

Prácticas, Creencias y Valores Culinarios: una intervención dentro de la comunidad del pueblo Cachi

Tesis de grado: Licenciatura en Turismo

Alumna: Orlandini, Gisele Eugenia

Legajo: 72000/1

Director: Charne, Uriel

Fecha: 11/08/2014



Agradecimientos

A mi familia por ayudarme en mi carrera y apoyarme en todas mis decisiones.

A mis amigos por estar a mi lado.

Ambos, son mi sostén

A mi director Uriel Charne, quien me guío y estuvo siempre presente durante esta etapa.

Índice

RESUMEN.....	1
INTRODUCCIÓN	2
Problema a investigar	2
Fundamentación	3
Objetivo general:.....	4
Objetivos específicos:.....	4
Alcance.....	5
MARCO TEÓRICO.....	6
Patrimonio y patrimonio inmaterial	6
Identidad	8
Artes culinarias y turismo	9
Patrimonialización	12
Caso Cachi	14
METODOLOGÍA	15
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS	17
Interpretación de las Variables Socio-demográficas.....	17
Interpretación de las Variables sobre Grupos Sociales locales.....	18
Interpretación de las Variables sobre la Cultura Culinaria.....	21
Interpretación de Variables sobre los Alimentos y Platos.....	32
Interpretación de las Variables sobre la Oferta Turística Gastronómica	36
Interpretación de las Variables sobre la Mercantilización del Patrimonio	47
CONCLUSIONES	51
RECOMENDACIONES:.....	54
BIBLIOGRAFÍA.....	55
ANEXOS.....	58
1- Encuestas	58
2-Entrevistas	63
3- Observación directa.....	68

RESUMEN

La presente investigación busca conocer la relación que existe entre el patrimonio inmaterial y el turismo, proponiendo que la comunidad anfitriona de Cachi sea el actor principal que encuentre beneficios en la actividad turística. Para lo cual es necesario que la comunidad local participe en la planificación de la conservación del patrimonio y el turismo.

A raíz del trabajo se intentará saber si la cultura culinaria es un símbolo para representar la identidad de la comunidad local, es decir, si forma parte de su patrimonio inmaterial gastronómico.

Por otra parte se estudia a la oferta turística, con el fin de determinar si los platos son “típicos” de la localidad, o en realidad sólo se sitúan en el mercado para satisfacer las expectativas del visitante.

Palabras claves: cultura culinaria - alimentos y platos - patrimonio inmaterial - mercantilización del patrimonio.

INTRODUCCIÓN

Problema a investigar

El presente trabajo busca conocer la relación entre el patrimonio inmaterial culinario y el turismo, en este caso, en la comunidad local del pueblo de Cachi localizado en la provincia de Salta.

Las artes culinarias (platos, recetas, utensilios, ingredientes) dotan a la comunidad de pertenencia a un grupo y de identidad. Se permiten identificar la ideología, organización y costumbres de una comunidad en tal época, y también se puede identificar a determinada población por determinada receta, plato o producto, es decir, reconocer su identidad. La gastronomía es una herramienta de comunicación para reflejar la identidad, preferencias, aversiones, discriminación de las personas y cuando se alejan de su lugar de origen generalmente la llevan con ellas.

Para referirse a las artes culinarias es preciso basarse en el concepto de patrimonio cultural inmaterial. El patrimonio es considerado como tal si la comunidad lo crea, lo reconoce, lo mantiene y lo difunde de generación en generación, no sólo es el legado del pasado sino también las acciones de las generaciones presentes, como bien lo enuncia la UNESCO el patrimonio se ve constantemente recreado por la comunidad y grupos en respuesta a un entorno en interacción con la naturaleza y su historia y les proporciona su sentido de identidad. (UNESCO, 2003).

Se considerará patrimonio alimentario a la selección de la “cultura alimentaria” en el pueblo Cachi, es decir, se propone investigar qué prácticas, valores o creencias culinarias están presentes en los alimentos distintivos para la comunidad local.

Por otra parte se analizará el proceso de mercantilización del patrimonio, qué sucede con el patrimonio inmaterial culinario en la comunidad de Cachi y si el mismo está sujeto a una mercantilización del patrimonio. Este concepto de mercantilización será analizado teniendo en cuenta el caso de estudio, bajo algunas corrientes teóricas que serán mencionadas más adelante.

Por ejemplo, en Quebrada de Humahuaca se han analizado por Álvarez & Sammartino (2009) dos alimentos que representan la mercantilización del producto: el caso de la quínoa, que no es consumida por los pueblos originarios del noroeste argentino, ya que dejó de ser cultivada porque implica “sacudirla, cortarla y enjuagarla”, aparte de su atribución discriminante de “comida de indios”; y el caso de la carne de llama, que nunca ha pertenecido a la cultura alimentaria cotidiana sino que se utilizaba como animal de transporte o para vestimenta. Estos dos alimentos son sólo ofrecidos y consumidos como alimento tradicional por los turistas a los que les llama la atención por su “exotismo”. En el caso particular alimentario se interpreta y se reinventa en función de la clientela potencial o efectiva.

Se propone realizar una investigación exploratoria para identificar aquellos alimentos considerados como patrimonio inmaterial dentro de la comunidad local de Cachi y se indagará sobre las prácticas, los valores y las creencias que poseen los mismos para la comunidad. En el trabajo se investigará sobre los componentes de la oferta culinaria de Cachi y cuál es el rol turístico que cumplen aquellos que son activados patrimonialmente por la comunidad. El autor identificará aspectos que permitan vincular el caso de estudio con alguna de las corrientes teóricas desarrolladas en el trabajo de investigación, para comprender los beneficios, perjuicios y mejoras que se pueden realizar en base a estas prácticas en esta comunidad en particular.

Fundamentación

La presente tesis ha surgido por una experiencia personal del tesista, luego de haber leído bibliografía relacionada a la temática y la visita al pueblo de Cachi. Así ha surgido el interés sobre la presencia de determinados platos en los restaurantes y en la folletería culinaria del norte argentino y específicamente del pueblo en particular. Debido a lo enunciado anteriormente en este trabajo se propone estudiar sobre cuáles son los alimentos representativos de la comunidad local y su presencia, o no, en la oferta turística. Así como también se indagará de

qué manera la comunidad convive con sus “artes culinarias” basándose en las prácticas, valores o creencias que poseen determinados alimentos.

Se pretende conocer qué grupos sociales existen dentro de la comunidad que vive en el pueblo de Cachi y que se conozca cuál es la relación que existe entre su patrimonio inmaterial y el turismo.

Este trabajo complementará a la bibliografía ya existente sobre las temáticas de patrimonio inmaterial culinario del noroeste argentino como por ejemplo, los casos de estudio ya realizados en pueblos de la Quebrada de Humahuaca, los Valles Calchaquíes o de la Argentina.

La tesis pretende aportar un nuevo conocimiento sobre la importancia del patrimonio inmaterial desde el punto de vista del turismo gastronómico; y si el sector público o los prestadores de servicios tienen en cuenta a la comunidad a la hora de desarrollar productos turísticos.

Objetivo general:

-Analizar la relación que existe entre el patrimonio inmaterial culinario y la diversificación de la oferta turística, teniendo en cuenta como actor principal a la comunidad local, para generar un posible desarrollo turístico del pueblo de Cachi

Objetivos específicos:

- Identificar a los alimentos, de los distintos grupos sociales de la comunidad local, que formen parte del patrimonio inmaterial en el pueblo de Cachi.

-Describir que prácticas, creencias y valores culinarios están presentes en esos alimentos, para conocer si son patrimonio inmaterial de la comunidad local.

-Identificar en la oferta cultural la presencia o ausencia de los alimentos representativos para la comunidad local del pueblo de Cachi.

Alcance

Luego de haber planteado el problema de investigación y leído la bibliografía se comenzará la investigación con un estudio exploratorio. Ya que se tiene referencia de estudios sobre patrimonio inmaterial culinario de otras zonas de la República Argentina, los cuales servirán como modelo para abordar el caso de estudio, el pueblo de Cachi en el que no se han presentado estudios de este carácter. Se circunscribe a la investigación de los alimentos que la comunidad local actual considere como representativos o dicho de otra manera, los que formen parte de su patrimonio inmaterial, teniendo como base el marco teórico planteado. El estudio pretende indagar sobre las prácticas, valores, creencias que poseen esos ingredientes/alimentos para la comunidad local y a identificarlos en la oferta turística de la localidad de Cachi.

MARCO TEÓRICO

Patrimonio y patrimonio inmaterial

En primer lugar se define etimológicamente al concepto de patrimonio (patrimonium) como la herencia del padre. Así mismo surge en una sociedad, en un momento histórico dado, y para cumplir un fin específico. El patrimonio cultural se hereda y sobre todo se usa, ya que él mismo es cambiante. Una sociedad no vive sólo de su herencia patrimonial aunque sí se propone, la conservación patrimonial.

Prats afirma que *el verdadero patrimonio cultural que la humanidad puede conservar y transmitir es el conocimiento (Prats 1997; 62)*. Aunque evidentemente tampoco se puede conservar el conocimiento pleno de ninguna cultura, sino parte de este conocimiento, el cuál se considerará patrimonio cultural para poder conservarlo y trasmitirlo dentro de una sociedad.

En primer lugar se señala el concepto de patrimonio cultural (UNESCO, 1972) el mismo, estaba compuesto sólo por el patrimonio material que incluye a monumentos, conjuntos de construcciones y sitios que tengan un valor histórico, estético, arqueológico, científico, etnológico o antropológico. Más adelante se agregó el concepto patrimonio inmaterial, y por lo tanto hoy se divide al patrimonio cultural en: patrimonio cultural material y patrimonio cultural inmaterial.

El patrimonio cultural inmaterial se compone por tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. Entonces el patrimonio cultural inmaterial es aquel que se trasmite a generaciones futuras, no sólo la manifestación cultural sino también el acervo de conocimientos y técnicas logrando un bienestar social y económico para la comunidad. (UNESCO, 2003).

Según la UNESCO el patrimonio alimentario es considerado patrimonio inmaterial y lo incorpora bajo la forma de “artes culinarias”. El mismo forma parte de lo que se ha dado en definir como “patrimonio etnológico” que según Prats, *puede ser*

según como se interprete la cultura, en el sentido antropológico de la palabra (Prats 1997; 27). El concepto de cultura alimentaria de una determinada sociedad se refiere al conjunto de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones culinarias. En este caso de estudio se analizará y considerará patrimonio alimentario a la selección e interpretación que se le dará a la cultura culinaria del pueblo de Cachi, tomando a las prácticas, creencias y valores culinarios.

Según Prats (1997) el patrimonio es una construcción social en la que se producen activaciones patrimoniales, ya sea en museos, yacimientos, o en fiestas, gastronomía etc., generadas por un agente social con el fin de proponer una versión de la identidad y conseguir adhesiones para la misma, en un sociedad en un momento histórico dado. Las autoridades políticas son el principal actor de activación patrimonial y en menor medida surge por consenso social, por agentes sociales diversos aunque siempre se necesita el aval del poder político.

De la misma manera Santana Talavera (2002) plantea que, el hecho u objeto patrimonial adquirirá valor y significado dependiendo de la forma de asumirlo y consumirlo de cada sociedad, ya que las mismas se rigen por distintos procesos sociales. Agrega el autor que, el patrimonio es cambiante y que se construye a partir de la selección por parte de unos agentes, de unos elementos determinados, y no otros, a los que se le otorga determinados contenidos.

Por otra parte Prats (1997) divide a las activaciones patrimoniales en: clásicas y mercantilizadas. Las activaciones clásicas surgen por consenso social dentro y para la sociedad en cuestión. Con respecto a las activaciones patrimoniales mercantilizadas, se explicará más adelante en profundidad.

Así mismo, las autoras Almirón & Troncoso (2005) afirman que el patrimonio es una representación simbólica, que puede no ser compartido por los diferentes grupos de la sociedad, como se enunció anteriormente es sólo una versión de la identidad. Este proceso social es llevado a cabo por actores representativos y con poder suficiente dentro de una sociedad. Almirón & Troncoso (2005; 61) agregan

que dicho proceso *permite pensar que otras versiones de la cultura y de la identidad quedarán subsumidas o silenciadas, y por tanto, no representadas por el patrimonio.*

Se destaca que la UNESCO menciona dentro del patrimonio cultural inmaterial al ámbito de “los conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza”. Este ámbito está estrechamente relacionado al trabajo de investigación, ya que él mismo abarca una serie de saberes, técnicas, competencias, prácticas, valores y creencias que las comunidades crean en su interacción con el medio natural. Por ejemplo, los conocimientos sobre la fauna y flora locales, el uso medicinal de especies vegetales locales, las festividades (UNESCO, 2003).

Por último se señala que *el factor determinante del patrimonio es su carácter simbólico, su capacidad para representar simbólicamente una identidad.* (Prats 1997; 22).

Identidad

Señala Prats (1997; 31) *que la identidad es una construcción social y un hecho dinámico, aunque con razonable nivel de fijación y perduración, y que toda formulación de la identidad es únicamente una versión de la identidad.*

Molano (2006) expresa que la identidad es el sentido de pertenencia a una colectividad, a un sector social, a un grupo específico de referencia. Hay manifestaciones culturales que expresan con mayor intensidad que otras su sentido de identidad. Por ejemplo, manifestaciones como las fiestas, los rituales, las artes culinarias, la música y la danza.

Afirma Frigolé (1980) que la identidad no es algo que se lleva adentro sino que también se debe expresar públicamente, entonces el patrimonio cultural inmaterial o, mejor dicho, la activación patrimonial, es la representación simbólica de la identidad.

Por lo tanto en una sociedad se puede afirmar que existen distintas versiones de una misma identidad, que habitualmente se articulan en relaciones de complementariedad u oposición aunque también puede ser que se ignoren. Toda versión de la identidad establece una relación entre la realidad, las ideas y los valores e interés que existen en esa sociedad.

Se concluye que la identidad está conformada o es manifiesta a través de distintos símbolos. Por ejemplo un himno, una bandera, una lengua, así como también por el patrimonio inmaterial culinario, siendo el poder político el principal agente de activación. Es el sentido de pertenencia a una colectividad, a un sector social, a un grupo específico de referencia.

Y en este punto se indaga si las “artes culinarias” (alimentos, platos, ingredientes, recetas) son una representación simbólica de la identidad de la comunidad del pueblo de Cachi.

Artes culinarias y turismo

Es preciso citar el concepto de lo que se ha dado por llamar “artes culinarias” (platos, recetas, utensilios, ingredientes). Afirma Lévy- Strauss (2002) que las artes culinarias de una sociedad constituyen un lenguaje mediante el cual ésta expresa su estructura de manera inconsciente. La cocina es un reflejo de la historia social, familiar e individual, en este sentido, es posible conocerla como un proceso social y cultural y puede demostrar cómo vive la comunidad en el presente y como lo hacía en el pasado.

Si bien el plato está a la vista, su forma de preparación y el significado para cada sociedad son aquellos aspectos que no se ven pero que le dan su carácter distintivo. (Schlüter, 2006; 42).

De la misma manera Barrera (2006) agrega que un alimento tiene significado social, emocional y simbólico, es un producto de la historia; su valor se incrementa con la autenticidad y la singularidad que representa.

Fishler (1995; 32) señala *que la cocina no sólo puede entenderse como el conjunto de los ingredientes y de las técnicas utilizadas en la preparación de la comida, sino también como el acervo de las representaciones, de las creencias y de las prácticas que a ellas están asociadas y que son compartidas por los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo dentro de esta cultura.*

Se define a continuación los lineamientos que se seguirán para considerar una práctica, una creencia o un valor culinario en el caso de estudio. Se describirán las prácticas culinarias siguiendo estas características: como la comunidad consigue los alimentos, qué alimentos comen o consumen; cómo los preparan o los cocinan y en qué momento u ocasión se consumen determinados alimentos. Además, se está en presencia de una creencia culinaria cuando se refiere a los poderes que poseen determinados alimentos para la comunidad local, como también la posición social que le otorga un alimento a la comunidad, ejemplo una comida es de ricos o de pobres. Y por último, se entiende como valor culinario que posee un alimento, cuando se pregunta cuáles son las comidas más importantes para la comunidad o cuáles son los que han sido transmitidos por generaciones pasadas.

Se ejemplifica una creencia culinaria. En comunidades del noroeste argentino, usan plantas medicinales no sólo como ingrediente sino que le otorgan creencias culinarias a las mismas. Se menciona el uso de las hojas de la planta de coca (*Erythroxylum coca*). Los residentes la consideran una planta sagrada, que permite soportar el cansancio en lugares de grandes alturas, además de dotar de identidad a la comunidad que practica o realiza este ritual.

Para entender la cultura gastronómica de un lugar, plantea Schlüter (2006) que la cocina tradicional está siendo cada vez más reconocida como valioso componente del patrimonio intangible de los pueblos.

