



Estudios Socioterritoriales

ISSN: 1853-4392

revistaest@fch.unicen.edu.ar

Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires  
Argentina

Eciolaza, Florencia; Gambarota, Daniela Melisa; Junquera, María José; Kroneberger, Emmanuel; Scavone, Andrea Soledad  
Análisis de la gastronomía asociada a grupos de inmigrantes de Pigüé, provincia de Buenos Aires, Argentina (\*)  
Estudios Socioterritoriales, núm. 26, e035, 2019, julio-diciembre  
Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires  
Argentina

DOI: <https://doi.org/10.37838/unicen/est.26-035>

- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en [portal.amelica.org](http://portal.amelica.org)



# ESTUDIOS SOCIOTERRITORIALES

Revista de Geografía

ISSN 1853-4392 [en línea]

 revistaest@fch.unicen.edu.ar  
 (0249) 4385771 Int. 5107

Centro de Investigaciones Geográficas (CIG)  
Instituto de Geografía, Historia y Ciencias Sociales (IGEHCS)  
Facultad de Ciencias Humanas (FCH)  
UNCPBA/CONICET

## ARTÍCULO CIENTÍFICO

ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA ASOCIADA A GRUPOS DE INMIGRANTES DE PIGÜÉ,  
PROVINCIA DE BUENOS AIRES, ARGENTINA

*ANALYSIS OF GASTRONOMY ASSOCIATED WITH IMMIGRANT GROUPS FROM PIGÜÉ,  
PROVINCE OF BUENOS AIRES, ARGENTINA*

*Florencia ECIOLAZA  
Daniela Melisa GAMBAROTA  
María José JUNQUERA  
Emmanuel KRONEBERGER  
Andrea Soledad SCAVONE*

Nº 26 julio-diciembre 2019, e035  
Sitio web: <http://revistaest.wix.com/revistaestcig>



Estudios Socioterritoriales. Revista de Geografía disponible en <http://revistaest.wix.com/revistaestcig>  
se distribuye bajo una **Licencia Creative Commons Atribución-No Comercial-Compartir Igual 4.0 Internacional**

# Análisis de la gastronomía asociada a grupos de inmigrantes de Pigüé, provincia de Buenos Aires, Argentina<sup>(\*)</sup>

## *Analysis of gastronomy associated with immigrant groups from Pigüé, province of Buenos Aires, Argentina*

Florencia Eciolaza

*Licenciada en Turismo. Doctoranda en Geografía. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET)/Centro de Investigaciones y Transferencias Río Negro (CIT/UNRN). Don Bosco y Leloir S/N, (8500) Viedma, Río Negro, Argentina, feciolaza@unrn.edu.ar*

Daniela Melisa Gambarota

*Licenciada en Turismo. Doctoranda en Geografía. Instituto de Investigaciones Económicas y Sociales del Sur (IESS), CONICET/UNS. San Andrés 800, Altos de Palihue, (8000) Bahía Blanca, Buenos Aires, Argentina, danielagambarota@gmail.com*

María José Junquera

*Licenciada en Geografía. Doctoranda en Geografía. Departamento de Geografía y Turismo. Universidad Nacional del Sur. 12 de Octubre y San Juan, (8000) Bahía Blanca, Buenos Aires, Argentina, majo.junquera@gmail.com*

Emmanuel Kroneberger

*Licenciado en Geografía. Doctorando en Geografía. Departamento de Geografía y Turismo. Universidad Nacional del Sur. 12 de Octubre y San Juan, (8000) Bahía Blanca, Buenos Aires, Argentina, emmakroneberger@hotmail.com*

Andrea Soledad Scavone

*Licenciada en Geografía. Doctoranda en Geografía. CONICET/INTA. Barrow, Ruta 3 km. 488, (7500) Tres Arroyos, Buenos Aires, Argentina, andrea.scavone.s@gmail.com*

Recibido: 27 de febrero 2018 || Aprobado: 20 de septiembre 2019

### Resumen

Durante las últimas décadas, se puso en marcha un proceso de valorización integral -enfoque SIAL- centrado en los vínculos entre una o más actividades y sus productos con el territorio, donde se valorizan las especificidades que se generan en relación a dichos vínculos y, por tanto, aportan al desarrollo territorial. Por lo expuesto, en el presente trabajo se pretende analizar la evolución histórica de la gastronomía de Pigüé asociada a los grupos inmigrantes y determinar si se establece algún tipo de anclaje (territorial/cultural) y/o procesos de localización y deslocalización de la gastronomía. Los resultados demuestran que existe un anclaje cultural de la gastronomía averoynesa en Pigüé, principalmente en el grupo de referencia analizado. Sin embargo, no puede confirmarse la tipicidad de estos productos, debido a la inexistencia de una calidad específica que los identifique con el territorio.

Palabras clave: SIAL; Gastronomía; Pigüé; Inmigración

### Abstract

During the last decades, there was started a process of integral valuation -approach SIAL- centered on the links between an activity and its products with the territory, where there are valued the specificities that are generated in relation to the above mentioned links, and therefore, they reach to the territorial development. For previously exposed, the aims of the present work consist of analyzing the historical evolution of Pigüé's gastronomy associated with the immigrant groups over time and determining if some type of (territorial/cultural) anchorage and/or processes of location and delocalisation of gastronomy are established. The results show that there is a cultural anchor of the averoynes' gastronomy in Pigüé, mainly in the reference group analyzed. However, the typicity of these products cannot be confirmed, due to the absence of a specific quality that identifies them with the territory.

Key words: SIAL; Gastronomy; Pigüé; Immigration

(\*) El presente trabajo se enmarca en la realización del curso de posgrado denominado "Sistemas Agroalimentarios Localizados", realizado en el Departamento de Geografía y Turismo de la Universidad Nacional del Sur.

## INTRODUCCIÓN

Nuestro país constituye un mosaico cultural que se ha ido conformando a partir de la llegada de diversas corrientes migratorias asentadas de manera aleatoria y otras veces dirigidas en diferentes espacios de la Argentina. En el caso de la localidad de Pigüé, este proceso se suscita de forma singular al resto de las oleadas migratorias, ya que un conjunto de 40 familias francesas, específicamente de la región de Aveyron, fundó la mencionada ciudad.

