



# Sistemas Agroalimentarios Localizados y procesos de patrimonialización en territorios de la provincia de Buenos Aires, Argentina: posibilidades y contradicciones\*

## *Localized Agro-Food Systems and Patrimonialization Processes in Territories of the Province of Buenos Aires, Argentina: Possibilities and Contradictions*

Irene Velarde<sup>1</sup>

### Resumen

El concepto de Sistema Agroalimentario Localizado (1998) es el marco resultante de numerosos debates científicos que señalan el agravamiento de problemas alimentarios y ambientales, junto a la profundización crisis de sociedades rurales y urbanas. Se propone analizar y caracterizar a partir de las dimensiones institucionales (estrategias individuales y colectivas) y técnicas (saberes locales), en dos estudios de caso de procesos de patrimonialización de alimentos. Las preguntas orientadoras fueron: ¿cuáles son los presupuestos para generar procesos de patrimonialización que permitan dinámicas territoriales en base a productos locales? ¿Qué papel juegan las competencias, capacidades y el saber hacer de diversos actores en la construcción de productos agroalimentarios locales? ¿Qué aprendizajes de los procesos de intervención permiten establecer regularidades, avances y contradicciones? Los casos están localizados en la región pampeana argentina y forman parte de procesos de intervención impulsados desde la Universidad Nacional de La Plata, donde se observa un significativo anclaje territorial de las actividades productivas. En ese sentido, coexisten propuestas que combinan procesos de aprendizaje formal e informal con incremento de las capacidades de acción de productores y consumidores, siendo estructurantes en la dinámica entre tradición e innovación.

**Palabras clave:** alimentos, patrimonio, aprendizajes, reinención localizada.

### Abstract

The concept of the Localised Agro-Food System (1998) is the result of numerous scientific debates that point to the worsening of food, environmental problems, and the deepening of the crisis in rural and urban societies. We propose to analyze and characterize institutional and technical dimensions, focusing on the observation, description, and analysis of local knowledge in two case studies of food heritage processes. The guiding questions were: What is the assumption for generating heritage processes that allow territorial dynamics based on local products? What role do the skills, capacities, and know-how of various actors play in the construction of local food products? What lessons can be learned from the intervention processes to establish regularities, progress, and contradictions? The cases are located in the Pampa region of Argentina and are part of intervention processes promoted by the Universidad Nacional de la Plata, where a significant territorial anchorage of productive activities can be observed. In this sense, some proposals combine formal and informal learning processes and an increase in the capacity for action of producers and consumers, both of which structure the dynamics between tradition and innovation.

**Keywords:** food, heritage, learnings, local reinvention.

RECIBIDO: 20/04/2020 · ACEPTADO: 20/01/2021 · PUBLICADO: 24/02/2022

---

<sup>1</sup> Universidad Nacional de La Plata, La Plata, Argentina, ORCID 0000-0003-2094-9793, [velarde@agro.unlp.edu.ar](mailto:velarde@agro.unlp.edu.ar)



## Introducción

La idea de promover el desarrollo mediante productos agroalimentarios típicos o tradicionales no es nueva en el escenario mundial. La trayectoria de tales alimentos, en un lugar determinado, pueden ser pensados y re-significados como un recurso territorial para la valorización económica y cultural, en especial en regiones desfavorecidas. Este ha sido el supuesto central de algunas iniciativas de extensión rural en los últimos veinte años en Argentina, y es a partir de esta idea que se generaron acciones para reactivar la producción y el consumo de quesos en Tandil, el vino de la costa de Berisso, entre otros. Dicha perspectiva, en términos generales, se encuentra vinculada a la idea de desarrollo territorial, donde son los recursos locales y los territorios rurales los que adquieren relevancia en la lógica de los discursos y las acciones de los agentes de desarrollo. Se refleja también, desde esta perspectiva, la existencia de un mundo rural que ya no es visto solamente como un proveedor de bienes de consumo materiales, sino también como fuente de bienes inmateriales y de valores simbólicos, necesarios para el desarrollo del conjunto de la sociedad.

Se trata de la búsqueda de alternativas sujetas al impacto de los procesos de reestructuración de la agricultura, en donde la diversificación y puesta en valor de los productos locales se presenta como una vía que posibilita el rescate de los vínculos con el territorio y fortalece la identidad sociocultural de los grupos involucrados en esas iniciativas. En este contexto se trabajó desde la Universidad Nacional de La Plata mediante proyectos I+D, con agricultores familiares y otras organizaciones del Estado (a nivel local, provincial y nacional). Las dos experiencias estudiadas fueron el vino de la costa de Berisso y los quesos de Tandil.

A partir del reconocimiento de los productos agroalimentarios locales como recursos patrimoniales a valorizar, el trabajo implicó la realización de fiestas populares, la organización de los productores en cooperativas, asociaciones o grupos informales, el mejoramiento de los procesos productivos y comerciales, y la definición de una calidad específica a través de sellos de calidad. La mayoría de los antecedentes coinciden en destacar que son las competencias, capacidades y saberes de los actores implicados en los territorios —no solo los productores, sino también los consumidores y agentes de desarrollo— (Schmitz y Musyck, 1994; Becattini y Rullani, 1995), cuestión importante para comprender el papel que juegan estas formas de producción alimentaria específicas o lo que Moity-Maïzi y Muchnik (2002) dan en llamar verdaderos laboratorios cognitivos.

En este marco, hemos podido responder las siguientes interrogantes: ¿cuáles son los presupuestos para generar procesos de patrimonialización que permiten dinámicas territoriales en base a productos locales de los casos seleccionados en Argentina? ¿Qué papel juegan las competencias, capacidades y el saber hacer de diversos actores en la construcción de productos agroalimentarios locales? ¿Qué aprendizajes de los procesos de intervención permiten establecer regularidades, avances y contradicciones en los Sistemas Agroalimentarios Localizados? Además, discutiremos las experiencias y conocimientos aportados por los proyectos de intervención Cluster quesero de Tandil (2016) y Agrovalor (2017), para extraer aprendizajes de campo. Finalmente, la conclusión propone un marco analítico, una antropología alimentaria aplicada que podría orientar las acciones de investigadores, técnicos e instituciones implicadas en procesos de intervención para gestionar proyectos de innovación localizados.

