

FACES

Facultad de Ciencias Económicas y Sociales

Año 12

Nº 27

septiembre-diciembre 2006

Facultad de Ciencias Económicas y Sociales
Universidad Nacional de Mar del Plata

CENTRO DE DOCUMENTACIÓN
Instituto de Investigaciones
Facultad de Ciencias Económicas y Sociales
Universidad Nacional de Mar del Plata
cendocu@mdp.edu.ar
<http://eco.mdp.edu.ar/cendocu/>

Recuperación del Patrimonio Gastronómico de la Provincia de Buenos Aires.

Recovery of Buenos Aires Province's Gastronomic Heritage

Verónica L. Nieva¹

RESUMEN / SUMMARY

Se abordan las relaciones entre gastronomía, turismo y fiestas en la provincia de Buenos Aires, con el objetivo de establecer las pautas que permitan la Recuperación del Patrimonio Gastronómico de la Provincia, diversificando la oferta turística ofrecida por los municipios que la integran.

Para ello, se recurre a la compilación histórica y de recetas, que permitan entender el desarrollo de la gastronomía en la provincia de Buenos Aires, desde el habitante originario hasta los inmigrantes, incluyendo la época colonial y aquella gastronomía relacionada con la figura gauchesca.

Según datos relevados para este trabajo, existen 205 fiestas en donde se realizan platos típicos, distribuidas de la siguiente manera: 1 relacionada con los habitantes originarios, 12 con la época colonial, 112 con los gauchos y 80 con inmigrantes. Estos datos permiten establecer pautas que se sugieren en el trabajo, con el fin de recuperar y salvaguardar el patrimonio gastronómico de la provincia de Buenos Aires.

Relationships among gastronomy, tourism and celebrations in Buenos Aires Province are approached, in order to set norms that will make the Gastronomic Heritage of the province possible, diversifying the tourist propositions offered by the municipalities involved.

Thus, the historic collection and recipes are gathered, to get to know the development of gastronomy in Buenos Aires Province, from native inhabitants to

¹ Lic. en Turismo. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales. Universidad Nacional de Mar del Plata. Resumen de la tesis de grado. Tutora Lic. Amelia Ambrós. Coreo electrónico: veronicanieva29@hotmail.com

immigrants, including colonial times and the gastronomy related to “gauchos”.

According to data obtained, there are 205 festivities in which typical dishes are displayed : 1 associated to native inhabitants, 12 to colonial times, 112 to gauchos and 80 to immigrants. These data allow us to set the norms suggested in this paper, so as to recover and safeguard Buenos Aires Province's Gastronomic Heritage.

PALABRAS CLAVE / KEYWORDS

Gastronomía - fiestas - turismo - Buenos Aires - habitantes originarios - época colonial- gaucho - inmigrantes.

Gastronomy - festivities - tourism - Buenos Aires - native inhabitants - colonial times - gaucho - immigrants.

INTRODUCCIÓN

La Provincia de Buenos Aires se distingue por tener una gastronomía propia y heterogénea, ya que cada uno de sus municipios ofrece productos y platos típicos que conjugan cultura, tradición, creencias y valores, brindando su historia a través de una diversidad de aromas, colores y sabores incomparables.

Este trabajo tiene como objetivo proponer pautas a seguir para la puesta en valor del patrimonio intangible que implica la gastronomía de la Provincia de Buenos Aires, a través del desarrollo de fiestas tradicionales incentivadas por la actividad turística con el fin de posibilitar el surgimiento de nuevas ofertas.

Para introducirnos en el tema se analizan los impactos que produce la globalización en la gastronomía y en la actividad turística, y la relación entre patrimonio y gastronomía, y patrimonio y turismo.

