

ARTÍCULO

Un proyecto sobre el patrimonio gastronómico en la Licenciatura en Turismo, Rosario, Argentina

A Bachelor Degree in Tourism Project about Gastronomic Heritage, Rosario, Argentina

→ **Agustina Mosso**

ISHIR-CONICET, Universidad Nacional de
Rosario, Argentina
agustina_mosso@hotmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-3515-7641>

RESUMEN

En adelante se aborda una arista del patrimonio gastronómico a partir del compromiso obtenido con un proyecto de extensión inter-cátedras que vincula la Licenciatura en Turismo, abordando la accesibilidad como condición para el fomento de ciudadanías que hacen uso autónomo, crítico y comprometido a favor del cumplimiento de los derechos humanos y el acceso a oportunidades en el uso del tiempo libre y el ocio. El artículo expone

resultados parciales de un trabajo académico, en el marco de la Universidad Nacional de Rosario, que se hace con la compilación de relatos de viaje de fines turísticos. Se centra en las referencias que allí aparecen en cuanto al patrimonio cultural gastronómico en la provincia de Santa Fe, Argentina, desde una perspectiva de género en la intersección de diversas líneas de análisis.

PALABRAS CLAVE: Patrimonio cultural gastronómico, Proyecto de Extensión, Santa Fe, Licenciatura en Turismo, perspectiva de género e interseccional

ABSTRACT

This essay shows partial results of the National University of Rosario extension project, obtained from gastronomic cultural heritage in a touristic compilation of stories in the province of Santa Fe, Argentina. It focuses on the accessibility as a condition for the promotion of critical citizenships committed to human rights and

autonomous access to tourism opportunities as a key approach for Bachelor's Degree in Tourism students, addressing gender and intersectional perspectives that combine theoretical categories from social sciences.

KEYWORDS: Gastronomic Cultural Heritage, Extension Project, Santa Fe, Bachelor of Tourism, Gender and intersectional perspective

EL PROYECTO “CON SABOR A SANTA FE”: HISTORIAS DE VIAJE E IDENTIDADES

El Proyecto Académico “Con sabor a Santa Fe” (Res. CD. N°1705/24) surge en el año 2024 y se extiende hasta 2025, con el propósito de producir relatos de viaje (escritos y sonoros) por parte de estudiantes de carreras de la mencionada casa de estudios, destacando la Licenciatura en Turismo. Este pretendió compilar narraciones que luego serían visadas y corregidas por docentes de la carrera de Comunicación Social, con el fin de volverlos accesibles para personas con discapacidad visual o baja visión, y, principalmente, para visibilizar el patrimonio cultural gastronómico no solo como una herencia alimenticia, sino como la voz de la tradición provincial de las mujeres que lo hacen posible.

Para lograr el cometido, cuatro cátedras de la Facultad de Ciencia Política y Relaciones Internacionales de la Universidad Nacional de Rosario aunaron criterios para promover el análisis de los textos, teniendo en cuenta procesos sociales, económicos y culturales y su vinculación directa con el turismo. El dictado de un seminario de formación sobre Accesibilidad y Convivencia, así como la realización de trabajos prácticos de materias como Producción Radiofónica y Redacción II asistieron la edición, para lograr sensibilizar a los/as estudiantes en la producción de contenido relativo a experiencias vinculadas con platos de comidas y experiencias donde el patrimonio cultural gastronómico se utilice.

Si pensamos la cocina como un saber popular, relevamos el valor de las recetas y de la comida en la cultura santafesina en términos patrimoniales y turísticos. Recuperar relatos acerca de la elaboración de platos típicos resalta cuáles son las historias transmitidas en los sitios transitados en clave de paseo y/o vacacional. A su vez, visibiliza las características, disputas y tensiones del trabajo de producción de conocimiento en el territorio (Caldo y Mosso, 2023). Una lectura obligada para que el grupo de estudiantes vinculados al proyecto de extensión se disponga a trabajar fue *De la A a la Z de la cocina santafesina, un recetario con historias* (Caldo, 2020). Esta publicación, fruto de líneas de intervención realizadas en el marco del Proyecto de Comunicación Científica 042-18 “Transmitir la cocina desde la región”, aprobado y financiado por la Agencia Santafesina de Ciencia, Tecnología e Innovación del gobierno de Santa Fe, es un recetario de cocina que reúne fórmulas culinarias que se preparan en la provincia. Su lectura habilita la construcción de relatos sobre ingredientes, procedimientos y sentidos activados, motivos que, por su sola mención, justifican la importancia de recordarlas. Así, unos 40 estudiantes del tercer año de la Licenciatura en Turismo aportaron escritos para el proyecto y citaron, en no más de cuatro párrafos, viajes o recuerdos donde la cocina de la región se volvía un saber explorable, habitable y dispuesto a compartirse.

