



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

Riesgos y desafíos en la implementación de una indicación geográfica (IG) Las denominaciones de origen (DO) y las indicaciones geográficas (IG) como herramientas para el desarrollo territorial rural con identidad cultural (DTR-IC)

Champredonde M. ¹, Benedetto A. ²

¹ Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)/EEA Bordenave, Pigué, Provincia de Buenos Aires, Argentina

² Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (CONICET)/INCIHUSA CCT Mendoza, Mendoza, Argentina



PAPER PREPARED FOR THE 116TH EAAE SEMINAR "Spatial Dynamics in Agri-food Systems: Implications for Sustainability and Consumer Welfare".

Parma (Italy)
October 27th -30th, 2010

Copyright 2010 Champredonde M. , Benedetto A. All rights reserved. Readers may make verbatim copies of this document for non-commercial purposes by any means, provided that this copyright notice appears on all such copies.

Riesgos y desafíos en la implementación de una indicación geográfica (IG)

Las denominaciones de origen (DO) y las indicaciones geográficas (IG) como herramientas para el desarrollo territorial rural con identidad cultural (DTR-IC)

Champredonde M.¹, Benedetto A.²

¹ Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)/EEA Bordenave, Pigué, Provincia de Buenos Aires, Argentina

² Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (CONICET)/INCIHUSA CCT Mendoza, Mendoza, Argentina

Resumen— La presente comunicación es resultado de un Estudio Complementario que se está desarrollando en la ciudad de Colonia Caroya, provincia de Córdoba (Argentina) sobre Indicaciones Geográficas (IG) y Desarrollo Territorial Rural con Identidad Cultural (DTR-IC). El trabajo se inserta en el marco de dos proyectos, por un lado, el Proyecto Desarrollo Territorial Rural con Identidad Cultural (DTR-IC) liderado por Claudia Ranaboldo de RIMISP y por el otro, el Proyecto Diferenciación y Valorización de Alimentos con Identidad Territorial del INTA, coordinado por Marcelo Champredonde. El objetivo general de la propuesta es animar y sistematizar lecciones del proceso de construcción y obtención de una IG para un producto típico, el salame de Colonia Caroya. Se espera profundizar respecto a formas de articulación, sinergias y valores agregados en el marco de dinámicas de transformación productiva e institucional vinculadas con el DTR-IC e identificar riesgos y desafíos que encierra el proceso y de los que pueden derivarse lecciones de utilidad para el territorio testigo y el colectivo DTR-IC en América Latina.

Palabras Claves— Denominaciones Geográficas (DO), Indicaciones Geográficas (IG), Desarrollo Territorial con Identidad Cultural (DTR-IC).

I. INTRODUCCIÓN

La presente contribución resulta de un proceso iniciado en el año 2006 en el marco del Proyecto *Desarrollo Territorial Rural con Identidad Cultural* (DTR-IC) liderado por Claudia Ranaboldo de RIMISP (http://www.rimisp.org/proyectos/index_proy.php?id_proyecto=188). A través de la vigorización de una amplia plataforma latinoamericana y trabajando en diversos frentes, hoy se trata de un colectivo en franca consolidación, que acumula conocimientos desde la experiencia concreta en terreno, los estudios de caso, la investigación y el propio proceso de aprendizaje como trama multisectorial.

El trabajo se inició con un conjunto de estudios que permitieron dar cuenta del Estado del Arte de la temática en Latinoamérica. De esta etapa surgió una publicación (http://www.rimisp.org/proyectos/seccion_adicional.php?id_proyecto=188&id_sub=365) que resultó punto de despegue para avanzar concretamente en ocho estudios de caso. Los proyectos quedaron nuevamente sistematizados, junto con las lecciones y avances que resultaron del proceso, en un segundo libro titulado *El Valor del Patrimonio Cultural. Territorios Rurales, Experiencias y Proyecciones Latinoamericanas* (http://www.rimisp.org/proyectos/seccion_adicional.php?id_proyecto=188&id_sub=362).