Por un lado, dentro de un mundo globalizado, cada vez más homogéneo y con una gran pérdida de la identidad, surge como necesidad la revalorización de tradiciones que afiancen la cultura. Es así como el turista en general ha revalorizado lo autóctono, lo regional, las costumbres y las tradiciones que se mantienen y se trasladan de generación en generación. De este modo, la cocina tradicional se ve fortalecida por la búsqueda de lo “diferente”, lo “distinto”, por rescatar recetas y formas de cocinar de las abuelas o antiguos habitantes, que si bien no están incorporadas en los hábitos alimentarios

diarios, se manifiestan en eventos especiales para cada comunidad. Al respecto, la recuperación del patrimonio gastronómico de la provincia de Buenos Aires posee un valor de considerable importancia para aquellos municipios cuya oferta turística tiene como uno de sus atractivos destacados, la realización de alguna o varias fiestas tradicionales. Por otro lado, la globalización económica ha hecho posible que los ingredientes para preparar un plato típico de cualquier cultura esté disponible en casi cualquier lugar del mundo.

En lo que concierne a la relación patrimonio-gastronomía, esta última es parte del patrimonio intangible de una comunidad. El ser humano no come solo para cubrir la necesidad básica de alimentarse sino que lo hace como parte de un ritual, que implica el arte de preparar, comer y servir la comida. En la actualidad, la gastronomía ha ido ganando terreno en ser considerada un arte que proviene de cada uno de los pueblos y lleva consigo toda su idiosincrasia cultural. Por lo tanto, sería inapropiado no pensarla como parte del patrimonio cultural intangible de una comunidad.

Si bien la relación patrimonio cultural y turismo ofrece la posibilidad de una enorme gama de investigaciones y discusiones, solo se abordará su vínculo con el patrimonio cultural intangible. Desde esta perspectiva, podemos considerar que el patrimonio cultural es dinámico, que va cambiando cada día, y abarca lo que se preserva en los museos y todo aquello que se recrea en cada canción, cada fiesta, cada pieza de artesanía y cada **plato de comida**. Le pertenece a la gente que habita una comunidad y se consolida a través de un proceso constante de construcción de su identidad que, recibiendo tradiciones particulares de las generaciones pasadas, se pone en acto en función de su situación presente. Por esa razón, el trabajo incorpora los eventos populares como medios de enlace entre el patrimonio cultural intangible (gastronomía) y el turismo, en función de su carácter de nexos para la recuperación y puesta en valor de la gastronomía a través del turismo.

Dentro de la conceptualización teórica se utilizan los siguientes términos: **Patrimonio cultural intangible:** como lo define la UNESCO, es el conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, comprende las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición. Estas tradiciones se transmiten oralmente o mediante gestos y se modifican con el

transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación compartida. Incluyen las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas, la medicina tradicional y la farmacopea, **las artes culinarias** y todas las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura, tales como las herramientas y el hábitat (UNESCO, 2006).

Platos Típicos: se considerara un plato típico de una determinada localidad o área, a aquel alimento elaborado en su mayoría con materia prima de la Región en que se produce o de la zona en que se inserta, o bien, aquel plato que por herencia ha pasado de generación en generación, mantiene intacto su modo de elaboración, es representativo de las costumbres y constituye el patrimonio intangible de los habitantes de una localidad.

Producto Regional: es aquel elaborado de forma artesanal (sin producción industrial, a una escala familiar o de pequeña empresa), con materia prima de la zona de origen y realizado por integrantes de la comunidad de la que es originario el producto. Si se toma la definición de artesanías de la concepción de las comunidades indígenas del norte de nuestro país, todo aquello que es considerado artesanal deberá tener las siguientes características: generalmente se elabora a mano, con la ayuda de herramientas simples, y la tarea está a cargo del grupo familiar o allegados que han heredado la técnica por vía oral o en forma práctica (Centro integral de cultura indígena Chaqueña, 2003).

Fiestas o eventos populares: son conmemoraciones, festejo de un hecho histórico, o bien una instancia de reunión de una comunidad destinada a la celebración de un acontecimiento determinado. Los festejos de la provincia de Buenos Aires con frecuencia están relacionados con la producción del lugar (cosechas, pesca, ganadería, productos elaborados en la región), con eventos campestres (jineteadas, día de la tradición, folclóricos), de música, con tradiciones de diferentes colectividades y con conmemoraciones de fechas patrias o de creación de Partido.