UN MARCO TEÓRICO ABREVIADO PARA PENSAR LOS VÍNCULOS ENTRE PATRIMONIO CULINARIO Y TURISMO

Invitar a la lectura del señalado recetario (Caldo, 2020) fue un gesto de entrega de la producción de relatos de viaje. Decimos que el trabajo extensionista produce saberes en comunidad, esto es, en relación a las tareas de transmisión académica e investigación, pero también a los recursos originados entre consensos propios de la acción y el movimiento que implica la tarea. Uno de los objetivos del proyecto era delimitar un instrumento de utilidad para quien se desempeña en el campo del turismo provincial. Recuperar escrituras sobre las impresiones que aparecen en torno a la cocina cuando viajamos fue una invitación a hacer consciente la tenencia de saberes que activamos cuando nos trasladamos por placer, cuando accedemos a lo que quienes fijan sus conocimientos en territorio eligen compartir y dejar en la memoria.

Hacer que el patrimonio cultural gastronómico se vincule con propuestas del turismo implica pensar el modo en que las crónicas de viaje dan materialidad a la cocina provincial. Estas representaciones, que se reelaboran en el presente, se atan a recuerdos de estudiantes que en la autoría resaltaban utensilios, ingredientes, secretos, temperaturas, rasgos, gestos usados y contextualizados. La evocación hacia esas nimiedades daba estima a las interacciones entre

sujetos y modos de cocinar y comer. Asimismo, las tramas históricas específicas justificaban las elecciones. Dichas manifestaciones intangibles, tal el caso de imaginarios, sensibilidades y emociones colectivas, otorgaban el toque territorial a la receta o plato seleccionado en el viaje. En la recuperación escrita de esas expresiones delimitamos la patrimonialización de las experiencias culinarias, al reconstruir reinventiones de esas cocinas y observarlas en su faceta condicionada por el lugar donde surgen y se practican, con los sentidos que transmiten.

Hasta aquí, decimos que tanto la valoración de la “cocina regional” como de los “productos típicos” (Espeitx, 2004) se vuelve resultado de una interpretación y reconstrucción reciente de narrativas que gente ligada a su terruño comparte de forma oral y/o escrita, aunque esto no supone decir que algunos productos se encuentran hoy aprovechables. Se trata de productos que evocan “un territorio, un paisaje, unas costumbres, una referencia identitaria” (Contrera, 2013, p. 52). Esto es, algunos relatos rivalizan con productos acondicionados a medios locales, caracterizados por condimentos y procedimientos culinarios.

Lo novedoso es el significado y la función que se les otorga, su papel económico y los usos ideológicos atribuidos por los discursos hegemónicos, independientemente del grado de interiorización por parte de las personas, donde el patrimonio se vuelve identidad común.

Por otra parte, según Davallon (2014), la patrimonialización es un acto en el que una norma heredada es contestada, modificada, alterada con categorizaciones propias del presente. Así, el patrimonio en la herencia familiar tiene un sentido de continuidad, de contacto con quienes nos lo compartieron generación tras generación; presenta una doble continuidad (simbólica y de conservación) y un doble valor (de capital y de uso). Esto refiere a los procesos de producción cultural por los que ciertos elementos culturales o naturales son seleccionados y reelaborados para nuevos usos sociales (Roigé y Frigolé, 2014). Justamente, si entendemos que, para ser considerados patrimonio, unos saberes deben ser activados por agentes de producción, la reinterpretación del pasado con temas actuales genera patrimonialización y formas de sociabilidad. Aquí la perspectiva contextual es primordial para abordar la creación de valores simbólicos y una legitimidad e impulso del desarrollo turístico, en clave social.

Por otra parte, la política turística y la intervención del Estado, en el caso argentino, contrastan una perspectiva económica que concibe al fenómeno como actividad de consumo ligada al sector privado; empero, juzgamos a la ciencia política pieza fundamental para comprender el turismo, porque proporciona metodologías que enriquecen su estudio. En este sentido, se define al turismo como un fenómeno que emerge a partir de la concepción económica imperante. Por ello, se entiende que las políticas turísticas diseñadas llevan consigo ideas de gobierno, y las relaciones de este con los demás actores sociales. De ahí que resaltamos la relevancia de los proyectos de extensión universitaria en este campo. El estudio de la política turística del país en general, y de sus provincias en particular, nos permite proyectar puntos de acción.