Argentina formó parte de esta dinámica, contribuyendo en la elaboración del Estado del Arte en un primer momento, luego con un estudio de caso en la provincia de Mendoza y también a partir de la participación activa en los diferentes eventos internacionales que el Proyecto DTR-IC ha generado para favorecer el intercambio y aprendizaje entre los actores de la plataforma y otras regiones del mundo interesadas en la temática (Cusco, 2006; Cartagena, 2007; Laboratorio Territorial Valle Sur Oncogate-Perú, 2009, etc.).

Actualmente, y en virtud de la firma de un convenio entre el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y el Proyecto DTR-IC/RIMISP, se está trabajando específicamente en las denominaciones de origen (DO) e indicaciones geográficas (IG) como instrumentos para el DTR-IC.

La propuesta Argentina está nucleada en el módulo denominado *SIAL: Investigación/Acción en Diferenciación de Alimentos Típicos mediante Denominación de Origen u otras Estrategias* perteneciente al Proyecto Nacional *Herramientas para la Gestión de la Calidad*.

La apuesta de este nuevo esfuerzo es animar un caso testigo en la provincia de Córdoba, ciudad de Colonia Caroya. No obstante, se espera además de focalizar en el territorio mencionado, extrapolar lecciones del proceso para profundizar respecto a formas de articulación, sinergias y valores agregados en el marco de dinámicas de transformación productiva e institucional vinculadas con el DTR.

En este sentido, el primer objetivo planteado es profundizar respecto al desarrollo de políticas, estrategias y métodos, que estimulen la valorización y diferenciación de productos y territorios en base al acervo de activos culturales de las comunidades; estimulando y asistiendo el proceso de construcción y obtención de una IG para un producto típico-eje central del patrimonio gastronómico local: el salame de Colonia Caroya.

El segundo, prevé sistematizar, analizar y elaborar lecciones y recomendaciones que resulten del proceso de construcción de la IG. Interesan todos aquellos aspectos que eventualmente puedan estar ocasionando una marginación de determinados grupos frente a los beneficios de la IG.

II. METODOLOGÍA

Por las características del proyecto la metodología de trabajo contempla un enfoque de investigación clásica y de investigación-acción participativa (IAP).

El diseño está pensado para favorecer una activación procesual de los actores territoriales. Se busca generar instancias de encuentro y reflexión en un primer momento y de organización en segundo lugar. Esta secuencia, favorece trabajar sobre los aspectos que nutren y autorreferencian el producto típico con el escenario cultural del lugar. Además permite definir las estrategias concretas y realizables para la construcción de la certificación.

Se va planeando la praxis con elaboradores, municipio y técnicos involucrados, actuando simultáneamente en diversos frentes. A la base el objetivo final es la construcción de la IG, pero el proceso necesita alimentarse de diversas acciones, asociadas por ejemplo, con los estudios técnicos necesarios para aportar elementos objetivos que acrediten la tipicidad del producto; generación de mecanismos de participación para que el colectivo madure como grupo de trabajo; resolución de conflictos latentes que se explicitan en la medida que se van tratando los diferentes temas atinentes al proceso productivo (aditivos, maduración, prácticas de inocuidad, etc.).

En otro plano, la metodología también ampara la obtención de conclusiones científicas para desarrollar análisis más abstractos del proceso y sus implicancias sobre las dinámicas de DTR-IC.

Básicamente la propuesta está estructurada en tres instancias, prácticamente simultáneas de acercamiento a la comunidad y abordaje territorial:

- Estudio exploratorio amplio: se trató de un rastreo de fuentes secundarias y la realización de una encuesta estructurada, que de manera rápida y completa permitió recabar y sistematizar información necesaria y relevante para la construcción de la IG.
- Entrevistas a informantes claves, tanto institucionales (Municipio; INTA) como a actores locales del SIAL (diferentes tipos de elaboradores, empresarios de rubros relacionados, etc.).

- A partir del procesamiento e interpretación de los datos, se está transitando ésta última etapa, se hizo una devolución de los resultados y ya se está trabajando en talleres. Los mismos tienen una frecuencia aproximada de un encuentro mensual y se han abordado temas como gestión de la maduración para la construcción del sello de calidad por el origen, aditivos utilizados, permitidos y prohibidos, prácticas de inocuidad, etc.

