por decirte El Soberbio, Moconá, Guaraní, esa zona está si más arraigada a la gastronomía regional. Esta parte (Iguazú) que comenzaron a trabajar fuertemente la gastronomía regional. Iguazú está en los ojos del mundo.