De intervención comunitaria, estas iniciativas devienen en fomento del turismo regional y la injerencia en destinos poco explorados. Por último, la intención de que los textos escritos que el proyecto motiva causen reflexiones sobre identidades alimentarias, relacionadas con la gastronomía local y con las perspectivas del turismo gastronómico y cultural, lleva a pensar en la culinaria que atrae al/ la visitante a la cultura local: a los productos, los platos y la manera de prepararlos, incluso la manera de consumirlos. Los relatos mixturan comidas, recuerdos, identidades y recorridos turísticos. La apreciación de las cocinas desde las crónicas marca cruces.

Es decir, cambia de acuerdo al territorio al cual pertenece, según el acceso a las tecnologías culinarias que se posee, a los paisajes que intervienen, que exceden las listas de la Unesco y, entre viajes y memorias, dan cuenta que la cocina es más que un acto cotidiano despojado de sentidos. Y es ese plato, que se realiza por tradición familiar o costumbre social, el que muchas veces da lugar a espacios locales de turismo gastronómico, entramados en contextos socioeconómicos y políticos que suponen ciertos lugares y discursos *cocidos* en fogones propios, regionales, que tensionan subjetividades y disputan lo colectivo (Vernot y Cruz Vidal, 2022)

Fundamentalmente, los escritos de viaje recurrieron a personas que cocinaban los platos o con quienes, en un entorno familiar, se vivió esa comida desde su comercialización. Otras memorias fijaron en las madres, abuelas y figuras puntuales de la infancia el recorrido por lugares a los que se debía llegar, asumiendo el rasgo de originalidad que cobraba ese plato. Evocaciones de paseos afines a las recetas marcan el trabajo transversal que habilita la cocina para hablar de arqueología, historia, economía, sociología y demás disciplinas de las ciencias sociales que describen un sitio con su atractivo turístico. El conocimiento de esos aspectos no solo garantiza el fomento a las visitas a ese lugar, sino además la generación de empleos y la protección real del patrimonio cultural como herencia que se enseña y aprende.

REVISAR ESA ESCRITURA DE RECETAS DESDE UNA PERSPECTIVA DE GÉNERO E INTERSECCIONAL

Si la cocina del día a día es una de las numerosas tareas vinculadas al trabajo doméstico, no remunerado e invisibilizado, que integrantes del género femenino realizaron históricamente, los relatos de viaje que invitan a la consulta gastronómica remiten a las mujeres que alimentan. De ahí que el *De la A la Z de la cocina santafesina* (Caldo, 2020) sea una lectura obligada, ya que habla de abuelas, madres y tías, entre otras, que, lejos de obtener remuneración por las tareas de cuidado y reproducción de la vida, brindaron saberes, roles, prácticas, experiencias, consejos, tradiciones y, con ello, marcas identitarias que se reconocen de forma simbólica desde estas escrituras. La movilización de los sentidos (del tacto, el olor y el sabor, por ejemplo) ante la mención al recuerdo que prueba un plato en particular, señalan una memoria emotiva que filia historias compartidas de territorios. Esas evocaciones se ordenaron en los textos, varias veces, entre festividades principales en el calendario de determinados pueblos y ciudades, siempre en cocinas a cargo de mujeres.

En los relatos que las referencian, cocinar se torna reunión, encuentro, acto de amor con esa cadencia que desprenden las tareas del cuidado y los momentos donde las personas nos sentimos protegidas y queridas. Entonces, las prácticas culinarias se tornan un ámbito de disputa de sentidos a partir de los cuales se puede reforzar el lugar común asignado al género femenino en el orden patriarcal, o hacer de ese espacio un *cuarto propio* para pensar la especificidad de lo culturalmente construido y activamente puesto en crítica por las agentes (Caldo y Mosso, 2022). Hablar de los rasgos identitarios de los pueblos es recurrir a la lengua materna, a la forma de alimentar, a los modos en que ellas otorgan relevancia a ciertos ingredientes y no a otros, tornándolos el fundamento de la cultura culinaria popular de sus tierras.

El redescubrimiento y la revalorización de algunas recetas de cocina marcan, a veces, estatus sociales, recuperan discursos que potencian la condición *local* de los productos y que apuestan por la recuperación de la gastronomía tradicional como modelo respetuoso de los recursos naturales (López-Lagos y Pedret, 2023). La autenticidad debe ser leída en clave de género, en tanto el carácter androcéntrico de la conformación del patrimonio cultural obliga a recopilar lo que resalta de la labor de mujeres que aloja semejanzas, posicionándose en un lugar consolidado en lo colectivo, conservando los saberes culinarios y compartiéndolos.