III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El proyecto se ha diseñado en un marco temporal de aproximadamente año y medio, habiéndose iniciado en marzo del presente. Por el tiempo que lleva ejecutándose, la comunicación se focaliza en algunos resultados del trabajo de campo (encuesta y entrevistas) y de los talleres de protocolización que se han desarrollado hasta la fecha.

Una primera aproximación, de tipo descriptiva, ha permitido avanzar sobre variables socio-culturales que inciden en la conformación de la tipicidad del producto. Se suma también un conjunto de fenómenos internos y externos a la ciudad de Colonia Caroya, que inciden en el proceso de valorización del producto típico. En definitiva, se perciben lógicas paralelas de actores territoriales diferentes que participan desde su lugar en la estructura social conformando una dinámica particular de puesta en valor del producto típico, anclaje territorial y peculiares referencias identitarias en torno al proceso productivo del salame.

A. Conformación y características de la comunidad: los friulanos caroyeneses

La ciudad de Colonia Caroya está ubicada a 50 Km. al norte de la ciudad de Córdoba Capital dentro de la provincia homónima y cuenta con una población de alrededor de 15.000 Hab. Tal como lo describe un folleto de la Dirección de Cultura y Turismo de la Municipalidad (2009) *Caroya, palabra de raíces quichuas, constituye una síntesis del legado de la inmigración italiana, enriquecido con elementos del pasado jesuítico, de la cultura criolla y el aporte de las inmigraciones actuales.*

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

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

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

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

Se desarrolla la cría de ganado porcino y vacuno. En numerosos casos parte de los cerdos y vacunos criados se destinan a la elaboración familiar de los chacinados que forman parte de las tradiciones transmitidas por la población local desde la llegada de las primeras familias friulanas. Los productos más destacados son el salame y el codeguín.

El salame sigue elaborándose a partir de las recetas familiares, aún cuando las mismas fueron evolucionando con el tiempo en un proceso de adaptación con los hábitos más modernos (por ejemplo, reducción del porcentaje de grasa). La producción que siempre se destinó al consumo de la familia y de los vecinos que participaban en las carneadas paulatinamente ha ido orientándose al mercado.

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

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

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

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

Dos procesos de evolución territorial lo ponen de manifiesto. Por un lado, la evolución de la población vecina, Jesús María. Este poblado constituye una continuidad espacial de Colonia Caroya, ambos ejidos se encuentran divididos por una calle. No existe ninguna barrera real o elemento físico que muestre la separación entre ambos lugares, sin embargo, dichas poblaciones se reconocen como territorios diferentes.

Aún cuando el devenir histórico va atenuando diferencias entre ambas comunidades, se perpetúan los viejos prejuicios entre *gringos* y *negros*. Para los caroyenses, descendientes de friulanos, los vecinos fueron históricamente los *negros* de Jesús María. Para los ciudadanos de Jesús María *allá viven los gringos* de la Colonia. En ninguno de los dos casos se trata de adjetivos asociados con valores positivos y de ellos derivan posiciones particulares respecto al producto típico de la Colonia.

El otro proceso entre descendientes de friulanos y habitantes de otros orígenes, se da a través de la constante llegada de nuevos pobladores. Al analizar el origen de los actuales elaboradores de salame casi la mitad de los mismos no portan apellido friulano (encontramos originarios de otras zonas de Italia, criollos, griegos, etc.) y muchos de ellos tampoco tienen ancestros friulanos.

B. Emergencia comercial, situación actual proyección del salame

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

Ante esta eventualidad, algunas familias reorientaron la elaboración de salame destinado hasta ese momento exclusivamente al autoconsumo a la producción comercial. Uno de los cambios más importantes a nivel de la elaboración del producto lo constituyó el hecho de que se lo comenzó a elaborar a lo largo de todo el año. Es decir, las elaboraciones caseras de salame, destinadas a autoconsumo, tradicionalmente sólo se efectuaban en los meses de otoño hasta fines de invierno.