MÉTODOS

Se presentan datos que surgen de una entrevista **estructurada con preguntas abiertas y cerradas**, las cuales se realizaron a las Secretarías o Direcciones de Turismo de los 134 municipios que conforman la provincia de

Buenos Aires. El análisis de las entrevistas permitió establecer las fiestas que en la actualidad elaboran platos típicos y productos regionales. En una primera instancia, las entrevistas se llevaron a cabo por medio del correo electrónico y a ellas respondieron 31 municipios. En una segunda instancia, se relevaron los datos vía telefónica, obteniendo respuesta de otros 82 municipios. En los 21 municipios restantes la entrevista se formalizó personalmente, dada la oportunidad ofrecida por el dictado de talleres de capacitación turística de la Secretaria de Turismo y Deporte de la Provincia de Buenos Aires desde el año 2003. En los siguientes municipios visitados fueron entrevistados los titulares de turismo: 9 de Julio, Bahía Blanca, Balcarce, Bragado, Coronel Pringles, Coronel Suárez, Dolores, General Alvarado, General Madariaga, Junín, La Costa, Las Flores, Lincoln, Maipú, Monte Hermoso, Necochea, Patagones, Pehuajó, San Antonio de Areco, Tres Arroyos y Villarino. Otros municipios visitados fueron: Ensenada, Escobar, General Belgrano, General Pueyrredón, Benito Juárez, Berisso, Chascomús, La Plata, Luján, Magdalena, Mar Chiquita, Pinamar, San Isidro, Tigre, Tornquist y Trenque Lauquen.

Según el análisis de los datos obtenidos se hace referencia a una breve reseña histórica sobre los platos típicos. Dichos platos fueron divididos en los siguientes grupos: habitantes originarios, época colonial, gaucho e inmigrantes. De esta manera se establecen pautas generales que favorecen la puesta en valor del patrimonio gastronómico de la provincia de Buenos Aires, a través de las fiestas, por medio del desarrollo de la actividad turística.

RESULTADOS

De las entrevistas se deduce que en la actualidad, en la provincia de Buenos Aires, se realizan 205 fiestas donde se elaboran platos típicos, o bien su temática está vinculada directamente con la gastronomía tradicional. La información que se obtuvo de los datos relevados consignó los platos típicos a preservar y rescatar de los habitantes originarios, de la época colonial, de los gauchos y de los inmigrantes.

Habitantes Originarios

La única fiesta con antecedentes de los habitantes originarios de la provincia de Buenos Aires, relacionada con la gastronomía, es el *año nuevo*

indígena, en donde se prepara y consume *carne de potro*.

A preservar:

La utilización de la **carne de potro** en las comidas al igual que los **piñones de araucaria**.

Hoy en día, en la fiesta de fin de año mapuche se encuentran comidas con carne de potro y en las familias se utiliza el piñón de araucaria.

Para la preservación de estas comidas y técnicas culinarias, es necesario, como mínimo, que:

Se conozcan e incorporen como patrimonio intangible, por parte de toda la comunidad de la provincia de Buenos Aires las técnicas utilizadas por los descendientes de estos pueblos originarios y las recetas acuñadas por los mismos de generación en generación, mayormente, en forma oral.

Promoción y difusión de platos realizados por las comunidades originarias.

De la época colonial

De las 205 fiestas vinculadas con la gastronomía, se registraron 12 de ellas relacionadas con el período colonial.

Estas fiestas se asocian con los siguientes platos:

Carbonada	Fiesta de las carbonadas
Dulce de leche	Fiesta del dulce de leche
Locro	Salta vive en Punta Alta
Chocolate criollo	Fiestas patrias

A preservar:

El chocolate criollo. Si bien en la actualidad resulta muy común en las fiestas patrias, es una costumbre que ha caído en desuso. Las fiestas donde oficialmente se elabora el chocolate patrio se concentran en el conurbano bonaerense y norte de la provincia.

A rescatar:

La preparación y ceremonia de tomar **chocolate criollo** a la tarde o luego de las fiestas familiares. Esta costumbre, heredada de los españoles en la época colonial, era habitual en las familias pudientes y se podría comparar con la ceremonia del té, ya que no sólo se requerían utensilios determinados

para su preparación, sino que, para su servido, se utilizaba una vajilla especial, llamadas chocolateras, que hoy en día pueden ser reliquias heredadas por las familias.