A partir del presente estudio, se pretende analizar la evolución de la gastronomía de Pigüé asociada a los grupos inmigrantes a través del tiempo, identificar la impronta que ha adquirido en esta localidad y determinar si se establece algún tipo de anclaje (territorial/cultural) asociado a procesos de localización y deslocalización de la gastronomía en la localidad.

Se plantea como hipótesis el interrogante de que existe un anclaje de la gastronomía francesa -particularmente, la aveyronesa- al territorio de Pigüé. A su vez, se sugiere que estos alimentos, con el paso del tiempo, podrían convertirse en un elemento típico de la cultura pigüense, si se insertan en la trama institucional y de saberes propia de la comunidad local.

Metodológicamente se realizó una exploración bibliográfica respecto a conceptos relacionados al enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL). Asimismo, se llevó a cabo una salida de campo, en la cual se visitó el museo histórico, el centro de la localidad y se realizó una entrevista grupal a nueve informantes clave, directamente vinculados con la gastronomía tradicional de Pigüé. La finalidad de las actividades mencionadas fue recabar información relevante que permitiera analizar la influencia de las diferentes colectividades en el momento de la elaboración de los platos típicos que se hacen en la ciudad y determinar, especialmente, la importancia de la cultura francesa sobre dicho arte culinario.

## MARCO TEÓRICO

En este apartado se hace hincapié en conceptos que serán soporte a la hora de analizar la in-

formación recabada en el trabajo de campo. De esta manera se profundizará sobre las nociones de SIAL, territorio, calidad específica, tipicidad y anclaje, identidad y localización/deslocalización.

### UNA APROXIMACIÓN AL CONCEPTO DE SIAL

El enfoque de SIAL fue evolucionando desde su implementación en Francia como proyectos del Instituto Nacional para la Investigación Agronómica (INRA) en el año 1996, hasta la actualidad. En un principio, los sistemas agroalimentarios localizados fueron definidos como:

(...) organizaciones de producción y de servicios (unidades de producción agrícolas, empresas agroalimentarias, comerciales, de servicio, de restauración...) asociadas, por 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 se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en la escala espacial dada (Muchnik y Sautier, 1998, p. 4).

Frente a las crisis de las sociedades rurales y el agravamiento de los problemas medioambientales y alimentarios, los investigadores deciden incursionar en la elaboración de nuevos enfoques que estudien y comprendan dichos fenómenos para enfrentar los nuevos desafíos. Frente a los acelerados procesos de cambio, los contextos han ido mutando y con ellos la noción de SIAL (Muchnik, 2006).

En la década de 1990, tal como lo plantea Muchnik (2006), dos acepciones de SIAL comienzan a superponerse:

(i) el SIAL como un objeto concreto, un conjunto de actividades agroalimentarias territorialmente constituidas y visibles; (ii) el SIAL como un enfoque, como una manera de abordar el desarrollo de los recursos locales, aunque el 'sistema' no exista como tal. (p. 4)

Recientemente, la aceleración de procesos de localización/deslocalización produce el surgimiento del SIAL como figura jurídica o institucional, que pueda ser considerada por los organismos administrativos como objeto de planificación.

Históricamente se han asociado los sistemas agroalimentarios locales a una visión positivista (economicista), en la que el territorio constituye un mero soporte físico de las actividades productivas. Es así que los enfoques productivos locales hasta el surgimiento de SIAL eran los distritos industriales y los clusters<sup>[1]</sup>. Sin embargo, surgen estudios desarrollados por investigadores como Champredonde et al. (2007); Champredonde et al. (2009); Champredonde y Muchnik (2010); Champredonde y González Cosiorovski (2013) y Champredonde y Borba (2015), en los cuales se pone foco en el vínculo entre una actividad o conjunto de actividades y de sus productos con el territorio donde se desarrollan, las especificidades que se generan y evolucionan en ese vínculo dinámico y las posibles vías de valorización de dichas especificidades que contribuyen al ‘desarrollo’ territorial.

El enfoque SIAL se caracteriza por ser interdisciplinario (construido desde disciplinas muy diversas), sistémico, comprensivo (comprende la realidad de los actores involucrados, sus objetivos y motivaciones) y constructivista (tanto el objeto de trabajo como los equipos de apoyo y las estrategias de valorización, resultan construcciones abiertas). A su vez, posee un carácter integrador debido a que facilita: la integración de actores, de prácticas y de usos, de la producción y del consumo, de las técnicas productivas y de la reproducción de la biodiversidad y de actividades diferentes, de escalas temporales y espaciales debido a que el territorio de un SIAL no es un espacio continuo sino un espacio de pertenencia, que permite articular actividades realizadas a menudo en espacios alejados físicamente. Permite, a su vez, la articulación rural/urbana/periurbana; la integración de disciplinas, pues el anclaje territorial de las actividades resulta de una combinación de variables materiales (suelos, clima, características biológicas...) e inmateriales (saber hacer, culturas alimentarias, instituciones...), por lo tanto la interdisciplinariedad no es *a priori* sino el resultado

de un proceso de investigación.

Por todo lo expuesto hasta el momento, el SIAL puede considerarse como una referencia metodológica para la construcción y orientación de proyectos de desarrollo local, a partir de procesos de valorización debido a que aborda el vínculo entre una actividad o un producto y su territorio, o de un territorio y sus productos/manifestaciones culturales.

#### EL PAPEL DEL TERRITORIO

En el enfoque SIAL, el territorio aparece no solo como soporte físico, tal como significaba en las ideas de clúster o distrito industrial, sino como un espacio geográfico construido por la sociedad que le da sentido e identidad, estableciendo un vínculo de pertenencia. Aquí el ‘sentido’ es entendido de dos maneras: como trama de significados otorgados por una comunidad y como dirección que guía los proyectos a futuro (Bustos Cara, 2009).

Así, el territorio es concebido como un ámbito de desarrollo que se reconstruye y reestructura a través del tiempo, adquiriendo características singulares que se intentan destacar y valorizar. Se ponen en juego acciones de valorización territorial en las cuales valores étnicos de carácter épico, el medio natural, los valores lúdicos y las producciones, se integran al territorio como una trama simbólica que define la cultura local.

