

ECONOMÍAS REGIONALES 26/12/2016

# Cocinas regionales: fusión de alimentos y cultura

Con el apoyo de la Fundación ArgenINTA, "Del Territorio al Plato" promueve acciones que revalorizan tradiciones culinarias para potenciar la participación de pequeños y medianos productores en la comercialización.

186  
Compartir  
Tweet  
0  
Compartir  
in  
Compartir



Producción de camélidos en el NOA | La elaboración de chacinados y embutidos permitió agregarle valor a la producción y aprovechar los cortes de menor importancia comercial. FOTO: INTA Informa.

**De la mano del INTA y de la Fundación ArgenINTA, *Del Territorio al Plato* busca multiplicar la visibilidad de alimentos y cocinas regionales en el país. Con una mirada que revaloriza la producción, brinda asesoramiento técnico y se articula con distintos actores –organizaciones de productores, gobiernos provinciales, cocineros locales y personalidades destacadas– para facilitar la apertura de nuevos espacios de comercialización.**

“Las gastronomías locales son parte de la identidad de los territorios; si uno piensa que la identidad es la parte tangible del lugar donde está o de donde viene”, analizó Magda Choque Vilca, desde una mirada que cruza sus profesiones de cocinera e ingeniera agrónoma. **“El paisaje o la música pueden ser cercanos, pero la comida forma parte de esas memorias afectivas que te referencian a un lugar”**, enfatizó.

Para la especialista, la geografía gastronómica de la Argentina “es como una paleta de pintor: tiene colores puros, otros que se han hecho con las mezclas y otros que, aun habiéndose hecho con las mezclas, resaltan por su trascendencia a lo largo del tiempo”. En ese sentido, ejemplificó: “Las cocinas del Noroeste argentino, de las montañas y de algunas zonas de la Patagonia son registros prístinos que todavía continúan en los hogares”.

De acuerdo con Choque Vilca, la cocina local se define por cuatro condiciones: utiliza los recursos cercanos, se adapta a las tecnologías de la zona, transmite un sentido socioafectivo –arraigado a la cultura de los pueblos– y contiene historias territoriales que indican el proceso histórico geográfico. “Habla de personas que están en los lugares y quieren seguir quedándose allí”, reflexionó.

**De este modo, la especialista destacó el proyecto *Del Territorio al Plato*, debido a que establece “una ligazón concreta entre la cocina y las políticas públicas” y pondera la riqueza de las cocinas regionales como una alternativa para agregar valor en origen.** “Esto permite que la industria rural, las cocinas locales, los emprendimientos familiares y el turismo rural de base comunitaria se fortalezcan y tengan un espacio”, apuntó.

## Tesoros del altiplano

Durante la cena, el asado de carne de llama despertó curiosidad entre los comensales. En este caso, la carne fue provista por la Asociación de Pequeños Productores Aborígenes de la Puna –APPP–, integrada por 400 familias de diez comunidades jujeñas que, a más de 3.500 metros sobre el nivel del mar, reúnen un plantel de 4.000 camélidos, utilizan la fibra para confeccionar artesanías y se dedican a la agricultura.

**“Dentro de estos ejes, sobresalió el agregado de valor a la carne de llama”**, señaló Martina Abracaite, miembro de la APPP, en referencia a la **elaboración de chacinados y embutidos** que permitió aprovechar los cortes de menor importancia comercial. Por su parte, el resto de las piezas se comercializa en un local propio.

“En invierno, recuperamos una parte de la carne para preparar charqui y lo vendemos en la zona, como complemento de los chacinados”, comentó Abracaite.

Con el apoyo del INTA, los criadores familiares participan del **Programa Cambio Rural** mediante el cual reciben asesoramiento técnico. Además, trabajan junto con el INTI Carnes en capacitaciones y proyectos para mejorar la calidad de los productos.