## Marco conceptual

La reestructuración de espacios rurales y de producción agropecuaria conllevó, en los últimos años, la necesidad de discutir los abordajes teóricos. Así, en 1996 surge en Europa la noción de Sistema Agroalimentario Localizado (SIAL) en un contexto de agudización de las crisis de las sociedades rurales y de agravamiento de los problemas medioambientales y alimentarios. En ese contexto, los SIAL fueron definidos como

sistemas constituidos por organizaciones de producción y de servicio (unidades agrícolas, empresas agroalimentarias, empresas comerciales, restaurantes, etc.) asociadas, mediante sus características y su funcionamiento, a un territorio específico. El medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber hacer, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones; [todas] se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada. (Muchnik y Sautier, 1998: 52)

Movilizar la noción de SIAL resulta pertinente en los casos argentinos seleccionados, ya que se ha trabajado en la valorización de un patrimonio histórico (natural, cultural y tecnológico), reforzando la imagen territorial y la de ciertos productos característicos asociados a dicho territorio. Tal noción no se limita a productos típicos sino que incluye un arco más amplio, desde producciones destinadas a los mercados locales o autoconsumo hasta las producciones destinadas a la exportación (Muchnik, 2008). Lo importante es que los SIAL asocian estrechamente productos, técnicas, estilos alimentarios, territorios y organización de las unidades de producción.

El objeto de investigación, enmarcado en el enfoque SIAL, permite problematizar el modelo productivista, focalizar en la emergencia y valorización de los productos locales en la era de la globalización, y lleva a considerar dimensiones de diverso orden en tanto la comparación entre:

- a. institucionales, que ponen su acento en las relaciones entre los actores sociales, sus estrategias individuales y colectivas;
- b. técnicas, centradas en la observación, descripción y análisis de los saberes locales.

Las dimensiones enumeradas (Muchnik, 2012; Correa, 2006) permiten comprender los casos estudiados desde una perspectiva de valorización patrimonial que no se basa únicamente en el cálculo económico, sino que permite pensar en la diversidad de funciones.

El enfoque adoptado se caracteriza por la importancia del saber hacer y las capacidades de los actores involucrados en los procesos de patrimonialización (Sen, 1999), como portadores de nuevas dinámicas y recursos que pueden ser enriquecidos a través de la interacción grupal de agricultores, técnicos, agentes gubernamentales y consumidores.

El saber hacer es el conocimiento específico que permite al hombre actuar en su oficio; en el caso de los alimentos, para trabajar sobre la naturaleza y/o la producción de materias primas o

bien transformarlas. Chevallier (1991) lo define como el conjunto de competencias adquiridas, incorporadas, transmitidas, que se manifiestan en los actos técnicos y que suponen la movilización de numerosos conocimientos y representaciones. Se construyen en la experiencia y la imitación, pero también gracias a la adquisición de conocimientos más abstractos y generales.

Bouche y Bordeaux (2006), en su estudio sobre los queseros de Córcega, proponen la existencia de un saber hacer colectivo localizado (*savoir-faire collectif localisé*) que, además, juzgan como un recurso “no des-localizable”. El significado de que ese saber hacer sea colectivo es, justamente, que no reposa en uno de los actores del sistema: son depositarios de este saber no solo los productores de las materias primas, sino los elaboradores o industriales dependiendo de la escala, los comerciantes, los consumidores, como así también los técnicos y los funcionarios institucionales. Es un saber colectivo que se reparte en multiplicidad de actores y que se pone en juego constantemente en las redes de conocimiento que se tienden en el territorio, en las decisiones diarias de productores, en las estrategias de comerciales, en las elecciones de consumidores y en las políticas institucionales (Velarde y Tiberio, 2015). Los casos de estudio permiten cuestionar su carácter de “no des-localizable”, aspecto fundamental en los productos patrimoniales y de construcción colectiva entre diversidad de actores del territorio.

Los procesos de construcción o reinención de productos patrimoniales requerirán apoyarnos en la teoría de las capacidades de Amartya Sen (1999), el planteo central es analizar al desarrollo como un proceso de expansión de las libertades reales que disfrutaban los individuos y no como se plantea en enfoques económicos normativos que dejan a los individuos pocas opciones y escasas oportunidades para ejercer su agencia. La tesis que plantea el autor radica en concebir la libertad individual como compromiso social. Dicho aspecto resulta central para propiciar un enfoque de desarrollo endógeno en el cual los actores implicados orientan los procesos de innovación y no son considerados simples depositarios de instrucciones o de acceso a recursos. El enfoque centrado en las capacidades supone, para una persona o colectivo, la posibilidad de acceso a bienes y servicios basado en la propia acción, donde el principal logro es el conocimiento adquirido junto a las capacidades de relación con el entorno, para diseñar proyectos comunes que implican múltiples innovaciones.

Los casos estudiados surgen de acciones directas en los terrenos de investigación; ello no implica la consolidación de normas para la acción, pero ha proporcionado una diversidad de acontecimientos y ejemplos, una mirada menos ingenua en la construcción de los saberes y capacidades locales que han partido de interacciones y proyectos comunes.

## Metodología

La metodología empleada es la que Mitchell (1983) denomina “estudio de caso colectivo”. Consiste en una investigación comparativa del estudio de varios casos. Los casos seleccionados no son considerados como una muestra representativa, desde el punto de vista estadístico de una población. Cada uno es estudiado y comprendido en su especificidad para luego proceder a la comparación entre ellos. El proceso de valoración de los productos elegidos para el presente estudio (vino de la costa de Berisso y los quesos de Tandil) exhibe entre cinco y quince años de trabajo.