El interés en generar ingresos todo el año acarrió desafíos técnicos a los elaboradores. Por ejemplo, la maduración del salame debía efectuarse ante condiciones ambientales de temperatura y humedad extremadamente variables si se lo iba a producir durante todo el año, entonces, la utilización de equipos para el enfriamiento del aire en los sótanos se impuso como una necesidad.

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

Respecto a la producción de las unidades elaboradora, se constata una gran variabilidad, tanto a nivel de la escala productiva, como del tipo de instalaciones y de tecnología movilizadas en la elaboración y maduración del producto. En base a la información recogida se estableció una tipología de los elaboradores:

- Artesanal: mayoritariamente se trata de productores de la zona de chacra de la Colonia. Crían algún cerdo y faenan vacuno propio. La carneada es un evento familiar y social. La producción es destinada al autoconsumo y en algunos casos a la venta de proximidad. Los volúmenes de salame elaborados anualmente no superan los 800 Kg. En la totalidad de los casos el salame se madura en sótano.
- Familiar mercantil pequeña: la actividad se desarrolla con fines comerciales. Se produce salame a lo largo de todo el año en volúmenes que oscilan entre 1.800 a 12.000 Kg. anuales. La mano de obra es predominantemente familiar y se toman de 1 a 2 empleados. Predomina la venta en la propia boca de expendio. Generalmente se combinan actividades como carnicería, almacén, u otras como recepción de turistas, elaboración de dulces, o producción agropecuaria. La maduración de los salames es generalmente en sótano. Comprendemos en esta categoría a catorce elaboradores.
- Mercantil familiar: se trata sólo de cuatro empresas familiares. Se emplea mano de obra familiar, pero se contrata mano de obra externa (1 a 7 empleados por empresa). Los volúmenes producidos van de 12.000 a 60.000 Kg./año. Las maquinarias son predominantemente en acero inoxidable. La maduración se desarrolla predominantemente en sótano y en algunos casos en cámara. Esto determina plazos de maduración más cortos. Abastecen tanto al mercado local y a turistas que visitan Caroya (con puestos sobre la Ruta Nac. 9), como al mercado regional, especialmente centros turísticos de las sierras de Córdoba. Exceptuando una empresa, los dos últimos tipos de elaboradores comercializan sus productos con habilitación municipal.
- Industrial gran escala: se trata de cuatro empresas familiares que producen en escalas de entre 60.000 y 100.000 Kg./año. La mano de obra es predominantemente familiar en un caso y predominantemente contratada en los otros (hasta 10 empleados). La maduración de los salames se desarrolla en cámaras y en algunos casos, una parte en sótano. Comparten mercados con las otras empresas. Pero dado que cuentan con habilitación para tránsito federal, exploran mercados de todo el país. Algunas empresas llegan a facturar más de 600.000 dólares al año.

La tipología expuesta se ha construido para dar cuenta de la variedad de situaciones de las unidades elaboradoras, tanto en cuanto al tipo de tecnología empleada, como cumplimiento de normativas sanitarias, inserción en los distintos mercados, etc. Evidentemente, esta diversidad de situaciones tiene impacto directo sobre las características de los productos, sobre la tipicidad y también sobre la percepción que los pobladores locales tienen a partir de diferenciar el proceso productivo referente a cada uno de los casos mencionados.

C. La valorización del producto local y el proceso de construcción identitaria

El análisis de los procesos de valorización de productos locales frecuentemente es abordado poniendo acento en los aspectos económicos. Los aspectos culturales e identitarios son considerados mayoritariamente en términos de insumos movilizables en el proceso mismo de valorización.

Considerando que los procesos de construcción identitaria y de transformación de la cultura, forman una parte constitutiva del proceso mismo de valorización de los productos locales, se pretende poner especial énfasis, por un lado, en la dificultad de prever la dirección y los posibles impactos locales de dichos procesos. Por el otro, en la importancia central de considerar los aspectos identitarios y culturales como elementos constitutivos del proceso mismo y no como simples recursos (insumos) a movilizar.

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

En el contexto de la elaboración del salame, se percibe una diversidad de identidades relacionadas a las cualidades de los procesos y de los productos. A su vez, esto se relaciona

con los ámbitos en los que se los presenta y califica, con los atributos que se valoran y con los mecanismos de calificación.