En palabras de Champredonde y Muchnik (2010, p. 6) el enfoque SIAL incursiona en la “búsqueda de alimentos anclados en un ‘terruño’, es decir, en las tradiciones locales, o de preparaciones artesanales, ancladas en supuestas tradiciones familiares”. Es decir, que existe un vínculo entre el territorio y sus productos, por tal motivo es de importancia interrogarse por el territorio abordado y las características observables del mismo, a fin de lograr una correcta intervención territorial.

#### IDENTIDAD Y VALORIZACIÓN TERRITORIAL DE PRODUCTOS TRADICIONALES

Puede entenderse al valor territorial como “la calificación positiva atribuible a un producto, un servicio o a un ámbito de vida, asumido colecti-

[1] Para más información véase Becattini (1987); Marshall (1890); Krugman (1991); Storper (1998) y Porter, 1997.

vamente por los habitantes locales y reconocido en un ámbito más general” (Bustos Cara, Oustry y Haag, 2004). Para estos autores, el reconocimiento social es una condición necesaria en el proceso de valorización, para convertirse en una referencia identitaria de la comunidad.

La identidad es una construcción social, que permite entender cómo lo individual se transforma en colectivo y qué lugar ocupan los recursos dentro de esa identidad. En otras palabras, “un referente identitario se constituye en un ‘bien común’ en la medida que es asumido como propio por los miembros de una comunidad” (Champredonde et al., 2007, p. 3). En este proceso de revalorización, es importante conocer las características del proceso histórico de localización de los productos.

*LA CALIDAD ESPECÍFICA, LA TIPICIDAD TERRITORIAL Y EL ANCLAJE DE LOS PRODUCTOS*

Siguiendo a Champredonde y Muchnik (2010), se puede inferir que

(...) el proceso de construcción de la calidad es considerado como parte de un aprendizaje, a la vez individual y colectivo, en el que la representación de los objetos es construida a partir de los conocimientos de los actores y de los valores simbólicos que éstos atribuyen al objeto calificado. (p. 8)

Los factores territoriales que confieren calidad específica son los humanos (saberes locales, prácticas, herramientas...), medioambientales (clima, suelo, agua, relieve, exposición al sol, vegetación...) y el factor genético específico. Si bien puede diferenciarse una calidad objetiva, se pone el acento en la calidad simbólica, ‘una’ calidad que sea asociada a un territorio específico.

En relación a los anclajes que puede tener un pro-

ducto, Champredonde (2016) define los siguientes: un anclaje cultural que es definido por la pertenencia del producto en la masa de hechos culturales de quienes denominamos como el grupo humano de referencia, y un anclaje territorial, el cual está dado por la presencia de un producto en la masa de hechos culturales de la comunidad local.

La tipicidad territorial refiere a una calidad específica que resulta de la influencia de factores territoriales, incluyendo los factores genéticos, medioambientales, humanos y sus interacciones.

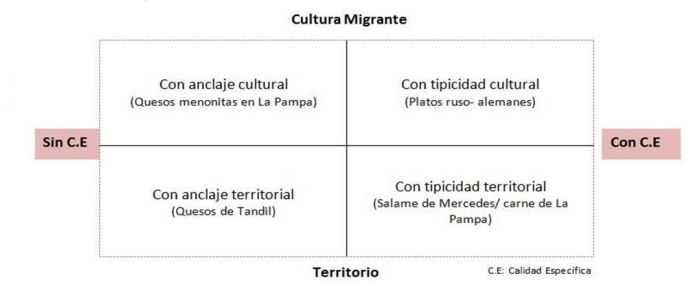
Los productos con tipicidad territorial están esencialmente relacionados a la cultura que trae consigo el inmigrante. Champredonde (2016) lo refiere al manifestar que los saberes movilizados en su preparación y consumo están fuertemente anclados en una cultura migrante, independientemente del espacio geográfico en el que se ha implantado cada comunidad.

Según lo expuesto, pueden existir, por un lado, productos con anclaje cultural, pero sin que estos puedan ser considerados en términos de típicos, debido a la ausencia de una calidad específica. De acuerdo a Champredonde (2012)

(...) en el caso de productos que permanecen en la memoria de los mayores, pero de los que se han perdido los conocimientos que permitirían su producción y elaboración, estos pueden ser considerados como anclados en la memoria de una cultura, pero difícilmente en términos de típicos. (p. 5)

A fin de ejemplificar respecto a la relación entre cultura migrante, territorio y calidad específica de los productos, se presenta la Figura 1 en la cual se pueden observar productos con anclaje cultural, con anclaje territorial, con tipicidad cultural y tipicidad territorial.

Figura 1. Tipos de alimentos con identidad cultural



Fuente: Champredonde (2018). Apuntes del curso “Sistemas Agroalimentarios Localizados”

*LOCALIZACIÓN/DESLOCALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS*

Se entiende como localización de un producto a la resultante de dos procesos interconectados: a) la especificación local de su calidad y b) a la socialización de los saberes asociados a su producción, transformación, y/o consumo, en el conjunto de la población local.

La especificación local de un producto es la propiedad de poseer características particulares o específicas, resultante de la interacción entre el territorio y la sociedad que lo habita. Son las particularidades del proceso de construcción y de reconocimiento de la calidad específica de un producto localizado las que nos permiten identificarlo como producto típico.

Su tipicidad es producto de los múltiples procesos que contribuyeron a construir su calidad específica. Pero debe considerarse también que los mismos factores que determinan la localización de un producto, pueden contribuir a la pérdida de su tipicidad. Consideramos en este caso que se produce un proceso de deslocalización de la calidad, dado que la misma puede ser producida en otros territorios (Champredonde, 2008).

*METODOLOGÍA*

Primeramente se efectuó un análisis bibliográfico a fin de conocer en mayor profundidad los conceptos relacionados a la investigación planteada. Seguidamente, se realizó la caracterización de la localidad objeto de estudio, para luego efectuar el trabajo de campo en la ciudad con los objetivos de realizar una entrevista a informantes clave, una visita al Museo y Archivo de Pigüé y, por último, un recorrido por los edificios históricos de la ciudad, anteriormente mencionados.