La preparación de **La carbonada** criolla. Hoy en día en el Municipio de Saavedra se realiza la fiesta de la carbonada, pero es muy raro verla incluida en los menús de restaurantes o fiestas, al igual que en la mesa de los habitantes de la provincia.

Elaboración del loco: si bien es un plato que en la actualidad se identifica con el norte del país, en la época colonial era uno de los platos habituales, razón por la cual su preparación y consumo debiera rescatarse en el ámbito de la provincia.

Del gaucho

Como característica principal de la provincia de Buenos Aires, la figura del gaucho que la identifica y sus costumbres son el acervo cultural de la región. Por ende, el asado se puede considerar el plato típico por excelencia de la llanura pampeana.

De las 205 fiestas vinculadas con la gastronomía, se registraron 112 asociadas con el gaucho.

Estas Fiestas se relacionan con los siguientes platos:

Comida Criolla (empanada, achuras, asado y pasteles fritos)	Fiesta de la tradición Fiestas relacionadas con el hombre de campo.
Asado al asador o parrilla	Fiestas del costillar, del cordero, del chanco con pelo, de corvina.
Asado con cuero	Vaquillona con cuero y encuentros criollos.
Empanadas	Fiestas de la empanada
Pasteles Fritos	Fiesta del pastel, repostería criolla
Torta Fritas	Fiesta de la torta frita
Mate	Fiesta del mate

A preservar:

Actualmente el asado a la parrilla es el más común, y en la mayoría de las fiestas de la provincia está presente el **asado al asador**, con todos los

preparativos previos y posteriores de su cocción. Aunque como plato está muy arraigado en las costumbres de los habitantes de la provincia, deben preservarse las **técnicas de su preparado** y reconocer la importancia de la **figura del “asador”** como personal idóneo para hacerlo.

Otra técnica a preservar y rescatar es la realización **del asado con cuero**, del mismo modo que **la costumbre de comer el asado directo del “fogón”** como solían hacer los gauchos.

La ceremonia de la **preparación, cebado y consumo del mate**. Está enraizada en toda la población no obstante hay técnicas y costumbres del gaucho que se han perdido como la utilización de un espacio para tomar el mate (matera).

De los inmigrantes

La costumbre de realizar fiestas de los inmigrantes o relacionadas con la temática, en donde cada colectividad ofrece sus platos típicos con recetas acuñadas familiarmente.

De las 205 fiestas relacionadas con la gastronomía, se registraron 80 vinculadas con los inmigrantes. Estas Fiestas se asocian con los siguientes platos:

Comida de distintas colectividades	Fiesta del inmigrante, fiesta de las colectividades.
Comida alemana	Fiesta de los acordeones, de la cerveza, de la salchicha, de la carneada.
Comida Suiza	Fiesta del chocolate, 1ª colonia agrícola.
Comida Árabe	Fiesta del la torta de trigo, fiesta árabe, Nuestra Señora Asunción
Comida Italiana	Fiesta de Nuestra Señora Asunción, de los pescadores, del vino de la costa, del fiambre casero, del chorizo seco, del salame quintero, del jamón crudo.
Comida Española	Fiesta de la semana fallera, paella gigante, del chorizo y la morcilla, fiestas vascas, de Santiago Apóstol, de Covadonga, de la ensaimada, quema del demonio.
Comida Japonesa	Encuentro anual de la colectividad
Comida Portuguesa	Encuentro anual de la colectividad
Comida Chilena	Fiesta del 18 de septiembre
Comida Boliviana	Peregrinación a Luján, Fiesta de la Virgen de Copacabana.
Comida Francesa	Fiesta del <i>Omellete</i> gigante.

A rescatar:

El recetario de cada una de las colectividades con las modificaciones que se le han hecho al instalarse en territorio de la Provincia de Buenos Aires.

Para preservar los platos típicos y técnicas es necesario no sólo que su preparación esté a cargo de personas idóneas (que han aprendido las técnicas de generación en generación o en el lugar de origen), sino también que la comunidad local lleve a cabo un proceso de enseñanza aprendizaje con los turistas que no están habituados a estos platos.