Por otro lado, los estudios de género se han vuelto indispensables porque las relaciones de poder se vuelven controversiales y nos dejan cuestionar los significados que ligan a los sexos, cómo se establecen y en qué contextos. Por ello *género* sigue siendo una categoría analítica útil (Scott, 2011) en relación a su postura crítica. Igualmente, los estudios interseccionales posibilitan el cruce entre las condiciones de etnia, género, clase, contexto socioeconómico, histórico y religioso para identificar las condiciones de dominación a las que son sometidos los grupos sociales incluidos (Viveros Vigoya, 2016). Así, los feminismos latinoamericanos, en tanto enfoque epistémico descolonizador, permiten leer los relatos en las circunstancias que hicieron que las mujeres permanecieran recluidas al ámbito de lo privado, por ende, de las cocinas, pero descifrar las formas en las que, desde allí, adquirieron representación. Rutinas familiares y realidades económicas se mixturán con lo que remite al entorno donde un tipo de alimentación

representa el patrimonio culinario local. Estos relatos escritos reviven lo que las comunidades estampan en la variedad de cocinas regionales (vegetales, animales, de formas de producción y distribución) de la provincia de Santa Fe y cómo hoy se transfiere.

Dimensionar el rol de las mujeres en la problemática de la alimentación en nuestro país como reproductoras que disponen identidades y relaciones con perfiles sociales ligados al cuidado, permite pensarlas en su atribución a lugares diferenciales vinculados a caracteres biológicos; ellos en lo público-productor y ellas en lo privado del hogar. Detrás de esta diferencia, estereotipos asociados a responsabilidades que se asumen en materia de salud nutricional deben leerse en términos de clase-etnia. Si históricamente los varones fueron *jefes de hogar*, ellas, *amas de casa*, fueron agentes de la economía familiar figurada en platos cargados de valor afectivo. Esas comidas que ordenan calendarios de celebraciones de realidades urbanas y rurales (junto a sus riquezas productivas) marcan diferencias territoriales, el acceso (o no) a multiplicidad de alimentos, el uso de *procesados* o el gesto de priorizar la agroecología. Proyectos de extensión universitaria vinculados a la recuperación de estos saberes actualizan sus apuestas y promueven la producción, desarrollo y comercialización en el rescate de conocimientos culinarios provinciales sistematizados, ofrecidos a lecturas en clave turística. Entendemos que los documentos escritos sobre cocina se interrelacionan con representaciones arraigadas a tradiciones de pequeñas comunidades. Observadas en clave de género e interseccional, reconocen discursos, saberes y prácticas. Para alimentarnos, cocinamos y comemos, y en esa dinámica incorporamos nutrientes al cuerpo y nos inscribimos en registros identitarios (Caldo, 2020). Entonces, si los relatos en su mayoría son de mujeres, la formulación de una cultura que *las* incluya en un contexto social, político y económico atañe a la comunidad toda. Y los elementos culturales tienen que analizarse según las dependencias: con el otro sexo, grupo social, contexto político y económico. Empero, a pesar de las argumentadas posturas teóricas feministas, sabemos de las resistencias que aún perduran de norte a sur de la provincia. En términos culturales, podemos afirmar que espacios del territorio santafesino aún guardan lo aprehendido y reiteran situaciones donde el binomio varón-mujer y público-privado les deja a ellas el lugar del sostén de la vida, en las tareas de cuidado y alimentación, sin que esto sea reconocido sino por el contrario, subvalorado. Estos, son “conceptos complejos (producto de la construcción social) y deberíamos hablar de cultura en plural” (Lagunas y Ramos, 2007, p. 132). Así, pensar la cultura escrita de las formas de cocinar femeninas nos hace conscientes de que las mujeres son mayoría en la preservación del patrimonio gastronómico. Sabemos que los roles de género vinculados a las tareas domésticas incluyen la cocina.

Si ellas han desempeñado un papel preponderante, resulta necesario analizar en perspectiva de *desigualdad* de género el valor otorgado a esa actividad, como así también el riesgo de desaparecer que posee este tipo de escritura si no hay políticas que las piensen a cargo y ocupadas en la guardia del patrimonio culinario de sus regiones.

Decimos que lo que no se registra en papel se pierde entre cambios sociales, ambientales y económicos. Los roles de género que las implican en la adquisición de habilidades culinarias deben leerse en la preservación del patrimonio gastronómico, históricamente enmarcado en las ideas de nación, ciudadanía y valores de clase y género desde los discursos oficiales (patriarcales). Esto es, lugares, historias, monumentos, lenguas, ritos cívicos y lo que una sociedad reconoce como patrimonio, usado para construir narrativas de inclusión/exclusión que definen a las comunidades y a las identidades (Birriel Salcedo y Rísquez Cuenca, 2016). Con este panorama resulta relevante promover proyectos de extensión universitaria como el aquí escuetamente mencionado, que aporten a la preservación del patrimonio cultural¹.