La entrevista fue grupal y para lo cual, fueron consultadas nueve personas que forman parte de un proyecto que actualmente se desarrolla en la ciudad, impulsado por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y la Asociación Amicale para revalorizar, inicialmente, la gastronomía francesa aveyronesa. Las preguntas que se realizaron fueron mayoritariamente

de carácter abierto, ya que era de interés para el trabajo, que la persona que tomaba la palabra se pudiera explayar en su respuesta. Para que esto pueda ser posible, se solicitó consentimiento informado de los asistentes para grabar la entrevista y utilizar la información que de ella se desprendiera. Puede visualizarse en el Anexo I el modelo de entrevista utilizado.

*CARACTERIZACIÓN DE LA CIUDAD DE PIGÜÉ*

Pigüé se encuentra ubicada en el sector suroeste de la provincia de Buenos Aires, específicamente dentro del partido de Saavedra (distrito del cual es ciudad cabecera). Dicho partido se posiciona entre los 37° 21' y los 38° 5' de latitud sur, y entre los 62° 2' y los 62° 53' de longitud oeste, limitando con el partido de Guaminí al norte, el partido de Adolfo Alsina al noroeste, el partido de Coronel Suárez al noreste, el partido de Puan al oeste y el de Tornquist al sur. En cuanto al sistema urbano que caracteriza al distrito, puede decirse que el mismo está formado por seis localidades, de las cuales Pigüé es la más importante y la de mayor jerarquía. Además, encontramos también las localidades de Espartillar, Arroyo Corto, Saavedra, Dufaur y Goyena (Figura 2).

Posee una población aproximada de 14.221 habitantes, según los datos estadísticos obtenidos en el último Censo Nacional realizado en el año 2010 (INDEC, 2010).

La localidad de Pigüé se sitúa en una extensa área productiva predominantemente agrícola-ganadera, y en la cual el mayor porcentaje de población se concentra en el núcleo urbano, quedando un pequeño porcentaje de la misma distribuida de forma dispersa por toda el área rural. Los habitantes del casco urbano se desplazan periódicamente hacia sus establecimientos productivos, prefiriendo las comodidades de servicios e infraestructura de la ciudad, por sobre la vida en el ámbito rural.

La posición estratégica que ocupa la localidad de Pigüé sobre el territorio (debido a que se encuentra en la intersección de la Ruta Nacional N° 33 y la Ruta Provincial N° 67) le permite a

la ciudad, estar integrada y comunicada con el resto de las localidades a nivel departamental y también regional. Además, estas dos vías de comunicación le posibilitan el acceso y la conexión con cualquier punto del país, debido a la importancia que estas tienen dentro de la red nacional de transporte y a la cantidad de tránsito que circula por las mismas (transporte de pasajeros, de carga, etc.).

Es una ciudad con historia, turismo rural y aventura, rodeada de sierras y valles, arroyos y grutas. Ingresando a la localidad, se observa su rastro europeo reflejado en el patrimonio urbano, sus plazas, sus monumentos, los hogares, las calles y los diferentes establecimientos de siglos anteriores. Diferentes instituciones, como el Teatro Español, la Sociedad Italiana y la Sociedad Francesa, que aún mantienen su arquitectura exterior intacta, reflejan las distintas corrientes migratorias. Otras construcciones que se pueden mencionar son la Parroquia, El Concejo Deliberante y la Oficina de Turismo. Para momentos de ocio y descanso, cuenta con un Parque Municipal y varias plazas y plazoletas.

Según datos proporcionados por la Oficina de Turismo, la localidad de Pigüé cuenta con 244 plazas de alojamiento hotelero y extrahotelero, cuya distribución puede visualizarse en el Anexo II.

En cuanto a la demanda, el 49% de los turistas que llegan a la localidad provienen del interior de la provincia de Buenos Aires, del Gran Buenos Aires un 17%, de Capital Federal 13% y, por último, un 8% corresponde a turistas internacionales. De acuerdo a los datos obtenidos, la mayoría llegan a la localidad para pasar el día (56%), siguiendo por aquellos que deciden pernoctar una noche (18%), y en menor medida aquellos que deciden pernoctar dos noches (10%), tres noches (6%), seis o más noches (5%), cuatro noches (3%) y cinco noches (2%). De los turistas que eligen pernoctar en la localidad, el 61% lo hace en alojamientos hoteleros, mientras que el 39% restante lo hace en otras modalidades, como campings (12%), departamento, casa o casa de familia (10%), particular (8%), instituciones (5%), establecimientos rurales (2%) y ca-

bañas (2%). Por último, el transporte utilizado para llegar a la localidad es el automóvil (83%), seguido por el bus (11%) y el resto en otros medios de transporte como combi y tren.

Durante su crecimiento como localidad, Pigüé recibió a numerosas congregaciones a las que debe su arquitectura religiosa y que conforman un circuito que comienza en la ciudad y culmina en las agrestes sierras. Dichos sitios son los colegios privados, La Salle, de la Congregación de los Hermanos Lasallanos, y el Instituto Niño Jesús, de las Hermanas del Niño Jesús, provenientes de Francia. Otro punto importante, es la Gruta de Lourdes, que se ubica dentro del predio del Instituto Niño Jesús. En los límites de la localidad se encuentra la Carreta Nuestra Señora de Luján, Virgen Patrona de Pigüé, que forma parte de un tour anual, conmemorando a dicha Virgen.

En lo que respecta a los lugares situados a los alrededores de la localidad, se presentan diversas estancias, donde los turistas disfrutan de las excursiones que en ellas se ofrecen.

La historia de esta localidad comienza en 1878, cuando el Gobierno nacional le otorgó la concesión de 300 mil hectáreas al pie de la sierra de la Curamalal al Teniente Coronel Ángel Plaza Montero, con la obligación de fundar un establecimiento de campo dedicado a la producción agropecuaria. Como condición para adjudicarse la concesión, Montero propuso la incorporación de 50 mil yeguas madres, durante los primeros tres años de trabajo, así como la introducción de 70 familias europeas a efectos de colonizar la zona (Ibaldi, 2013).