Relación Gastronomía - Fiestas - Turismo

Para comprender la relación entre la gastronomía y el turismo es imprescindible entender la importancia de la gastronomía dentro de esa actividad. La gastronomía forma parte básica de los servicios turísticos: los turistas no pueden estar sin comer en el lugar que hayan elegido para sus vacaciones, donde además, buscan nuevas experiencias y con gusto prueban y piden comidas autóctonas.

La gastronomía se desarrolla en ambientes propios, es decir, los ritos y rituales de la mesa pueden trasladarse a distintos ámbitos, tales como una reunión, un club o las fiestas populares. Es allí donde se hace estrecho el nexo entre las fiestas y la gastronomía, ya que cada una de ellas cuenta con momentos donde “comer” y disfrutar de algún plato típico se torna fundamental para el desarrollo de los festejos.

El Turismo, la gastronomía y las fiestas conforman una tríada en la cual las partes se complementan e interrelacionan. Si se analiza detalladamente, es posible destacar:

Relación Gastronomía y Turismo: se debe considerar la gastronomía como un recurso cultural dentro del patrimonio intangible de un determinado lugar. La gastronomía se beneficia del turismo, ya que el desarrollo de esta actividad posibilita el rescate y preservación del patrimonio cultural de una comunidad. También permite el incremento de nuevas fuentes de trabajo, a partir del establecimiento de restaurantes típicos, la venta de productos regionales o bien la participación activa en algún evento.

Relación Turismo y Gastronomía: a su vez, el turismo se ve favorecido por la gastronomía en función de que ésta hace posible distinguir la oferta turística de una comunidad o ciudad. El turismo acerca a los turistas a las

tradiciones culinarias de los pueblos visitados, estimulando experiencias únicas y distintas. Hoy en día el interés por lo “típico”, lo “tradicional” se ve reflejado en la gran demanda y puesta en valor de rutas gastronómicas, que conforman productos turísticos diferenciados y únicos o en la venta de productos típicos gastronómicos, elaborados por la comunidad local, que permiten, en forma de souvenir, trasladar la experiencia vivida por el turista.

Relación Gastronomía y Fiestas: la gastronomía se beneficia de las fiestas debido a que ellas son la puerta abierta para mostrar la cultura culinaria de un lugar. Se habilita exponer la forma de cocinar, los utensilios utilizados para esta actividad y sobre todo permite la participación local. Muchas veces, ofrecen a productores locales la oportunidad de promover sus productos gastronómicos.

Relación Fiestas y Gastronomía: las fiestas, a su vez, se favorecen de la gastronomía buscando atraer mayor cantidad de público y, con frecuencia, resulta el motivo principal por el cual las personas acuden a un evento.

Relación Fiestas y Turismo: las fiestas se valen del turismo a la hora de promocionarse pues se conforman eventos de interés turístico

Relación Turismo y Fiestas: la utilización de las fiestas como actividades que se ofrecen a los turistas constituyen parte de la oferta Turística de un determinado lugar. Ellas lo diferencian y sirven como motor de desarrollo para la comunidad local, cuyas actividades cotidianas se ven beneficiadas al recibir una cantidad de visitante extras en las fechas programadas para los eventos. Se puede expresar que la gastronomía como producto turístico es un motivador importante o un elemento principal que siempre estará presente en un evento programado.

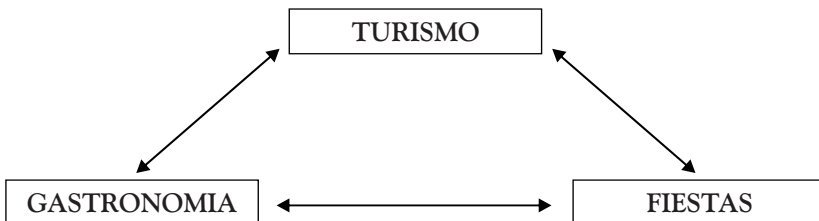


Figura 1: RELACIONES ENTRE TURISMO, GASTRONOMÍA Y FIESTAS

CONSIDERACIONES FINALES

Las fiestas tradicionales y el turismo permitirían la preservación de la gastronomía de la provincia de Buenos Aires y, a su vez, esa preservación posibilitaría la diversificación de la oferta turística en un determinado municipio. Para ello se requiere tener en cuenta ciertas pautas a la hora de salvaguardar y recuperar la gastronomía a través de las fiestas.