1 Pensamos en el papel de la cultura en la promoción del desarrollo social inclusivo, donde la igualdad de género es una parte fundamental de la ecuación para un desarrollo sostenible. Y remitimos al prólogo del informe de la Unesco sobre *Igualdad de género: patrimonio y creatividad* (2015). Este analiza cómo la cultura puede ser una aliada de la igualdad de género poniendo el foco en la creatividad y en el patrimonio (y su interpretación, identificación y transmisión en el tiempo). Pero también el género (y agregamos, la perspectiva interseccional) debe estar dentro de las aulas, museos, exposiciones o yacimientos arqueológicos que definen lugares, cosas o experiencias como patrimonio cultural. En el caso del turismo, esos relatos de viaje que remiten a recetas de cocina, que a su vez surgen de platos probados con motivo de conocer un paisaje o lugar, son relevantes en la construcción de propuestas escritas (en papel o formato virtual cual *e-book*) para su preservación.

Por último, las consideraciones de María Luisa Femenías aportan argumentos a la perspectiva metodológica de género. En este sentido, estrategias que revisan y deconstruyen prejuicios racistas, sexistas y coloniales presentes en discursos y prácticas intentan “reforzar la equidad (de sexo-género y al interior de sus intersecciones étnico-culturales) y promover la revisión de creencias al promover un ‘estado de alerta’ con las conductas racistas. Y desarrollar análisis críticos que convergen en la legitimación de la discriminación” (Femenías, 2010, p. 143).

ALGUNOS RESULTADOS DEL ESTUDIO DE CASO DESDE DISCUSIONES TEÓRICAS SOBRE EL TURISMO RURAL

Dijimos que los saberes culinarios presentes en los relatos de viaje marcaron identidades y procesos de transmisión de Santa Fe, Argentina. Esas fórmulas sobre la cocina de la región resaltaron la visita gastronómica ineludible para quien decidiera acercarse al mencionado territorio. Esto es, el valor a procederes que se les designa cuando de historia y cultura se habla. Además, dijimos que cocinar es una tarea ancestral de las mujeres, principales responsables de nutrir a los/as demás. Del mismo modo, la representación de los sentidos de proximidad y contacto (gusto/olfato/tacto) concierne a la valorización de sensibilidades tradicionalmente alternativas a las hegemónicas. Esas representaciones identitarias marcan la diferencia con otros espacios geográficos y, en clave culinaria, presentan una relación conversacional, un proceso que implica puntos ambiguos. La identidad gastronómica que fijan los relatos que remiten a la ruralidad santafesina es diversa, y habla de una agricultura y ganadería específicas, de un uso determinado de la tierra, de herencias de bisabuelos/as europeos/as, una ruralidad que se funda en una pluralidad de voces a ser analizadas históricamente y, principalmente, a partir de los bordes interdisciplinarios que entrelazan los estudios culturales. Asimismo, representan vivencias en torno a la mesa que personas oriundas de esos terruños escudan en sus prácticas.

Antes hablamos del necesario reconocimiento al género femenino que debemos hacer cuando de cocina se trata. Aunque la convocatoria a la producción de relatos de viaje se destinaba a estudiantes de la Facultad de Ciencia Política y Relaciones Internacionales, a la Licenciatura en Turismo de la Universidad Nacional de Rosario en concreto, los escritos recopilados apelaron al recuerdo de afectos que habrían compartido paseos y, en concomitancia, platos de comida. Despuntaron allí mujeres que hablaron de la cocina en casa, en restaurantes, en una combinación de elementos que remitían a lo casero, fresco, rico y nutritivo, y con una carga sentimental que consignaba historias. Abuelas, tías y hermanas, en muchos casos, marcaron en la cocina un lugar de lucha simbólica desde el cual trabajar, cuidar y aportar al sustento económico del hogar. Ellas discutían lo compartido y lo propio, ponían en palabras y legitimaban experiencias con la riqueza colectiva de importancia para la democracia cultural que podemos englobar en el concepto de patrimonio cultural, y pensar el alimentario como construcción social, cuyo carácter simbólico y capacidad para representar, mediante un sistema de símbolos, encarna una identidad (Prats, 1997). Recurso adquirido, cuyo valor de uso depende del mercado y es instrumento que aporta recursos turísticos y genera una renovación de la oferta utilizable por otros sectores dentro de un desarrollo sostenible, el patrimonio gastronómico (máxime rural) se convirtió aquí, entre relatos, en un elemento de consumo cultural.

Decimos que la contribución teórica de la patrimonialización como una producción social y cultural activa no piensa el patrimonio como realidad intrínseca, que existe inamovible.