Respecto a la producción de datos, las experiencias estudiadas se asientan en vínculos previos asociados a actividades de extensión y/o de investigación. En este marco y desde un abordaje cualitativo, los datos utilizados provienen de la revisión y análisis de bibliografía referida a los casos; de entrevistas semiestructuradas realizadas a productores y, fundamentalmente, de observaciones de situaciones en torno a los procesos productivos, a la venta de productos y el comportamiento de los consumidores, entre otras. La metodología propuesta se puede encuadrar como procesos de investigación-acción participativa o de cooperación con actores territoriales. Se trata de hacer presentes y tangibles las visiones e imaginarios que los actores construyen sobre sí mismos. Las instancias de transferencia suelen estar presentes en la totalidad del proceso, ligando la investigación a experiencias prácticas concretas de carácter local, generadas a través del contacto directo con los actores territoriales, con los que se comparten mecanismos de reflexión sobre su propia realidad, sus aspiraciones y compromisos. Se produce así conocimiento con base en los hallazgos, en los problemas o conflictos y en las soluciones que van resultando del trabajo conjunto.

En los casos argentinos que analizaremos en el próximo apartado, la Universidad Nacional de La Plata, a través de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, ha participado de los procesos que han permitido, con diferente grado de éxito, la valorización patrimonial de productos agroalimentarios locales.

## Los casos

Las experiencias analizadas se encuentran en dos municipios diferentes de la provincia de Buenos Aires (Región Pampeana): Berisso y Tandil. Los dos alimentos son elaborados mayoritariamente por agricultores familiares, y consumidos localmente, aunque el caso de los quesos de Tandil tiene un 50% de ventas principalmente en otros circuitos nacionales.

### ***El vino de la costa de Berisso***

Berisso está ubicado en la costa del Río de La Plata, y en la actualidad cuenta con cerca de 80.000 habitantes. Tiene una zona costera, caracterizada como monte (donde se asientan los viñedos) y posee un clima templado, sin estación seca, con inviernos benignos y precipitaciones que varían entre 800 y 1.000 mm anuales. El año de su fundación fue 1871, que ha estado fuertemente relacionada con la instalación de frigoríficos de capitales ingleses en la zona. La historia del partido está estrechamente asociada a la cultura inmigrante. Durante las oleadas inmigratorias de fines del siglo XIX y principios del siglo XX, recibió gran cantidad de familias europeas que se instalaron en su territorio, mientras una segunda inmigración ha sido de origen interno, es decir de otras provincias argentinas, en los últimos sesenta años.

Las tierras bajas del monte costero fueron aprovechadas por muchos de los inmigrantes europeos, que reprodujeron en estas tierras sus prácticas vitivinícolas. La implantación de la vid americana (*Vitis labrusca* var. *Isabella*), rápidamente se adaptó a las condiciones locales, dando como resultado un vino de características diferentes a los provenientes de *Vitis vinifera*, por su aroma frutado y sabor característico. Entre las décadas del 40 y el 60, durante su época de apogeo, llegaron a venderse más de un millón de litros anuales. A pesar de su

periodo de florecimiento, en la década del 60 el vino comenzó su declinación, llegando a una situación casi trágica hacia fines de los 90.

Una de las razones más directas que explica la desaparición del vino de la costa radica en la desvalorización de la actividad en relación a los empleos urbanos. Los viñateros ancianos, en muchos casos abuelos de quienes actualmente retomaron la actividad, fueron los que llevaron, junto a la comunidad, al vino de la costa a constituirse en un producto reconocido y constituyente de la comensalidad de los habitantes rioplatenses. Luego los hijos de los antiguos productores buscaron otro tipo de actividad, otros trabajos de origen urbano, y la producción se discontinuó.

La preservación y recuperación de la vitivinicultura berissense comenzó cuando quedaban apenas seis hectáreas de vid americana en una región que supo producir un millón de litros de “vino de la viña”, elaborado con *Vitis labrusca* cultivar Isabella. En este proceso, los productores y los agentes extensionistas buscaron legitimar el producto no solo a nivel local, sino en la región y a nivel nacional, ya que el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) desde los años sesenta consideraba esta variedad como no-vinificable, y solo se reconoce como vino regional a partir del año 2013 (Barrionuevo, 2017).

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

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

### ***Los quesos de Tandil***

Tandil es uno de los principales productores de la cuenca lechera Mar y Sierras —situada en el Sudeste de la provincia de Buenos Aires—, y posee una larga trayectoria en la producción de leche y subproductos. La producción láctea y la elaboración de manteca, crema y quesos tiene una larga tradición en Tandil. En 1876 inmigrantes vasco-franceses, entre otros, adaptaron recetas familiares de quesos de oveja y cabra a la producción artesanal de quesos con leche de vaca, tradición que mantienen hasta hoy, luego de varias generaciones (Nogar y Torres, 2008).

A fines de los años noventa ocurre un nuevo impulso de la quesería. Las agroindustrias que lograron sobrevivir a la crisis reciben un impulso significativo debido al crecimiento de la demanda de productos artesanales, provenientes del desarrollo del turismo interno. En este proceso se dinamizan los destinos turísticos internos y Tandil se posiciona como destino turístico alternativo. Se asocian a este cambio dos procesos encontrados: el aumento de la demanda de productos artesanales locales y la pérdida de muchas unidades de producción láctea (Nogar y Torres, 2008).

En la actualidad, el número de elaboradores de queso en Tandil es cerca de veinte. Respecto a sus características, encontramos gran heterogeneidad: desde agricultores familiares que elaboran 300 litros de leche diarios, hasta industrias importantes que procesan más de 30.000 litros por día. La comercialización y consumo de la producción es también heterogénea, incluyendo venta directa en el establecimiento, venta en comercios locales y/o regionales, y venta a cadenas de supermercados.