A estas identidades se las ha denominado de elaboración-cualificación. Evolucionan y se consolidan en el marco de procesos de auto-cualificación y calificación externa, en cuanto a los modos de producir como respecto a las calidades ofrecidas.

Se parte de la base que en un contexto de promoción del desarrollo local, la valorización de productos locales debería contribuir a un proceso de convergencia de las identidades territoriales de los pobladores locales (Champredonde M. y otros, 2010) y a la preservación de la diversidad de las identidades de elaboración-cualificación.

Al definir al proceso de valorización de recursos locales, Bustos Cara (2004) la definen *como la calificación positiva atribuible a un producto, un servicio o a un ámbito de vida, asumido colectivamente por los habitantes locales y reconocido en un ámbito más general*. Se considera que al ser asumido colectivamente el producto valorizado se transformaría en una referencia identitaria para los pobladores locales que lo reconocen como propio.

Castells entiende por *identidad, en lo referente a los actores sociales, el proceso de construcción de sentido atendiendo a un atributo cultural, o un conjunto relacionado de atributos culturales, al que se da prioridad sobre el resto de las fuentes de sentido* (1998: 28). Por su parte, Canclini, coincide al considerar a la identidad como una construcción social. El autor la define en términos de relato. Y subraya: *al ser un relato que reconstruimos incesantemente, que reconstruimos con los otros, la identidad es también una coproducción* (1995: 3).

Sin embargo, esta coproducción no se da en situaciones ideales, desprovista de relaciones de poder y en las que todos los ciudadanos gozan de igualdad de condiciones. Esta coproducción se realiza en condiciones desiguales entre los variados actores y poderes que intervienen en ella (ídem).

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

Castells, rescata el carácter *acumulativo* de la identidad al considerarla una fuente de sentido, una fuente de experiencia para los actores. *Estas quedan plasmadas en activos culturales, materiales o inmateriales y formas de saber-hacer. Son reflejo del resultado histórico-colectivo de construcción e interiorización de sentidos por parte de esos mismos actores* (1998: 31).

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

La complejidad y la no direccionalidad de los procesos de reconstrucción identitaria, queda expuesta al considerar lo que Canclini describe en términos de procesos de hibridación cultural. Al interrogarse sobre las particularidades del proceso de hibridación de estructuras o prácticas sociales discretas para generar nuevas estructuras y nuevas prácticas el autor afirma: *A veces esto ocurre de modo no planeado, o es resultado imprevisto de procesos migratorios, turísticos o de intercambio económico o comunicacional. Pero a menudo la hibridación surge de la creatividad individual y colectiva. No sólo en las artes, sino en la vida cotidiana y en el desarrollo tecnológico* (2003:3).

La consideración de los aspectos identitarios y culturales permite visualizar parte de la complejidad que caracteriza a todo proceso de valorización de productos con identidad territorial. Es en contextos marcados por relaciones de poder en donde surgen los bienes y/o servicios que socialmente son considerados y transmitidos como representantes de la identidad de un territorio. Al considerar los aportes de Castells, se desprende que lo esencial al analizar los procesos de reconstrucción identitaria es: *¿cómo? ¿desde qué? ¿por quién? y ¿para qué?* son construidas esas identidades (1998: 29).

Al relacionar los procesos de rescate y puesta en valor de determinados productos en una comunidad con los de reconstrucción identitaria, surgen nuevos interrogantes: *¿Cuáles son*

las identidades que se legitimarían como referencia simbólica? ¿Son los sentimientos de pertenencia a un origen migrante? ¿A quienes encarnan? ¿A todos los habitantes de un territorio o sólo a determinados grupos? ¿En qué condiciones podría constituirse en una referencia para la población local en su conjunto?, ¿Hay referencias identitarias ajenas o marginales a una representación de comunidad más legitimada? ¿Podría sostenerse que en una comunidad pueden existir múltiples identidades asociadas a una construcción colectiva a partir de los grupos existentes en un espacio? ; y su vez, ¿esto no queda plasmado en la valorización de determinados activos culturales que pueden ser más o menos compartidos, más o menos aglutinadores, más o menos exclusivos de la población originaria, condensar diferencias o exacerbar las mismas, etc.? (Benedetto A., 2009: 34).