La cocina es, sin duda, una de las fuentes más ricas de las tradiciones y es por eso que frecuentemente los turistas recuerdan tanto o más el alimento consumido que el lugar visitado. (Barrera, 2006). El alimento puede formar parte del patrimonio de los pueblos y al integrarse a la oferta turística puede valorizar a los

alimentos y consecuentemente enaltecer al destino, siempre y cuando el objetivo del trabajo de los actores turísticos, sea identificar sus auténticas artes culinarias.

Schulter (2006) expresa que con respecto a las motivaciones culturales de los turistas para visitar un destino gastronómico entran en juego los estilos de vida de las personas que cada vez se encuentran más asociadas a la búsqueda de lo nuevo en el ámbito de la gastronomía. A esto se suma la constante búsqueda de lo auténtico que, supuestamente, puede ser provisto por la cocina cuando de encuentros entre culturas se trata.¹

Actualmente, se realizan eventos gastronómicos tanto rurales como urbanos orientados a que la comida sea el elemento central del turismo cultural con la creación de platos, así como hacia la preparación y el disfrute de los mismos.

Estos eventos vinculados a la gastronomía regional como una forma de apoyar la cultura local, añadiendo un atractivo/ actividad a su producto, partiendo de la premisa que establece la relación entre la gastronomía, la cultura que produce estos alimentos y los ambientes en los que se desarrollan. (Beltritti, 2012)

Se cita como ejemplo el Congreso de Popayán, Colombia no se limita solamente saborear los platos locales, regionales colombianos e internacionales (cada año se invita a un país amigo a hacerse presente con su cocina y sus productos alimenticios). *En Popayán además, se estudian los nexos que tienen la gastronomía con la dietética, la producción agroalimentaria, la pesca, la ganadería. Historiadores, antropólogos y sociólogos le hacen descubrir al público la naturaleza, el pasado y la simbología de las cocinas autóctonas, así como sus significados culturales en el imaginario social, en tanto que signos de pertenencia y de identidad cultural de una comunidad (Beltritti, 2012)*

¹ Se podría analizar las motivaciones de los turistas relacionadas con la gastronomía, pero este análisis excede el límite de los objetivos planteados.

Patrimonialización

El punto de partida del proceso surge con el recurso, que se constituyen por el patrimonio cultural en el caso de estudio. La patrimonialización es un proceso de selección que consiste en situar elementos del uso cotidiano en el mercado.

Además Bustos Cara et (2004) explican el proceso como la transformación de elementos del uso cotidiano y colectivo en valores de comercialización.

Existen activaciones patrimoniales de carácter identitario (activaciones clásicas) como se explicó en el apartado anterior, aunque también hay activaciones de carácter turístico. Prats (2006) denomina activaciones patrimoniales mercantilizadas a las que dependen o se generan por la actividad turística, entonces dicha práctica lo convierte en una mercadería.

Prats (1997) las describe como referentes activados con significados que no responden al *nosotros de nosotros* sino como al *nosotros de los otros* es decir una versión estereotipada que se tiene de la identidad de los protagonistas.

Según MacCanell (1999) expresa que, generalmente, la patrimonialización es entendida como un proceso negativo porque le quita autenticidad a los objetos, lugares y/o prácticas de las comunidades locales.

Según Córdoba & Ordoñez (2009) a veces el recurso no existe entonces se inventa, o en otras ocasiones el recurso existe pero no es suficiente entonces se adorna para potenciarlo.

Cuando esto ocurre, esta mercantilización suele responder a la demanda de turismo y con ella a publicidades *que tienden a convertirse en el trasmisor clave de la sociedad de espectáculo*, Córdoba & Ordoñez (2009; 43)

Sobre esto Almirón et al (2005), aporta que han surgido conflictos entre los distintos actores y esto provoca la pérdida de identificación de algunos sectores de la población local con aquellos elementos legitimados como patrimonio una vez que son valorizados y transformados para el consumo turístico. Cuando, por ejemplo, todo lo que se haga en la localidad esté destinado al turismo y se traté al

ciudadano como un turista más; o cuando se produzca una no autenticidad de estas activaciones patrimoniales.

Siendo el patrimonio inmaterial culinario, un símbolo de la versión de la identidad en el caso de la comunidad de Cachi ¿de qué manera está presente la activación patrimonial mercantilizada en la oferta turística gastronómica? De esta pregunta surge el concepto de autenticidad.

Santana (2002; 14) se refiere a lo anunciado expresando que “la cultura misma o una selección no neutral de la misma es sacada de contexto, a fin de obtener un producto presentable como auténtico”

Al introducirse a este concepto se indaga ¿es auténtico lo que se ofrece en la oferta turística gastronómica del pueblo Cachi?

Algunos autores explican que la autenticidad tiene que ver con el carácter simbólico del patrimonio. Según Prats (1997) la autenticidad se logra únicamente mediante aquellos elementos que se supone que realmente han estado en íntimo contacto o formado parte de los parámetros extra culturales que los legitiman. La autenticidad no se refiere necesariamente al objeto, en este caso a los alimentos. Sino también al contenido, a la expresión, e incluso al contexto, es decir, a la forma de prepararlos, a los alimentos que utiliza la oferta gastronómica, en el pueblo de Cachi.

Santana (2002) afirma también, que lo más antiguo es solamente más viejo no más auténtico.

Los dos autores coinciden en que no se demuestra la autenticidad con la copia, reproducción, la simulación del objeto o el ritual que trata de ser tan verídico como el original, y Santana (2002) cita a modo de ejemplo de estas manifestaciones al souvenir.

Caso Cachi

La localidad de Cachi forma parte de uno de los pueblos del Valle Calchaquí, situado a 2.280 metros sobre el nivel del mar, en el noroeste de la provincia de Salta.

El pueblo tiene aproximadamente 7.000 habitantes, gran parte de ellos con descendencia del pueblo originario Diaguita Calchaquí (Dirección de Turismo de Cachi).

La localidad está conformada por el casco histórico, con la presencia de barrios en sus alrededores. Más distante de lo considerado el mapa urbano se observan barrios como El Algarrobal, Las Trancas, La Aguada, Las Pailas y La Paya con asentamientos de la comunidad de pueblos originarios Diaguita Calchaquí.

Se menciona que existe en Cachi un mestizaje, surgido en un primer momento del conquistador Inca de Perú, más adelante por parte del conquistador español y los criollos o nativos del lugar. Debido a esto, se presencia en la localidad la fusión de estos pobladores en toda la cultura. Por ejemplo en su lingüística, arquitectura y, al referirse al caso de estudio, se percibe la confluencia en la cultura culinaria de estos pobladores, en las prácticas, creencias y valores culinarios.

METODOLOGÍA

La metodología utilizada fue la recopilación de fuentes primarias y secundarias en el trabajo de investigación para el cumplimiento de los objetivos.

Para la realización del marco teórico se realizó una recopilación de fuentes secundarias sobre los distintos temas a investigar.

La obtención de la información de campo, las entrevistas, las encuestas y la observación directa, fueron realizadas durante el período comprendido entre el 28 de abril y el 6 de mayo del 2014 en la localidad de Cachi.

Las entrevistas se realizaron en dicha localidad a: dos (2) dueños de restaurantes, a los cuáles se indagó sobre cómo está compuesta la oferta turística gastronómica de su establecimiento y qué influencia tiene la comunidad local en él mismo. De la misma manera se llevó a cabo una (1) entrevista a un agente del área de Turismo del Municipio de Cachi y se intentó conocer como es el desarrollo de la actividad turística, más precisamente la actividad gastronómica en la localidad; también se preguntó cómo está compuesta la comunidad local desde el punto de vista social/antropológico y el significado que poseen determinados alimentos para la comunidad receptora. Además se realizó una(1) entrevista a persona representativa dentro de la comunidad, que junto con las encuestas realizadas se revela si las practicas, creencias y valores culinarios pueden ser considerados patrimonio inmaterial para esa comunidad, principalmente descubrir cuáles son los alimentos que identifican a la comunidad y su “mirada” sobre la oferta gastronómica del pueblo.

Se realizaron entrevistas abiertas estandarizadas y las mismas han sido grabadas, a excepción de una, previa autorización del entrevistado. Es una fuente fundamental para la investigación ya que las mismas fueron comparadas con las encuestas realizadas y la observación directa.

Por otra parte, se tomó una muestra no probabilística de 60 personas para la realización de las encuestas. Los encuestados fueron residentes de la localidad de

Cachi y sus alrededores en sus propios domicilios, en sus puestos de trabajo (locales comerciales, artesanos) y en las calles del pueblo. Para la realización de la encuesta se ha considerado residente: a la persona que haga cuatro (4) años o más que viva en Cachi.

La encuesta se confeccionó mediante un cuestionario, que definido de acuerdo a Sampieri (1991; 321) consiste en un conjunto de preguntas con respecto a variables a medir; las preguntas fueron abiertas (no delimitan de antemano alternativas de respuesta) y cerradas (el encuestado deberá elegir entre una o más opciones prescriptas).

Dentro de los temas principales se indagó sobre alimentos significativos para el residente; qué prácticas, creencias y valores culinarios están presentes en estos alimentos; cuáles son los alimentos con los que se sienten más identificados; que piensan sobre los platos que se ofrecen al visitante como típicos de la localidad de Cachi.

Para la recopilación y análisis de datos de las encuestas se utilizó, el programa estadístico SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) versión 19 IBM.

Durante el trabajo en campo hubo instancias informales de diálogo en las cuales se logró interactuar en profundidad con los residentes.

Luego, se compararon las encuestas con la observación directa y las entrevistas, para abordar a una conclusión sobre la consideración o no del patrimonio inmaterial culinario por parte de la comunidad local, el significado que generan los alimentos y sí se presenta o no el proceso de mercantilización del patrimonio en la localidad de Cachi.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE DATOS

Se realizará el análisis de datos, mediante la metodología mencionada anteriormente: encuestas, a una muestra de 60 residentes de la localidad de Cachi, entrevistas a agentes considerados representativos de la comunidad y mediante observación directa, para la interpretación de los mismos.

Interpretación de las Variables Socio-demográficas

Se observa el siguiente cuadro de datos sobre variables socio-demográficas obtenidas de la muestra a las 60 personas encuestadas.

INFORMACIÓN GENERAL		
Variable		Porcentaje
Sexo	Masculino	36,7
	Femenino	63,3
Edad	Edad promedio	41,67
Lugar de nacimiento	Cachi y sus alrededores	80
	Salta capital	16,7
	Resto del país	3,3
Tiempo que reside en Cachi	Menos de un año	
	De uno a cuatro años	
	Más de cuatro años	100
Nivel de estudio	Primario	36,7
	Secundario	51,7
	Terciario	10,7
	Universitario	1,7
Actividad que realiza		
	Comerciante	15
	Empleado Privado	8,3
	Empleado Público	26,7
	Productor independiente	10
	Ama de casa	20
	Jubilado	6,7
	Estudiante	5
Otro	8,3	
Cantidad de personas con las que vive	Vive solo	6,7
	Con una persona	11,7
	Con dos personas	8,3
	Con tres personas	28,3
	Con cuatro o más personas	45

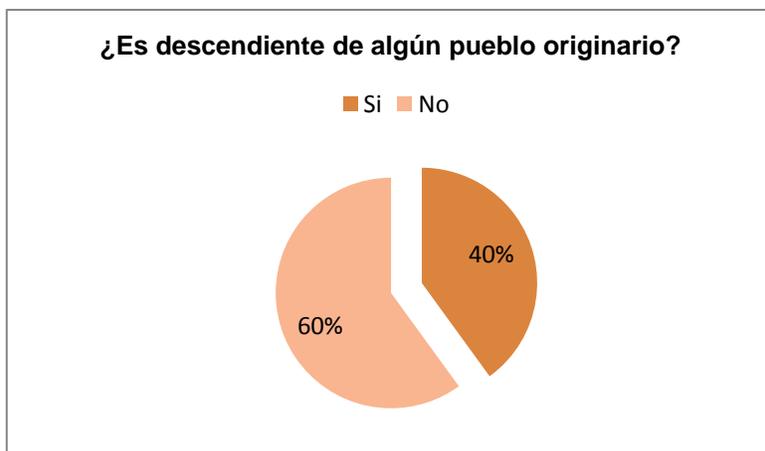
Fuente: Elaboración propia

Los datos obtenidos muestran las siguientes características de los residentes² de Cachi: mayoritariamente son de sexo femenino, con una edad promedio de 42 años, estudio secundario y su lugar de nacimiento es la localidad de Cachi y sus alrededores. Generalmente son familias numerosas, ya que viven con 4 o más personas, su principal actividad es empleado público, aunque se destacan también ama de casa, comerciante y productor independiente (Ver Anexo 1.1)

Interpretación de las Variables sobre Grupos Sociales Locales.

Con respecto a los grupos sociales que existen en la comunidad local de Cachi. Cuando se realizó la entrevista al encargado de la Dirección de Turismo de la localidad se informó que en el pueblo hay descendientes del pueblo originario Diaguita Calchaquí. Éstos se asientan principalmente en los alrededores del pueblo en la localidad de Las Pailas.

También se obtuvieron datos por medio de la encuesta que arrojó que el 40% de los residentes son descendientes del pueblo originario Diaguita Calchaquí³ y el 60% no son descendientes de ningún pueblo originario.



Fuente: Elaboración propia

Con respecto a la alimentación de los residentes de la localidad de Cachi, se observa que no existe una distinción entre los alimentos que consumen los residentes descendientes del pueblo originario y los que no son descendientes.

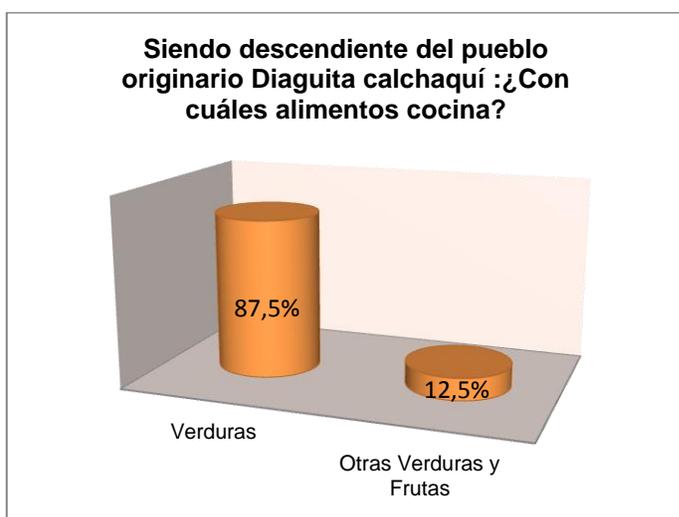
²Se considera residente a la persona que haga 4 años o más que viva en Cachi. El 100% de la muestra dijo ser residente de Cachi.

³ Del 40% que son descendientes del pueblo originario, por unanimidad respondió ser descendiente del pueblo originario Diaguita Calchaquí.

Se apoya a la afirmación anterior en lo comentado por el entrevistado de la Dirección de Turismo local, que enunció que no existe una diferencia entre la alimentación diaria de la comunidad Diaguita Calchaquí y el resto de la comunidad.(Ver Anexo 2.1)

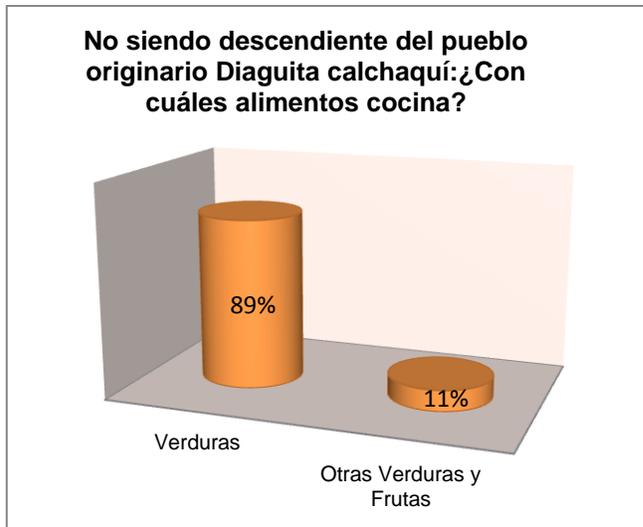
Se ha realizado un cruzamiento de variables de la encuesta para demostrar lo enunciado anteriormente. Las preguntas fueron: ¿es descendiente de algún pueblo originario? y ¿con cuál alimento que se cultiva en el pueblo cocina cotidianamente? También ¿es descendiente de algún pueblo originario? y ¿qué tipo de comida o plato le ofrecería al visitante sí le dice que quiere comer algo típico del lugar? Se observa en los gráficos siguientes, que los descendientes del pueblo Diaguita Calchaquí, el 87,5% consume el grupo de “Verduras” y los que no son descendientes del pueblo originario el 89% también consume “Verduras”.⁴

Se observa que no hay diferencia entre los alimentos y los platos que los residentes consumen, sean o no descendientes del pueblo originario.



