



Rivar

REVISTA IBEROAMERICANA DE
VITICULTURA, AGROINDUSTRIA
Y RURALIDAD

Editada por el Instituto
de Estudios Avanzados de la
Universidad de Santiago de Chile

PROCESOS TURÍSTICO- PATRIMONIALES EN LA KEIPON FEST DE DOLAVON EN CHUBUT, ARGENTINA



*Heritage and Tourism Processes in the Dolavon's Keipon
Fest in Chubut, Argentina*

*Processos turístico-patrimoniais na Keipon Fest de
Dolavon em Chubut, Argentina*

Vol. 11, Nº 33, 73-89, septiembre 2024

ISSN 0719-4994

Artículo de investigación

<https://doi.org/10.35588/rivar.v11i33.6331>

Juan Francisco Olsen

Universidad Nacional de la Patagonia y CONICET
Chubut, Argentina

ORCID <https://orcid.org/0000-0003-4018-349X>

olsenjuan@gmail.com

Recibido

13 de septiembre de 2023

Aceptado

1 de diciembre de 2023

Publicado

Septiembre de 2024

Cómo citar

Olsen, J.F. (2024). Procesos turístico-patrimoniales en la Keipon Fest de Dolavon en Chubut, Argentina. *RIVAR*, 11(31), 73-89, <https://doi.org/10.35588/rivar.v11i33.6331>

ABSTRACT

This paper seeks to reflect from an anthropological perspective on the processes on the heritage activation of the capon in the Valle Inferior del Río Chubut, based on the case of the Keipon Fest in Dolavon (Argentina). This celebration is part of the framework of a series of tourist-cultural policies promoted by the municipal State that seek to establish Dolavon as a gastronomic hub at the regional level, rescuing certain culinary practices and discourses typical of the valley in play with global trends of commodification of food cultures. The objective of this work is to identify the selection, appropriation and communication strategies developed by state agents around the consumption of capon meat, in order to offer a critical look at the current dynamics of patrimonial exploitation. For this, two observation records were carried out, in the 2022 and 2023 editions of the festival, semi-structured interviews with organizers and participants, and social network analysis.

KEYWORDS

Capón, Dolavon, Chubut, popular feast, food cultural heritage.

RESUMEN

Reflexionamos desde una perspectiva antropológica sobre los procesos de activación patrimonial del capón en el Valle Inferior del Río Chubut, a partir del caso de la Keipon Fest en Dolavon, Argentina. Esta celebración se inscribe en el marco de una serie de políticas turístico-culturales impulsadas por el estado municipal, que buscan instalar a Dolavon como un polo gastronómico a nivel regional, rescatando ciertas prácticas y discursos culinarios propios del valle, en juego con tendencias globales de mercantilización de las culturas alimentarias. El objetivo de este trabajo es identificar las estrategias de selección, apropiación y comunicación desarrolladas por los agentes estatales en torno el consumo de carne de capón, a fin de ofrecer una mirada crítica sobre la dinámica actual de explotación patrimonial. Para ello se realizaron dos registros de observación, en las ediciones 2022 y 2023 de la fiesta, entrevistas semiestructuradas con organizadores y participantes, y análisis de redes sociales.

PALABRAS CLAVE

Capón, Dolavon, Chubut, fiestas populares, patrimonio cultural alimentario.

RESUMO

Reflexionamos desde uma perspectiva antropológica sobre os processos de ativação patrimonial do capão no Vale Inferior do Rio Chubut, a partir do caso do Keipon Fest em Dolavon, Argentina. Essa celebração situa-se no marco de uma série de políticas turístico-culturais impulsionadas pelo estado municipal, que busca instalar o Dolavon como um polo gastronômico de nível regional, resgatando certas práticas e discursos culinários próprios do vale em um jogo, com tendências globais de mercantilização de las culturas alimentares. O objetivo é identificar as estratégias de seleção, apropriação e comunicação desenvolvidas pelos agentes estatais em torno do consumo de carne de capão, a fim de oferecer uma mirada crítica sobre a dinâmica atual de exploração patrimonial. Para isso, foram realizados registros de observação, nas edições de 2022 e 2023 da festa, entrevistas semi-estruturadas com organizadores e participantes, e análise de redes sociais.

PALAVRAS-CHAVE

Capón, Dolavon, Chubut, festas populares, patrimônio cultural alimentário.

Introducción

Desde la inclusión de la cocina mexicana en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en noviembre de 2010 asistimos a una revitalización de las políticas estatales vinculadas a la recuperación y mercantilización de las culturas alimentarias (Matta, 2016). En este sentido, los Estados latinoamericanos, en sus diferentes niveles, vienen desplegando intensivamente políticas de activación del patrimonio cultural alimentario para su posicionamiento en el mercado mundial (Arias, 2020, Arzeno y Troncoso, 2020; Cuba, 2020; Santos y da Silva, 2021; entre otros). Desde la creación de guías, rutas, programas de televisión, competencias o la promoción de mercados, ferias, productos y/o restaurantes en todo el continente los agentes públicos y privados buscan destacar consumos y experiencias culinarias asociadas a un lugar y una cultura particular.