En los últimos diez años se ha incrementado el volumen de litros de leche destinados a la producción de quesos. En el año 2009 era de alrededor de los 70.000 l/día y actualmente es de 100.000 l/día, lo que implica un crecimiento en la elaboración de quesos del 42.85%, porcentaje importante pero que está lejos del crecimiento del cultivo soja en la región pampeana.

Es un dato significativo que la quesería tandilense siga creciendo muy por encima de otras actividades agropecuarias intensivas, pues marca la fortaleza de un territorio que ha sabido consolidar su patrimonio cultural, su saber hacer y sus tradiciones.

En el 2012 las instituciones involucradas que venían apoyando a los productores de queso vieron la oportunidad de continuar el proceso a través de la asistencia del Programa de Servicios Agrícolas Provinciales (PROSAP) que, mediante el componente Iniciativas de Desarrollo de Clusters y mediante una metodología participativa prefijada, guió a los actores del Cluster Quesero de Tandil para realizar un análisis de su situación que derivó en una estrategia consensuada de desarrollo ejecutada a través del proyecto de Cluster quesero de Tandil. Uno de los subproyectos generados, denominado Identificación Regional, fue diseñado para concretar una estrategia de valorización de la quesería local gracias a diferentes dispositivos consensuados con los productores participantes, basados en la reputación de calidad, el origen y la diferenciación de los quesos del territorio que pueda comunicar atributos tradicionales a los consumidores y mejore la competitividad (Vimo y Velarde, 2015). Se formó un grupo de queseros que priorizaron la valorización del queso semiduro típico llamado Banquete y del queso duro Reggianito en base a atributos distintivos que permiten especificar una calidad específica.

Los dos casos se plantean estimular, ampliar las capacidades de acción para la construcción de dinámicas territoriales basadas en productos locales a través de procesos de patrimonialización que implican la especificación de los recursos territoriales. Al plantearnos a los productos como patrimoniales que se sustentan en registros de la memoria colectiva como son el vino de la costa y los quesos de Tandil. Son también componentes de procesos de socialización, que son re-inventados lo que modifica la configuración material del objeto y de los códigos que rigen sus modalidades de producción, de uso y de consumo así como su posición específica en el patrimonio del grupo social considerado. Los procesos de patrimonialización en los casos estudiados se expresan como proceso de co-construcción colectiva.

## Resultados

Presentaremos un análisis comparado en función de las siguientes dimensiones: (a) Institucionales: las relaciones entre los actores sociales que permiten o inhiben su reactivación y patrimonialización (estrategias individuales y colectivas), y (b) Técnica: saber hacer tradicional e innovación. Realizaremos en primer lugar un análisis de cada una de las dimensiones, a fin de revelar aprendizajes de los terrenos de investigación-acción.

### ***I. Análisis de casos***

#### ***a. Institucionales: políticas públicas, estrategias individuales y colectivas***

Las políticas globales de desarrollo agropecuario en Argentina, al no contener criterios de diferenciación por grupos o estratos de productores, resultan más útiles a las empresas grandes y consolidadas y pocas veces pueden ser aprovechadas en todo su potencial por los productores familiares. Con la idea de revertir esta tendencia, el gobierno argentino sostuvo iniciativas desde hace más de treinta años, acciones en el área de Desarrollo Rural ejecutadas por el Ministerio de Agricultura de la Nación y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

En los años recientes, el apoyo a la agricultura familiar ha permitido concretamente, para los casos presentados, una base de sustentación. En los casos los productores han integrado grupos de asistencia técnica subsidiados por programas del Estado (Programa Cambio Rural-INTA; Programa de Cluster quesero de Tandil - MinAgri/BID), lo que les permitió acceder a tecnologías para modificar sus trayectorias productivas, inversiones y procesos de aprendizaje grupal.

Históricamente los productores han utilizado diferentes estrategias que les permiten en ciertos casos permanecer en el Sistema Agroalimentario Localizado y, en otros, una reproducción ampliada a través de su activación.

Los casos incluyen mayoritariamente agricultores familiares (vino de la costa y queseros de Tandil); las estrategias se basan en la circulación de información técnica en sus redes de diálogo, investigación aplicada y la relación de confianza muy cercana con sus clientes y clientas. También se comparte la informalidad en la comercialización y en un alto porcentaje de los productores, si bien el registro de los trabajadores rurales aún es una asignatura pendiente. En la última década en Argentina se han generado condiciones para la refuncionalización del espacio rural, actividades no productivas asociadas al consumo turístico alternativo y las Fiestas Populares.

Para el caso de los quesos de Tandil las estrategias de permanencia están asociadas a la invisibilidad del sector y su baja formalización para un 40% de los queseros del territorio. El ajuste en la producción se da muchas veces en la disponibilidad de mano de obra familiar no remunerada y la demanda local. Para los queseros formalizados la lucha es otra: la mejora de la calidad a través de procesos de trazabilidad con asistencia técnica y la búsqueda de mercados que permitan una mayor apropiación del beneficio económico son hoy una preocupación.

Para los viñateros de Berisso, las principales estrategias están vinculadas a la expansión de la implantación de viñedos sin endeudamiento, lo que implica un bajo crecimiento anual de superficie implantada. La variedad implantada asegura la diversificación de su uso final como uva de mesa y para vinificar. La disponibilidad de mano de obra calificada para la actividad vitícola es otro de los obstáculos que no pueden ser resueltos en el corto plazo.

En los casos, existen agrupamientos, asociaciones de hecho o cooperativas de productores. Mas el alcance, la organización y el poder de negociación varían mucho de un caso a otro. Para el caso del vino de la costa los viñateros conformaron una cooperativa de provisión y comercialización en el 2003, lo que facilitó el apoyo del Estado, y lograron la construcción de una bodega colectiva. En el caso de los productores de quesos se han agrupado para acceder al Programa de Mejora Competitiva del Cluster quesero de Tandil, y su formalización como asociación civil se concretó en setiembre de 2017, lo que les permitirá cofinanciar una sala de maduración colectiva de los quesos.