Las dificultades que se le presentaron a Montero le hacen dejar la concesión en manos de Eduardo Casey, operación que quedó asentada en una escritura de propiedad firmada el 26 de enero de 1883. Casey, uno de los especuladores más extraordinarios de aquella época (Gaiguard, 1989), pretendía revender rápidamente en unidades menores las tierras adquiridas, pero para valorizarlas, era necesario contar con un servicio de línea férrea y con hombres que explotaran la tierra. Es así que comienza a bus-

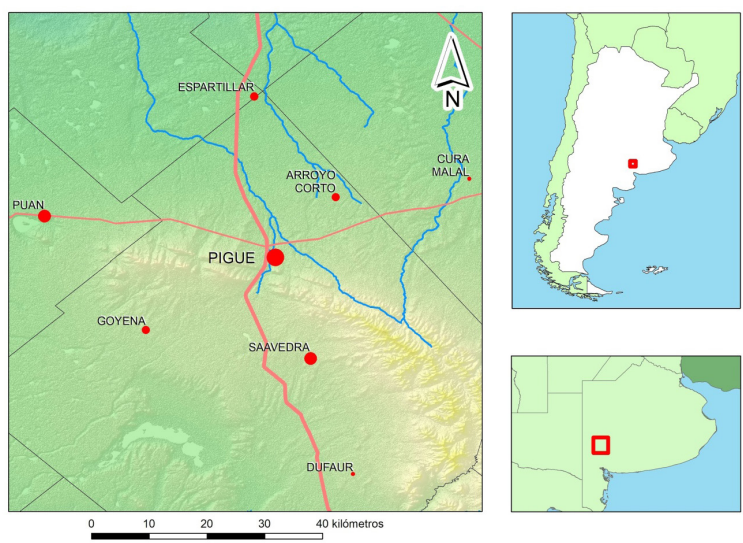
car grupos constituidos de colonos capaces de comprar lotes y de cultivarlos.

El primer grupo que encuentra es el de los aveyroneses Clemente Cabanettes y Francisco Issaly, quienes estaban reclutando en Aveyron, Francia, con el objetivo de concretar una colonia agrícola en suelo argentino. Cabanettes le compra a Casey 27.000 ha sobre el arroyo Pigüé, las de mejor ubicación, a 40 pesos la hectárea. El 4 de diciembre de 1884 -fecha que se toma como la fundación de Pigüé- los primeros 162 aveyroneses llegan a la estación de Pigüé. Más allá de las penurias y las dificultades iniciales, todos esos colonos compraron sus lotes (de 100, 200 y 300 ha) pagándolos en seis anualidades que se descontaban de las entregas de trigo, a la vez que reembolsaban los adelantos en materiales y

otros bienes adelantados por la administración de la colonia. Si bien las condiciones climáticas no los acompañaron en los primeros años, con perseverancia y esfuerzo pudieron prosperar y adquirir finalmente los títulos definitivos de sus tierras. Así surge la más importante y numerosa colonia de franceses en Argentina<sup>[2]</sup>.

[2]Según Gagnard (1989), la fundación de Pigüé se enmarca en las primeras operaciones de colonización agrícola de la Pampa occidental, que tuvieron por actores a grupos humanos que no habían sido atraídos por la gran política de colonización de la pampa húmeda. Formados en una fuerte tradición rural y católica, estos grupos -específicamente alemanes del Volga y franceses de Aveyron- compartían la particularidad de constituir sólidas comunidades humanas. Esta fue una de las razones por las que la colonia de Pigüé prosperó, a diferencia de otros intentos de colonización, donde los inmigrantes recién llegados, desprovistos de todo tipo de apoyo por parte del Estado, terminaban dispersándose en las ciudades más cercanas.

Figura 2. Ubicación geográfica de la localidad de Pigüé en la República Argentina



Fuente: elaboración personal (2019)

## ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

La entrevista grupal permitió comprender que si bien hay recetas gastronómicas que se resaltan de la cultura aveyronesa, en la misma localidad coexisten diversas recetas referentes a otras colectividades (francesas, italianas, alemanas, españolas, criollas).

En primer lugar, un dato importante que surgió a partir de la pregunta sobre qué deberíamos conocer del pueblo, fue la Fiesta de la Omelette

Gigante, celebrada todos los 4 de diciembre en conmemoración al aniversario de la localidad. Es oportuno destacar esta información, ya que dicho plato no surge de la colonia aveyronesa, sino que llega desde otra región de Francia junto a la Cofradía Mundial de los Caballeros de la Omelette Gigante. A su vez, esta fiesta reúne a otras colectividades que presentan sus platos.

Otra fiesta que reconocieron importante en la comunidad es la Fiesta del Inmigrante, realizada entre fines de agosto y principios de septiembre,

considerada importante desde el punto de vista colectivo para la localidad. Año a año se confecciona entre todas el menú, se reparten los platos y cada colectividad se hace cargo de la preparación del plato correspondiente.

En cuanto a las recetas que surgieron en la entrevista, consideraron que ninguna es igual a la receta original realizada por sus ancestros. Los entrevistados destacaron que los ingredientes y las formas de hacer fueron mutando generación tras generación, debido a los recursos que se tienen tanto en el espacio en que habitan como en el tiempo disponible para poder realizarlas. En este sentido, los platos fueron adquiriendo características específicas asociadas al territorio pigüense, diferenciándose del territorio que les dio origen:

*...en realidad, nuestra idea junto con la gente del INTA y de Amicale era rescatar las recetas que hacía la gente que vino de Francia pero con lo que tenían acá... porque si no se saca la receta de un libro francés y ya está... después todas las colectividades tienen sus recetas tradicionales: los tallarines de los italianos, el Kartoffel und Kleis, el Vickel Klees (Los Vickel Klees o Wickel Nudel son rollitos de masa), españoles hacen paella. (José Luis, descendiente de español/criollo. Oriundo de Pigüé. Participa en Amicale, no pertenece a la comisión)*