Enmarcar cualquier tipo de desarrollo turístico en el marco de la sostenibilidad

Dadas las tendencias de la globalización y los efectos que puede acarrear la actividad turística, existen posturas generalizadas en busca de minimizar los efectos. Así la Asamblea General de la ONU adoptó una resolución sobre turismo sustentable como parte de su Programa para la aplicación de la Agenda 21, el plan de acción adoptado en la Cumbre de la Tierra, celebrada en Río de Janeiro en 1992. Ésta, entre otras cosas, establece el sector turístico como factor de desarrollo siempre y cuando se fortalezcan las políticas turísticas mediante la planificación estratégica, dentro de la cual la sustentabilidad es un requisito primordial. Se entiende por sustentable, como lo define la Agenda para planificadores locales de la OMT, “el desarrollo que satisface las necesidades de los turistas actuales y de las regiones de destino, al mismo tiempo que protege y garantiza la actividad de cara al futuro. Se concibe como una forma de gestión de todos los recursos de forma que las necesidades económicas, sociales y estéticas puedan ser satisfechas al mismo tiempo que se conservan la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas que soportan la vida”.

La sustentabilidad indica búsqueda de esquemas viables para el desarrollo y debe contener:

- Comprensión general de los procesos estructurales

- Comprensión integral del sector

- Identificación de los principales actores; el turismo es un campo social donde hay sujetos y grupos que actúan individual y colectivamente, por ello aquí es importante considerar a estos sujetos y grupos como actores sociales capaces de ejercer acciones consensuadas y negociadas que deriven en nuevas regulaciones.

Un inventario de los recursos y carencias existentes.

Una visión de los escenarios probables y posibles.

Mantener la autenticidad de las fiestas para lo cual es necesario:

Que sean organizadas por los propios actores sociales.

Tener un objetivo claro.

Poseer identidad cultural, que implica representar el sentir y el hacer de la comunidad que la organiza.

Preservar la gastronomía que se realiza en las fiestas: para ello es necesario la utilización de una metodología que permita conseguir este fin.

Algunas medidas a tomar podrían ser:

La creación de una base de datos con todos los eventos turísticos, atractivos culturales, platos típicos, productos regionales y recetas tradicionales.

Concientizar a los actores locales y turistas, fomentando el conocimiento de valores culturales que abarcan los recursos del patrimonio de la comunidad: el folklora, la gastronomía, la bebida, los productos manufacturados y las artesanías. Todo ello complementado con la hospitalidad de los habitantes que permite al visitante comprender el estilo de vida de la comunidad.

Diseñar e implementar circuitos y/o productos turísticos que combinen las fiestas y la gastronomía con atractivos naturales y culturales del municipio y la región.

Realizar el control de calidad de los servicios prestados a través de visitas de campo por parte del municipio o quien disponga llevar los registros de la base de datos.

Promoción de los eventos y la gastronomía local, lo que posibilitará una diferenciación en el producto turístico ofrecido. Esta promoción debiera tener como objetivos: promover e incrementar la venta de platos típicos y productos regionales; promover una actividad económica relacionada con esos productos regionales, un área o región, e incentivar y divulgar la cultura local.

Sensibilizar a gobiernos, responsables de políticas culturales y de turismo, organizaciones empresariales relacionadas con la restauración y la gastronomía, profesores de las escuelas de cocina, estudiosos de la culinaria actual y tradicional, profesionales de la sanidad alimentaria y

especialistas en recursos humanos con el propósito de potenciar un turismo de calidad interesado en ofertas culturales alternativas.

Lo que no debiera hacerse:

Permitir que se adapte la gastronomía local al gusto de los turistas. Lo adecuado es enseñar a comer y degustar los platos típicos y, en algunos casos, presentar platos que sean de gusto generalizado.

No despojarla de su sentido original. A veces la moda y equivocadas versiones de la gastronomía regional pretenden ofrecerla a través de comidas de gourmet o cocinas de elite que distorsionan el plato original, al no tener en cuenta la historia del mismo.

La desvalorización o el desconocimiento del lugar y la comunidad en la que se origina el plato o producto lleva muchas veces al maltrato del patrimonio gastronómico.