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

Para el análisis, lo que interesa destacar es que para hablar de una identidad territorial, manifiesta en el rescate de productos, alimentos, formas de saber-hacer, etc., es imprescindible que haya un grado de reconocimiento relativamente homogéneo y manifiesto de esa identidad, pues de lo contrario, ésta no es una identidad territorial, es de un grupo (Benedetto A., 2009: 65)... Es una identidad friulana pero no del pueblo caroyense.

D. Algunas reflexiones sobre los posibles impactos de la valorización de productos típicos

A nivel de las identidades territoriales en Caroya se parte de una situación en la que coexiste una multitud de identidades territoriales. Por un lado, se encuentran pobladores que se reclaman herederos de la cultura migrante. Estas identidades se pueden expresar como *soy caroyense (y cordobés), descendiente de friulanos*. Los pobladores mayores cuyos abuelos eran friulanos están más próximos a sentirse *friulanos caroyenses*.

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

También se encuentran pobladores de Caroya que se identifican con otras corrientes migrantes. Se puede identificar a pobladores que se identifican como caroyenses y cordobeses y que no sienten ningún apego o interés por conocer la cultura de sus abuelos o bisabuelos inmigrantes. Ligados más a la cultura de los pobladores de Jesús María, se encuentran los pobladores de origen criollo. Lo paradójico de estas pertenencias culturales es que en las entrevistas surge sistemáticamente que se identifican con la elaboración artesanal de chacinados. En el discurso, el elemento movilizado para avalar lo dicho, se esgrime que se utiliza la receta de los abuelos, ¿friulanos?...

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

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

Por su parte, los pobladores locales que elaboran para el autoconsumo, reivindican el carácter de natural, artesanal y típico de su producción. Algunos de ellos, además, la

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

Uno de los supuestos que se sostiene y deriva de este análisis, es que el impacto local de los procesos de valorización de productos con identidad territorial, sobre las identidades territorial y sobre las identidades de elaboración-cualificación, depende de las particularidades que van sosteniendo y construyendo durante el proceso mismo de valorización del producto típico.

En lo relativo al proceso de generación de acuerdos en torno a lo que se considera como legítimo, respecto a las prácticas de elaboración y a la calidad de los productos, la finalidad debiera ser lograr la mayor inclusión posible de actores territoriales, sin resignar la tipicidad de los productos elaborados. Es decir, una vez establecido los límites que limitan el abanico de productos considerados típicos, promover la integración de la mayor cantidad de elaboradores locales que se ajusten potencialmente a los requerimientos. Los trabajos de animación grupal de los actores deben apuntar a generar soluciones técnicas que permitan a las distintas lógicas de elaboración-calificación ajustarse a las exigencias y ser parte de la construcción y obtención de la IG.

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

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

IV. CONCLUSIONES

A partir de esta primera aproximación, pueden presentarse algunas conclusiones preliminares relacionadas con el proceso de valorización del producto típico de Colonia Caroya, que a su vez, resultan extrapolables a otros territorios con dinámicas de puesta en valor de productos con identidad territorial.

En primer lugar, remarcar que los procesos de valorización de alimentos típicos están sometidos por las pujas de varias identidades territoriales que co-existen en un mismo lugar. En la comunidad estudiada pueden señalarse al menos dos situaciones paralelas pero contrapuestas:

Por un lado, una situación positiva y aglutinadora de voluntades (especialmente a nivel de los elaboradores que pueden ubicarse dentro de un mismo tipo, de los señalados anteriormente): el proceso, el vínculo con el producto y el sentido de pertenencia territorial diluye conflictos (explícitos o latentes) entre los pobladores, descendientes de friulanos, criollos, etc. pues el producto arrastra efectivamente un sentimiento de referencia identitaria que es común a todos los miembros de la comunidad y pareciera tener la fuerza suficiente para que identifique al lugar y no a los diferentes productores.