Fuente: Elaboración propia

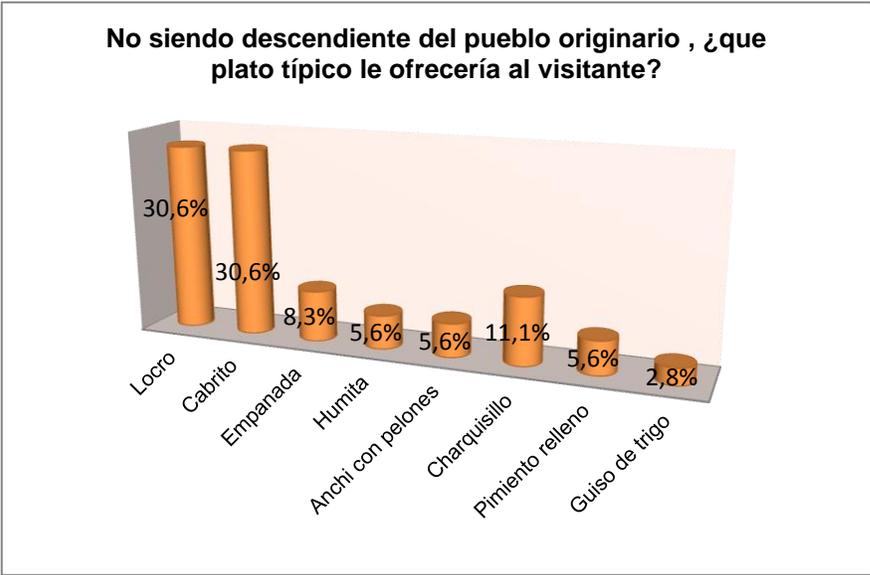
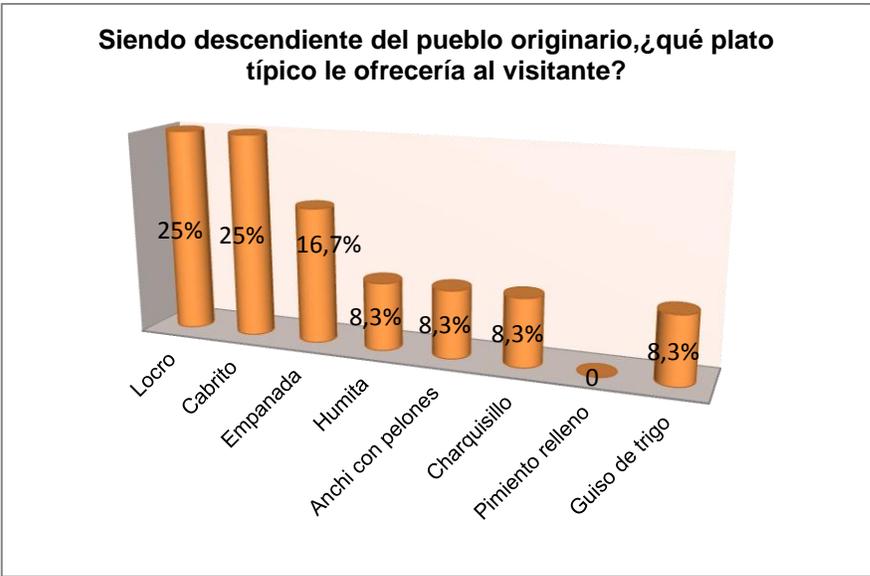
⁴ El grupo “Verduras” está conformado por: pimiento, papa, maíz, tomate, cebolla, zapallo .Y el grupo “Otras Verduras y Frutas” por poroto, zanahoria, arveja, apio, repollo, acelga, zapallito, uva, higo.



Fuente: Elaboración propia

Así de la misma manera, se muestra en el segundo cruzamiento de variables que no hay diferencia entre los platos que los residentes ofrecerían al turista, sean o no descendientes del pueblo originario Diaguita Calchaquí. Por ejemplificar un plato, no se ve una amplia diferencia porcentual entre los residentes descendientes del pueblo originario, ya que el 30,6% ofrecería loco y los no descendientes del pueblo originario, el 25% también ofrecería este plato al visitante.⁵

⁵ Se recuerda que de 60 residentes ,24 son descendientes (40%) y 36 no son descendientes (60%) del pueblo originario Diaguita Calchaquí.



Fuente: Elaboración propia

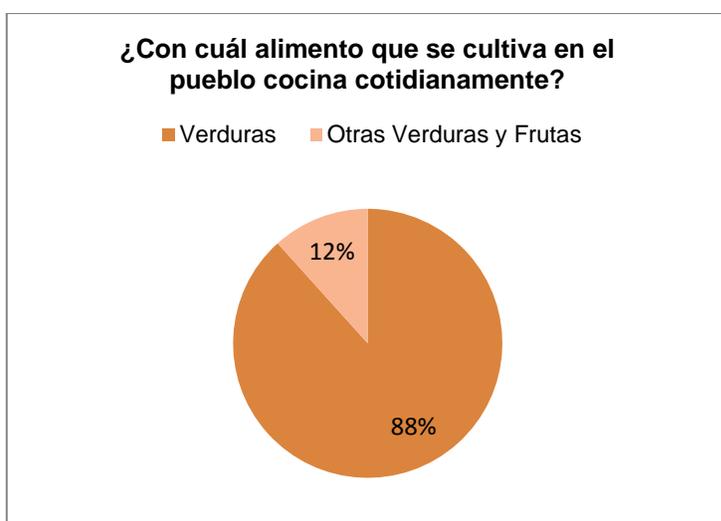
Interpretación de las Variables sobre la Cultura Culinaria.

Se analizará a la cultura culinaria del pueblo de Cachi, tomando a las prácticas, creencias y valores culinarios.

Para comenzar se describen prácticas culinarias en la localidad. Con respecto a la pregunta de la encuesta, sí cocina cotidianamente con algún alimento que se cultiva en el pueblo, por unanimidad han respondido que sí (Ver Anexo 1.2). Luego se preguntó con cuál alimento cocinan.⁶

Los alimentos nombrados por los encuestados fueron: dentro del grupo “verduras”, el pimiento, el maíz, la papa, el tomate, la cebolla y el zapallo (88% encuestados) y el denominado “otras frutas y verduras”, la zanahoria, la arveja, el apio, el ajo, el repollo, la acelga, el zapallito, la uva, el higo (12%)⁷.

Esta pregunta permite observar, cuáles son los alimentos que se cultivan en el pueblo y que los mismos están completamente presentes al momento de preparar los platos diarios por parte de los residentes.



Fuente: Elaboración propia

La comunidad local puede abastecerse de ellos fácilmente por una cuestión de cercanía a las producciones de frutas y verduras, por encontrar en los locales comerciales del pueblo alimentos frescos, y porque algunos de los residentes

⁶ Los encuestados respondieron una serie de alimentos y sólo para un mejor análisis se han seleccionado las primeras tres respuestas dadas, y se las ha reunido en dos grandes grupos: “Verduras” y “Otras verduras y frutas”.

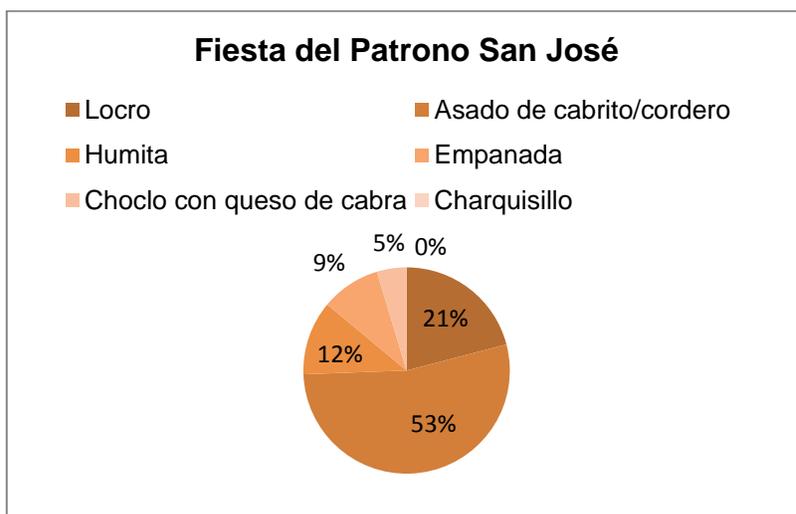
⁷ Este último grupo de alimentos ha sido elegido en las respuestas de los residentes, al igual que el grupo de “Verduras”, pero no en los tres primeros lugares.

tienen como principal o segunda actividad a la producción independiente en fincas de los alrededores del pueblo (Ver anexo 1.1).

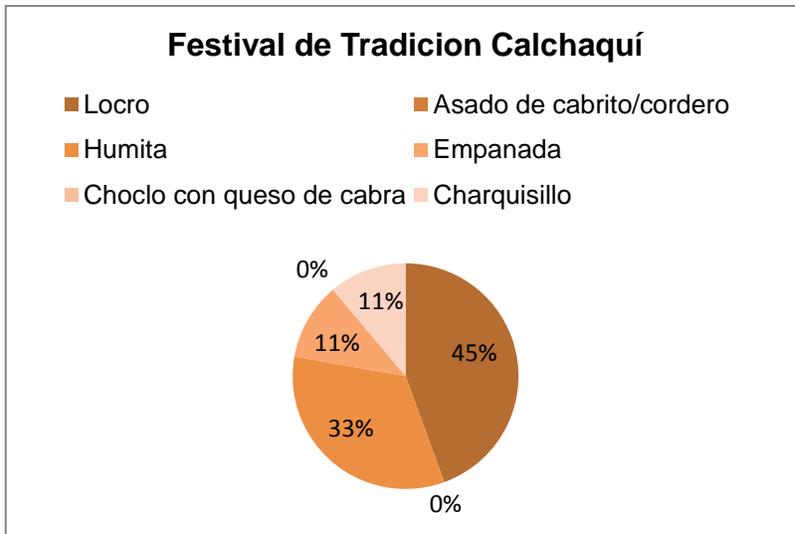
También a través de la entrevista realizada a la persona encargada del Municipio de Turismo de Cachi, se logró aseverar que la localidad se dedica a la producción agrícola, se nombraron los alimentos anteriormente mencionados, y se aportó que según la época de cosecha, la alimentación de la comunidad local varía.

Hasta aquí se ha logrado hacer una descripción general sobre qué alimentos consume y como consiguen los alimentos la comunidad local. Se continúa explicando, otra de las características de lo que se denomina práctica culinaria, en qué ocasión se consume determinado plato.

Cuando se interrogó a los residentes sobre qué festividad los identifica como pueblo y que mencione una comida que se consuma en la misma se obtuvo que: la Fiesta del Patrono San José fue la más elegida y que en la misma se come asado de cabrito o cordero y en segundo lugar locro. Y cuando se celebra, la segunda festividad que fue nombrada, el Festival de Tradición Calchaquí la comida que se prepara es el locro y luego la humita. (Ver anexo 1.2)



Fuente: Elaboración propia

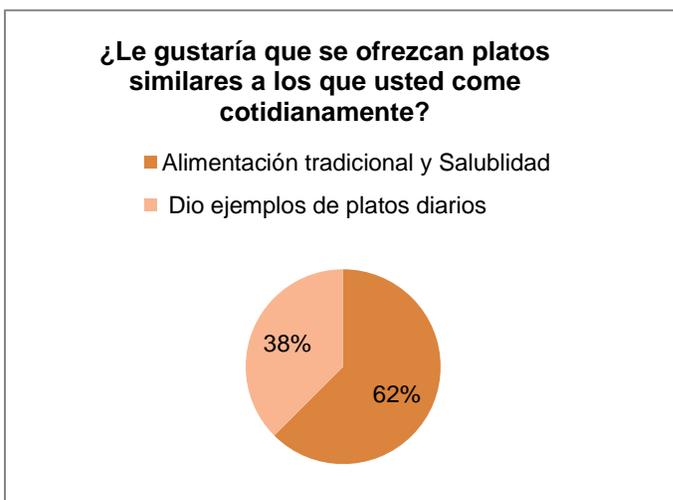


Fuente: Elaboración propia

Con respecto a qué comidas se consumen en determinados momentos, el entrevistado de la Dirección de Turismo local mencionó que durante la Fiesta de Comida Vallista los residentes tienen la oportunidad de preparar “comidas tradicionales”. En la misma participan cocineras del pueblo y de sus alrededores. El entrevistado dio ejemplos de algunas como: anchi con pelones, mazamorra y charquisillo.

Otra de las características de las prácticas culinarias podría pensarse en cómo cocinan o preparan los platos los residentes de Cachi.

En la encuesta, se realizó la pregunta sí le gustaría al residente que se ofrezcan platos, dentro de la oferta turística gastronómica, similares a los que él come. Aquellos que respondieron sí, y ante de la pregunta abierta, ¿Por qué? Hicieron hincapié en que sí porque ellos preparan sus platos de manera saludable (62%).



Fuente: Elaboración propia

Luego cuando se indagó, si es importante y porqué transmitir sus prácticas, creencias y valores culinarios a sus generaciones futuras. Los que respondieron que sí (98%), se los reunió en dos grupos, y aunque sólo el 25% respondió que sí es importante porque cocinan saludablemente, nuevamente pensaron en la presencia de la salubridad con la que preparan sus platos.⁸

El entrevistado de la comunidad local se refirió a que en algunas familias locales, principalmente en aquellas de los alrededores del pueblo, cocinan “sobre el fuego” y en ollas de barro al preparar sus comidas, por ejemplo el locro.

Se refiere también a cómo se preparan las comidas, cuando el entrevistado de la Dirección de Turismo relató cómo la comunidad local de Cachi prepara el charquisillo. El charquisillo es un plato que tiene como ingrediente principal al charqui. La forma de prepararlo es, “cocinar” o mejor dicho, secar la carne al sol y al aire al pie de la montaña, debido al clima seco de Cachi, para luego continuar con los pasos de la receta.

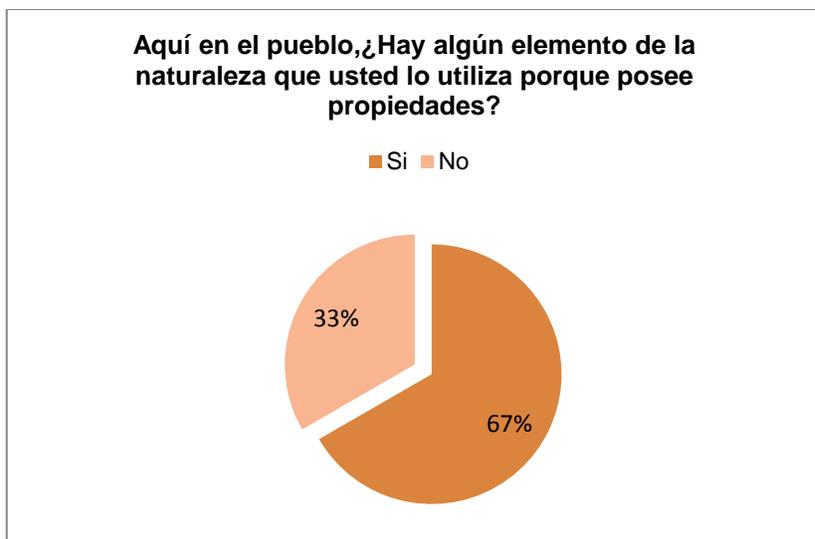
Se agrega como otros datos de interés: la presencia de plantaciones de verduras o frutas en los jardines de las casas del pueblo y alrededores para autoabastecimiento (Ver Anexo 3.1). Mediante instancias informales de diálogo los residentes han comentado que las principales carnes con las que cocinan son: carne de cordero, de cabrito, de cerdo.

Se comienza ahora a explicar las creencias y valores culinarios que han sido investigados en la localidad de Cachi. Para mostrar algunas de las creencias culinarias que existen en el pueblo, se les preguntó a los residentes mediante la encuesta, si hay en el pueblo, algún elemento de la naturaleza que es utilizado por ellos porque poseen propiedades; que nombraran cuál⁹ y para que lo utilizan. Como se puede observar en el gráfico debajo, el 67% de los encuestados

⁸ Ver gráfico de la página 38.

⁹ Se ha tomado la primera respuesta brindada por el residente en la encuesta.

respondió que sí, y el 33% respondió que no utiliza ningún elemento de la naturaleza.



Fuente: Elaboración propia

Mediante esta respuesta se considera una comunidad local, como en otras comunidades del norte argentino, que utiliza con frecuencia lo que le brinda la naturaleza, además del arraigo que sienten hacia ella.

Los residentes encuentran detrás de estos elementos o alimentos, propiedades curativas y energizantes. Ante la pregunta cuál elemento de la naturaleza lo utiliza porque posee propiedades, se observa en el siguiente gráfico la variabilidad de respuestas ante los elementos de la naturaleza, consideradas también “plantas medicinales”, o alimentos y su correspondiente propiedad.