De ahí que para el uso del patrimonio inmaterial se estudien los procesos de reinención de tradiciones a través de fiestas, leyendas, elementos de la cultura popular que construyen y delimitan la hegemonía cultural. Por ello la notabilidad en la tipificación entre producción de elementos de urbanidad y de ruralidad, relevantes estos últimos, que contribuyen a la creación de imágenes de productos alimentarios cuya denominación de origen y artesanía, en términos culinarios, obtienen la impronta de agentes sociales que deciden compartirlas y volverlos institución, dotarlos de legitimidad, tornar notables unas prácticas, experiencias y vivencias.

Retornando a los relatos conseguidos, en su mayoría apelaban a figuras femeninas. Por ello decimos que ese género agencia los hábitos de cocinar como actos culturales, que exceden a la alimentación como necesidad biológica del organismo para que lleve a cabo sus funciones vitales. Los escritos mencionaron, en su mayoría, técnicas de preparación, consumo, formas de servir, gestos, destrezas prácticas y preferencias de mujeres de localidades y ciudades de Santa Fe que cocinan, conllevan a sus familias y provocan recuerdos placenteros y momentos en compañía. Señalamos que aquí despunta el patrimonio rural, en tanto este constituye gran parte de la provincia argentina y despliega, por fuera de las áreas urbanas, territorios plagados de un manejo cuidadoso del suelo y el ambiente, la agricultura sostenible, actividades productivas que, modestamente, luchan contra la homogeneización cultural y la globalización.

De esta manera, comprendimos que las experiencias de disfrute narradas en torno al recuerdo de una comida probada, en tiempos y espacios concretos, unen sujetos y contextos. Asimismo, generan acciones vinculadas al compartir que registran en los escritos gestos de mostrar a la otredad, lo que marca rasgos culturales y nos pertenece. Si hacemos mención a la ruralidad es porque queremos dar importancia a agentes sociales que viven y consumen en esa cultura culinaria, y ordenan festividades en torno a saberes y costumbres de su territorio. Promover actividades que den participación a las comunidades es avalar el derecho a la salvaguardia; como lo recomienda el discurso de la Unesco en la gestión de emplazamientos inscritos en la lista del patrimonio mundial, en el año 2008. Estas documentaciones permiten pensar el patrimonio como producción de conocimiento y expresión de las elecciones de transmisión de elementos culturales, donde reconocer el valor patrimonial comunitarios es crucial. Su reivindicación va de la mano de la concerniente a las minorías, que adquieren soberanía.

El principio de la *participación* de las comunidades y las operaciones patrimoniales produce objetos culturales y sociales. La relación entre legados individuales y patrimonios colectivos muestra cómo recibir algo por transmisión implica una inversión más importante que el subyacente a la posesión, puesto que el proceso de sucesión reafirma la continuidad de una pertenencia, con las propiedades que posee cada generación y el transcurso de estilos de vida.

Si la identidad implica sentimientos de pertenencia a un colectivo, clasificaciones, categorías que hablan de un nosotros/as, las identidades residen en lo simbólico, lo imaginario, lo cultural, en la trama discursiva, en las relaciones de poder. Así, cultura e identidad se vuelven términos que implican una complejidad, ya que definirlos es una tentativa de fijarlos. De ahí que revisarlos en sus usos, significarlos y resignificarlos, los vuelve categorías históricas a ser reconsideradas en el mundo rural, en las discusiones que pueden emerger en los contextos geográficos y en el modo en que estos son apropiados (Gutiérrez y Ruffini, 2018). Por ello, la relevancia del proyecto está en la colección de relatos de viaje compilados para quienes desean viajar por la provincia y probar platos nuevos a sus paladares, que activen vivencias. Hasta aquí podemos perfeccionar a la cocina como transmisora de historias. Entre estas aparecen actos tan cotidianos, como el comer y cocinar, sesgados por condiciones materiales, realidades económicas, particularidades étnicas, culturales, religiosas, y la lista sería extensa si nos destináramos a numerar la conformación de lo regional. En fin, comer no solo es circunstancia para saciar el hambre y nutrirnos, sino que es también una forma de organizar, compartir el mundo. De esta forma, y junto a Vernot y Cruz Vidal (2022), comprendemos que, a través del cocinar, expresamos los modelos de relacionarnos y las significaciones territoriales que, plasmadas en letras, son patrimonio cultural para estudiar.

REFLEXIONES PRELIMINARES SOBRE EL TEMA

Dijimos que los escritos compilados sobre platos típicos de Santa Fe provocan emociones. La gastronomía no es solo teoría, conocimiento abstracto, a la luz de la creación (cocinar) y a la del disfrute (gusto y discernimiento). No se aprende a cocinar y a degustar mediante el aprendizaje intelectual. Proyectos de trabajo como el que abordamos permiten afirmar que la construcción del patrimonio gastronómico santafesino es dinámica.