La integración de las cooperativas, asociaciones o movimientos en proyectos o programas formalizados en las políticas públicas, han permitido algunos aprendizajes que a su vez gestaron logros compartidos con las gestiones gubernamentales. Para los viñateros compartir con el municipio e instituciones estatales diversidad de iniciativas, como por ejemplo la organización de la Fiesta del Vino de la Costa, la mesa de desarrollo local, entre otras, incrementó las capacidades de negociación y de acceso a inversiones colectivas para la cooperativa, lo que posicionó al “vino de la costa” en la agenda pública. Para los productores queseros del Cluster de Tandil, formar parte del proyecto les permitió mejorar el acceso a la información técnica, participar de giras técnicas en Italia y Colombia, crear un laboratorio de referencia en Tandil, el nacimiento de la Fiesta del Queso en 2019, entre otros aspectos, lo que ha reforzado la imagen territorial de los quesos de calidad con un fuerte reconocimiento externo.

No se ha alcanzado, en los casos de vino de la costa y quesos, una marca colectiva o sello de origen. Los productores que integran el Cluster Quesero de Tandil están trabajando grupalmente en la Marca Producto Tradicional de Tandil, con la idea de valorizar la producción local en base al mejoramiento de la calidad de dos quesos: el queso Tandil y el Reggianito, y las acciones colectivas que les permitan posicionar el territorio de Tandil como símbolo de alimentos tradicionales. Entre los posibles dispositivos para consolidar la diferenciación se analizó no utilizar las IG o DO,<sup>1</sup> por encontrar a estos instrumentos no apropiados para valorizar el conjunto de quesos que se producen en el territorio (más de veinte clases de quesos diferentes). Comenzar con la elección de dos quesos representativos a valorizar a través de un dispositivo creado en la comuna local se lo visualizó como vector de desarrollo del conjunto de quesos y apoya la tesis del incremento de las capacidades de los actores.

---

1 Ley 25.380 (y su modificatoria, 25.966) “Régimen Legal para las Indicaciones de Procedencia y Denominaciones de Origen de Productos Agrícolas y Alimentarios”, sancionada en el año 2000, promulgada en el año 2001 y reglamentada en el año 2009.

### **b. Técnica: saber hacer tradicional e innovación**

El saber hacer está asociado a los saberes empíricos y es adaptado en las localidades por procesos de educación formal y no formal inducidos por diferentes instituciones. Esta dimensión juega un rol fundamental en los productos tradicionales y de calidad específica, pues dependiendo del caso las condiciones agroclimáticas pueden generar características distintivas a los productos que permiten a los consumidores su reconocimiento y valorización. Tal es así en el caso del vino de la costa, donde las y los consumidores locales pueden distinguirlo fácilmente de otros vinos producidos fuera de Berisso en base a la cepa *Vitis labrusca* var. Isabella; el flavor del vino de la costa producido en la costa del Río de La Plata es diferente al producido en Colonia Caroya o Misiones. Para el queso Banquete de Tandil los consumidores y consumidoras lo diferencian de quesos semiduros similares (como por ejemplo el Gouda) de otros territorios.

En los casos del vino de la costa y quesos de Tandil visualizamos una mayor incidencia de instituciones de apoyo en la resignificación de dichos saberes. Para el caso de la recuperación del vino de la costa, producto surgido de su elaboración en la unidad doméstica desde principios de 1900, existió un fuerte impulso de instituciones de apoyo en los últimos quince años que permitió procesos de capacitación y socialización de los saberes locales.

En los estudios de las técnicas recopiladas por Velarde (2010) para la producción de vino de la costa, cabe destacar aquellas vinculadas a prácticas históricas primarias que son distintivas y particulares, que aún se mantienen. La producción de vid en un humedal implicó un trabajo muy ajustado para sacar el agua luego de las crecientes del Río de La Plata de la plantación, donde la red de drenaje es un componente fundamental para que el agua pueda irse rápidamente y las plantaciones conserven su potencial rendimiento de 5 a 10 kg por planta. Se requiere un gran esfuerzo físico para la construcción y mantenimiento de dicha red.

Cada 4 metros un zanjillo de 70 cm (que es lo que vos ves en línea hasta acá); 70 arriba por 50 de hondo, que daba para que entrase el río a regar cuando crecía y cuando bajaba se... Sí, iban a un colector grande donde entraba la canoa para cargar la uva...

Los surcos: eran de 100 metros, 120. Ya después venía otra colectoras así, que se iba con la canoa así, se doblaba. Canoa o lancha, según lo que había. (D.P., ex viñatero, 64 años, en Velarde, 2010: 87)

Otra técnica utilizada es el agregado de materia orgánica proveniente de los mismos zanjillos. Ese tipo de fertilización natural se realiza cada dos años, lo que permite no utilizar fertilizantes como en otras regiones del país. En la cosecha de la uva se hace una limpieza de cada racimo quitando las bayas verdes y las que están en un mal estado sanitario (con *Botrytis* por ejemplo), siendo una práctica inimaginable en otras zonas productoras del país.

El saber hacer uva en Berisso requiere de un conjunto de técnicas sumamente específicas que permiten la producción y su continuidad está dada por el conocimiento que tienen los viñateros en dicho territorio; sin uva producida en esas condiciones, no existiría el vino de la costa de Berisso. Las técnicas empleadas en la vinificación de la uva son casi idénticas a las

utilizadas antiguamente: fermentación natural del mosto sin agregado de levaduras, descube al séptimo u octavo día, remontajes para potenciar el color en los vinos tintos; no se utiliza el control de temperatura en los mostos, por lo cual cada año la calidad del vino varía de acuerdo a la temperatura alcanzada naturalmente en la fermentación. Todas estas técnicas son adecuadas también para la elaboración de vinos caseros, o sea que son más o menos generales para todo proceso de vinificación y no requieren de especialización, por lo cual habilita a principiantes a producir vino.