¿Cuál?	Planta Medicinal	¿Que propiedades posee?		Total residentes
		Curativas	Energizante	
	planta de cedrón	5	0	5
	hierba rica rica	1	0	1
	planta muña muña	0	3	3
	planta de coca	0	4	4
	planta de ruda	6	0	6
	planta de romero	1	0	1
	planta inca yuyo	2	0	2
	planta de aloe vera	3	0	3
	planta té de burro	3	0	3
	planta de manzanilla	4	0	4
	planta copa copa	1	0	1
	planta cola de caballo	2	0	2
	planta de quimpe	5	0	5
Total residentes		33	7	40 (67%)

Fuente: Elaboración propia

Cuando se entrevistó a la persona representativa de la comunidad local, aportó que ellos, en cambio de utilizar medicamentos para determinada enfermedad, sostienen el uso de los “plantas medicinales” de la localidad.

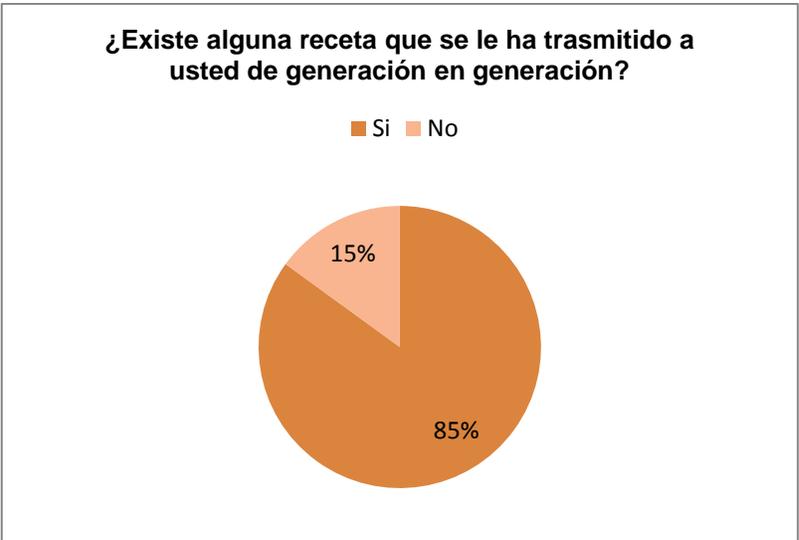
El entrevistado continuó narrando que se consume y se cree mucho en las propiedades de estas plantas, que son recolectadas en las laderas de las montañas del pueblo. Las utilizan como “plantas medicinales”, en infusiones generalmente en té, ejemplo té de manzanilla o té de burro con propiedades curativas. Las de propiedades estimulantes nombradas son, el té de planta muña muña y admiten el uso de la planta de coca para mermar el cansancio y soportar la altura de montaña. Además, les dan distintos usos a determinadas plantas, como es el caso de la planta de romero, que es utilizada como incienso dentro de sus casas, como condimento para la preparación de comidas y en infusiones con propiedades curativas.

Como datos de interés se agrega que, en las calles del pueblo se ven puestos ambulantes en los cuáles se ofrecen “hierbas medicinales”. Los vendedores expresan que las juntan ellos mismos en los alrededores del pueblo, aunque sus consumidores son especialmente turistas. (Ver Anexo 3.1)

Además los residentes han dado su opinión sobre ciertos alimentos, durante la encuesta. Han comentado que la carne de llama forma parte de lo que ellos categorizan como “comida de ricos” en esta zona. Entonces se percibe en estos comentarios de los residentes una creencia culinaria hacia las personas que consumen este alimento. Ellos agregan que la carne de llama no es económica y que la misma no se consigue en los alrededores del Valle Calchaquí. Sobre éste alimento se continuará hablando más adelante del trabajo.

Se describe a continuación lo que ha sido considerado como valores culinarios en el caso de estudio.

Ante la pregunta a los residentes, si existe alguna receta o alimento típico que se le ha transmitido a ellos de generación en generación y que diera un ejemplo de receta. El 85% respondió que sí existe y sólo el 15% que no. Entre los encuestados que respondieron que sí, las recetas más elegidas fueron las siguientes: locro 43%, mazamorra 12%, empanada 11%, humita 8%; y también están presentes los de menor elección: frangollo, asado, charquisillo, chanfaina, choclo con queso, anchi con pelones, chicha y quínoa.



Fuente: Elaboración propia

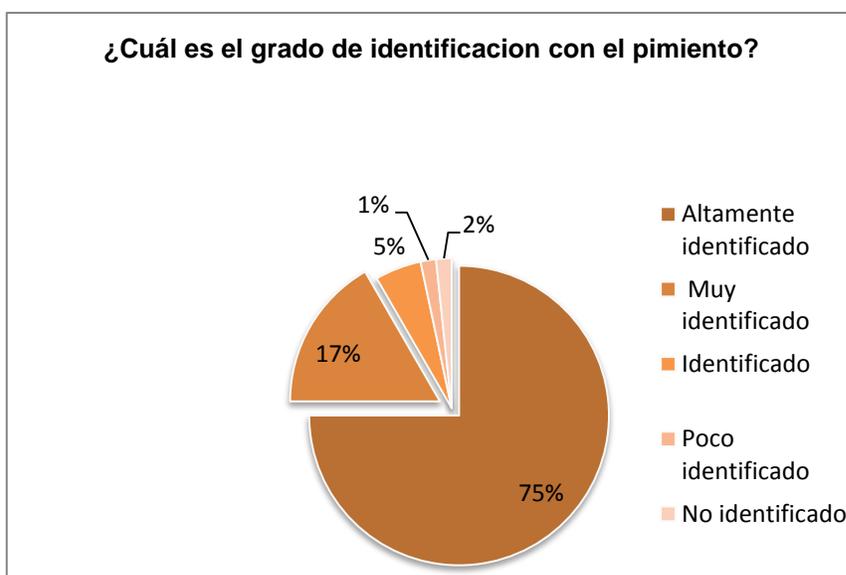


Fuente: Elaboración propia

Como muestra el último gráfico, se puede apreciar cuáles son los alimentos o recetas de cocina que tienen un significado para los residentes. No sólo por el hecho de la preparación en sí misma, sino porque la receta tiene un valor afectivo,

podría pensarse en el recuerdo a su infancia o a su familia. No es una comida más de su dieta diaria, sino que la preparación trae consigo un ritual, generalmente, familiar heredado.

Al remitirse al valor que poseen para una comunidad ciertos alimentos, en Cachi el alimento significativo es el pimiento. El pimiento o comidas preparadas con éste, fue mencionado en varias respuestas durante de la encuesta. Particularmente, cuando se indagó sobre el nivel de identificación de los residentes con ciertos alimentos, el 92% eligió al pimiento en los rangos más altos propuestos (altamente identificado y muy identificado)



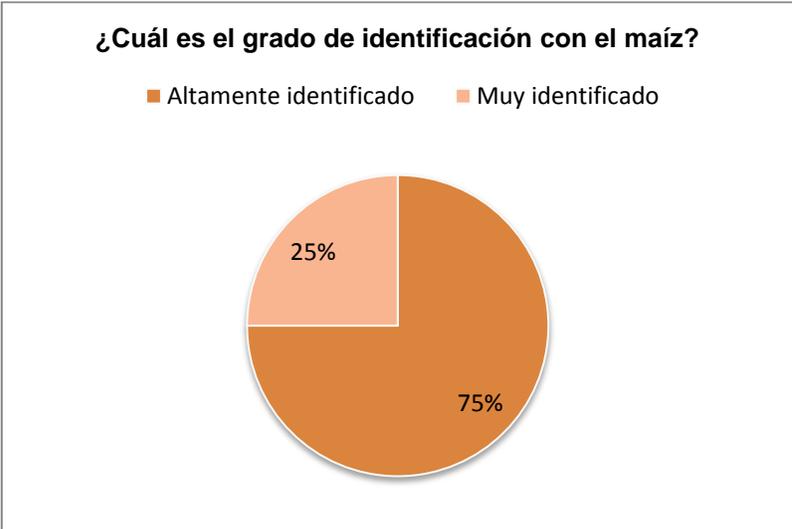
Fuente: Elaboración propia

Se observó que en la comunidad el pimiento además de ser utilizado en la práctica culinaria, los representa como comunidad local del pueblo de Cachi. Ya que el mismo es infaltable como plato principal, como condimento, en las cosechas y en los secaderos en las laderas de las montañas del pueblo.

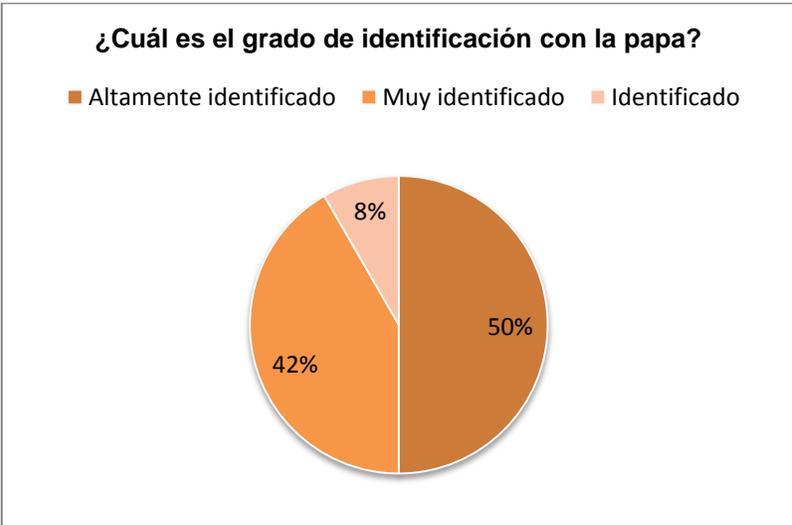
Predominantemente en las zonas del noroeste argentino se puede observar las plantaciones de maíz y papa. En Cachi sucede lo mismo y se aprecia el significado de estos dos alimentos para los residentes. Las comidas con papa y

con maíz, frecuentemente aparecen en la cocina diaria de los residentes y ambos están fuertemente arraigados a su cultura alimentaria.

Se muestra en el siguiente gráfico lo importante que son estos dos alimentos en la pregunta antes mencionada. Los residentes respondieron que el 75% se siente “altamente identificado” con el maíz y el 25 % se siente “muy identificado”. Y en el caso de la papa la muestra tomada indicó que el 50% de la muestra se siente “altamente identificado”, el 42% “muy identificado” y el 8% “identificado”.



Fuente: Elaboración propia



Fuente: Elaboración propia

Se profundiza, más adelante del trabajo, sobre estos alimentos, comidas, recetas y porque fue fundamental primeramente describir las prácticas, creencias y valores culinarios de la comunidad.

Interpretación de Variables sobre los Alimentos y Platos.

A continuación se explica cuáles son los alimentos y platos característicos para la comunidad local de Cachi, y porque no son sólo un alimento o un ingrediente para preparar un plato, sino que son uno de los símbolos que representan su identidad.

En la encuesta se realizó la pregunta ¿cuál es el grado de identificación con los siguientes alimentos?¹⁰ Los alimentos propuestos han sido: maíz, papa, carne de llama, quínoa y pimienta. Los mejores calificados han sido el maíz, la papa y el pimienta como se observó anteriormente.

Se destaca el caso del pimienta en la localidad. Es un alimento que se cultiva en el pueblo en sus variedades como el pimienta rojo y el amarillo que tiene forma alargada y es más chico a diferencia del morrón (otra de las variedades de pimienta). El destino del pimienta es el secado. Los secaderos de pimientos se presencian en el pueblo debido al clima apto que éste presenta. (Ver anexos 3.2).

Además se observa al pimienta como ingrediente principal de un plato, como lo ha enunciado el referente de la comunidad local en la entrevista, dando como ejemplo al pimienta relleno como una de sus comidas diarias. También como ingrediente secundario en un locro, un guiso o una ensalada o como especie, el llamado pimentón. Se puede encontrar a la papa y el maíz también, cumpliendo diferentes “roles”, como ingrediente principal o secundario en el plato a preparar.

Durante instancias informales de dialogo los residentes han comentado que ellos aunque tengan su actividad, se dedican también a la producción de verduras en las fincas de los alrededores del pueblo y cultivan principalmente papa, maíz y pimienta entre otras.

¹⁰ Los respuestas fueron ubicadas en los siguientes rangos: 100 Altamente identificado, (90 -70) Muy identificado, (60-40) Identificado, (40-20) Poco identificado, 10 No identificado.

Cabe mencionar que durante la encuesta cuando se les pidió al residente que calificara a estos tres alimentos según su grado de identificación, no dudaban en dar un puntaje alto y repetir frases como “por supuesto que nos identificamos con estos alimentos”, “claro, si nosotros los cultivamos acá” o “si, porque están presentes en todas nuestras comidas”.

Se comenta que el secadero de pimientos, en las laderas de las montañas de Cachi y alrededores, también es un atractivo para el turista. En el folleto de información de la Dirección de Turismo de la localidad aparece una imagen de un secadero de pimiento promocionando el destino. (Ver Anexo 3.2)

Se muestra ahora que los alimentos mencionados anteriormente son ingredientes de los platos que representan la identidad de los residentes de Cachi.

Durante la entrevista se le preguntó al encargado de la Dirección de Turismo local cuáles son esas comidas que identifican a la comunidad local. Las nombradas fueron locro, cabrito, los postres anchi con pelones y mazamorra y denominó como “comidas de familias locales” al guaschalocro y al frangollo. Y también se refirió al charquisillo como “una comida muy nuestra”¹¹

Entonces, se compara a ésta respuesta dada por el entrevistado con la pregunta ¿existe alguna receta que se le ha transmitido a usted de generación en generación? Realizada durante la encuesta a los residentes.

Fue una de las preguntas en la cual los residentes nombraron platos típicos que reflejan su identidad como locales del pueblo de Cachi.

Entre las respuestas de los residentes están los platos nombrados por el entrevistado. Primero se eligió al locro y luego a la mazamorra, el frangollo y el charquisillo, asado de cabrito, anchi con pelones de los presentes y también con alto porcentaje a la empanada y la humita.¹²

¹¹ El encargado de la Dirección de Turismo es residente de la comunidad local de Cachi.

¹² Ver gráfico de la página 32.

Para concluir se encuentra que los tres alimentos pimiento, maíz y papa son ingredientes al momento de preparar las platos nombrados anteriormente. Además de los verduras y frutas que fueron nombradas y vistas previamente (tomate, cebolla, zapallo poroto, zanahoria, arveja, apio, repollo, acelga, zapallito, uva, higo) y la carne animal de cabrito.

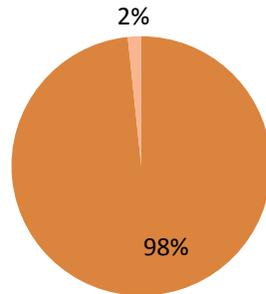
Desde el inicio del análisis de resultados se observa, que estos alimentos están presentes ya sea en una práctica, en una creencia o en un valor cuando los residentes preparan sus platos. Se considera por todos estos factores, que estos alimentos/platos forman parte de la identidad de los residentes.

Entonces, con lo expresado anteriormente se deduce que la cultura culinaria seleccionada (prácticas creencias y valores), son un símbolo que representa la identidad de la comunidad. A su vez éstas prácticas, creencias y valores culinarios forman parte del patrimonio inmaterial de la comunidad de Cachi. Ya que él mismo representa las costumbres culinarias de la comunidad y forma parte de su identidad.

Además se presencia una de la las principales condiciones que debe tener una comunidad para considerar “elementos” como patrimonio. En el caso de estudio los residentes tienen la intención de transmitir el conocimiento acerca de su patrimonio inmaterial culinario. Lo expuesto anteriormente se demuestra en el siguiente gráfico surgido de una de las preguntas de la encuesta.

¿Es importante para usted transmitir sus prácticas, creencias y valores culinarios a sus generaciones futuras?

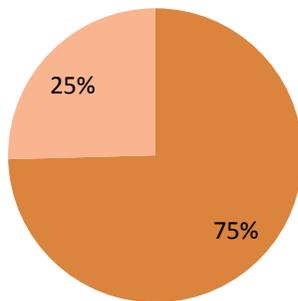
■ Si ■ No



Fuente: Elaboración propia

¿Porque es importante para usted transmitir sus prácticas, valores y creencias culinarias a sus generaciones futuras?

- Para que las generaciones futuras aprendan y mantengan nuestra tradicion culinaria
- Porque cocinamos saludablemente debido a que el pueblo presenta una gran aptitud en la produccion de frutas y verduras



Fuente: Elaboración propia

Hasta el momento se ha analizado la gastronomía de la comunidad local de Cachi. Mediante lo analizado anteriormente se conoció cuáles y porque esos alimentos y

platos representan al patrimonio inmaterial culinario de la localidad de Cachi. Entonces se propone identificarlos en la oferta turística gastronómica y considerar si existe una activación patrimonial mercantilizada.