Y es más, apuesta a representar realidades no hegemónicas del territorio provincial, promovidas por unidades académicas, aquí, rosarinas² y del centro argentino. Planes de acción (en este caso de posgrados) que habiliten la actualización del patrimonio cultural gastronómico en clave urbana y rural, que atiendan las condiciones económicas y sociales que determinan los modos de comer y cocinar de esta población, condescienden en distinguir una variedad de recetas de cocina de quienes pensaron en la elaboración de relatos de viaje atravesados por lo culinario.

Este gesto admitió, de algún modo, la concentración de platos que quien pasea por el territorio santafesino habrá de probar. Se vinculan con aquello que ciudadanos/as del territorio cocinan en lo cotidiano, con ingredientes que tienen a su alcance, llámese frutas y verduras que son autóctonas, carnes, especias, junto a herencias y costumbres que *hacen* a sus identidades. Recuperar el patrimonio cultural inmaterial obliga a entenderlo como construcción social, que halla su coherencia, fundamento y legitimidad en procesos de implementación de programas de patrimonialización desde grados de consenso y disenso, como icono de la identidad territorial, recurso político y económico. Cada actor social valoriza sus exposiciones, da significados para impulsar su uso de forma social y económica (tal el caso de platos que ordenan sistemas festivos provinciales). Analizar las disputas entre las subjetividades, e interpretar las formas que las explican, constituye un campo de confrontación activa por parte de las definiciones sociales y políticas de los pueblos, las ciudades y los ámbitos regionales. Nos referimos a imaginarios que los conforman, los que contribuyen a re-conceptualizar el espacio urbano y rural provincial, pensando que este último es mayor y se ve más representado, con el fin de suscitar trabajos colaborativos con museos, escuelas y otras instituciones de la sociedad civil interesadas en proteger el patrimonio culinario de provincias y jurisdicciones puntuales.

El proyecto abordado promete un escrito a publicar, que proyecta su conversación con otras narrativas y aporta en procesos de construcción colectiva de materiales para el trabajo con el tema. Dialogar con sus acciones permitió confirmar tradiciones (de inmigraciones europeas de siglos pasados y latinoamericanas de décadas recientes) de convivencia cultural, donde lo regional y propio de cada parte de la provincia de Santa Fe se vuelve relevante. Estas cocinas locales son las que reciben al turismo y construyen propuestas gastronómicas que vislumbran representaciones. Lo importante es la intención de evitar la pérdida del acopio de saberes culinarios pasados, no solo para conservarlos, sino con el fin de ponerlos a circular y actualizar entre distinciones de lo geográfico e ideológico. La percepción turística del patrimonio cultural culinario implica al mercado, políticas de Estado y, como producto del proyecto de extensión aquí nombrado, un *e-book* acerca de saberes y sabores de Santa Fe. Este insumo para el tratamiento del tema puede imaginarse como un recurso de investigación culinaria en clave regional, de respeto a las particularidades del territorio y a las tradiciones que conforman los aspectos histórico, cultural y social del territorio reverenciado. El trabajo en el tratamiento de manuscritos sobre el acto de cocinar de sus comunidades que se activa al conocerlas, en lo geofísico, devuelve relevancia a condiciones de género a abordarse en torno al atractivo culinario que en clave turística puede acometerse. Sumergirnos en la cocina santafesina desde textos que atesoran familias y hablan, por ejemplo, de la cultura material de cada época, lugares y préstamos, volverá las prescripciones documentos para estudiar la historia de la vida cotidiana y las identidades provinciales, como así también las formas pasadas y presentes de conocerlas, paseo mediante, donde las mujeres siguen siendo mayoría.

2 Nos referimos a la Facultad de Ciencia Política y Relaciones Internacionales de la Universidad Nacional de Rosario, donde ancla el nombrado Proyecto y la autora del artículo ejerce como auxiliar de primera en la cátedra Procesos Históricos Argentinos y Patrimonio, del tercer año de la Licenciatura en Turismo, siendo además becaria posdoctoral por el Consejo de Investigaciones Científicas y Técnicas, Conicet, Instituto de Investigaciones Socio-Históricas Regionales del Centro Científico Tecnológico de Rosario (ISHIR-CCT, periodo 2023-2026).