Para el caso de Tandil la instalación en el territorio de distintas colectividades de origen europeo y el inicio de la producción de leche y la alternancia en la elaboración de los quesos de acuerdo a los diferentes periodos de crisis vividos a lo largo de más de cien años estuvo, además, modelado por la Escuela Granja Ramón Santamarina, creada en 1905, que impartió educación especializada en quesos en la región.

La adaptación de los saberes de los productores y productoras de las antiguas recetas traídas de sus terruños le da especificidad a sus quesos, fundamentalmente por la calidad de la materia prima obtenida en el territorio de Tandil y por los fermentos naturales utilizados que una porción minoritaria de los productores conserva, multiplica y utiliza en las elaboraciones. La continuidad histórica le ha brindado solidez al oficio del quesero. En cambio, la producción láctea en Tandil es asimilable a otras regiones de la región pampeana, y se ha estandarizado de acuerdo a lo modelado por las usinas lácteas —que son los principales compradores de la leche—: pasturas implantadas, silos, suplementación de la alimentación y el ordeño mecanizado, son las técnicas universales para la mayoría de las lecherías de Argentina.

La definición de los aspectos técnicos que sustentan los atributos llamados por los productores queseros de Tandil como “tradicionales” fueron los fermentos naturales, el tenor más elevado de grasa de la leche y la leche termizada (no pasteurizada para los quesos duros) como esos elementos distintivos que permiten la obtención de un queso típico: el queso banquete (Vimo y Velarde, 2015).

Hay un saber compartido entre los queseros y una calidad apreciada por los consumidores locales que implica la conservación de los fermentos naturales. La Escuela Granja produce y vende el queso Banquete con fermento natural que es buscado por los consumidores conocedores, cualidad que se encuentra en tensión, ya que el fermento liofilizado va siendo adoptado masivamente por su practicidad en las elaboraciones, reemplazando quesos con gusto por quesos con menos sabor y fáciles de producir.

En los casos encontramos la presencia de conocimientos transmitidos de generación a generación, transmisión que ocurre fundamentalmente en el seno familiar, de padres a hijos. En los casos del vino de la costa y de los quesos de Tandil, los procesos de aprendizaje intergeneracional varían de acuerdo a si nos referimos a la fase de producción primaria o la fase industrial, la incidencia es variable de acuerdo al caso: para Berisso, el saber hacer uva en el humedal requiere de esta comunicación intergeneracional y tácita; para Tandil los secretos en la combinación de técnicas de elaboración de quesos se apoyan en la experiencia directa transmitida en cada cuajada de la leche, influenciada a su vez por la educación formal, tal como hemos mencionado.

A pesar de que el saber hacer es una característica diferenciadora importante para los productos descritos, coincidimos con Correa *et al.* (2006), que es ante todo la percepción que el consumidor tiene de este saber hacer la que valoriza el producto.

En el caso del vino de la costa, la cepa de vid (*Vitis labrusca* cv Isabella) y su cultivo en un humedal brinda al vino características distintivas apreciadas por los consumidores locales y permiten diferenciarles de otros vinos de la misma cepa. Cuando se indaga a los consumidores surge mayoritariamente la referencia a la procedencia (origen) de la uva y no al saber elaborar el vino.

Para los queseros de Tandil desde mediados de la década del 90, aproximadamente, han iniciado su actividad como queseros un 30% de productores sin historia previa en la actividad, sin “tradicción”, cuyos padres y abuelos no fueron queseros y/o tamberos. Esto aporta un elemento interesante y controversial, ya que los nuevos productores no tenían una receta familiar que apoyarse, ni diálogos con antiguos productores de queso, a pesar de los indiscutibles saberes distribuidos a lo largo y a lo ancho del territorio. De hecho muchos de ellos fueron alumnos de la Escuela Granja y allí obtuvieron los conocimientos de un nuevo oficio.<sup>2</sup> Este centro educativo no solo enseña sino que conserva el fermento natural y formas locales de producir quesos de calidad, reconocidos en Tandil.

El elemento interesante al que nos referimos es una cierta homogeneización del saber hacer, de las recetas y un corte del saber transmitido de abuelos a padres y de padres a hijos, en los últimos quince años pero... ¿quiere decir que se ha perdido ese saber ancestral o que se lo ha “reemplazado” por uno “nuevo”? Entendemos que no. Tal como hemos citado en el apartado del Marco conceptual, Bouche y Bordeaux (2006) han demostrado en sus estudios que es justamente el carácter colectivo del conocimiento y su difusión a nivel local que, en nuestro caso de Tandil, implica que ese saber no está solo presente en los productores, sino que también es compartido por consumidores y otros actores del territorio. Es justamente ello lo que permite hablar de la existencia de un saber hacer colectivo percibido como no deslocalizable por productores y consumidores de Tandil. Sin embargo, el avance en las técnicas estandarizadas de producción de leche y de quesos permitirían dudar del carácter localizado o de anclaje territorial de los quesos de Tandil. Tal conjunción de una comunidad que aprecia los quesos de su territorio, que reconoce la calidad o no de los quesos, es lo que alienta a pensar en el queso como imagen y símbolo del territorio.

La importancia de ello radica en que, en un SIAL, la presencia de un saber hacer específico constituye un recurso patrimonializable; y la utilización de esa palabra, en lugar del término patrimonio, responde al sentido que le otorga el geógrafo Bustos Cara, al mencionar que se favorece el “colocarse en la perspectiva de constructores de patrimonio más que depositario de los mismos. Implica asumir y procurar el reconocimiento externo” (Bustos Cara, 2000, citado en Champredonde y Pérez, 2008: 12).

