

Universidad Siglo 21



Trabajo final de grado. Manuscrito científico.

Carrera: Lic. en Gestión Turística

Potencialidad de la gastronomía inmigrante de la ciudad de Córdoba, como recurso
turístico

Potentiality of the immigrant gastronomy of the city of Córdoba as a tourist resource.

Autor: Milanesio María Delfina

DNI: 42860754

Legajo: TUR00769

Tutora: Gava Kimberley

Córdoba, Noviembre 2022

Agradecimientos

A familiares y amigos que confiaron en mí y me acompañaron durante estos años, ayudándome a concluir esta etapa.

Muy especialmente a la memoria de mi abuelo Lucho, quien fue mi maestro e inspiración durante este proceso, como sinónimo de sabiduría y conocimiento.

Resumen

La presente investigación tuvo como objetivo analizar el valor patrimonial de la gastronomía inmigrante de la ciudad de Córdoba, con el fin de determinar su potencial turístico. Para lograrlo, se realizó una investigación exploratoria con enfoque cualitativo, empleando como técnicas de recolección de datos: revisión bibliográfica, entrevistas en profundidad y relevamiento turístico. Los resultados obtenidos indicaron que la gastronomía inmigrante de la ciudad posee valor patrimonial por ser un elemento que respalda y forma parte de la identidad cultural nacional como provincial, ya que a través de la producción, preparación y consumo de sus recetas se llega a conocer una comunidad. Sin embargo, a nivel provincial no se encontró ningún marco legal que lo respalde. Llegando a la conclusión que la gastronomía inmigrante de la ciudad de Córdoba posee potencial como recurso turístico, y que se presenta la necesidad de revalorizar la diversidad gastronómica y de promocionar de manera más equitativa a las comunidades inmigrantes, fomentando el sentido de pertenencia local y fortaleciendo la oferta cultural de la ciudad.

Palabras clave: gastronomía inmigrante, patrimonio cultural inmaterial, identidad cultural

Abstract

The objective of this research was to analyze the heritage value of immigrant gastronomy in the city of Córdoba, in order to determine its tourism potential. To achieve this, an exploratory research with a qualitative approach was carried out, using the following data collection techniques: bibliographic review, in-depth interviews and tourist survey. The results obtained indicated that the immigrant gastronomy of the city has patrimonial value for being an element that supports and is part of the national and provincial cultural identity, since through the production, preparation and consumption of its recipes a community is known. However, at the provincial level, no legal framework was found to support it. The conclusion is that the immigrant gastronomy of the city of Córdoba has potential as a tourist resource, and that there is a need to revalue gastronomic diversity and to promote immigrant communities in a more equitable way, fostering a sense of local belonging and strengthening the cultural offer of the city.

Key words: immigrant gastronomy, intangible cultural heritage, cultural identity.

Índice

Agradecimientos	2
Resumen	3
Abstract	4
Introducción	5
Objetivo general	13
Específicos	13
Métodos	13
Diseño	13
Participantes	14
Instrumentos	14
Análisis de datos	14
Resultados	15
Discusión	19
Referencias	28

Introducción

Córdoba es conocida como una ciudad global, debido principalmente por los sucesivos fenómenos migratorios. La gran ola de inmigración Argentina tuvo lugar a mediados del siglo xix y a comienzos del siglo xx, asentándose en las principales ciudades del país, incluyendo a la ciudad de Córdoba. Arribando en una primera instancia inmigrantes europeos, seguido por una corriente sudamericana y asiática. (*Los Inmigrantes En La Construcción De La Argentina*, 2016)

De tal manera, los inmigrantes realizaron grandes aportes a través de la diversidad cultural, enriqueciendo nuestra identidad nacional . Ya que la misma alimenta diversas capacidades, valores humanos y cosmovisiones; y permite que la sabiduría del pasado nos prepare para el futuro. Funcionando como motor para impulsar el desarrollo sostenible de los individuos, comunidades y países. (UNESCO, 2001)

Por lo cual el presente trabajo tiene como finalidad analizar el valor patrimonial de los locales gastronómicos de las colectividades inmigrantes de la ciudad de Córdoba, con el fin de determinar su potencialidad de integración a la oferta turística de la ciudad, fomentando la diversidad cultural y al mismo tiempo contribuyendo al beneficio de la comunidad local.

Existe un vínculo estrecho entre patrimonio, cultura e identidad, en la medida que el patrimonio es parte de la cultura y expresa de manera sintética y paradigmática los valores identitarios que la sociedad reconoce como propios. (Almirón et al., 2006)

La identidad se relaciona con el principio de pertenencia, ya que la manera en que se relacionan las comunidades con su propia cultura marca el eje de esa identidad, y si la identidad pretende comprender a todo el conjunto de la sociedad, debe ser

pluralista. A su vez, se vincula directamente con la participación, debido a que la identidad vinculada con el patrimonio implica identidad que trasciende la actitud individual. (Gusman, 2002)

Por lo tanto, el patrimonio cultural intangible, estrechamente relacionado con la noción de folclore, podría definirse como el estudio de tradiciones culturales y genuinas de un pueblo o comunidad las que, están vivientes o bien pertenecen al pasado reciente, y que procurará hallar en menor grado posible de aculturación. Abarcando: artesanías, tradiciones, complejos domésticos, complejos urbanísticos, danzas populares, juegos, diversiones y festejos, literatura oral, mitos y creencias, música y canto popular, cocina tradicional, medicina tradicional, trabajo y producción, usos y costumbres, vehículos y transportes, la vestimenta y el adorno (Fernandez Chiti, 2003)

Por lo que estos distintivos turísticos, se asocian con un destino en particular y proyectan una imagen de lo que este es o representa. Es por esta razón que, es posible asociar objetos, lugares, personas, comidas y bebidas, música y acontecimientos con un destino o país específico, pues es únicamente en ellos donde estos se encuentran o de donde son originarios (Quesada Castro, 2010)

De acuerdo con Domínguez de Nakayama (1997), para que un elemento de la cultura sea considerado un recurso turístico debe cumplir con determinados requisitos:

- Atractividad: determinada por sus cualidades intrínsecas (representatividad, autenticidad, valor estético, etc.), el conocimiento existente de los usuarios acerca del bien y sus preferencias.