**Como desafíos a futuro, la productora dijo que se requiere ajustar el seguimiento a campo del calendario sanitario y avanzar en la gestión de habilitaciones para tránsito federal.** De igual modo, ponderó el aporte de la iniciativa *Del Territorio al Plato* y resaltó la **necesidad de participar en ferias y eventos que amplíen los espacios comerciales.**

## Huella propia

En un mundo marcado por el crecimiento demográfico, la búsqueda de multiplicar rendimientos para nutrir cuantitativamente los stocks se vuelve una tendencia lógica. No obstante, este escenario también plantea a los países el desafío de lograr la diferenciación de lo que producen y, allí mismo, se abre la oportunidad para los alimentos regionales, enriquecidos por la naturalidad de la cultura que los embebe.

“En la actualidad, la valorización de un producto está muy vinculada con la identidad territorial, debido a que empieza por el origen, justo en las historias de la gente que lo hace”, explicó Claudia Bachur, especialista de la Unidad Integrada de Apoyo a las Iniciativas Rurales –UNIR– de la Fundación ArgenINTA.

**“El consumo local y la interacción con los saberes identitarios de cada región aportan fuertemente a los procesos de valorización ligados con el origen”**, resaltó. En esa línea, agregó: “Si un producto no se consume localmente, no genera identidad territorial ni la posibilidad de promover su reconocimiento”.

De acuerdo con Bachur, la industria alimentaria a escala global tiende a trabajar con productos homogéneos y requiere la construcción de relatos y valores como estrategia de distinción y posicionamiento. Por el contrario, **“los productos con identidad territorial reúnen muy buenas oportunidades comerciales, ya que se diferencian por sí mismos, tienen una historia cultural y transmiten experiencias, paisajes y saberes”**, afirmó.

Sobre este aspecto, destacó la adopción de productos locales en las cocinas regionales: “Es importante que una parte de los alimentos de calidad producidos en nuestro país, destinados –en gran proporción– al mercado exportador y comercializados a granel, **se quede en los territorios**”.

De hecho, **la identidad territorial es premiada.** “Muchos de los mejores restaurantes del mundo se destacan por ofrecer platos vinculados con las cocinas regionales y por utilizar productos locales”, argumentó Bachur.

Para la especialista, *Del Territorio al Plato* también busca **poner en valor las cocinas domésticas, que muchas veces viven “ocultas” en la cotidianidad de las localidades.** “Un ejemplo de este caso es el huevo quimbo, muy popular en la cocina hogareña de Santa Fe pero ausente en las cartas de los restaurantes locales”, describió.

ESPECIAL SUPERCAMPO  
Expoagro

ESPECIAL SUPERCAMPO  
INMUEBLES RURALES

El Tiempo Buenos Aires

Vienes	Sábado	Domingo
16° / 12°	17° / 7°	9° / 5°
30 km/h	36 km/h	34 km/h
Humedad: 82%	Humedad: 73%	Humedad: 54%

metored.com.ar info

## MÁS LEÍDAS

- Los cortes de cerdo uno por uno
- Este mes aumentaron los envíos Hilton
- Case IH presentó en Agroactiva el primer tractor autónomo del mundo
- Cómo cultivar morrones en macetas
- Amplio plan de créditos ganaderos
- Resguardo de la inocuidad de la carne
- Qué hacer en la huerta familiar durante los meses de invierno
- 6 preguntas sobre el cultivo de tomate
- La ganadería argentina hoy, según la BBC
- Información útil para visitar Caminos y Sabores

## LAS MÁS LEÍDAS EN PERFIL.COM

SuperCAMPO  
14.125 Me gusta

Me gusta esta página

Compartir

SuperCAMPO agregó 4 fotos nuevas.  
2 h

Falta poquito...el miércoles 19 arranca otra #Rural de #Palermo...acá van datos útiles si te interesa asistir...

FECHA Y HORARIO  
Del 19 al 30 de julio, de 9.00 a 20.00hs... Ver más

## REVISTA SUPERCAMPO

SUSCRIBITE →