Como toda construcción, se basa en saberes previos y en procesos de innovación. La reinención de tradiciones está presente en los casos y juega un papel que brinda a los productos

---

2 Concretamente, ante la pregunta ¿dónde obtuvo los conocimientos para la elaboración de quesos?, el 53% de las respuestas es “Escuela Granja”.

mejoras competitivas. Tal es el caso del vino de la costa, una invención para las tradiciones locales, donde cortar el vino con cepas provenientes de *Vitis vinifera* ha impactado favorablemente en el consumidor, cuyo gusto está modelado por dicha cepa. Ello implica que actualmente en el territorio se esté ensayando en el portainjerto de Isabella, mediante cepas europeas a las que aún es prematuro afirmar que hayan logrado adaptarse a las condiciones que les impone el humedal de Berisso.

Para el caso de los quesos las innovaciones tienden a la homogeneización y a la pérdida del patrimonio. La incorporación de fermentos liofilizados junto con una serie de inversiones para garantizar una “calidad” que minimice riesgos productivos, lleva a la quesería de Tandil a una pérdida identitaria y la posible autousurpación de una quesería con una calidad diferenciada a una estándar. La Marca Producto Tradicional Tandil toma en cuenta estos riesgos y se propone, a partir de la coordinación entre actores de la cadena, prestigiar y diferenciar los quesos del territorio.

Tal como plantea Moity-Maïzi y Muchnik (2002), lo que estaría propiciando los procesos de aprendizaje en los productos patrimoniales son los intercambios en el seno de cada grupo y entre grupos diferentes: ya sea se trate de grupos de productores o de equipos técnicos; enseñanzas que se van gestando en el propio proyecto que va coordinando acciones específicas, o ensayos en parcelas agroecológicas; investigación de las levaduras y fermentos que permiten sostener la diferenciación patrimonial, entre otros.

## Conclusiones

A partir del análisis de experiencias de intervención en la provincia de Buenos Aires se han examinado las posibilidades y contradicciones en procesos de patrimonialización compartidos entre agricultores y agricultoras familiares e instituciones universitarias.

Los aspectos institucionales y de políticas públicas condicionan fuertemente la valorización de productos patrimoniales. En Argentina, la institucionalización en materia de la calidad específica de los productos que son plausibles de obtener IG, DO u otros sellos es muy reciente, vinculada a políticas públicas en torno al fomento de herramientas de agregado de valor (Programa Nacional de Agregado de Valor, Resolución 132/2009) (Cendón y Bruno, 2018), lo que requiere organización y gestión colectiva de dichos dispositivos y nuevos aprendizajes sociales.

Además de esfuerzos compartidos entre los agentes de desarrollo del Estado y del sector privado (productores, comercializadores, proveedores), los procesos de acción colectiva necesitan de tiempo e historicidad, juntamente con experiencias que aporten confianza y compromiso de los diferentes actores e incrementen las capacidades de acción.

A pesar de tratarse de productos diferentes con diferentes escalas, surge la primera conclusión: las instituciones locales (familias, asociaciones, redes) son los soportes de la difusión y comunicación del conocimiento, la construcción de vínculos con el lugar de transformación y/o con el consumo urbano. Familias, asociaciones y redes son vectores de identidades técnicas y alimentarias nuevas, en un delicado y tenso equilibrio entre innovación y saberes

tradicionales. El apoyo de políticas públicas ha estimulado en aquellos casos donde dichos vínculos se incrementen y también que el diálogo técnico provoque cambios o genere reafirmación de los conocimientos aplicados a los procesos productivos.

La comparación de ambos casos visibiliza el impacto en la continuidad de los oficios productivos de la existencia de una escuela que estructure los saberes, como la Escuela Granja Ramón Santa Marina para el caso de los quesos de Tandil. Este saber formal es parte responsable de las nuevas generaciones de queseros. Sin embargo, en contraste con el caso del vino de la costa, son los propios proyectos de intervención los que estarían multiplicando los intercambios de saberes y la construcción de los oficios, por lo que ambas estrategias son fundamentales en la difusión del saber hacer localizado; lo formal y lo no formal son parte de estos laboratorios cognitivos.

La segunda conclusión es que no siempre se puede proponer el cambio de un proceso, una herramienta, un conjunto de conductas técnicas, ni transmitir un nuevo saber hacer, sin tener un estudio sistémico ni una completa etnografía del conocimiento y procesos técnicos (Moity-Maïzi y Muchnik, 2002). Aquí ha sido prioritario comprender las funciones del consumidor como estímulo a ciertas tradiciones productivas localizadas y el papel de las instituciones de desarrollo que permiten afianzar procesos que impliquen el reconocimiento social de los productores y no solo ver a los productos patrimoniales como mercancías. Al respecto, la creación de fiestas ha sido una innovación que nace producto de estas interacciones.

La tercera conclusión es que lo “local” no es un atributo fijo en el tiempo. Son los procesos de localización o de deslocalización los que pueden servir como punto de referencia para ampliar la comprensión de las condiciones que afectan el enraizamiento de productos patrimoniales y del saber hacer de una sociedad local, permitiendo también una mejor comprensión, para un periodo histórico determinado, de la constitución de las tradiciones productivas localizadas. En el caso de la valorización del vino de la costa de Berisso, los discursos de los consumidores apoyan el retorno de este vino “distinto”, por tratarse de una producción artesanal, local y reconocida; sin embargo, ello no termina de confluir en una fidelización del consumo lo que impacta en la desigual inclusión del vino en la mesa de los consumidores. Este vino es tan “distinto” que solo logra ser consumido en la Fiesta del Vino de la Costa o en alguna reunión especial. Por ello la cuestión de lo local debe ser pensada como dinámica y sistémica, lo que complejiza a las propias tradiciones productivas localizadas.