En cuanto a la revalorización de la gastronomía local, algunos de los entrevistados concordaron en la importancia que presenta la transmisión de los saberes. Por el momento, este grupo realiza encuentros donde preparan las recetas que conocen, compartiendo la preparación y degustación. Así lo reafirman Champredonde y Muchnik (2010):

*(...) los saber-hacer movilizados, los contextos de elaboración tanto físicos como humanos, herramientas, ingredientes, festividades, relatos históricos. Estos elementos simbólicos están presentes, no solo en el imaginario de los consumidores, sino del conjunto de actores que interactúan en los sistemas agroalimentarios. (p. 5)*

El primer plato trabajado por el grupo en 2016 fue el 'Confit de Ganso'<sup>[3]</sup>. Este a su vez, fue

[3] El Confit de Ganso (o Ganso en Grasa) era un método de conservación tradicional. Se trozaba el ganso y se guardaban las presas en latas de aceite o grasa. Luego, llegado el momento, se seleccionaba la presa y se la cocinaba en su propia grasa. En el proyecto en curso, se rescataron dos tipos de preparacio-

preparado en la Fiesta del Inmigrante, donde la comunidad pudo degustarlo y generó una buena repercusión. En el año 2017, trabajaron en tres platos puntuales: las 'Papas Trufadas'<sup>[4]</sup> en cuatro versiones, el 'Fallete'<sup>[5]</sup> en dos versiones y el 'Civet de Liebre'<sup>[6]</sup> en dos versiones. Las diferentes versiones de los platos surgieron de las recetas que los integrantes del grupo traían de sus familias, donde el ingrediente principal es compartido pero la forma de realizarlo y la incorporación de otros ingredientes puede variar<sup>[7]</sup>.

Estas recetas solo han quedado en el seno de las familias que lo siguen preparando hasta hoy y desde el año pasado en el ámbito de los participantes del proyecto. Han pensado en realizar un recetario con los platos que fueron surgiendo, con el objetivo de compartirlo y difundirlo tanto entre la comunidad como por fuera de ella, ya que uno de los entrevistados expresó que:

*Hay una tradición oral, por ejemplo nosotros (mi hermano y yo) tuvimos a mi abuela francesa hasta los 18/20 años entonces heredamos mucho de la abuela, y mis tías y mi viejo eran grandes cocineros por su familia francesa, por supuesto...ha quedado, una tradición oral...no hay nada escrito...nosotros veíamos como ellos lo hacían y sale. (Miguel, descendiente francés. Residente en Pigüé. Participante de Amicale y de la cofradía).*

nes: una con hierbas aromáticas en la salazón y otra combinando grasas y sin aromáticas.

[4] Dentro de las cuatro versiones se encuentra una realizada con verduras, cebolla de verdeo picada fina con ajo y crema. Otra, realizada con un aporte local según los entrevistados, elaboradas fritas y al vapor con ajo, perejil y queso rallado.

[5] La primera versión se realiza con la falda de vaca. Se prepara un relleno que lleva chorizo fresco, acelga, huevo duro, algunos pueden ponerle pasas de uva, nuez moscada y especias. Se hace un amasijo y se rellena la falda. Luego, se cose, se coloca un caldo y se lleva al horno a fuego lento. La segunda versión se realiza con la cima y, a diferencia del anterior, se incorporan más verduras y sin chorizo.

[6] Lo ideal es dejar las piezas de la liebre en remojo en vino y especias tres días, para luego cocinarlo. Luego se pasan por harina y se fríen en aceite, y se incorporan a la cebolla y ajo freídos anteriormente. A esto se añade las vísceras y el vino y se deja hervir.

[7] Los platos identificados en el proyecto del INTA exceden a los cuatro citados (Ganso en Grasa, Papas Trufadas, Fallete y Civet de Liebre). Sin embargo, estos son los que surgieron en la entrevista grupal.

Asimismo, se pretende que dicho recetario quede como relicto, que sea transmitido de generación en generación para que no se pierda la esencia de las colectividades que caracterizan este territorio.

Otro de los puntos en los que se hizo hincapié fue el rol de los jóvenes. Todavía no hay una idea de cómo trabajar con ellos pero creen que sería importante involucrarlos para que estas recetas no se pierdan, como mencionó uno de los entrevistados

*lo que no se transmite se pierde.* (J. Manuel. Descendiente de Vasco francés. Residente en Pigüé. Ayudante de Amicale y colaborador del Club Deportivo Argentino, nieto del fundador del club)

## CONCLUSIONES

La implementación del enfoque SIAL resulta ampliamente satisfactoria en los casos como el analizado en el presente trabajo. Considerando lo desarrollado en párrafos precedentes, se puede concluir lo siguiente:

- » los entrevistados adquieren el carácter de grupo y no de comunidad, ya que fueron convocados a través de INTA por un fin común que era valorizar los elementos del territorio pigüense asociados con el origen francés de la localidad y que pudieran, de esta manera, convertirse en factores de desarrollo;
- » se asocia la fiesta del Omelette Gigante a la localidad de Pigüé, tomando reconocimiento en otras escalas espaciales, sin embargo la población local la identifica como algo implantado, ya que existen otras variables que podrían definirla y posicionarla desde otra perspectiva;
- » lo *aveyronés* no fue resaltado por los entrevistados, no fue mencionado, sino que destacaron las diferentes colectividades en convivencia;
- » lo temporal es marcado en las formas de cocinar, la diferencia en la actualidad es la falta de tiempo y la conformación de las familias hoy en día:

*...a su vez la cocina francesa, en general la típica cocina francesa, lleva grandes tiempos de cocción, cocciones de*

*toda una noche. Yo hice una pasantía en Francia, por ejemplo hacían un preparado en una olla y lo ponían en un horno a una determinada temperatura y quedaba toda la noche cocinando.* (J. Manuel. Descendiente de Vasco francés. Residente en Pigüé. Ayudante de Amicale y colaborador del Club Deportivo Argentino, nieto del fundador del club)

Esto implica que probablemente esos platos sean distintos a los que se hacían hace más de un siglo en el Aveyron y a los que se hacen actualmente. Quizás presenten una calidad particular asociada al territorio de Pigüé y probablemente se trate de productos con tipicidad territorial a demostrar.