CONCLUSIONES

Recapitulamos y decimos que la exposición del proyecto de extensión permite hacer visibles y fácilmente accesibles actividades que promueven la recuperación del patrimonio cultural gastronómico, en este caso, de Santa Fe. Estudiar la alimentación como fenómeno complejo, que invita a incluir temáticas donde las políticas públicas deberían identificar y atender desde estos trabajos de tinte académico, habilita la posibilidad del trabajo en territorio, con personas que cocinan y, en ese gesto, recuerdan, se relacionan de forma material y cultural. Líneas futuras de trabajo proyectan la institucionalización de proyectos similares, con el fin de acopiar estos saberes y analizar la impronta de quienes los agencian. Una gastronomía que adquiere importancia por los niveles de habitabilidad de los sujetos que la eligen y distinguen, entrama conocimientos sobre prácticas sociales que encadenan temporalidades y lugares. La cadencia de la acción de alimentar, que se invierte de pautas que la transforman en un acto cultural (Caldo, 2020), en el plano político, universitario y de construcción de saberes sociales nos obliga, como docentes, a seguir estudiando, por ser tan interesante y relevante como inabordable.

REFERENCIAS

- Birriel Salcedo, M., y Rísquez Cuenca, C. (Coords.) (2016). Patrimonio, turismo y género. Estrategias para integrar la perspectiva de género en el patrimonio histórico. *Perspectivas. Revista PH Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico*, (89), 128-133. <https://doi.org/10.33349/2016.0.3753>
- Caldo, P. (Comp.) (2020). *De la A a la Z de la cocina santafesina. Un recetario con historias*. Del Castillo Editorial. Recuperado de <http://www.recetariosantafesino.com.ar/index.php>
- Caldo, P. y Mosso, A. (2022). La cocina popular santafesina bajo la lupa. Saber culinario, mujeres, identidad y transmisión. *Revista Ensamble*, 9(17), 1-17. Recuperado de <https://revistas.ungs.edu.ar/index.php/ensambles/article/view/708/850>
- Caldo, P. y Mosso, A. (2023). La cocina, un saber popular. Notas sobre un ejercicio de elaboración colectiva de un recetario de cocina para la provincia de Santa Fe. *Cuadernos de Extensión Universitaria de la UNLPam*, 7(1), 51-68. <https://doi.org/10.19137/cuadex-2023-07-03>
- Contrera, J. (2013). *Identidad a través de la cultura alimentaria*. Memoria simposio. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. México.
- Davallon, J. (2014). El juego de la patrimonialización. En X. Roigé, J. Frigolé y C. del Mármol (Eds.), *Construyendo el patrimonio cultural y natural: parques, museos y patrimonio rural* (pp. 47-76). Germania.
- Espeitx, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. *Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 2(2), 193-213. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- Femenías, M. L. (2010). Notas acerca de un debate en América del Sur sobre la dicotomía «feminismo: ¿igualdad o diferencia?». *Feminismo/s*, (15), 193-219. <https://doi.org/10.14198/fem.2010.15.10>
- Gutiérrez, T. y Ruffini, M. (Comp.) (2018). *Cultura, política e identidad en el mundo rural latinoamericano*. Fundación CICCUS.
- Lagunas, C. y Ramos, M. (2007). Patrimonio y cultura de las mujeres. Jerarquías y espacios de género en museos locales de generación popular y en institutos oficiales nacionales. *La Aljaba*, (11), 119-140. Recuperado https://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1669-57042007000100006

- López-Lago Ortiz, L. A. y Pedret Massanet, C. (2023). El cambio de estatus social de la algarroba: de comida de animales y tiempos de escasez a producto gourmet.: de comida de animales y tiempos de escasez, a producto gourmet en la alta gastronomía balear. *Archives on Food, Culture and Nutrition (AFOCUN-ICAF)*, 1(1), 95–117. <https://doi.org/10.17398/3020-3635.1.95>.
- Prats, L. (1997). *Antropología y patrimonio*. Ariel.
- Roigé, X. y Frigolé, J. (2014). *Construyendo el patrimonio cultural y natural*, vol. 9. Universitat de Barcelona.
- Scott, J. (2011). Género: ¿todavía una categoría útil para el análisis? *La manzana de la discordia*, 6(1), 95–101. Universidad del Valle, Centro de Estudios de Género, Mujer y Sociedad. <https://doi.org/10.25100/lamanzanadeladiscordia.v6i1.1514>
- Vernot, D. y Cruz Vidal, A. M. (2022). Presentación del dossier Cocinar, comer y alimentarse: reflexiones sobre la experiencia latinoamericana. *Revista Ensamble*, 9(17), 1–5. Recuperado de <http://revistas.ungs.edu.ar/index.php/ensambles/article/view/789>
- Viveros Vigoya, M. (2016). La interseccionalidad: una aproximación situada a la dominación. *Debate Feminista*, 53(1), 1–17. Universidad Nacional Autónoma de México, Programa Universitario de Estudios de Género. <https://orcid.org/0000-0003-3257-7149>