Uno de los aprendizajes del propio trabajo de investigación-acción refiere a la postura del investigador o investigadora, la que implica salir de la perspectiva del antropólogo tradicional de descriptor o traductor de las culturas locales que explican determinados saber hacer, y situarse, en cambio, como parte del proceso de valorización de los saberes técnicos posibilitan la existencia material de ciertos productos patrimoniales. Formar parte del proceso y experimentar en tiempo y espacio la circulación de los conocimientos, las coordinaciones específicas que implican las innovaciones y la modificación del conocimiento local, los factores contextuales que facilitan u obstaculizan los diálogos interdisciplinarios, son aprendizajes logrados en los propios procesos de patrimonialización que generan mejoras en las capacidades de los actores involucrados.

Por último, movilizar la noción de SIAL nos parece particularmente pertinente en los casos argentinos seleccionados. La dimensión histórica está presente en diferente grado y ello debe ser confrontado a los riesgos de homogeneización o de no aceptación por las nuevas generaciones, cuyos gustos han sido moldeados por otros principios de la industria alimentaria moderna. Existe el peligro de erosión cultural en el futuro, aspecto que debería ser incluido en las políticas públicas de preservación y promoción de alimentos con identidad territorial.

\*Artículo elaborado en el marco del proyecto “El rol de la extensión rural en el desarrollo territorial: articulación de políticas públicas, procesos de formación e innovaciones en las transformaciones sociales del sistema agroalimentario”. Código A357, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (FCAyF), Universidad Nacional de La Plata. Programa de Incentivos a la Investigación dependiente del Ministerio de Educación Ciencia y Tecnología de la Nación. Año de inicio: 2020.

## Bibliografía

- Barrionuevo, C. (2017). “El reconocimiento de vinos elaborados con uva Isabella en la región rioplatense argentina y sus controversias”. En *XXXI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología*. Montevideo, 3 al 8 de diciembre de 2017.
- Becattini, G. y Rullani, F. (1995). « Système local et marché global: le district industriel ». En Benko, G. y Lipietz, A. (dirs.). *Les régions qui gagnent*. París, Presses Universitaires de France: 35-55.
- Bouche, R. y Bordeaux, C. (2006). “Savoir-faire fromagers de Corse: patrimoine complexe à formaliser entre technique et culture pastorale”. En *III Congreso Internacional de la Red SIAL “Alimentos y Territorios”*. Baeza, 18 al 21 de octubre de 2006.
- Cendón, ML. y Bruno, M. (2018). “Argentinian Geographic Indications: Methodological Contributions to the Study of their Potential and Constraints”. *Revista RIVAR* 5(14): 106-127.
- Champredonde, M. y Pérez Centeno, M. (2008). “Un cacho de cultura... en la configuración del SIAL y en la calificación del ‘Chivito Criollo del Norte Neuquino’ y de su territorio”. En *IV Congreso Internacional de la Red SIAL*. Mar del Plata, 27 al 31 de octubre de 2008.
- Chevallier, D. (dir.). (1991). *Savoir-faire et pouvoir transmettre. Transmission et apprentissage des savoir-faire et des techniques*. París, Maison des sciences de l’homme.  
DOI <https://doi.org/10.4000/books.editionsmsmh.3818>
- Correa, C.; Boucher, F. y Requier-Desjardins, D. (2006). “¿Cómo activar los sistemas agroalimentarios localizados en América Latina? Un análisis comparativo”. *Revista Agroalimentaria* 22: 17-27.
- Mitchell, JC. (1983). “Case and Situation Analysis”. *The Sociological Review* 32(2): 187-211.

- Moity-Maïzi, P. y Muchnik, J. (2002). « Circulation et construction de savoir-faire: questions pour une anthropologie des systèmes alimentaires localisés ». En *Coloquio SYAL Sistemas Agroalimentarios Localizados: productos, empresas y dinámicas locales*. Montpellier.
- Muchnik, J. (2012). “Sistemas agroalimentarios localizados: desarrollo conceptual y diversidad de situaciones”. En Torres Salcido, G. y Larroa Torres, R.M. (coords.). *Sistemas agroalimentarios localizados: identidad territorial, construcción de capital social e instituciones*. Ciudad de México, Universidad Autónoma de México.
- \_\_\_\_\_. (2008). “Alimentos y territorios en un mundo fragmentado”. En Velarde I.; Maggio, A. y Otero, J. (comps.). *Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina*. La Plata, INTA, Universidad Nacional de La Plata e INRA.
- Muchnik, J. y Sautier, D. (1998). *Proposition d'action thématique programmée: systèmes agroalimentaires localisés et construction de territoires*. Montpellier, CIRAD.
- Nogar, AG. y Torres, J. (2008). “Sistemas Agroalimentarios Localizados: la producción de quesos de Tandil”. En Velarde, I.; Maggio, A. y Otero, J. (comps.). *Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina*. La Plata, INTA, Universidad Nacional de La Plata e INRA.
- Sen, A. (1999). *Development as Freedom*. Oxford, Oxford Press University.
- Shmitz, H. y Musyck, B. (1994). “Industrial Districts in Europe: Policy Lessons for Developing Countries?”. *World Development* 22(6): 889-910.
- Velarde, I. (2010). *Valorización de los recursos agroalimentarios locales como estrategia de desarrollo rural: estudio de caso del vino de la costa de Berisso, Argentina*. Tesis de magíster. Buenos Aires, Flacso. En <http://syal.agropolis.fr/syal-in-the-world/thesis.html> (consultado 10/01/2022).
- Velarde, I. y Tiberio, ML. (2015). “Sistemas agroalimentarios localizados y valorización, un análisis comparado entre casos argentinos y portugueses”. En *Actas VI Congresso de Estudos Rurais. Entre heranças e emancipações: desafios do rural*. Lisboa, Universidade de Lisboa, 16, 17 y 18 de julio de 2015.
- Vimo, P. y Velarde, I. (2015). “Identidad territorial alimentaria: puesta en valor de símbolos y referencias identitarias de la quesería en Tandil como factor de desarrollo rural”. En *IX Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales Argentinos y Latinoamericanos*. Buenos Aires, Universidad de Buenos Aires, 3, 4, 5 y 6 de noviembre de 2015.