La hipótesis planteada es aceptada debido a que del análisis realizado se desprende que existe un anclaje cultural de la gastronomía francesa en el grupo estudiado. Estos saberes están anclados en las familias que transmitieron esas recetas y en algunos casos a lo mejor están solo anclados en la memoria de algunos pobladores. El anclaje más amplio, a nivel territorial, sigue siendo un desafío.

Por otro lado, no es posible asegurar que exista una tipicidad en Pigüé asociada a la gastronomía aveyronesa debido esencialmente a la ausencia de una calidad específica. De acuerdo al marco teórico presentado, si existiera esa calidad y la misma estuviera incorporada en el territorio podría hablarse de una tipicidad territorial. Los entrevistados reconocieron que los platos adquieren otras características de acuerdo a los recursos que poseen actualmente, distintos a los que utilizaban en las recetas originales. Pero aunque esto le diera una cierta particularidad, no puede hablarse de tipicidad exactamente.

Tampoco puede hablarse de la existencia de una tipicidad cultural. El grupo entrevistado manifestó que han realizado las recetas en diferentes versiones, de acuerdo a la tradición que traen de sus familias, donde el ingrediente principal es compartido pero el resto de la preparación puede variar. Es decir, se tienen diversas ideas y no existe una calidad específica en la gastronomía aveyronesa que pueda identificarla desde la comunidad local hacia afuera.

Aunque la idea original del grupo conformado

junto con INTA y Amicale era rescatar las recetas que hacían los inmigrantes que llegaron de Francia, en la entrevista surgieron recetas de otras colectividades. Sin embargo, es factible que con el paso del tiempo los platos aveyroneños puedan convertirse en productos típicos de la cultura pigüense, a partir de la implementación de estrategias de intervención territorial logrando una concertación entre la diversidad de actores que conforman el territorio. Aquí jugaría un papel importante el imaginario colectivo de base, que en este caso es la asociación de la cultura francesa con la localidad de Pigüé, como aspecto

prioritario que va a sostenerse en el tiempo más allá de las transformaciones e innovaciones que tenga el producto gastronómico.

Los entrevistados manifestaron que si no se juntan de forma colectiva para hacer estas recetas, la tradición gastronómica se va a perder. Sería importante transmitir las, en especial a los más jóvenes para que continúen con el legado. En un futuro, la idea es poder confeccionar un libro (de forma conjunta con el INTA), que reúna todas las recetas recordadas y realizadas por este grupo y así poder mantener viva la tradición.

## REFERENCIAS

- Becattini, G. (1987). *Mercato e forze locali: il distretto industriale*. Bologna: Il Mulino.
- Bustos Cara, R.; Oustry, L. y Haag, M.I. (2004). Producción de valores territoriales: entre cultura y mercado. Habilidades y saberes locales como estrategias ante la crisis (pp. 125-145). En C. Albadalejo y R. Bustos (Comp.) *Desarrollo local y nuevas ruralidades en Argentina*. Co-Edición UNS-INRA SAD y Dynamiques Rurales.
- Bustos Cara, R. (2009). Por una geografía de la acción territorial. Propuesta de un marco teórico para interacción interdisciplinaria (pp. 49-68). *Geografia, tradições e perspectivas Interdisciplinaridade, meio ambiente e representações*. Ed. CLACSO (Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales) Bs. As y Expressão Popular San Pablo.
- Champredonde, M.; Bustos, R.; Oustry, L.; Cacciurri, H.; Ercoli, F.; López Castro, N.; Haag, M.I.; Brandán, M.; Tourrette, E. y Montalbán, M. (2007). Culturas migratorias y valores territoriales localizados en la ruralidad y el desarrollo del sudoeste de la Provincia de Buenos Aires. Procesos de patrimonialización de platos típicos mallorquines. *V Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales*. Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de Buenos Aires.
- Champredonde, M. (2008). *Localización, deslocalización, ¿relocalización? de la calidad de las carnes vacunas pampeanas argentinas. Impacto territorial*. Bahía Blanca: Estación experimental agropecuaria Bordenave-Unidad de Comunicaciones Bahía Blanca.
- Champredonde, M.; Casabianca, F.; Benedetto, A.; Gion, A.; Candussi, O. y Nanini, P. (2009). ¿Una Indicación Geográfica/Denominación de Origen sirve siempre para promover el Desarrollo Local? Reflexiones sobre la construcción de una IG para el Salame de Colonia Caroya. *III Jornadas de la Red SIAL Argentina*. Oberá, Misiones.
- Champredonde, M. y Muchnik, J. (2010). ¿Se hace humo el territorio del asado?: un enfoque constructivista de la calidad de los alimentos. Experiencias argentinas. *Actas del International EAAE-SYAL Seminar – Spatial Dynamics in Agri-food Systems*. Parma, Italia.
- Champredonde, M. (2012). ¿Qué es un producto típico certificable mediante IG/DO en el contexto Latinoamericano? Ejemplos a partir de casos argentinos. *Perspectivas Rurales (Diferenciación de calidad agroalimentaria por origen geográfico)*, año 10(19), 61-82. Ed. Escuela de Ciencias Agrarias (ECA), Universidad Nacional de Costa Rica (UNA).
- Champredonde, M. y González Cosiorovski, J. (2013). ¿Agregado de Valor o Valorización integral? Reflexiones a partir de Denominaciones de Origen en América Latina. *VIII Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales*.