En el presente estudio entendemos por eventos turísticos basados en patrimonio alimentario a aquellos acontecimientos programados que son gestionados de forma participativa y en los cuales se reproducen prácticas tradicionales (sociedad-territorio) para visibilizar ante el visitante los significados del patrimonio alimentario y, al mismo tiempo, promover la construcción o renovación de las relaciones sociales (Santos y López, 2022). Dentro de ellos, las fiestas vinculadas con lo gastronómico¹ se conforman como “patrimonios/atractivos” (Pérez Winter, 2018), al ser actividades que destacan sentidos, sentimientos y significados en sus contextos locales de producción, que les otorgan autenticidad y contribuyen a su configuración como “entidades” culturales con vida propia (Pérez Winter, 2021). A su vez, los festivales, como práctica intersticial, potencialmente disruptiva y que tiende a la felicidad en comunión de cuerpos y emociones, habilita la discontinuidad y permite la reescritura de subjetividades (Scribano, 2011), algo que, como veremos, es de especial interés para los agentes estatales.

Bajo la agenda de los organismos internacionales, que fomentan una idea de exaltación y consagración de la diferencia, la diversidad y lo múltiple (Bak-Geller y Matta, 2020), las diversas formas de producir, procesar y consumir alimentos tienden a ser tomadas como “activos globales” y “recursos locales” (Álvarez y Sanmartino, 2009). Articulando una creciente demanda mundial por alimentos cuyo principal atractivo deviene de su asociación a un origen geográfico y cultural determinado (Arzeno y Troncoso, 2012). En ese marco, en Argentina, la promoción del turismo gastronómico, tanto extranjero como de circulación interna, ha generado desde áreas específicas para el diseño de políticas públicas (PP) destinadas a obtener certificaciones y reconocimientos internacionales,² hasta muestras, ferias y publicaciones, pasando por eventos protocolares, degustaciones y sellos.³

1 Por nuestra parte preferimos el término alimentario antes que gastronómico, ya que esta última formulación tiende a equiparar (cuando no a priorizar) las cuisines comerciales, asociadas a cocineros y restaurantes de renombre, con las cocinas hogareñas y populares. Sin embargo, a lo largo de éste trabajo serán utilizados alternativamente, siguiendo a los usos que tiene en la literatura citada y los discursos de los sujetos que formaron parte de la investigación.

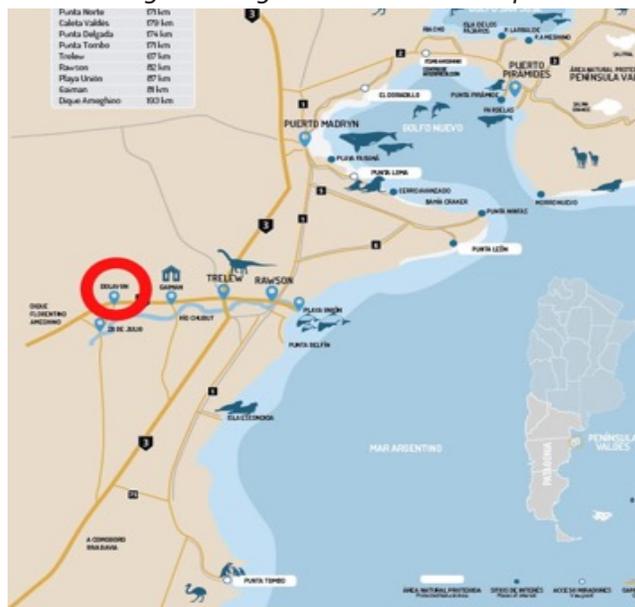
2 Un ejemplo interesante es la Secretaría de Políticas Gastronómicas de la Ciudad de Buenos Aires cuya misión, según su página oficial es “posicionar a la ciudad como capital gastronómica de América Latina”. Véase <https://buenosaires.gob.ar/subsecretaria-de-politicas-gastronomicas>.

3 Sobre el sello de indicación geográfica que otorga la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación argentina. Al respecto, ver <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/IGeo/>.

Así surgieron iniciativas como el programa Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico Argentino, el programa CocinAr, Del Territorio al Plato (de la Fundación ArgenINTA), la Feria Caminos y Sabores, el Festival Raíz y la Feria Sabores de la Patria, por nombrar sólo algunas políticas de alcance nacional. Sin embargo, las PP, entendidas como una particular forma de acción social y simbólica, tienen efectos que trascienden la intencionalidad de quienes las formularon. Como plantea Appadurai (1986), las políticas, al igual que los objetos materiales, tienen “vidas sociales” propias. Es decir, que se inscriben, reescriben e interpretan de forma diferencial por todos los actores involucrados, subjetivados en dinámicas espaciales, temporales, culturales, económicas y políticas diversas (Shore, 2010). En este sentido, las políticas de activación del patrimonio cultural alimentario referidas por el Estado argentino, exponen tanto las dinámicas de selección, visibilización e invisibilización que se generan al calor de la patrimonialización y la producción de etnomercancías que siguen los lineamientos del mercado internacional (Sanmartino, 2021), como las lógicas territorializadas donde los actores locales intervienen para generar sus propias interpretaciones económicas y simbólicas respecto al patrimonio (Pérez Winter, 2021). Es por ello que en este trabajo nos enfocaremos en las dinámicas particulares que adopta la activación patrimonial a escala municipal, a partir del caso de la Keipon Fest en la localidad de Dolavon.

Este municipio de poco más de 3.300 habitantes (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010) forma parte, junto a Puerto Madryn, Rawson, Trelew, Gaiman y 28 de Julio, de la región conocida como Comarca del Valle Inferior del Río Chubut-Península Valdés -de aquí en más Comarca VIRCh-Valdés (Figura 1). Un corredor de localidades originado por la peculiar forma que adoptó la colonización galesa en la zona durante la segunda mitad del siglo XIX. Dada esta condición geográfica e histórica, las políticas turísticas y culturales, tanto municipales como provinciales, desde finales de los ochenta tendieron a exaltar esa pertenencia: incluyendo a Dolavon dentro de los recorridos de capillas, casas de té y degustaciones de tortas galesas. Hasta el año 2016, cuando se produjo un giro en estas PP, a partir de la asunción del intendente Dante Bowen.