Interpretación de las Variables sobre la Oferta Turística Gastronómica

Se decidió trabajar sobre las comidas mencionadas durante la encuesta, en la entrevista al representante de la comunidad local, la entrevista al representante de la Dirección de Turismo y las instancias informales de diálogo para luego compararlas con las entrevistas a los encargados de restaurantes y observación directa.

Para comenzar, se eligió a tres de las preguntas de la encuesta a la comunidad local. Por considerarlas claves, ya que el residente puede nombrar a los platos que son parte de su patrimonio culinario, como se explicó anteriormente. Las preguntas fueron: ¿Existe alguna receta o alimento típico que se le ha transmitido a usted de generación en generación?, ¿Podría mencionar una comida típica de esa festividad?¹³, y ¿Qué tipo de comida o plato le ofrecería al visitante si le dice que quiere comer algo típico del lugar? (Ver Anexo 2.3)

Se observa a continuación las comidas y el número de veces que han sido nombradas¹⁴ por los residentes, durante las tres preguntas:

- Locro, elegido 57 veces por los residentes.
- Cabrito, elegido 43 veces por los residentes.
- Empanada, elegido 18 veces por los residentes.
- Humita, elegido 13 veces por los residentes.
- Charquisillo, elegido 9 veces por los residentes.

¹³ La pregunta completa fue: ¿Qué festividad cree que los identifica como pueblo? ¿podría mencionar un elemento de la naturaleza o comida típica de esa festividad?

¹⁴ Serán analizadas todas las nombradas, aunque hayan sido poco elegidas por los residentes.

- Mazamorra, elegido 6 veces por los residentes.
- Anchi con pelones, elegido 5 veces por los residentes.
- Choclo con queso, elegido 4 veces por los residentes.
- Frangollo, elegido 3 veces por los residentes.
- Guiso de trigo, elegido 3 veces por los residentes.
- Chanfaina, elegido 2 veces por los residentes.
- Pimiento relleno, elegido 2 veces por los residentes
- Quínoa, elegido 1 vez por los residentes.

Se identificarán estas comidas en la oferta turística gastronómica del pueblo de Cachi y se hará un análisis de la misma

Se comienza con el análisis de la oferta turística expresando que en Cachi y sus alrededores se presencian aproximadamente diez restaurantes. Algunos tienen una arquitectura y decoración que concuerda con el pueblo, con una atención al cliente más informal y la comunidad local los denomina “comedores”. También hay otros restaurantes que no concuerdan en su totalidad con el ambiente del lugar y estos generalmente se dedican a la cocina gourmet, por así llamarla. (Ver Anexo 3.2)

Dentro de las comidas, que representan al patrimonio de la localidad, las más elegidas fueron el locro y el cabrito.

Según el entrevistado de la Dirección de Turismo, expresó que el locro es una comida que ofrecen los restaurantes como característica del pueblo y que para su preparación como para los platos con cabrito se proveen de alimentos que se cultivan en el pueblo, debido a la aptitud en producción agrícola del mismo.

Durante las entrevistas a los encargados de los dos restaurantes contaron que el locro y el cabrito son comidas típicas de sus restaurantes; más específicamente

con el cabrito, ellos preparan cazuela de cabrito. Ambas entrevistadas aseguraron que los proveedores del cabrito y las verduras son del pueblo.

Mediante observación directa se ha comprobado que el locro es infaltable en las cartas de los restaurantes. También se ofrece otra variedad de locro que es el locro pulsado, aunque la comunidad local ha comentado en algunas oportunidades que en realidad ese plato no existe, es sólo para el turista. Otros datos de interés que brindaron los residentes son: cuando ellos preparan el locro lo hacen con ingredientes más saludables, esto significa que predominan las verduras, “no con tanta grasa como en el restaurante”. Además comentaron que ellos tampoco preparan la comida llamada guaschalocro, que a diferencia del locro se prepara con maíz al natural y no con el seco. En algunos restaurantes se observa la presencia de este plato.

Si se refiere a los platos con la carne de cabrito, éstos aparecen en la mayoría de los restaurantes. Y se lo prepara de distintas formas por ejemplo al horno, a la olla o al asador.

Hubo residentes que respondieron durante la encuesta que el plato que le ofrecerían al visitante, sí quiere comer algo típico del lugar, era el cabrito. Y luego ante la pregunta a qué lugar del pueblo lo llevaría a comer, generalmente contestaron a uno de los restaurantes que preparan el cabrito al asador. En sus respuestas comentaban y se percibió que en ese restaurante en particular lo cocinan muy parecido a como lo hace la comunidad local.

Otra de las comidas que identifica a los residentes de Cachi es la empanada. Los tres entrevistados, nombrados anteriormente, han considerado a la empanada como una de las comidas típicas que se ofrecen en los restaurantes. Las dos gastronómicas entrevistadas coincidieron en que ofrecen empanadas de carne y una de ellas también ofrece empanada de queso en su establecimiento.

Se ha observado la presencia de las empanadas en todos los restaurantes que se han recorrido del pueblo (Ver Anexo 3.3). En sus variedades de carne, de quínoa,

o de queso de cabra. Aunque la comunidad local expresó que las que preparan frecuentemente son las de empanadas de carne.

Al referirse a la humita (Ver Anexo 3.3), cuando se interrogó a los entrevistados sobre cuáles son los platos que se ofrecen como típicos en su restaurante, la humita no ha sido mencionada por ellos. Aunque sí se observa la presencia de esta comida en todos los restaurantes relevados del pueblo.

Una de los entrevistados del restaurante nombró como plato que ofrece como típico al tamal. El cuál es similar a la humita, pero se diferencia porque lleva carne en su preparación. Al igual que el entrevistado de la Dirección de Turismo expresó que el tamal se lo puede encontrar en los restaurantes del pueblo. Se ha observado al tamal en la mayoría de los restaurantes, aunque los residentes nunca lo nombraron en ninguna de las preguntas de la encuesta, ni en instancias informales de diálogo. Por esto, no se ha considerado al tamal como una comida representativa para los residentes de Cachi.

Ya se ha explicado anteriormente el significado que tiene el charqui para los residentes y como es su preparación. Ahora sí se trata de identificarlo en los restaurantes del pueblo, se puede decir que solo el 20% tiene esta comida en sus cartas. Se lo puede encontrar en forma de charquisillo, el cuál se prepara como un estofado y sus ingredientes principales son las verduras y el charqui.

Se corrobora lo dicho, con el comentario que realizó el entrevistado de la Dirección de Turismo, refiriéndose a la Fiesta de la Comida Vallista, “hay una comida que las cocineras locales hacen para concursar que es el charquisillo, pero que no se lo ve generalmente en el restaurante”.

Una de los entrevistados del restaurante nombró al “charquisillo de quínoa” como un plato que se ofrece como típico dentro de la carta.

Acerca de los postres mazamorra y anchi con pelones el entrevistado de la Dirección de Turismo denominó, refiriéndose a la oferta gastronómica, que estos postres no están entre “lo básico” que ofrece el restaurante. Y continuó diciendo

que al anchi con pelones “se lo ve” en el restaurante y a la mazamorra también, pero menos. Aunque sí se realizan estos postres en la Fiesta de Comida Vallista en donde los preparan las señoras de la comunidad local.

Se observa que la comunidad local está interesada en demostrar su identidad culinaria, preparando estos postres como así también un charqui, ya que participa cuando se realizan ferias, concursos y fiestas locales.

Tampoco ninguna de las dos entrevistadas menciona al anchi con pelones y a la mazamorra cuando se las entrevistó.

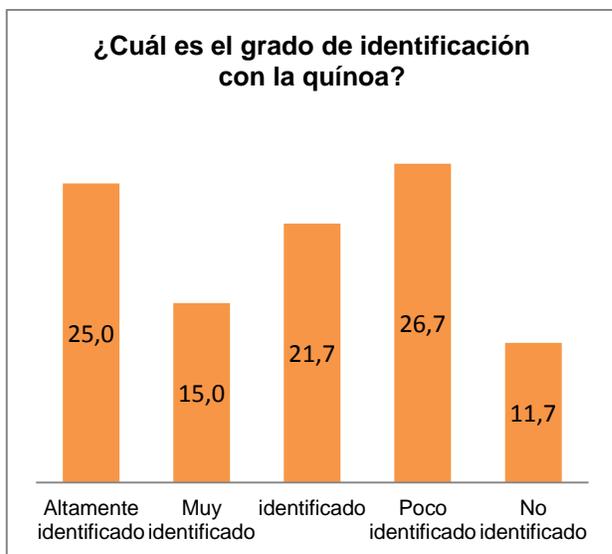
Cuando se realizó la observación directa se relevó que sólo en el 10% de las cartas de los restaurantes aparecen estos postres (Ver Anexo 3.3.).

Con respecto a las comidas choclo con queso, frangollo, guiso de trigo, chanfaina y pimiento relleno fueron las menos nombradas por los residentes, aunque también reflejan su identidad. Se comenta que no fueron mencionadas por los entrevistados y sí se observó en uno de los restaurantes al pimiento relleno.

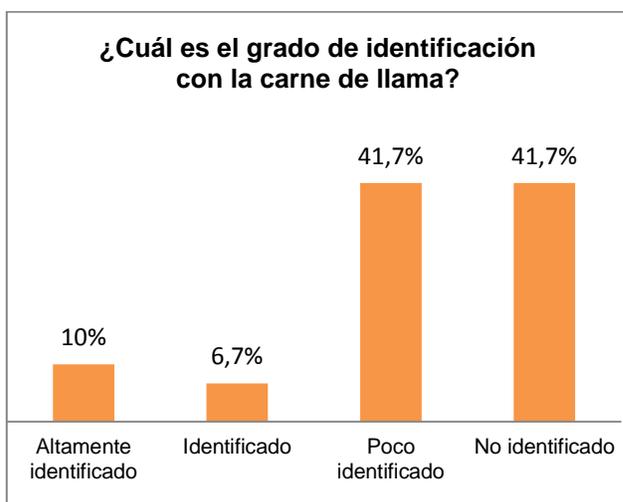
Por último la quínoa fue nombrada en una oportunidad. Se hará un análisis junto con la carne de llama para mostrar que piensan los residentes sobre ambos.

Sobre estos dos alimentos no se ha descrito una práctica, un valor o una creencia culinaria por parte de la comunidad local. Porque al realizar el análisis se observó que la comunidad no los reconoce como un símbolo de su identidad. Entonces no fueron considerados alimentos que formen parte del patrimonio inmaterial para los residentes de Cachi.

Los siguientes gráficos demuestran lo enunciado. La pregunta realizada al residente fue ¿cuál es el grado de identificación con la quínoa y la carne de llama?



Fuente: Elaboración propia



Fuente: Elaboración propia

En el caso de la quínoa se puede decir que es un alimento que está presente en la cocina de los residentes pero no al nivel del pimiento, el maíz y la papa. El porcentaje que respondió que se sienten altamente identificados es de 25% y poco identificados y no identificados 38,4%. Además durante la encuesta no fueron mencionados platos con quínoa.

Quizás sea por lo comentado por el entrevistado de la Dirección de Turismo que aportó que la quínoa es una de los alimentos que se cultiva en el pueblo y que

había desaparecido pero ahora está surgiendo nuevamente, se realizan comidas como alfajores o pan con harina de quínoa.

En cambio, una de las entrevistadas del restaurante eligió nombrar entre sus platos típicos el “charquisillo de quínoa”. Y en los restaurantes recorridos en el 100% se han encontrado platos con quínoa, ejemplo ensaladas, pastas, omellette, rissottos, bocaditos y hasta flan de quínoa. (Ver anexos 3.3).

Con la carne de llama ocurre algo similar, pero la no identificación de los residentes es más notoria. Se observa que el 16,7% se siente altamente identificado e identificado y el 83,4% poco identificado y no identificado.

El entrevistado de la comunidad local comentó que no la consumen por ser un animal que no es económico y aportó que hay personas que creen que “nuestros antepasados” comían carne de llama pero en realidad es un mito.

Por otra parte el entrevistado de la Dirección de Turismo local afirmó que es difícil encontrar la carne de llama en los restaurantes e informó que es un animal que está protegido dentro del Parque Nacional los Cardones y en una Reserva en Molinos¹⁵.

Sin embargo una de las entrevistadas del restaurante mencionó que ofrece como plato típico a la cazuela de llama en su establecimiento. Además expresó que su proveedor de llama no es de Cachi sino de San Antonio (Salta)

También se observó en dos restaurantes platos preparados con carne de llama. En las cartas de los mismos se denominaban “cazuela andina” siendo su ingrediente principal ésta carne o simplemente la llamada “cazuela de llama”. (Ver Anexos 3.3)

Otros datos que son necesarios señalar provienen de preguntas que se hicieron durante la entrevista a las dos gastronómicas y al encargado de la Dirección de Turismo local.

¹⁵Molinos es una localidad cercana a Cachi, por la ruta nacional 40.

Con respecto a las encargadas de los restaurantes, cabe mencionar que las dos han nacido y son residentes de Cachi. Se les pregunto ¿creen que los platos que se ofrecen en su restaurante forman parte de la imagen de Cachi? Ambas respondieron que sí, porque los mismos son típicos de la zona.

Ante la pregunta acerca de sus proveedores, comentaron que los alimentos con los que cocinan (verduras y carnes) los compran en Cachi. Aunque una de ellas, como se expresó anteriormente, mencionó que su proveedor de la carne de llama es de San Antonio (Salta).

También una de ellas comunicó que los empleados de su restaurante, específicamente los de cocina son de Cachi y entre el dueño, ella y sus empleados participan en la elaboración de los platos. La otra entrevistada no tenía empleados, solo ella los prepara.

Cuando se les indagó ¿considera que la comunidad local se siente identificada con los platos típicos de su restaurante? Las dos respondieron que sí. Aunque una de ellas hizo una pausa y estuvo dubitativa para luego responder afirmativamente y agregó que la comunidad local acostumbra a cocinar con verduras y “la carne es infaltable”.

En cambio en la otra entrevista se pudo notar seguridad cuando respondió que sí y expresó el motivo es porque la comunidad local visita su restaurante frecuentemente.

Esta misma persona destacó que hay platos como milanesas, arroz, papas fritas, ensaladas que están en su carta, pero los que los consumen son los integrantes de la comunidad local, no el turista.

El turista quiere probar lo típico, aunque se menciona que a través de este trabajo, se comprobó que una ensalada preparada con las verduras del lugar también es una comida “típica”.

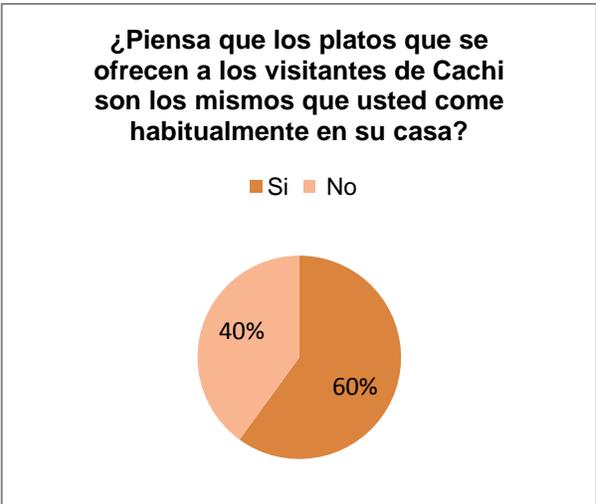
Se informó durante la entrevista con el encargado de la Dirección de Turismo, quién ante la pregunta ¿Lo que se ofrece en el restaurant es similar a lo que come una familia tradicional del pueblo? ” No, generalmente no”

El entrevistado amplió expresando, que en los restaurantes del pueblo se ofrece lo básico refiriéndose a un locro, un cabrito o una humita. Y realizó una comparación con comidas que son de “familias” o “propias de la región” como un frangollo, un charquisillo y que de a poco éstas van a ir surgiendo al restaurante.

Se observa una contraposición a lo dicho, cuando se le preguntó si el considera que la comunidad local se sentiría más identificada sí en el restaurante se ofrecen estos platos. El entrevistado no hizo hincapié en la comunidad local sino en el turista y en el restaurante. Comentó que el turista espera que le ofrezcan una empanada o un locro, no sabores nuevos, o platos distintos a los considerados “típicos” del norte argentino o de Cachi específicamente. Y que los gastronómicos “quieren vender” por eso no ofrecen esas comidas porque el turista no las conoce. Debido a esto si en el restaurante preparan un charquisillo” lo ofrecen un día”. Y comentó que el charquisillo es difícil de conseguir porque “no hay demanda y entonces no hay producción de éste.