La otra dinámica también presente, pero opuesta, tiene que ver con situaciones de fragmentación, donde se exacerbaban las diferencias, por la pertenencia (o no) a la colectividad migrante que introdujo el producto devenido típico. Esto se traduce concretamente en una deslegitimación de la participación de pobladores extra-colectividad, fundamentalmente en las etapas de producción y en relación al protagonismo que algunos actores tienen en otro tipo de manifestaciones sociales y culturales que dan cuenta de la tipicidad del producto como son, por ejemplo, las festividades.

En segundo lugar, aparecen otros factores de legitimación/deslegitimación: la presencia de los consumidores en el proceso de valoración del producto, participando con una carga y una expectativa específica sobre las características que debe cumplir el producto y sobre quienes lo elaboran; y las intervenciones y prácticas técnico-profesionales, actores institucionales, etc. Este conjunto de agentes tienen injerencia en el proceso de elaboración

y comercialización de los productos y actúan en función de otras lógicas, reglando aspectos normativos, de inocuidad de los alimentos, inclusiones en la economía formal, etc. que afectan, directa o indirectamente, las maneras de desarrollar el proceso de elaboración. Es determinante explicitar que se trata de mecanismos que pueden ejercer beneficios sobre unos y marginaciones sobre otros, a su vez, éstas actuaciones tienen mucho impacto en el conjunto de elaboradores pues algunos los ven como aliados y otros se sienten amenazados pues saben que están promoviendo una manera de elaborar que no es la que ellos actualmente están desarrollando. En este sentido, pareciera fundamental insistir en la necesidad de comprender estos aspectos y las consecuencias para las comunidades. Los procesos de valorización y diferenciación a través de la IG no deben tomarse a la ligera pues siempre están inmersos en una estructura compleja y donde son las relaciones de actores locales y extra-locales que participan las que tiñen el proceso mismo.

Existen riesgos y desafíos a sortear, aún cuando se trate de un proceso autogenerado por una comunidad, pues, está fuertemente atravesado por conflictos de legitimación y reconocimiento interno y externo de los atributos y manifestaciones de una identidad sobre otras (Benedetto, 2009, 47). Las identidades como atributo parecen neutrales, pero si se las entiende como proceso pierden esa neutralidad incorporando consideraciones atinentes a las relaciones de poder (Benedetto, 2009, 86).

Para finalizar, se dejan planteados cuatro ejes que se han identificado como relevantes para trabajar a futuro. Es decir, se espera responder a las preguntas atinentes a cada uno de ellos y lograr de esta manera más elementos de análisis y herramientas de trabajo para que las IG sean parte de una estrategia de DTR-IC inclusivo y sostenible. Se pretende aportar a procesos de ajuste en torno a estos ejes, para atenuar los conflictos e impactos negativos que pueden acarrear los procesos de valorización de productos típicos:

- Procesos de ajustes socio-económicos y culturales: ¿El proceso de construcción de una IG beneficia a todos los sectores elaboradores o margina a algunos? ¿Cuáles son los distintos beneficios y cómo los capitaliza/concentra y distribuye cada sector? ¿Las IG refuerzan conflictos existentes en la comunidad o el proceso cataliza mecanismos para la búsqueda de soluciones? ¿La construcción de una IG incide en la recreación estática de los componentes identitarios de la comunidad; o promueve una renovación entre la base histórico-cultural y elementos más dinámicos que permitan una renovación constante de la misma?
- Procesos de ajustes organizativos: ¿Cómo se desarrollan y qué problemáticas emergen en el vínculo entre los actores del SIAL y las instituciones involucradas en el proceso de construcción de la IG? ¿Cómo influyen en este proceso los diversos intereses político-partidarios? El involucramiento directo de la gestión municipal en el proyecto ¿implica una politización del proceso? ¿La construcción de la IG legitima liderazgos que bloquean una participación amplia y comprometida de los diversos sectores elaboradores? ¿Cuál es el impacto social de una mayor normalización de la producción a partir de los requerimientos de una certificación? ¿Cómo evalúan los elaboradores los costos (principalmente económico y de tiempo) en los que deberán incurrir en función de los beneficios que esperan obtener de la certificación?
- Procesos de ajustes del producto y del producto en el mercado: ¿La obtención de una IG contribuye a una mejor definición de la tipicidad del producto? ¿O margina a los productos que podrían calificarse como los más “artesanales”? ¿Las IG preservan la diversidad de los elementos culturales y los saberes colectivos que hacen a la elaboración y consumo del producto? ¿O contribuye a una pérdida de diversidad cultural y de saberes? ¿Las certificaciones protegen de usurpaciones externas y de auto-usurpaciones? ¿Promueven la inserción en nuevos mercados? ¿Suponen el acceso a mejores mercados con mejores precios? ¿Mejoran la gestión de la inocuidad y de la trazabilidad de los productos?
- Procesos de articulación y sinergia en la valorización de la canasta de recursos locales: Importancia del turismo en la valorización del salame. Identificación de un abanico de recursos locales valorizables distintos al salame. Contribución del salame y los elementos culturales asociados a la construcción de una canasta de bienes y a la especialización de la oferta turística.