Figura 1. Mapa de la comarca VIRCh-Valdés
Figure 1. Region VIRCh-Valdés map



Fuente/source: Asociación de Agencias Viajes y Turismo de Península Valdés.

En dicha gestión los festivales gastronómicos tomaron prominencia dentro de las políticas turísticas, permitiendo al municipio no sólo generar un movimiento importante de visitantes hacia la localidad, sino también construir un perfil distinto al de “pueblo galés”. Así surgieron eventos como el Chorilavon, el Mundial del Sanguchito, la Fiesta del Chamamé y la Torta Frita y la Keipon Fest.

Sobre esta última nos enfocaremos en este trabajo a fin de identificar las estrategias de selección, apropiación y comunicación desarrolladas por los agentes estatales en torno el consumo de carne de capón, entendido como parte del patrimonio cultural alimentario local. Nos interesa ver cómo estas se entrelazan y confrontan con otras narrativas culinarias y sentidos sociales y cómo estas políticas movilizan efectos más allá de las intenciones de los actores promotores.

Para ello se realizaron dos registros de observación participante en las ediciones 2022 y 2023 de la fiesta del capón, con entrevistas semi-estructuradas a funcionarios municipales implicados directamente en la organización del evento, in situ y post facto. A su vez se consultó a participantes, no sólo espectadores casuales, sino también competidores del concurso de asadores, entre los que se destaca el testimonio de Tomasita Fuentes, que será abordado más adelante. Finalmente, fue realizado un trabajo con fuentes secundarias a través de la pesquisa en medios digitales de prensa local y análisis de las redes sociales municipales, a fin de recuperar imágenes, verificar fechas y completar testimonios.

Nuestra hipótesis es que la activación turístico-patrimonial del capón, a través de la Keipon Fest, se inscribe dentro de las narrativas y representaciones culinarias de la argentinidad, a la vez que otorga visibilidad a otros sujetos y a otras territorialidades.

Este trabajo forma parte de nuestra investigación para la tesis doctoral sobre el patrimonio cultural alimentario en la provincia del Chubut, sus potencialidades turísticas e implicancias económicas, socio-históricas y territoriales. Por lo que aquí se busca aportar al conocimiento general sobre festivales gastronómicos y comenzar a sanear la ausencia de literatura específica sobre las formas particulares de comer y cocinar en esta región de la Patagonia argentina, así como la compleja dinámica en que lo alimentario se entrelaza con la construcción de identidades y alteridades locales.

Sobre el capón

Antes de avanzar hacia la descripción detallada de la Keipon Fest es necesario clarificar a qué nos referimos con el término “capón” en esta región de la Patagonia argentina. El capón es el macho castrado del ovino, de entre 75 días y cinco años de edad.⁴ Así se distingue del “ca-

4 Los rangos de edad, así como el kilaje pueden variar, sobre todo dependiendo la raza y la región productiva. Las aquí estimadas fueron elaboradas a partir de entrevistas con técnicos del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) de la ciudad de Trelew y la inestimable colaboración de Esteban Eugenio Robert, trabajador rural en Chubut y Santa Cruz, oriundo de la localidad costera de Camarones (Argentina).

pón” español, un pollo de corral castrado a los 45 días de edad, y del “cordero patagónico”,⁵ que también es un ovino pero que se sacrifica más joven y por ende de menor kilaje.

Dicha última distinción tiene impacto directo en el precio para los consumidores. Ya que Chubut tiene una escasa producción de ovinos para carne, debido a que la mayoría de los rebaños tienen destino lanar. Esto hace que el sacrificio de un animal más joven implique una pérdida o no-ingreso hacia el futuro. Los capones, por el contrario, son machos que han pasado por cuatro o cinco esquilas y que, al haberles sido extirpados los órganos genitales antes de la maduración sexual, son más dóciles. Por este motivo, en las carnicerías locales suele haber más capones que corderos, reduciendo el valor comparativo (Figura 2).

Figura 2. Pizarra de precios, carnicería en Trelew
Figure 2. Price board, butcher shop in Trelew



Fuente: fotografía del autor. Source: author's photograph.

La castración, además genera un engorde más intenso, mientras que el mayor tiempo de vida extiende el pastoreo, dando una carne de sabor más pronunciado. Estas características son las que más destacan los consumidores locales para diferenciar un capón de un cordero o un borrego.

Para los participantes de la fiesta del capón, así como para el público en general en el nor-este de Chubut, cordero, borrego y capón se diferencian a primera vista por el tamaño y peso del animal faenado: entre 12 y 15 kilos para el cordero, 16 a 19 para el borrego y entre 20 y 25 kilos para el capón. Según los mismos consumidores, en la boca ese gradiente de

⁵ Este último goza de una referencia nacional e internacional mucho mayor que otros productos comestibles identificados con la Patagonia. Por lo que suele aparecer con nombre propio y denominación de origen en cartas de restaurant, guías culinarias y propagandas oficiales, destacando su sabor y ternura.

peso implica mayor sabor y firmeza de la carne conforme este aumenta. Sin embargo, estas clasificaciones no sólo determinan caracteres palatables, sino también consumos diversos.