Evitar la “disneyficación” de las fiestas, al tratar de rescatar costumbres en forma teatralizada con el fin de presentar un evento al gusto de los visitantes, teniendo en cuenta lo que ellos creen de las costumbres y tradiciones, y no mostrar los cambios que se han producido en la comunidad. Esto se da mucho en el campo cuando el turista requiere a un gaucho “típico” con toda su vestimenta de fiesta, y la realidad es que el hombre de campo hoy en día es más sencillo en su forma de vestir a la hora de efectuar tareas como un asado o alguna otra actividad propia del ámbito rural.

Se puede concluir que dada la cantidad de las fiestas en donde se realiza algún tipo de gastronomía típica, y considerando las pautas mencionadas anteriormente, la gastronomía de la provincia de Buenos Aires se verá preservada a través de las fiestas y del desarrollo turístico. Al mismo tiempo la oferta turística se diversificará ofreciendo nuevos productos turísticos en el mercado.

La información relevada servirá para planificar productos turísticos alternativos, complementarios de otros ya existentes, y permitirá obtener, a través del desarrollo local, mayores beneficios económicos y, en especial, la preservación y recuperación de las tradiciones gastronómicas de cada comunidad, fortaleciendo la participación de los actores locales.

BIBLIOGRAFÍA REFERENCIADA Y CONSULTADA

- Agrasar, Liliana, "Antropología de la Alimentación II. Breve Historia de la alimentación en Argentina", <http://www.fac.org.ar/fec/foros/cardtran/gral/Historia.htm> (4/8/2006)
- Agrasar, Liliana, "Un poco de historia sobre el menú porteño", <http://elcuerpodecristo.com/article/148> Sab 16 of Jul, 2005, (22/08/2006)
- ArgentinaXplora. "Comer y beber en la Argentina" (2004) <http://www.argentinaxplora.com/activida/gastrono/gastrono.htm>, (11/10/2005)
- Beltrán Vargas, Luz Cecilia, Bandera Héctor López, Gómez Tobón, José Alejandro. "Gestión y desarrollo del turismo regional", <http://www.bogotaturismo.gov.co/descargas/turismo/IDCT-DISENO.doc>, 24/08/2006)
- Centro integral de cultura indígena Chaqueña, (2003) "Definición de Artesanía y artesano", <http://www.austral.addr.com/chacoargentina/page2.htm>, (14-5-03).
- Dower, Michael, "El recurso patrimonio: un punto fuerte para el desarrollo local", www.ec.europa.eu/agriculture/rur/leader2/rurales/biblio/herit/art01.htm, Artículo 1998, (09/06/2006)
- Furtado, Fabio Luis, "A gastronomía como Producto Turístico", <http://www.jornallivre.com.br/83307/a-gastronomia-como-produto-turistico.html>, (16-08-2005)
- Gandara, Lacanau Gloria, Shütler Regina, (2003) "Gastronomía y Turismo, Cultura al Plato", 1ª edición, Buenos Aires CIET, 203-367 pp.
- Gandara, Lacanau Gloria, (2003) "Gastronomía y Turismo, una introducción", 1ª edición, Buenos Aires CIET, 183 pp.
- Gestión y desarrollo del turismo regional*, <http://www.bogotaturismo.gov.co/buscador/index.php?REQ=descargas&pg=19>, (12/08/2005)
- Gobbi, Jorge, "Turismo y autenticidad: hacia una propuesta relacional para el estudio de la interacción entre nativos y turistas", <http://www.ub.es/geocrit/b3w-497.htm>, (17/11/2005) <http://www.antropologiasocial.org/contenidos/publicaciones/asantana/patri-arqueo2.pdf> España 1998. (28/05/2006)

OMT, "Agenda para Planificadores Locales; Turismo Sostenible y Gestión Municipal", OMT, 1999, Madrid, España, 156 pp.

UNESCO, 2006. Patrimonio cultural Inmaterial, http://www.unesco.org/delegates/chile/chili_actividades.htm (14/05/2006)

Santana, Agustín, "Patrimonio, identidad y política".

Shütler, Regina, (2003) "Turismo y Patrimonio Gastronómico", 1ª edición Buenos Aires CIET, 43 pp.