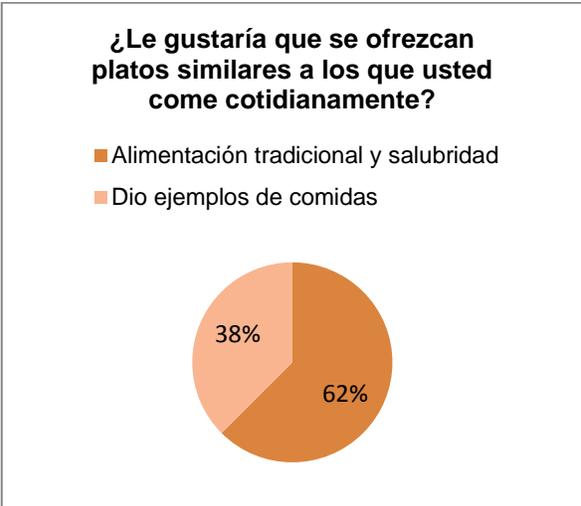
Aunque sí se propusiese un plan desde la Dirección de Turismo en conjunto con la comunidad local y los gastronómicos podrían beneficiarse los tres actores mediante el turismo gastronómico.

Debido a lo analizado anteriormente se propone por último, observar que piensa la comunidad local sobre la oferta turística gastronómica de su pueblo.



Fuente: Elaboración propia

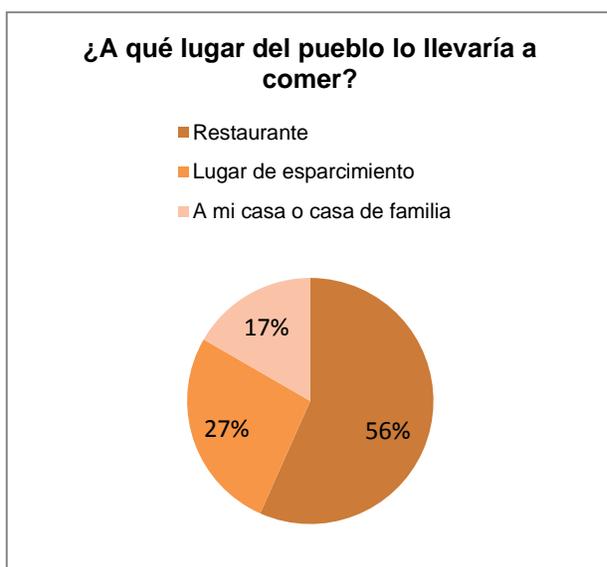
En el gráfico se muestra que, el 60% respondió que los platos que se ofrecen a los visitantes de Cachi son los mismos que ellos comen habitualmente en su casa, aunque se señala que al momento de responder, en varias oportunidades el residente no contestó convencido. En cambio el 40% de los residentes que respondieron que los platos que se ofrecen a los visitantes de Cachi no son los mismos que ellos comen habitualmente en su casa respondieron con seguridad a la pregunta.



Fuente: Elaboración propia

Aquellos residentes que han respondido que no, se les pregunto sí les gustaría que se ofrezcan platos similares a los que ellos comen cotidianamente y porqué. Por unanimidad contestaron que sí. Y el 62% respondió para que el turista conozca verdaderamente la alimentación tradicional del pueblo, e hicieron hincapié en que ellos cocinan más saludable y el 38% mencionó platos que comen en su casa que no están en el restaurante: mazamorra, frangollo, guisos (de trigo, de lentejas, de arroz).

Luego de haber nombrado un plato típico del pueblo para ofrecerle al visitante, se pidió al residente que recomendara a qué lugar del pueblo lo llevaría a comer.



Fuente: Elaboración propia

Esta pregunta abierta arrojó que un 56% lo llevaría a un restaurante. Aunque un 44% eligió un lugar de esparcimiento y su casa o una casa de familia del pueblo. El residente comentaba que podría ser un camping en el barrio El Algarrobal¹⁶, dónde el mismo visitante se cocine con alimentos del pueblo; o a una casa de familia del pueblo porque “ellas saben realmente cocinar algo típico de acá”

¹⁶ El Algarrobal es uno de los barrios de los alrededores de Cachi.

Interpretación de las Variables sobre la Mercantilización del Patrimonio

Debido al análisis de las variables, se ha demostrado que existe una mercantilización del patrimonio culinario de la comunidad local. Se pudo visualizar tanto la presencia como la ausencia de los platos que los residentes consideran parte de patrimonio inmaterial en la oferta turística gastronómica. Sí bien con respecto a la presencia de los alimentos se ha demostrado que la manera de preparar los platos no es la misma en el restaurante que como lo hacen los residentes sobre todo en la salubridad. A modo de ejemplo se menciona al locro. Si se refiere a la ausencia de los alimentos, se puede pensar en la no presencia de determinados platos, la sustitución por otros, o la variación en el nombre. Ejemplo la mazamorra, humita por tamal, carne de cabrito por carne de llama, risotto de quínoa en lugar de guiso de trigo.

Lo enunciado anteriormente se aleja del concepto de autenticidad que no tiene que ver solo con el objeto, los platos o la comida, sino también al contenido, a la expresión, e incluso al contexto, es decir, a la forma de prepararlos.

Se cree que esta activación patrimonial mercantilizada que ocurre en Cachi es llevada a cabo por los restaurantes y el sector público local, lo cual se explica más adelante.

Se cree que la causa es la demanda del turismo y con ella la publicidad.¹⁷ Porque quizás los turistas tengan una imagen acotada o incorrecta de la “gastronomía del norte argentino”. A modo de ejemplo se cita la publicidad que brinda el Ministerio de Turismo de Salta donde se presentan sólo las “comidas típicas” o “conocidas” como el locro, la empanada y la humita.

Ahora se pregunta ¿cuál es el rol de los distintos grupos de intereses del pueblo para lograr un desarrollo del patrimonio inmaterial culinario de la comunidad local?

Los grupos de intereses que participan respecto al patrimonio inmaterial culinario de la localidad son: la Dirección de Turismo, los restaurantes/comedores y la comunidad local.

¹⁷ Analizar la demanda de turismo que recibe Cachi podría ser una continuación a esta investigación.

- Dirección de Turismo: Se comenta algunas de las políticas que debería llevar a cabo la Dirección de Turismo

Mediante la entrevista se han relevado diversas cuestiones acerca del papel que cumple la Dirección de Turismo local. Se ha afirmado que los platos que se ofrecen en los restaurantes no son los mismos que consume la comunidad local. Aunque la función de este actor es fundamental para concientizar a los restaurantes sobre su oferta, promocionar la gastronomía desde el sector público, y hasta recomendar un plato típico de la localidad a los visitantes.

También posee las herramientas para analizar y representar a la comunidad local sobre su patrimonio gastronómico, se cita el ejemplo de las comidas preparadas con charqui, ya que son un símbolo de identidad para los residentes ¿qué acción realiza la Dirección para volver a situar en los restaurantes al charqui?

Se propone trabajar en conjunto desde lo niveles provincial y municipal dando a conocer la gastronomía local, para generar una retroalimentación desde la comunidad local, identificándose con la oferta y el turista conociendo la gastronomía de Cachi.

Como dato se observa que los residentes expresaron mediante la encuesta realizada, que el 58,3% no participó en actividades turísticas propuestas por las autoridades locales y el 41,7 % sí participo; principalmente en festividades locales. (Ver Anexo 1.4)

Entonces, cuando se proponen este tipo de actividades, impulsada por la Dirección de Turismo local, como La Fiesta de la Comida Vallista¹⁸ es un caso de éxito. Porque es una festividad turística, en la que además participan los residentes (cocineras del pueblo) preparando variedades de comidas representativas para ellos.

¹⁸ La Fiesta de la Comida Vallista ha sido una de las actividades propuestas por las autoridades locales más elegidas por los residentes.

Desde la Dirección de Turismo se informó que generalmente la comunidad participa en actividades turísticas directamente (gastrónomos-hoteleros) o indirectamente (agricultores).

No se ha presenciado un plan de desarrollo turístico respecto del patrimonio culinario aunque sí trabajan sobre el patrimonio arquitectónico y arqueológico.

Por otra parte estudian la demanda turística indagando sobre de donde provienen los visitantes, que tipo de turismo buscan, pero no realizan preguntas específicas sobre gastronomía. Se informó que el turista que visita Cachi busca primeramente turismo histórico y ecoturismo. Según lo investigado no se promociona la localidad como un destino gastronómico. Por otra parte en la folletería, que se entrega al visitante, desde la Dirección de Turismo se presencian los secaderos de pimientos locales aunque hay otra imagen con llamas, aunque este animal demostró no ser parte del patrimonio inmaterial culinario. (Ver Anexo 3.4)

- Restaurantes/comedores: Fue considerado el principal grupo de interés mediante el cual surge la mercantilización del patrimonio.

Los restaurantes cumplen un rol fundamental, ya que en la localidad, son generalmente el primer actor en mostrar al visitante cuales son “los platos típicos”, cuál es “la imagen” gastronómica, específicamente qué platos demuestran el patrimonio culinario de la comunidad local de Cachi.

En la mayoría de las preparaciones culinarias utilizan alimentos del pueblo, aunque en otras no como lo mencionó una de las entrevistadas. Utilizar la aptitud agrícola del pueblo favorecería a los agricultores de la localidad y alrededores que generalmente no encuentran beneficios en la actividad turística¹⁹.

Según la distinción que realizó el encargado de la Dirección de Turismo entre “comidas tradicionales” y “comidas de familias” se observa que esta idea propuesta se podría trasladar al restaurante (con la colaboración del sector público como se ha menciona). Entonces el actor principal, la

¹⁹ Según el entrevistado de la Dirección de Turismo e instancias informales de diálogo comentaron que los productores del pueblo no se ven beneficiados con el turismo.

comunidad local sería el principal identificado con la oferta gastronómica. Sobre ésta se pretende que las comidas ya instaladas continúen como “típicas del norte” pero se preparen realmente como las prepara la comunidad, y a corto plazo se puedan ofrecer “esas comidas de familias” en las cartas de los restaurantes locales.

- Comunidad local: Se considera el principal grupo de interés luego de haber demostrado cuál es su patrimonio inmaterial culinario.

El desarrollo que se propone es un trabajo planificado en conjunto entre los actores nombrados e incluyendo a la comunidad local.

En materia de turismo gastronómico, para que la misma no quede sometida a una mercantilización de su patrimonio inmaterial culinario, se espera que se gestione para preparar la variedad de comidas, la salubridad de las comidas y evitando aquellas que no representan un símbolo de identidad para los residentes.

CONCLUSIONES

A través del trabajo de investigación se logró conocer que las artes culinarias de los residentes de la localidad de Cachi son un valioso componente para representarlos, porque se demuestra a través de ellas su historia individual, familiar y social.

El estudio arrojó la presencia de residentes que son descendientes del pueblo originario Diaguita Calchaquí. Además, los pertenecientes a este grupo social consideran patrimonio inmaterial a los mismos alimentos y platos, que el resto de los residentes.

La salubridad en sus platos es la cualidad que los identifica como comunidad local. Por ser un pueblo que desarrolla principalmente actividades agrícolas. Barrera (2008; 2) expresa la importancia de *la valoración que estos pueblos hacen de los colores, olores y sabores de los alimentos*.

Las características que fueron analizadas para considerar patrimonio inmaterial culinario a un recurso, es decir ese símbolo que refleja la identidad de una comunidad fueron: la descripción de una parte de la denominada cultura culinaria que son prácticas, creencias y valores; y la trasmisión del conocimiento por parte de la comunidad local que poseen tanto los alimentos como los platos.

Se mostraron algunos de los platos de la gastronomía de Cachi y como la comunidad local se apropia de valores propios a través de la historia y la tradición.

Se comprobó que en la localidad existe primero una activación patrimonial clásica, es decir la que surge desde la comunidad local. También se apreció el proceso de patrimonialización que consiste en situar los alimentos y platos del uso cotidiano en el mercado. Y a raíz de esto, la manera en que se presencian esos platos depende de la actividad turística, es decir, de la aprobación de los visitantes y la satisfacción de sus expectativas.

Pero la problemática surge porque la oferta gastronómica no es auténtica ya que se aleja del contacto con la comunidad local y de la manera en que los residentes preparan sus platos. Al respecto Prats expresa que *la imagen, la copia, la reproducción tienen una capacidad de evocación auxiliar, pero jamás alcanza a legitimar por sí misma un repertorio patrimonial* (Prats 1997; 55).

Se aconseja que para lograr el desarrollo de la comunidad local es primordial que el recurso que sea patrimonializable, sea auténtico. Para que se brinde un desarrollo sustentable tanto para la comunidad local como para los recursos naturales de la localidad.

Por otra parte se cree que el recurso cultural sí existe en la localidad de Cachi, pero se adorna para potenciarlo.

La reproducción de los platos que se ha observado es la siguiente: presencia de los platos pero con diferente forma de prepararlos, ausencia y sustitución o variación en el nombre de los platos de la oferta turística gastronómica.

Esta transformación se produce principalmente a través de los restaurantes, los cuáles, fundamentalmente, no consideran a la comunidad local para la formación de sus platos. A través de la Dirección de Turismo local, se calificaron a los platos que se ofrecen como “básicos” porque el turista no conoce “los platos de familias”. Como se ha explicado, esta mercantilización del patrimonio surge para responder a la demanda turística que quizás ya tiene una imagen del destino, generada frecuentemente por la publicidad.

Por lo cual, es necesario que se implemente una política de gestión de los recursos patrimoniales, entre los diferentes actores previamente a que surjan estas activaciones patrimoniales mercantilizadas, para que toda la comunidad encuentre beneficios. Tresserras (2005: 1) agrega que *“para que el patrimonio pueda tener un uso turístico es necesario planificar no sólo este uso sino garantizar previamente la conservación, el estudio y la valorización del mismo, permitiendo su proyección futura y garantizando su disfrute para la población local”*

Desde el sector público se pretende que, se represente a la comunidad local; se concientice a los encargados de los restaurantes y actúe como nexo entre éstos y la comunidad local para que los residentes participen en la conformación de los platos de la oferta turística; se informe y promocióne la verdadera oferta gastronómica local a los visitantes.

Así como a los encargados de los restaurantes se propone modificar e incorporar todos los platos a su oferta para mostrar al visitante la gastronomía típica de Cachi; aumentar la utilización de las verduras, frutas y carne locales para beneficiar a toda la comunidad, especialmente a los agricultores quienes no aprecian rédito en la actividad turística.

Por último se concluye, la incorporación de los platos que son típicos para la comunidad, enriquecerá y complementará a la oferta turística actual, pero principalmente contribuirá de manera genuina al fortalecimiento de su identidad.

RECOMENDACIONES:

Se sugieren algunas propuestas para una futura continuación del trabajo:

- ✓ Analizar la demanda de turismo, indagando sobre: qué tipo de turismo realizan los visitantes en Cachi; cuáles son los platos que ellos consideran “típicos” del lugar; si conocen cuáles son los platos que identifican a la localidad; si buscan turismo cultural qué tipo de motivaciones los lleva a visitar Cachi (la intención de consumir productos específicamente culturales o el atractivo cultural es un complemento)
- ✓ Analizar a la denominada cultura culinaria bajo otros elementos, ejemplo técnicas de los alimentos que practica la comunidad local, o representaciones de los alimentos en la música, la pintura, los libros de los locales.
- ✓ Estudio específico de un plato en particular que identifica a la comunidad local de Cachi, por ejemplo el caso del charquisillo.
- ✓ Analizar, bajo la misma metodología y aspectos teóricos, al patrimonio inmaterial culinario de otros atractivos en Argentina.
- ✓ Trabajar sobre un desarrollo turístico, considerando que el patrimonio inmaterial está asociado a distintas cuestiones, por ejemplo con el turismo gastronómico, como en el caso de estudio, con el turismo medicinal(debido a la utilización de plantas medicinales) , y con el agroturismo o turismo rural (visitando la producción agrícola de la localidad)

BIBLIOGRAFÍA

ALMIRÓN, Analía y TRONCOSO, Claudia (2005). "Turismo y Patrimonio. Hacia una relectura de sus relaciones". *Aportes y Transferencias*. Volumen 1 N°9. pp. 56-74

ALMIRÓN, Analía; BERTONCELLO Rodolfo; TRONCOSO, Claudia Alejandra (2006). "Turismo, patrimonio y territorio. Una discusión de sus relaciones a partir de casos de la Argentina". *Estudios y perspectivas en turismo*. Volumen 15. N° 2. Páginas 101-120.

ALVAREZ, MARCELO y SAMMARTINO, GLORIA (2009). Empanadas, tamales y carpaccio de llama. *Estudio y Perspectivas en Turismo*, Volumen 18. N° 2. Páginas 161-175.

BARRERA, Ernesto (2006). "Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial". *Patrimonio Cultural y Turismo*. Cuadernos N°15, Itinerarios culturales y rutas del patrimonio. CONACULTA, México.

BARRERA, Ernesto y BRINGAS, Olivia. (2008). "Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos". *Scienze Gastronomiche*, N°8.

BUSTOS CARA R., OUSTRY L., HAGG M.I., (2004) "Producción de valores territoriales: entre cultura y mercado. Habilidades y saberes locales como estrategias ante la crisis". *Desarrollo local y nuevas ruralidades en Argentina, co-Edición UNS-INRA SAD Y Dynamiques rurales*, pp.125-145.