Sobre la diferencia entre cordero y capón, Laura Matamala Quiñelaf, actual concejala en Dolavon y ex responsable de área municipal de Cultura, comenta: “el cordero es para Navidad y el Día de la Madre, el capón está siempre en nuestra mesa y había que celebrarlo”⁶. Así, desde la perspectiva de las y los funcionarios, se remarca el carácter popular del consumo de carne de capón en la zona y el término “keipon” refuerza esa condición.

La fonación, que busca emular un vocablo anglosajón, es utilizada oralmente por quienes venden carne de capón como una muestra de complicidad para con el cliente. Ambos saben a qué refiere el término y a través de la sátira se persigue resaltar su bajo costo relativo. Recuperar la palabra “keipon”, trasladando el sintagma de la oralidad a la escritura, con “K” en vez de “Qu” (más propio del castellano), permitió a las y los funcionarios municipales mediatizar este alimento a través de “lo bizarro”⁷.

La Fiesta del capón

La Keipon Fest surgió en 2018 como parte de una serie de políticas turísticas que buscaban revertir, al menos a escala local, la crisis económica que afectaba a la Argentina y el desánimo social consecuente. Desde mediados de ese año, debido a la fuerte devaluación del peso, la falta de empleo, la inflación y el aumento acelerado de la deuda pública, los habitantes de Dolavon y todo el país atravesaban serias dificultades para mantener su nivel de ingreso y calidad de vida.

Al respecto, Rosario Nervi, Secretaria de Relaciones Institucionales del municipio, comenta: “Con la llegada de [Mauricio] Macri⁸ hubo un quiebre de expectativas para nosotros. Sabíamos que iba a ser difícil, pero además la gente estaba triste ¿cómo la convencés de que venga a una fiesta, a gastar [dinero]?”⁹

Sobre esa situación, la funcionaria señala dos dificultades más: una política coyuntural y otra de carácter estructural. Por un lado la diferencia de signo partidario entre la administración municipal y la Nación hacía imposible la asignación directa de fondos públicos o infraestructura del gobierno federal para Dolavon: “Intentamos gestionar obras públicas con Nación, pero no conseguimos ni que nos contesten”. Mientras que la poca densidad poblacional, los altos costos de traslado y el nulo acceso al mercado de capitales hacían muy poco probable la inversión directa privada en la localidad: “Nosotros nos sumamos a la construcción del polo olivícola, ahora inauguramos una cooperativa de producción de lácteos, pero la verdad es que ya no va a venir una empresa a poner una fábrica acá, la estructura económica del país cambió”.

6 Entrevista realizada el 26 de febrero de 2023.

7 Para los funcionarios entrevistados, “bizarro” no refiere a los usos típicos del castellano, donde es sinónimo de valor y gallardía. Sino que es apropiado en su acepción moderna, devenida de una traducción sui generis del término inglés bizarre, que refiere a lo extraño, extravagante y *kitsch*.

8 Presidente de la Nación Argentina entre 2015 y 2019.

9 Entrevista realizada el 19 de febrero de 2023.

Es por ello que desde 2015, cuando aún estaban en campaña, Bowen, Nervi y el grupo original de militancia que después se haría cargo de la gestión municipal pensó en los servicios como alternativa de desarrollo: “Dante veía en los festivales gastronómicos un potencial turístico enorme”.

Estas altas expectativas fueron cumplidas en noviembre de 2017, cuando la primera fiesta culinaria organizada bajo la intendencia de Bowen, el Chorilavon, movilizó a más de veinte mil visitantes hacia la localidad.¹⁰ El evento, que buscaba celebrar los chorizos que produce la fábrica J.A.C.O.L. radicada en Dolavon, pero reconocidos en todo el VIRCh, fue un hito para el municipio.

Estos tienen la particularidad de ser llevados adelante directamente por los funcionarios municipales, quienes se distribuyen tareas de limpieza, difusión, control y registro de los stands y hasta el cobro de la entrada. Al respecto Nervi recuerda: “Cuando Dante empezó a decir que quería hacer la fiesta del chorizo, se acercaron de una productora que organizó eventos en Trelew y nos pasó un presupuesto que era imposible (de pagar)”. La gestión municipal rechazó el ofrecimiento de la productora por lo que desde el comienzo se implica de forma directa en la organización del evento: local está al corriente de todo lo que pasa durante los días que dura la celebración y puede tener un control directo: “Dante visita los carros y les dice ‘¿por qué no lo pintás? tenelo más limpio, cambiá el cartel!’”

A su vez, luego de la primera fiesta desde la gestión municipal se comenzó a prestar atención a otros eventos, ferias y espacios gastronómicos, incluso fuera de la zona, como el Patio de los Lecheros y el Patio de los Carruajes en la Ciudad de Buenos Aires (Argentina).

En comparación “La Keipon es más bizarra, es una kermes” dice Nervi, para reforzar el carácter de fiesta popular que tiene el evento, y distinguirlo de otras celebraciones. Como pueden ser en la región la Fiesta Nacional del Cordero en Puerto Madryn. Para Laura Matamala, esta última es más “cheta” (sinónimo de “adinerada”) y señala que, si bien en ambas (Keipon y Cordero) se cobra entrada, la de Madryn suele ser sensiblemente más costosa.

Para las y los funcionarios de Dolavon esta distinción es fundamental, ya que cada celebración del calendario local o de la “temporada de fiestas” —como le llaman los pobladores— persigue un público diferente: más masivo en los Carnavales (el único evento preexistente a la intendencia de Bowen), donde no se cobra entrada; familiar en el Chorilavon y juvenil en la Keipon.