REFERENCIAS

1. BENEDETTO, A. (2009) Identidad y territorio: aportes para el desarrollo local en áreas rurales de la provincia de Mendoza. Estrategias con identidad territorial, tesis doctoral, inédita, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.
2. BUSTOS CARA, R. (2000) Marcos comprensivos estructurantes del mensaje turístico. Turismo étnico cultural en el sudoeste de la Provincia de Buenos Aires, en Bróndolo, M.; Vaquero, M. del C. y Ercolani, P., Turismo: desarrollo local y regional, Bahía Blanca, EDIUNS.
3. BUSTOS CARA, R.; OUSTRY, L. y HAAG, M. I. (2004) Producción de valores territoriales: entre cultura y mercado. Habilidades y saberes locales como estrategias ante la crisis, en Albaladejo, C. y Bustos Cara, R., Desarrollo local y nuevas ruralidades en Argentina, Argentina-Francia, Edición UNS-INRA SAD.
4. CASTELLS, M. (1998) La era de la información, economía, sociedad y cultura. El poder de la identidad, Vol. 2. Buenos Aires, Alianza Editorial.
5. CHAMPREDONDE, M.; OUSTRY, L.; SCHMIDT, V., y DE LA FUENTE, L. (2010) Reflexiones sobre la trayectoria metodológica en la investigación/intervención aplicada en la valorización de recursos locales, Congreso Internacional de Desarrollo Local, La Matanza, Buenos Aires, 14 al 17 de junio.
6. CHAMPREDONDE, M. (2008) Informe y reflexiones de primer trabajo de terreno en Colonia Caroya, Córdoba, PE AETA 2683, INTA Bordenave, Buenos Aires.
7. CHAMPREDONDE M. y otros, (2007) Culturas migratorias y valores territoriales localizados en la ruralidad y el desarrollo del sudoeste de la Provincia de Buenos Aires. Procesos de patrimonialización de platos típicos mallorquines, V Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales, Buenos Aires, 7 al 9 de noviembre.
8. GARCÍA CANCLINI N. (2003) Noticias recientes sobre la hibridación, Revista Transcultural de Música, <http://www.sibetrans.com/trans/trans7/canclini.htm>.
9. GARCÍA CANCLINI N. (1995) Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización, México, Editorial Grijalbo.
10. LINDÓN, A. y HIERNAUX, D. (2006) Tratado de Geografía Humana, Barcelona, Ed. Anthropos.
11. MUNICIPIO DE COLONIA CAROYA Y ELABORADORES DE SALAME (2006) Proyecto de Denominación de Origen del salame de Colonia Caroya, Colonia Caroya, Córdoba.
12. Entrevistas actores territoriales: Adolfo Grión (Programa PROHUERTA, Agencia de Extensión Rural (AER) INTA Jesús María); Familia Visintin (elaboradores de salame friulanos); Félix Barrera y Hugo Petrópulo (elaboradores de salame que no desciende de friulanos); Olga Candussi y Paola Nanini (Secretaría de Turismo del Municipio de Colonia Caroya); Santiago Carlos Lauret (Enólogo Bodega La Caroyense, Colonia Caroya).

(abenedetto@mendoza-conicet.gov.ar / andreabenedetto@hotmail.com)