BELTRITTI, Elisa (2012) "Turismo creativo". *Repositorio digital del Ministerio de Turismo. Versión online:*

CÓRDOBA Y ORDÓÑEZ, Juan (2009). "Turismo, desarrollo y disneyzación: ¿Una cuestión de recursos o de ingenio?". *Investigaciones Geográficas, Boletín del Instituto de Geografía, UNAM*, N 70 pp. 33-54

ESPEIXT, Elena (2004).” Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular”.
PASOS Revista de turismo y Patrimonio Cultural, Vol. 2 N° 2 pp. 193-213.

FISCHLER, Claude (1995). “El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo”.
Editorial Anagrama, Barcelona.

FRIGOLÉ, Joan (1980). “Inversión simbólica e identidad étnica: una aproximación
al caso de Cataluña”. *Quaderns de L’Institut Català d’Antropologia*, N°1, pp.3-28.

LÉVI-STRAUSS (2002).” Mitológicas II. De la miel a las cenizas”. *Fondo de Cultura
Económica, México*.

MAC CANELL, Dean (1976). “The Tourist. A new theory of the leisure class”.
Versión online: books.google.com

MOLANO, Olga Lucía (2006) La identidad cultural, uno de los detonantes del
desarrollo territorial. *Revista Territorios con identidad cultural, España*.

PRATS, Llorenç (1997).” Antropología y patrimonio”. Editorial Ariel S.A.,
Barcelona.

PRATS, Llorenç (2006) “La mercantilización del patrimonio: entre la economía
turística y las representaciones identitarias”. *Boletín del Instituto Andaluz del
Patrimonio Histórico*. N°58, pp.72-80

SANTANA TALAVERA, Agustín (2002). “Mirar y leer: autenticidad y patrimonio
cultural para el consumo turístico” *6° Encontro Nacional de turismo com base
local, Campo Grande*.

TRESSERRAS, Jordi Juan (2003).” El patrimonio como generador de desarrollo a
partir del turismo” *Atas da 5º Jornada sobre Turismo e Gestão do Patrimônio
Arqueológico*. Versión online: http://www.fundacioabertis.org/racs_jor

UNESCO (1972) Convención para la protección del patrimonio mundial, cultural y
natural

UNESCO (2003) Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial.

Página web consultada:

<http://turismo.salta.gov.ar/>

ANEXOS

1- Encuestas

1-1 Variables Socio-demográficas

Edad	
N	60
Promedio	41,67
Edad mínima	18
Edad máxima	82

Sexo			
		Frecuencia	Valid Percent
Valid	Femenino	38	63,3
	Masculino	22	36,7
	Total	60	100,0

Lugar de nacimiento			
		Frequency	Valid Percent
Valid	Cachi y sus alrededores	48	80,0
	Salta capital	10	16,7
	Resto del país	2	3,3
	Total	60	100,0

Nivel de estudio(marcar con una cruz el máximo nivel alcanzado)			
		Frequency	Valid Percent
Valid	Primario	22	36,7
	Secundario	31	51,7
	Terciario	6	10,0
	Universitario	1	1,7
	Total	60	100,0

¿Qué actividad realiza?			
		Frequency	Valid Percent
Valid	Comerciante	9	15,0
	Empleado privado	5	8,3
	Empleado público	16	26,7
	Productor independiente	6	10,0
	Ama de casa	12	20,0
	Jubilado	4	6,7
	Estudiante	3	5,0
	Otro	5	8,3
	Total	60	100,0

¿Qué cantidad de personas viven con usted?			
		Frequency	Valid Percent
Valid	Vive solo	4	6,7
	1 persona	7	11,7
	2 personas	5	8,3
	3 personas	17	28,3
	4 o más personas	27	45,0
	Total	60	100,0

¿Cuánto hace que reside en Cachi?			
		Frequency	Valid Percent
Valid	Más de 4 años	60	100,0

1-2 Variables sobre la Cultura culinaria

¿Cocina cotidianamente con algún alimento que se cultiva en el pueblo?			
		Frequency	Valid Percent
Valid	Si	60	100,0

¿Qué festividad cree que los identifica como pueblo? ¿Podría mencionarme un elemento de la naturaleza o comida típica de esa festividad?								
		¿Podría mencionarme un elemento de la naturaleza o comida típica de esa festividad?						Total
		locro	asado de cabrito/asado de cordero	Humita	Empanada	choclo con queso de cabra	charquisillo	
¿Qué festividad cree que los identifica como pueblo?	Fiesta del Patrono San José	9	23	5	4	2	0	43
	Festival de Tradición Calchaquí	4	0	3	1	0	1	9
	Fiesta de Semana Santa	0	0	1	0	0	0	1
	Fiesta homenaje a la Madre Tierra	4	1	0	1	0	0	6
	Fiesta concurso de Comida Vallista y Concurso de Hilanderas	1	0	0	0	0	0	1

Total	18	24	9	6	2	1	60
-------	----	----	---	---	---	---	----

Fiesta del Patrono San José (18 de marzo): Misa de Confirmaciones. Quema de cardones. Velad artística. Misa, procesión. Desfile de agrupaciones de gauchos, almuerzo criollo, jineteada y festival.

Fiesta de Tradición Calchaquí (enero): Artistas regionales y nacionales. Feria regional. Actividades alternativas, caminatas, cabalgatas, treaking.

Fiesta de Semana Santa (abril): Procesión con ramos. Vigilia Pascual. Misa de Resurrección.

Fiesta Homenaje a la Madre Tierra (agosto): Ofrendas a la Pachamama durante todo el mes de agosto, sahumeros, comidas típicas.

Fiesta concurso de Hilanderas y de la Comida Vallista (julio): Con la participación de los cocineros de la región, muestra la habilidad culinaria, platos típicos de los Valles.

Fuente: Folletería Dirección de Turismo de Cachi.

1-3 Variables sobre la Oferta Turística Gastronómica

	¿Existe alguna receta o alimento típico que se le ha transmitido a usted de generación en generación?	¿Podría mencionar una comida típica de esa festividad?	¿Qué tipo de comida o plato le ofrecería al visitante si le dice que quiere comer algo típico del lugar?	Total
Locro	22	18	17	57
Empanada	5	6	7	18
Humita	4	9		13
Cabrito	2	24	17	43
Frangollo	3			3
Mazamorra	6			6
Anchi con pelones	1		4	5
Choclo con queso	2	2		4
Chicha	1			1
Charquisillo	2	1	6	9
Chanfaina	2			2
Quínoa	1			1
Pimiento			1	2
Guiso de trigo			3	3

1-4 Variables sobre la Mercantilización del Patrimonio

¿Participa o ha participado de alguna actividad turística propuesta por las autoridades?			
		Frequency	Valid Percent
Valid	Si	25	41,7
	No	35	58,3
	Total	60	100,0

Los encuestados que participaron o participan en actividades turísticas propuestas por la autoridades locales se les pregunto en ¿cuál?

¿Cuál?					
		En distintos cursos/capacitaciones relacionadas a la actividad turística	Siendo empleado de turismo del pueblo	En festivales locales	
¿Participa o ha participado de alguna actividad turística propuesta por las autoridades?	Si	2	5	18	25
Total		2	5	18	25

1-5 Encuesta realizada a la Comunidad Local

1-Edad: _____

2-Sexo: F () M ()

3-Lugar de nacimiento: _____

4-¿Cuánto hace que reside en Cachi? menos de 1 año () de 1 a 4 años () más de 4 años ()

5- Nivel de Estudio: (Marcar con una cruz máximo nivel educativo alcanzado) Primario () Secundario () Terciario () Universitario () Posgrado ()

6- Que actividad realiza: Empresario () Comerciante () Empleado Privado () Empleado Público () Productor independiente () Ama de casa () Jubilado () Estudiante () Otro _____

7- ¿Qué cantidad de personas viven con usted? Vive solo () 1 persona () 2 personas () 3 personas () 4 o más personas ()

8- ¿Es descendiente de algún pueblo originario? Si () ¿Cuál? _____ No ()

9-¿A qué le remite la palabra cultura? (Puede marcar más de una opción)

Música () Paisaje () Alimento () Danza () Artesanía () Nada ()

10- ¿Podría mencionar qué se le viene a la mente si le nombro el pueblo de Cachi?

11- Aquí en el pueblo ¿Hay algún elemento de la naturaleza que usted lo usa porque posee propiedades, ejemplo propiedades curativas? Si () ¿Cuál? _____ ¿Para qué lo utiliza? _____ No ()

12- ¿Cocina cotidianamente con algún alimento que se cultiva en el pueblo? Si () ¿Cuál? _____ No ()

13- ¿Qué festividad cree que los identifica como pueblo? _____ ¿Podría mencionar un elemento de la naturaleza o comida típica de esa festividad? _____

14- ¿Existe alguna receta o alimento típico que se le ha transmitido a usted de generación en generación? Si () ¿Cuál? _____ No ()

15-¿Piensa que los platos que se ofrecen a los visitantes de Cachi son los mismos que usted come habitualmente en su casa? Si () No ()

Si responde No: ¿Le gustaría que se ofrezcan platos similares a los que usted come cotidianamente? Si () No () ¿Por qué? _____

16- ¿Participa o ha participado de alguna actividad turística propuesta por las autoridades locales? Si () ¿Cuál? _____ No ()

17-¿Es importante para usted transmitir sus prácticas, creencias y valores culinarios a sus generaciones futuras? Si () No () ¿Por qué? _____

18-Le plantearé dos situaciones:

Situación 1: ¿Qué tipo de comida o plato le ofrecería al visitante si le dice que quiere comer algo típico del lugar? _____

Situación 2: ¿A qué lugar del pueblo lo llevaría a comer? _____

19-Cuál es el grado de identificación con los siguientes alimentos: (Siendo 10 altamente identificado y 1 no identificado)

Maíz	<input type="checkbox"/>
Papa	<input type="checkbox"/>
Carne de llama	<input type="checkbox"/>
Quínoa	<input type="checkbox"/>
Pimientos	<input type="checkbox"/>

Fecha de la encuesta: Abril/Mayo 2014

2-Entrevistas

2-1 Entrevista a la persona encargada de la Dirección de Turismo de Cachi

¿Cuáles son los alimentos identificativos para la comunidad local? La gastronomía se basa más que sobre todo en la producción agrícola, lo que se produce eso marca un tiempo en las estaciones del año, en épocas de cosecha la alimentación cambia. Lo importante en los cultivos es el pimiento, para el pimentón es muy característico de acá. Como producción de local tenemos poroto tomate, cebolla, hortalizas, en general apio, otro producto local es la nuez, y lo que está surgiendo últimamente y está surgiendo y había desaparecido un poco es la quínoa. Ahora se está trabajando mucho con éste alimento se están haciendo alfajores, pan con harina de quínoa, que eso viene a ser un sustento en lo que es la alimentación local. Eso se traslada también al restaurant, en los restaurantes se proveen también para cocinar las comidas típicas del lugar tenemos el locro, el cabrito es una comida muy característica de acá. Después están otras comidas como el guaschalocro que son comidas que recién ahora están comenzando a surgir en los restaurantes, porque son comidas generalmente de familias, las familias cocinan para sí por ejemplo un frangollo, locro y eso lo consideran como una comida propia de la región y eso de a poquito va surgiendo hacia los restaurantes, están ofrecieron al turista que también viene a conocer nuevos sabores.

¿Lo que se ofrece en el restaurant es similar a lo que come una familia tradicional del pueblo? No, generalmente no el restaurant tiene lo básico como comida

característica del lugar es la empanada, el cabrito a la parrilla, un locro, el tamal y la humita también se ofrecen. Nosotros tenemos a nivel turístico una actividad muy importante que es la Fiesta de la comida vallista que es un concurso de comida es una actividad para rescatar a esas comidas que se sigan haciendo, esto se hace ahora en julio y las cocineras no son cocineras del restaurante son amas de casa del pueblo y de alrededores, entonces ellas vienen con sus comidas. Algunas hacen anchi con pelones, la mazamorra Y después hay un jurado que degusta todas esas comidas. Hay una comida que se hace para concursar que es el charquisillo, que no se lo ve generalmente en el restaurante. El anchi si se lo ve y la mazamorra también pero menos. El charquisillo es una comida muy nuestra de acá, es una carne secada al aire, acá hay un clima seco y tenemos una amplitud térmica muy marcada, eso hace que la gente pueda secarla en el pie de la montaña, en los puestos al sol y eso después la gente la vende al restaurante como charquisillo y eso se ha hecho muy costoso comer charqui y por eso tampoco no está en el restaurante por el tema económico.

¿Usted cree que sí se ofrecieran en el restaurante este tipo de comidas que representan a la comunidad local, ellos se sentirían más identificados con su pueblo? Digamos la gente que nos visita lo que yo veo es que sí busca comidas local pero no es la gran mayoría que viene a probar una gastronomía diferente nuevos sabores son muy pocos. El comerciante, el dueño del restaurante quiere vender entonces si hace un charquisillo, bueno lo ofrece un día pero va a ver que no le va a salir. ¿Por qué es muy costoso? No, porque el turista no lo conoce. No pide platos desconocidos pide una empanada, una humita, platos que ya se conocen. Me contaban cocineras de acá del pueblo que el charquisillo es difícil conseguir, porque no hay demanda entonces no hay producción.

¿Qué podría decirme acerca de la carne de llama? Raramente se consigue en el restaurante. Es un animal que está protegido, no está permitido cazar porque se han exterminado mucho este tipo de animales. Ahora nosotros tenemos un Parque Nacional y un criadero en Molinos.

¿Cuál es el perfil de los turistas que viene a Cachi? El turista busca tranquilidad, un buen descanso, quiere visitar la parte histórica del pueblo ya que es un pueblo colonial cuidado de una manera en particular. Nosotros tenemos leyes locales que reglamentan las construcciones, la puesta de carteles, la iluminación. Entonces cuando llega el turista acá se encuentra con algo diferente. También tenemos paseos, caminatas al pie de la montaña, bicicletas sobre todo el turista extranjero quiere caminar. ¿Podríamos decir una mezcla de turismo historio-cultural y ecoturismo? Si, exactamente.

¿Tienen un plan de desarrollo de turismo acá en el pueblo? En eso estamos trabajando. Estamos trabajando con la Universidad de Tucumán de arquitectura, ellos vienen a hacer un estudio urbano, para ver cómo está situado nuestro pueblo con respecto a las leyes locales. Cachi es un ejemplo en cuanto a su cuidado del pueblo no todos los pueblos están como Cachi y por eso otros municipios nos solicitan las ordenanzas locales para ver cómo implementar ellos también en su lugar.

¿Ustedes trabajan en conjunto con otros municipios cercanos? No, pero sí desde el Ministerio de Turismo de Salta se está haciendo que todos los municipios protejan su patrimonio.

Nosotros hace poco estuvimos reunidos con gente de la provincia, específicamente del área de patrimonio para hablar con respecto a un estudio urbano porque se quieren construir countries aquí en Cachi. Para nosotros es nuevo esto, por eso se está hablando de la reglamentación. Hemos visto el impacto que ha causado en otros lugares y por eso el Ministerio de la provincia nos ha mostrado que impactos ejemplo visual en todos los aspectos puede traer instalar un country aquí en el pueblo. Se habla de doscientas casas que van a estar puestas en un lugar que va a causar mucho impacto. Se hizo una consulta popular y por supuesto la gente del pueblo quiere conservar lo que tiene y no quiere grandes asentamientos de personas que no son conocidos. Aparte va a producir mucha basura, va a consumir más agua de la que consumimos nosotros.

Con respecto a Turismo hacemos un estudio de la demanda cuando el turista se acerca a consultar acá en Informes. Por ejemplo le preguntamos de donde viene, cuáles son las fortalezas y debilidades que encuentran en el pueblo. Nosotros también trabajamos en conjunto con el Museo para proteger nuestro patrimonio arqueológico, porque hay algunos sitios que no están preparados para recibir turistas. Y el turista comienza a excavar, entonces nosotros le recomendamos que se contraten un guía.

¿Los guías y el personal del Museo son locales? Los guías sí y los empleados del Museo no todos, porque el Museo pertenece a la Provincia.

El Museo es un museo arqueológico. Allí está todo lo que es la historia prehispánica. El museo es el responsable de cuidar todo los sitios arqueológicos de la zona que son muchos y que están un poco desprotegidos. Hay un sitio arqueológico que se llama El Tero donde el turista puede ir solo. Es un sitio que ya está excavado tiene señalización.

¿Usted cree que la comunidad local participa en actividades turísticas? Si en parte sí, porque la gente que dice que no también se beneficia no directamente pero no

indirectamente. El sector hotelero y gastronómico está de acuerdo con el turismo pero la parte de los agricultores no están muy de acuerdo, aunque el turismo les toca indirectamente porque a su vez están vendiendo el cabrito, su producción para los restaurantes.