Esta última, además, buscan una estetización y diversificación de la oferta culinaria en cada evento: “A los puestos se les exige que haya de todo: pizzas de capón, tacos de capón, tortas fritas rellenas de capón (ver Figura 3), capón al disco, sino todos te hacen lo mismo”. Por su parte, Laura Matamala señala: “Lo más atractivo (de la Keipon) es venir a comer capón, pero lo más vistoso son los asadores”¹¹ (Figuras 4 y 5).

10 Ver “Unas 25 mil personas fueron parte del ‘Chorilavon’” <https://www.elpatagonico.com/unas-25-mil-personas-fueron-parte-del-chorilavon-n3048230>

11 Entrevista realizada el 20 de febrero de 2023.

Figura 3. Oferta de comidas en un puesto de la fiesta y torta frita para sándwich sin relleno, Keipon 2022
Figure 3. Food offer at a party stand and fried cake for sandwich without filling, Keipon 2022



Fuente: fotografía del autor. Source: author's photograph.

Figura 4. Asadores en la Keipon Fest 2023
Figure 4. Roasters in Keipon Fest 2023



Fuente: fotografía del autor. Source: author's photograph.

Figura 5. Asador tipo “spiedo” con capones, Keipon 2022.
Figure 5. Roaster “spiedo” style with capones, Keipon 2022.



Fuente/source: Municipalidad de Dolavon (2022).

Previo a la realización de la primera fiesta del capón, dentro del grupo de gestión surgieron debates en torno a tres ejes: La representación de las mujeres, la violencia contra los animales y la participación de chefs reconocidos.¹² Nos detendremos un momento en los dos primeros puntos, ya que nos parecen especialmente interesantes a los fines de este trabajo.

Como nos manifestaron varios funcionarios locales, las dos discusiones fueron promovidas por Rosario Nervi. Ella, por su formación y trayectoria militante, se reivindica ideológicamente peronista-kirchnerista¹³ y feminista. Este posicionamiento no le fue gratuito a la hora de construir y disputar en la política chubutense, pero busca imprimir permanentemente en la gestión ese perfil¹⁴. A raíz de esto, como ella misma reconoce, una de las definiciones sobre las que “hincho” (sinónimo de “insistir”) fue que la competencia de asadores, una de las actividades centrales dentro de la Keipon, no fuera “solo de tipos” (sinónimo de “hombres”). Ello forzó una búsqueda intensiva de participantes, que incluyó convocatorias particulares a mujeres de la zona y culminó con la inscripción de Yolanda Huenuqueo, trabajadora de limpieza en la Dirección de Cultura de Dolavon. Ella obtuvo el tercer puesto en la primera competencia en 2018, pero motivó la participación de Tomasita Fuentes, quien resultó vencedora en la edición 2023 (Figura 5).

12 Esta discusión se saldó en base al presupuesto. El mismo no permitía pagar el caché de un cocinero de la televisión.

13 En Argentina quienes adhieren a esta corriente ideológica se identifican, fundamentalmente, con las políticas desplegadas por los gobiernos de Néstor Kirchner (2003-2007) y Cristina Fernández de Kirchner (2007-2015).

14 Un ejemplo visible es que durante la gestión de Dante y Rosario en Dolavon se pusieron en marcha programas y equipos específicos para abordar problemáticas de género, se organizaron festivales con temática LGBTIQ+ y contra la violencia machista, y se inauguró un camino peatonal llamado Simone de Beauvoir, en honor a la teórica y militante feminista francesa.

Figura 5. Premiación de competencia de asadores en Keipon Fest 2023
Figure 5. Keipon Fest 2023 grilling competition awards ceremony



En el centro Dante Bowen, intendente de Dolavon, a su izquierda Tomasita Fuentes y a su derecha Zulma Pardo, compañera de equipo y asistente de Tomasa. Fuente/source: Redacción Chubut (2023). In the center, Dante Bowen, mayor of Dolavon, to his left, Tomasita Fuentes and to his right, Zulma Pardo, Tomasa's teammate and assistant. Source: Redacción Chubut (2023).

En lo referente a la violencia animal, Nervi también es quién más talló en la discusión, no sólo por ser vegetariana, sino, fundamentalmente, por entender que es una discusión política hacia las futuras generaciones. La funcionaria remarcó en nuestras entrevistas la insostenibilidad del actual sistema de producción de alimentos, además de las implicancias éticas de la muerte sistemática de especies no-humanas para consumo y cómo “las y los jóvenes” son cada vez más sensibles a estas cuestiones. Allí reconoce una contradicción entre la construcción de subjetividades y el carácter celebratorio del consumo animal que promueve la Keipon.

A este propósito Laura Matamala sostuvo: “Cuando pensamos la primera fiesta, una de las competencias que veíamos era la de desposte. Tomar el tiempo de cuánto se tarda en faenar y trozar un capón y el más rápido gana”, sin embargo “cuando lo pensamos mejor nos pareció muy violento, un espectáculo innecesario” (Redacción Chubut, 2023).

Dados estos debates, en la Keipon se incluyen puestos de comidas vegana y vegetariana, pastelería, jugos, frutas y, eventualmente, charlas sobre alimentación saludable. A su vez, se evitan actividades como la elección de la Reina (muy común en las fiestas populares tradicionales) y se procura cumplir con la Ley de Cupo Femenino en festivales (Ley Nacional Nro. 27.539/19), en consonancia con la política promovida desde los Ministerios de Cultura y de Turismo de la Nación y sus homólogos provinciales. Aunque es importante destacar que esto último es el único punto de encuentro entre la gestión municipal y la Provincia en lo que respecta a los festivales gastronómicos.