- triales. Buenos Aires, Argentina.
- Champredonde, M. y Borba, S. (2015). *Diferenciar productos locales contribuyendo al desarrollo territorial*. Montevideo: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA).
- Champredonde, M. (2016). A qualidade vinculada à origem: da imersão à tipicidade territorial (pp. 21-51). En J. Wilkinson, P. Niederle y G. Cerqueira Mascarenhas (Orgs.) *O Sabor da Origem: a nova dinâmica dos mercados alimentares*. Río de Janeiro, Brasil: Editorial Escritos.
- Champredonde, M. (2018). *Apuntes de curso de posgrado "Sistemas Agroalimentarios localizados"*. Bahía Blanca: Departamento de Geografía y Turismo Universidad Nacional del Sur, 16-20 de Abril de 2018.
- Gaignard, R. (1989). *La pampa argentina. Ocupación-Poblamiento-Explotación. De la conquista a la crisis mundial (1550-1930)*. Buenos Aires: Ediciones Solar.
- Ibaldi, J.L. (2013). *Hombres de Palabra. 1913-2013*. Centenario "La Alianza" Cooperativa Agrícola Ganadera Limitada.
- Instituto Nacional de Estadística y Censos (2010). *Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas*. Recuperado de [www.indec.gov.ar](http://www.indec.gov.ar)
- Krugman, P. (1991). *Geography and trade*. Cambridge, MA: The MIT Press.
- Marshall, A. (1890). *Principios de economía*. Madrid, España: Ed. Aguilar.
- Muchnik, J. (2006). Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. *III Congreso Internacional de la Red SIAL Sistemas Agroalimentarios Locales Alimentación y Territorios ALTER*. Baeza (Jaén), España.
- Muchnik, J. y Sautier, D. (1998). *Systèmes Agroalimentaires Localisés et construction de territoires. Proposition d'action thématique programmée*. París, Francia: CIRAD.
- Porter, M.E. (1997). Estrategia competitiva: técnicas para el análisis de los sectores industriales y de la competencia. México D. F.: Compañía Editorial Continental.
- Storper, M. (1998). Las economías regionales como activos relacionales. *Ekonomiaz: Revista vasca de economía*, (41), 10-45.

## ANEXOS

## I. MODELO DE ENTREVISTA REALIZADA A INFORMANTES CLAVE

- |                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| Nombre:                    | Sexo: M - F       |
| Edad:                      | Ocupación:        |
| Nativo de Pigüe: SI - NO   | (NO) Procedencia: |
| ¿Por qué fue a vivir allá? | Descendencia      |
- » ¿Participa de alguna asociación/organización de la localidad? ¿Cuál?
- » ¿Qué debería conocer de Pigüe?
- » ¿Qué considera importante dentro de la gastronomía (comidad, postres, bebidas, etc.) local?
- » De ellas, ¿conoce alguna receta? ¿Cuál?
- ¿Sabe prepararla? SI - NO
- ¿La prepara? Si - NO
- » ¿Cómo conoció la receta?
- » ¿Conoce la historia/origen de ese plato?
- » ¿Sabe si existen diferentes recetas de ese mismo plato?
- Forma de preparación:
- Ingredientes:
- Utensillos:
- » ¿Tiene conocimiento si existen diferencias entre la receta que conoce y la original?
- » ¿La realiza cotidianamente o en ocasiones especiales?
- » ¿Considera importante revalorizar la gastronomía local? ¿Con qué fin?

## II. ALOJAMIENTOS REGISTRADOS Y CATEGORIZADOS A NIVEL PROVINCIAL EN LA CIUDAD DE PIGÜÉ

Tipo de alojamiento	Nombre	Cantidad	Plazas	Habitaciones
Cabañas y casas para alquilar	Posada La Querencia	4	3	1
			5	2
			5	2
			5	2
Hoteles	Central		84	44
	Mulehue		30	15
	Parque Hotel		48	22
	Robles		36	18
			<b>Cantidad de habitaciones</b>	
Apart hotel	La Cumbre		6	4
			<b>Cantidad de departamentos</b>	
			22	6

Fuente: elaboración personal (2019) en base a datos de la Oficina de Turismo de Pigüé

Florencia Eciolaza es Licenciada en Turismo y Doctoranda en Geografía por la Universidad Nacional del Sur. Becaria doctoral del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Centro de Investigaciones y Transferencias Río Negro (CIT/UNRN). Temas de investigación: turismo en espacios rurales, agroturismo, desarrollo territorial, Valle Inferior del río Negro. Don Bosco y Leloir S/N, (8500) Viedma, Río Negro, Argentina, feciolaza@unrn.edu.ar

Daniela Melisa Gambarota es Licenciada en Turismo y Doctoranda en Geografía por la Universidad Nacional del Sur. Becaria doctoral del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), Instituto de Investigaciones Económicas y Sociales del Sur (IESS). Temas de investigación: desarrollo territorial, turismo, termalismo, patrimonio, economía de la cultura. Docente auxiliar de la Universidad Provincial del Sudoeste (UPSO). San Andrés 800, Altos de Palihue, (8000) Bahía Blanca, Buenos Aires, Argentina, danielagambarota@gmail.com

María José Junquera es Licenciada en Geografía y Doctoranda en Geografía por la Universidad Nacional del Sur. Becaria doctoral de la Universidad Nacional del Sur (Beca de Iniciación a la Investigación para Egresados). Tema de investigación: Territorialidades e identidad religiosa: los salesianos en el sudoeste bonaerense y noreste rionegrino. Universidad Nacional del Sur. 12 de Octubre y San Juan, (8000) Bahía Blanca, Buenos Aires, Argentina, majojunquera@gmail.com

Emmanuel Kroneberger es Licenciado en Geografía por la Universidad Nacional del Sur. Becario doctoral en el marco del Proyecto de Investigación: "Mecanismos y dinámicas de acción y desarrollo territorial en áreas rurales de la Argentina". Universidad Nacional del Sur, Departamento de Geografía y Turismo. Tema de investigación: acción territorial, desarrollo territorial, acción colectiva, acción pública, acción privada. Universidad Nacional del Sur. 12 de Octubre y San Juan, (8000) Bahía Blanca, Buenos Aires, Argentina, emmakroneberger@hotmail.com

Andrea Soledad Scavone es Licenciada en Geografía y Doctoranda en Geografía por la Universidad Nacional del Sur. Becaria doctoral del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas - Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (CONICET/INTA). Tema de investigación: Transformaciones territoriales en el partido de Tres Arroyos, Buenos Aires, Argentina. Ordenamiento territorial, Desarrollo rural, Análisis con Sistemas de Información Geográfica. Barrow, Ruta 3 km. 488, (7500) Tres Arroyos, Buenos Aires, Argentina, andrea.scavone.s@gmail.com