¿Cómo está conformado socialmente el pueblo? ¿Hay comunidades de pueblos originarios? Si tenemos comunidades originarias. Desde que se conformó la Ley de Pueblos Originarios acá se juntaron personas para unificarse dentro del pueblo originario Diaguita calchaquí que está asentado en su mayor parte en Las Pailas, El Algarrobal ubicados al pie de la montaña.

¿Las personas pertenecientes al pueblo originario consumen otros alimentos que el resto de la comunidad? No, no. Consumen lo mismo.

2-2 Entrevista a la persona encargada del restaurante “Oliver”

¿Cuáles son los platos que se ofrecen como típicos acá en el restaurante? Los típicos que nosotros tenemos acá son el Charquisillo de quínoa, el locro, cazuela de cabrito y las típicas empanadas de carne y queso.

¿En esos platos cuales son los ingredientes que predominan? Por ejemplo en el plato charquisillo de quínoa predominan la quínoa y el charqui, que es la carne seca.

¿Cree que esos platos forman parte de la imagen gastronómica de Cachi? Sí.

¿Usted es de acá de Cachi? Si

¿Usted consume diariamente en su casa los mismos platos que ofrece aquí en el restaurante? Sí.

¿De dónde son tus proveedores de alimentos para preparar los platos? Son de acá, el cabrito se los compramos a los productores de acá, la quínoa también y toda la verdura que se cultiva durante el invierno y verano es toda verdura del pueblo.

¿Los empleados que trabajan en su restaurante son del pueblo? Si todos del pueblo.

¿A los empleados de cocina usted les da la receta o ellos también participan? Participa el dueño, yo y ellos, en conjuntos todos.

¿Consideras que la comunidad de acá se siente identificada con los platos que usted ofrece como típicos del lugar? Si ¿Por qué? Porque acá la gente acostumbra a cocinar con verduras y la carne es fundamental, plato sin carne en el norte no se consume.

2-3 Entrevista a la persona encargada de restaurante “La Cacheña”

¿Qué platos que se ofrecen como típicos acá en el restaurante? Los principales son la cazuela de cabrito y la cazuela de llama, la preparación es la misma por ejemplo lleva para las dos cazuelas por ejemplo lleva zanahoria, cebolla morrón y por supuesto llama y cabrito. También el loco, el tamal, empanadas de carne cortada a cuchillo

¿Por qué Crees que esos platos son típicos del lugar? Las carnes son de acá de la zona y si vos vas a la ciudad no podes comer una cazuela si llega a haber es muy escasa.

¿Usted es de Cachi? Si

¿Crees que los platos que ofrece en su restaurante forman parte de la imagen de Cachi? Yo creo que sí porque son platos de la región ejemplo carne de cabrito de cerdo que gente de afuera viene y pide esta carne que no puede comer en la ciudad.

¿Usted en su casa habitualmente come los mismos platos que ofrece acá en el restaurante? Si, o también otras similares como estofado de cabrito, ensaladas, milanesas bifés, que también están en acá en la carta del restaurante. ¿Y estas últimas comidas también se venden? No, pero porque la mayoría que las pide son las personas de acá de Cachi. Te pide arroz con milanesas, papa fritas con huevo, las comidas que quizás, nosotros acá en el pueblo está con cabrita entonces la gente de acá ya no quiere comer eso entonces viene acá y pide milanesas con papas fritas.

¿De dónde son sus proveedores de alimentos? La llama la compramos en San Antonio (Salta) y el cabrito si lo conseguimos de acá

¿Tiene empleados? No. Cocinamos solas mi hija y yo.

¿Consideras que la comunidad local se identifica con los platos que usted ofrece en el restaurante? Si yo creo que sí. Porque la gente de acá del pueblo viene a ver que cocine, frecuenta mucho.

3- Observación directa

3.1 Imágenes de las Variables sobre la Cultura Culinaria.

Plantaciones de maíz y zapallo en los jardines de una casa del pueblo para autoabastecimiento.

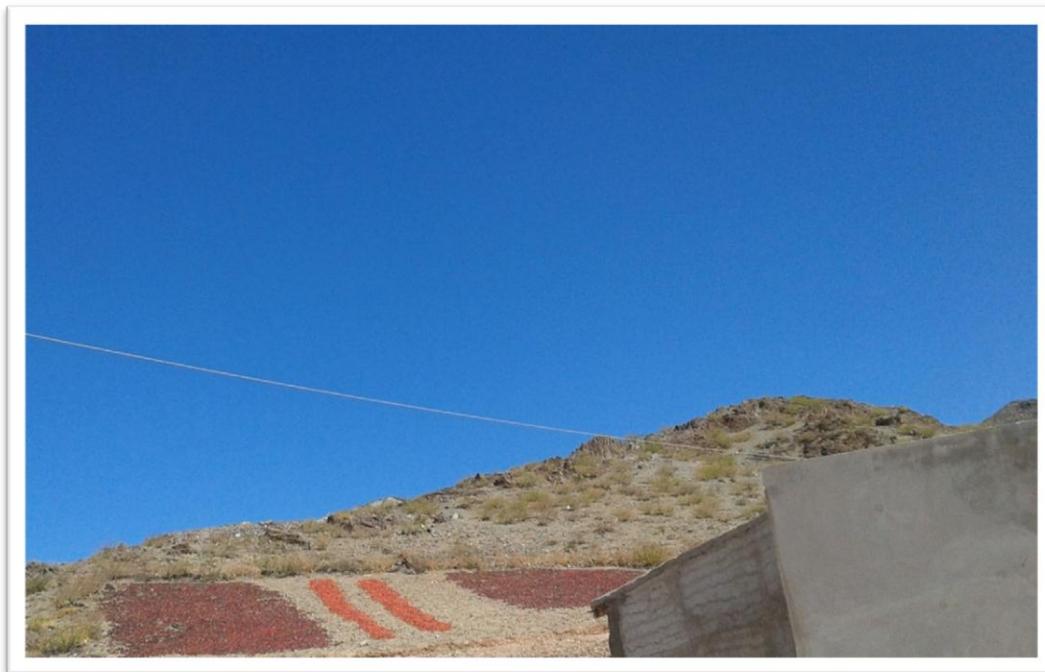


“Hierbas medicinales” que los residentes recogen y venden en los alrededores del pueblo.



3.2 Imágenes de las Variables sobre los Alimentos y Platos.

Secadero de pimientos en las laderas de las montañas de Cachi



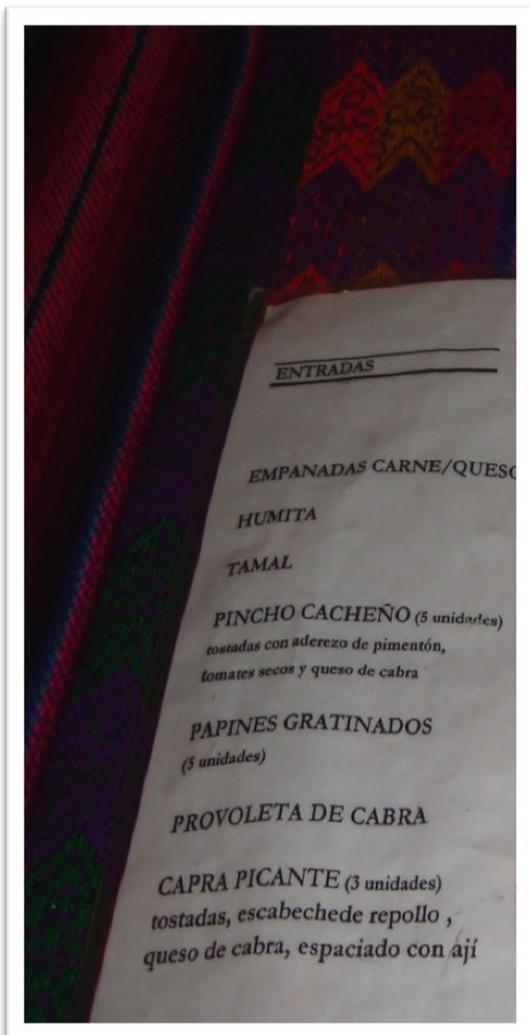
3.3 Imágenes de las Variables sobre la Oferta Turística Gastronómica.

Restaurante y Comedor local



Empanadas de carne, quínoa y queso; humita y tamal en las cartas de los restaurantes. Variedad de platos con quínoa.

ENTRADAS	
Empanadas de carne	c/u 7,00
Empanadas de queso	c/u 7,00
Empanadas de quínoa	c/u 7,00
Tamales	c/u \$18,00
Humita	c/u \$24,00
Papines c/ queso de cabra	\$20,00
Provoleta de queso de cabra	\$24,00



REGIONALES DEL SOL / DEL SOL REGIONALS

ENTRADAS / APPETIZERS

- Empanadas de carne, queso de cabra
(Tradicional argentine turnovers with meat goat cheese) \$ 6,00.-
- PROVOLETA DE QUESO DE CABRA (provoleta goat cheese) \$ 25,00
- TAMAL (corn and meat pastel wrapped in corn leaves) \$ 12,00
- HUMITA (corn and cheese pastel wrapped in corn leaves) \$ 20,00
- CHUPA DE QUINOA (andean soup with quinoa and vegetables) \$ 25,00

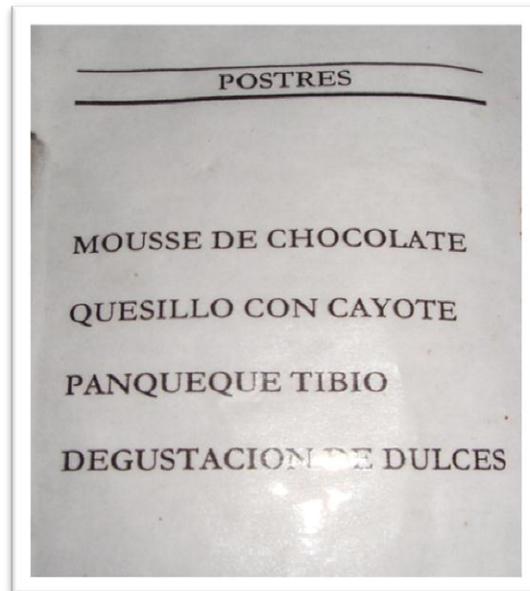
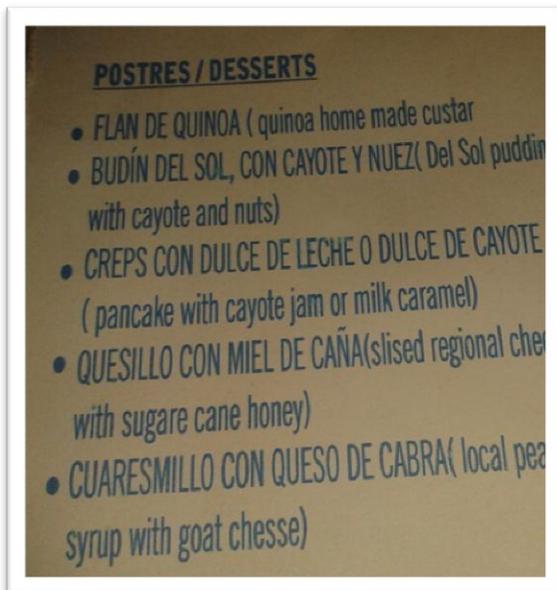
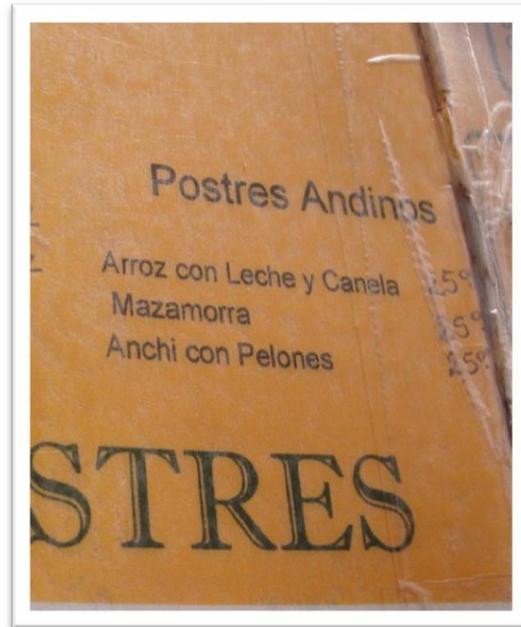
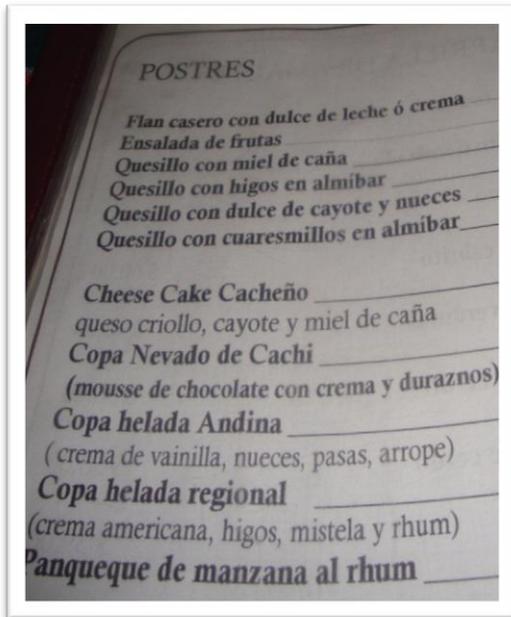
LAS ENSALADAS

- Verde** \$ 28
(lechuga, rúcula y queso)
- Otoñal** \$ 3
(remolacha y zanahoria cruda, manzana verde y pasas de uva)
- Cacheña** \$
(choclo, pimientos, queso de cabra y nueces)
- Capresse**
(tomate, queso de cabra y albahaca)
- Peruanita**
(quinoa, pimiento, choclo, zanahoria, apio y palt)
- Ensalada Mediterranea**
(tomate, cebolla, Provenzal, Atun)

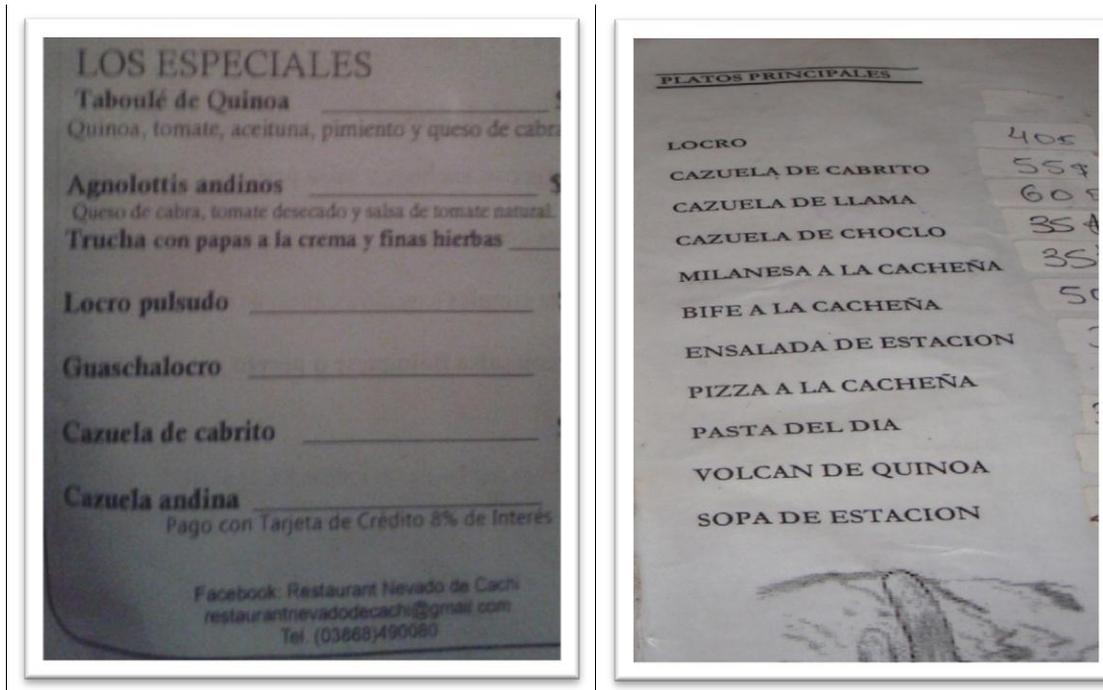
El Mulo del Pasa

- Empanadas Carne-Queso-Queso
- Pimiento Relleno
- Pizza Cacheña
- Omelette de Quinoa
- Tarta de Verduras
- Arrolladito de Carne
- Humitas - Tamales
- Bife de Lomo
- Milanesa Napolitana
- Bocadito de Quinoa

Presencia de los postres mazamorra y anchi con pelones sólo en un restaurante



Platos preparados con Carne de Llama



3.4 Imágenes de las Variables sobre la Mercantilización del patrimonio.

Folletería de la Dirección de Turismo de Cachi.