Para los entes provinciales la realización de la Keipon (y las demás fiestas en Dolavon) corren por cuenta del municipio, por lo que no reciben financiamiento ni difusión¹⁵. La localidad aparece en la página oficial del Ministerio de Turismo de Chubut sólo referido a la Ruta de

15

Ello fue reconocido tanto por los funcionarios del municipio como por los de la provincia.

las Capillas y la cultura galesa, y no es nombrada en la folletería sobre rutas y eventos gastronómicos que edita el ente provincial. La comunicación, entonces, se realiza exclusivamente por las redes sociales de la municipalidad y notas en la prensa local.

Activación patrimonial del capón en el VIRCh

Álvarez y Pinotti (2000) señalan que una “cocina nacional” —regional en este caso— contiene, fundamentalmente, aquellos alimentos y modos de preparación que son considerados típicos o propios de un determinado lugar y que constituyen un signo de identidad para un grupo social. Sin embargo, éstos autores advierten que muchas veces esta identificación se construye erróneamente, a partir de estereotipos armados a través de libros de cocina, relatos de viajes o de interpretaciones de los platos clásicos por parte de los restaurantes locales, cuando no, por guías de turismo o *influencers*. En el sur argentino, particularmente en la provincia de Chubut, ésta tensión se cristaliza en los usos del “cordero patagónico”¹⁶, un producto que exhibe una pertenencia territorial a la vez que oculta la diversidad local en la apropiación y consumo de carne de ovino.

Desde mediados del siglo XIX, el poblamiento de la región centro de la Patagonia argentina estuvo ligado a la ganadería de ovejas (Pérez Álvarez, 2019). Entre 1852 y 1890 el Estado nacional y la burguesía terrateniente afincada en Buenos Aires disfrutó de los beneficios monetarios de su primer gran ciclo de crecimiento económico gracias a la explotación de lanares, lo que motivó la necesidad de expandir las zonas productivas más allá de la pampa húmeda (Sábato, 1989 y 2012). Esto impulsó originalmente la colonización galesa en el Valle Inferior del Río Chubut (Coronato, 2014) y sentó las bases de la matriz productiva de éste territorio hasta nuestros días (Pérez Álvarez, 2021).

Sin embargo, como mencionamos anteriormente, esta abundancia relativa de ovejas habilita tanto como clausura usos y formas de apropiación de la carne. Siendo que la prioridad es la producción de lana, la faena de un cordero (es decir, de un animal que aún no ha atravesado una esquila) está reservado para ocasiones especiales. Como señaló Laura Matamala, “para navidad o el día de la madre”. Mientras que los capones, que ya han dado beneficios en la explotación intensiva de su pelaje, constituyen una carne accesible “para todos los días”.

Es más, según pudimos constatar con algunos residentes de la zona, adultos mayores con infancias atravesadas por la ruralidad, el capón no es sólo apropiado por su carne. Elsa Cardozo de Robert, de 86 años, nos comentó por ejemplo que la grasa de éstos animales se utiliza para frituras, como conservante de otras carnes, en masas de empanadas, incluso para postres como alfajores.¹⁷

La biografía de Tomasita Fuentes también testimonia ésta historia y da cuenta del vínculo de

16 Desde 2014 este producto cuenta con Identificación Geográfica y Denominación de Origen otorgado por la Secretaría de Agricultura de Argentina y suele aparecer en libros de recetas, cartas de restaurantes, guías de viajes, folletería y medios nacionales. Al respecto, ver <https://www.tiempoar.com.ar/informacion-general/el-cordero-patagonico-una-joya-del-sur-que-va-ganando-protagonismo-con-su-nobleza/>.

17 Entrevista realizada el 24 de noviembre de 2022.

esta región con la ganadería ovina. Ella es jubilada, ex trabajadora del área del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) de Trelew y vecina de Dolavon desde 2018. Criada en un campo en la localidad cordillerana de Los Cipreses, cuenta que allí nació su gusto por el asado, particularmente el de capón. Que su padre solía prender un fuego temprano en la mañana, para desayunar carne de capón asada con pan o tortas fritas y que ella desde muy pequeña se paraba a su lado, intentando aprender todo el proceso.

Como empleada del INTA se hizo rápidamente responsable de la parrilla para los eventos de la institución, llegando a cocinar para ochenta o cien personas. Relata con orgullo que allí preparó “de todo, capones, chorizos, morcillas, pollos, vacas, lechones, hasta pavos” y reconoce que generaba sorpresa y curiosidad que una mujer estuviera cocinando para tantas personas: “venían técnicos de todos lados y me decían “¿te puedo sacar una foto de acá, te puedo sacar una foto de allá?”, así que deben haber fotos más en Alemania, en Francia y andá a saber dónde” cuenta Tomasita entre risas. A su vez, esta particularidad generaba otro tipo de interacciones atravesadas por estereotipos de género, menos afectivas. Incluso cuenta que muchos compañeros de trabajo se acercaban y decían “yo no daba dos pesos por vos, pero está muy muy rico”. A esto último ella agrega: “No tiene que existir el machismo. No piensen que porque una es mujer no es capaz”.¹⁸

Esa capacidad, como comentamos más arriba, fue premiada en la Keipon y Tomasita hoy detenta el título de campeona en la competencia de asadores de Dolavon. Un reconocimiento no menor en la nación del fuego, la carne y el gran cuchillo (Aguirre, 1999), donde el asado constituye una instancia absoluta de ritualización de la masculinidad (Gil, 2004).

Por tanto, al hablar de capón y exaltarlo a través de un evento turístico se ponen en movimiento densas tramas de sentido, historias y formas de apropiación. Se inserta dentro de la narrativa del asado argentino, a la vez que fija nuevos actores como las mujeres asadoras y permite distanciarse de representaciones como la de “pueblo galés”. Esto habilita un redibujo del paisaje de diversidad culinaria local y una recuperación de las historias particulares.

Por otra parte, Roigé, del Mármol y Guil (2019) sugieren que la producción de un modelo de explotación turística basado en el territorio, en nuestro caso “territorio y comida”, supone una lectura del paisaje y la localidad, que proyecta una serie de imágenes idealizadas de la ruralidad bucólica y una población que vive en sintonía con ese cuadro. Sin embargo, en la Keipon Fest la movilización de sentidos permite recuperar el carácter dúctil de las fiestas locales, especialmente de los eventos turísticos basados en patrimonio alimentario para traer nuevas discusiones y representaciones.

Desde el momento preparatorio, donde el nombre “Keipon” pretendió acercarse a lo “bizarro”, hasta la organización de los puestos, la diversificación de la oferta culinaria y la presencia de actores invisibilizados, éste evento se adaptó tanto a los objetivos políticos circunstanciales de la conducción del municipio, como a los gustos locales.

18 Entrevista realizada el 28 de agosto de 2023.

Palabras finales

En este trabajo intentamos reparar brevemente en los debates y actores relevantes para la realización de la Keipon Fest, entendida como un evento turístico basado en el patrimonio alimentario. La misma surgió como estrategia contra la crisis económica, pero se impuso como vórtice de sentidos.

Tal como sugiere Shore (2010) las políticas públicas pueden ser indagadas e interpretadas en cuanto a sus efectos, las relaciones que crean y los sistemas de pensamiento más amplios en los cuales están inmersas. En este caso la activación patrimonial del capón permitió, en primer lugar movilizar turistas. Las estimaciones municipales hablan de entre 8 mil y 15 mil visitantes en cada edición de la fiesta,¹⁹ lo que es muy importante, ya que da cuenta del poder de convocatoria de los festivales gastronómicos (recordemos que la población total de Dolavon es a penas mayor de 3 mil) y lo exitoso que es el evento en los términos que se proponía la intendencia. Sin esto último, sería muy difícil sostener las siguientes afirmaciones, ya que la propia continuidad de la Keipon estaría en entredicho.

En segundo lugar, la fiesta del capón, junto a otros eventos turístico-gastronómicos, habilitó la demarcación de Dolavon de los demás pueblos del VIRCh. Particularmente de Gaiman y la referencia de “pueblo galés”. Como dijimos más arriba, esto fue una apuesta desde el principio para la gestión municipal. No para desconocer la historia regional, sino para que el turista decida quedarse en Dolavon. Así lo expresaba Nervi en una de nuestras entrevistas: “Acá siempre se dijo que había que parecerse a Gaiman: Abrir casas de té, mostrar las capillas. Pero el problema de Gaiman es que la gente viene a tomar el té y se va”.

Para cumplir con ese objetivo, los agentes municipales recurrieron a otros repertorios simbólicos. Primero los chorizos, en el Chorilavon, y luego el consumo de carne de capón en la Keipon. Ambos consecuentes con la gran narrativa culinaria de la argentinidad, fundada sobre la carne, el fuego y el cuchillo, es decir, el asado (Aguirre, 1999), pero también, sobre todo el último, con la historia productiva local.

Este desplazamiento discursivo generó nuevos debates, como el de la crueldad animal y la presencia de mujeres, e inscribió nuevos actores como las mujeres asadoras. El capón y su fiesta, entonces, funcionan tanto como vehículos de visibilización, como de espacio intersticial en el cual se habilita la discontinuidad y la reorganización de tramas de sentido.

Finalmente, como mencionamos en otra oportunidad (Olsen, 2022), en los últimos años la Patagonia se ha vuelto una marca en sí misma, que permite insertar productos alimenticios en el mercado nacional y global con probado éxito. Así el cordero, el chocolate, la cerveza, la trucha ahumada, la merluza negra, los hongos y los frutos rojos (frutillas, cerezas, guindas, moras, frambuesas) con éste término en su etiqueta logran fácilmente lugares destacados en las góndolas de tiendas exclusivas y guías turísticas. Al mismo tiempo, muchas veces estos productos se encuentran lejos de los consumos que pueden permitirse los pobladores locales, quienes en muchas ocasiones tampoco disfrutan de las regalías que ellos generan.

19 Según nos comentaron los funcionarios, el movimiento económico total de todas las fiestas gastronómicas en Dolavon equivale al 40% del presupuesto municipal. Sin embargo, esta cifra no fue cotejada por nosotros, por lo que elegimos tomarla con precaución.

A contramano de estos productos exclusivos y de difícil acceso a los pobladores, la Keipon Fest alcanzó su masividad asentada en un consumo eminentemente popular en el noreste de la provincia de Chubut, como destacaron algunos de nuestros entrevistados. Incluso el vocablo “keipon”, emulando la fonación anglosajona, intenta rivalizar y satirizar los consumos de élite. En este sentido, por el momento, la fiesta no representa una modificación sensible en la oferta o demanda estacional, por escasez o aumento del costo relativo para el consumidor local. Sin embargo, la realidad socio-económica de los territorios es siempre dinámica, sensible, como vimos, a los cambios políticos nacionales y a las tendencias de consumo global. Es por ello que es fundamental atender a los posibles efectos de la mercantilización y mediatización del consumo de carne de capón, sabiendo que ningún proceso nunca está completamente cerrado.

Bibliografía

- Aguirre, P. (1999). Toda la carne al asador. *Revista Todo es Historia*, 32(380), 80-93.
- Álvarez, M. y Sammartino, G. (2009). Empanadas, tamales y carpaccio de llama: Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca-Argentina. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 18, 161-175.
- Appadurai, A. (1986). *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge University Press.
- Arias, I.R. (2020). Conexión de la gastronomía con los eventos culturales en Bogotá. *Sosquua. Revista Especializada en Gastronomía*, 2(1), 37-47.
<https://doi.org/10.52948/sosquua.v2i1.137>
- Arzeno, M. y C. Troncoso (2012). Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina). *Revista de Geografía Norte Grande*, 52, 71-90.
- _____. (2020). Polos, ferias y mercados: geografía del consumo gastronómico en Buenos Aires (Argentina). *Revista Universitaria de Geografía*, 29(2), 95-132.
- Bak-Geller Corona, S. y R. Matta. 2020. Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, 39, 69-93.
- Coronato, F. (2014). ¡Ovejas eras las de Gales! Los colonos galeses y la ganadería ovina. *Los galeses en la Patagonia*, VI(6), 33-51.
- Cuba, X. (2020). Turismo gastronómico en Perú roles de agentes involucrados. *Revista Científica Investigación Andina*, 19(2), 102-109.
- Gil, Gastón. (2004). Fútbol y ritos de comensalidad: El chori como referente de identidades masculinas en la Argentina. *Anthropologica*, 22(22), 7-29.

- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2010). *Nacional Argentino de Población, Hogares y Viviendas*. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos República Argentina. <https://www.indec.gov.ar/indec/web/Nivel4-Tema-2-41-135>
- Matta, R. (2016). Food Incursions into Global Heritage: Peruvian Cuisine's Slippery Road to UNESCO. *Social Anthropology*, 24, 3, 338-352. <https://doi.org/10.1111/1469-8676.12300>
- Municipalidad de Dolavon [@munidolavon] (2022). Instagram. <https://www.instagram.com/munidolavon/?hl=es>
- Olsen, J. F. (2022). Pulpito Tehuelche: Patrimonio cultural alimentario en Puerto Rawson y Playa Magagna (Chubut-Argentina). *Revista de Estudios Marítimos y Sociales*, 20, 267-289.
- Pérez Álvarez, G. (2019). Una mirada de largo plazo a la relación entre clase obrera y desarrollo capitalista en la Patagonia Argentina: El noreste de Chubut entre 1865 y el siglo XXI. *REMS*, 12, 68-95.
- _____. (2021). Industrias y proyectos de desarrollo en Chubut antes de la implantación de los polos industriales subsidiados. *H-Industria*, 1-22.
- Pérez Winter, C. (2018). *Patrimonio y procesos de patrimonialización de dos "pueblos" de la provincia de Buenos Aires (Argentina)*. Tesis doctoral. Universidad de Buenos Aires.
- _____. (2021). Procesos turístico-patrimoniales en la Fiesta Provincial del Dulce de Leche en Cañuelas, Argentina. *RIVAR*, 8(23), 153-170. <https://doi.org/10.35588/rivar.v8i23.4952>
- Redacción Chubut (15 de mayo de 2023). *Tomasita Fuentes y Zulma Pardo ganaron el concurso de asadores*. Diario El Chubut <https://www.elchubut.com.ar/espectaculos/2023-5-14-18-35-0-tomasita-fuentes-y-zulma-pardo-ganaron-el-concurso-de-asadores>
- Roigé, X., del Mármol, C. y Guil, M. (2019). Los usos del patrimonio inmaterial en la promoción del turismo. El caso del Pirineo catalán. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(6), 1113-1129. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.077>
- Sábato, H. (1989). *Capitalismo y ganadería en Buenos Aires: La fiebre del lanar 1850-1890*. Sudamericana.
- _____. (2012). *Historia de la Argentina 1852-1890*. Siglo Veintiuno.
- Sammartino, G. (2014). Modelo agroalimentario hegemónico. *Revista Dieta*, 32(146), 16-25.
- _____. (2021). Patrimonio alimentario ¿bueno para quién? En S. Benza y Sanmartino, G. (Comps.), *Alimentación, cultura y nutrición. Aportes desde el patrimonio, las políticas públicas y el abordaje de los padecimientos* (pp. 16-23). Libro digital, DOC.
- Santos, V. y da Silva F. (2021). Eventos gastronômicos: Um estudo de caso sobre o festival de Queijo Coalho de Jaguaribe-Ceará. *Conexões-Ciência e Tecnologia*, 15, 1-7.

Santos Díaz, J. y López Guevara, V. (2022). Eventos turísticos basados en patrimonio alimentario: Un estado de conocimiento para Latinoamérica. *RIVAR*, 9(26), 72-88.
<https://doi.org/10.35588/rivar.v9i26.5522>

Scribano, A. (2011). Algunas aproximaciones conceptuales a las experiencias festivas. *Onteakén*, 12.

Shore, C. (2010). La antropología y el estudio de la política pública: Reflexiones sobre la "formulación" de las políticas. *Antípoda*, 10, 21-49.
<https://doi.org/10.7440/antipoda10.2010.03>