- Aptitud: dada por su capacidad de uso, las condiciones necesarias para la satisfacción del usuario y la capacidad de integración con otros recursos del patrimonio territorial.

- Disponibilidad: física, que permita el acceso al bien; temporal, de acuerdo con los días y horarios en que es posible su visita; y administrativa, en cuanto a las condiciones que se deben cumplir para el disfrute del bien.

A partir del análisis de estas tres variables, es posible determinar la potencialidad turística de los recursos culturales, es decir, determinar la viabilidad que presenta dicho recurso para formar parte de un producto turístico.

El aprovechamiento turístico del patrimonio se ha instalado con fuerza a partir de una visión que propone el uso turístico como una alternativa viable para garantizar su disfrute y valorización por parte tanto de la población local como de turistas y visitantes, al tiempo que, a través del turismo, se generarían los recursos necesarios para la gestión y preservación del patrimonio. Este fenómeno se correlaciona con el crecimiento de nuevas formas de hacer turismo que asocian el disfrute turístico con el acercamiento y conocimiento de los productos de la cultura. Para determinar qué patrimonio es valorado por el turismo, entran en juego diferentes factores. Por una parte, se debe tomar en consideración las características intrínsecas del patrimonio, por ejemplo, su carga simbólica, sus atributos de belleza o singularidad, y la genialidad que se expresa en él. De esto se desprende que habrá tipos de patrimonios que, por sus propias características, serán más adecuados para convertirse en atractivos turísticos. A esto se suman otros atractivos que el patrimonio adquiere por su inclusión en distintos sistemas de

reconocimiento institucional, lo que le otorga prestigio y relevancia superlativo, gracias a lo cual adquiere una mayor capacidad de atracción turística. Otra alternativa pone el énfasis en los turistas, al reconocer que son sus intereses y expectativas los que orientan la selección del patrimonio que va a ser convertido en atractivo turístico (Bertoncello, 2009).

Comprendiendo de esta forma a la gastronomía, eje central de este trabajo, una de las principales manifestaciones culturales de un pueblo o sociedad, ya que a través de la misma es posible identificar la identidad del lugar. La Organización Mundial del Turismo (OMT) define al turismo gastronómico como:

“Un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina” (UNWTO, 2019).

Investigaciones académicas denotan que en los últimos años ha habido un mayor interés en el estudio del patrimonio cultural inmaterial, en sus diversas manifestaciones. Partiendo del paradigma de la sustentabilidad en la gestión del turismo, resulta interesante mencionar “La patrimonización de elementos culturales inmateriales y desarrollo local sustentable”, de Martínez de la Rosa (2015). En el mismo habló sobre

sostenibilidad cultural y social en el contexto del turismo, así como sería el escenario ideal para el desarrollo del turismo cultural: interés de conocer y comprender los objetivos y las obras, incluyendo la población local con la que se entra en contacto y el consumo de un producto que contenga un significado cultural. Planteó al mercado turístico como un elemento secundario, puesto que lo principal debe ser cubrir las necesidades de las comunidades locales mediante el análisis de cómo el turismo podría mejorar su calidad de vida. Mientras se tome mayor conciencia sobre el verdadero valor del patrimonio cultural inmaterial, menor será el riesgo de aculturización.

Dentro de los antecedentes en turismo gastronómico se encuentra “Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural” de Oñate, Fierro y Toro (2017). Donde establecieron la relación directa de la gran diversidad gastronómica de Ecuador como impulsor del turismo, debido a la creciente tendencia de vivenciar nuevas experiencias mediante el contacto con diferentes culturas. Lo que fomenta a crear una oferta de calidad, que trae consigo una revalorización de la propia cultura, valores, creencias, costumbres y tradiciones.

Otro antecedente que se puede mencionar es el de “Las Políticas Públicas en el desarrollo del Patrimonio Gastronómico: el caso de la cadena de valor de la carne de cabrito en la Región de Coquimbo, Chile” por Venegas (2017). Dónde se postuló que políticas públicas orientadas al desarrollo de una cadena de valor inciden en el rescate, desarrollo y valorización del patrimonio gastronómico. Destacando sus beneficios de implementación además de los económicos: como la diversificación los productos obtenidos a partir del ganado caprino, la diferenciación de la producción por características tangibles e intangibles, la generación de empleos para mujeres y jóvenes,

y finalmente, la mejora de la calidad de vida de la población más vulnerable de la región de Coquimbo.

A nivel nacional, Conforti y Mariano (2020) en “De ollas y fogones: La producción sociocultural del patrimonio y sus performatividades. Un abordaje de caso en la provincia de Buenos Aires, Argentina”. Dentro del proyecto “Ciclo para la salvaguarda gastronómica de las colectividades”, llevado a cabo por un grupo de inmigrantes y otras organizaciones, generaron encuentros abiertos a la comunidad a modo de talleres donde las distintas colectividades dieron a conocer sus orígenes a través de sus tradiciones gastronómicas. Abordando a la cocina como un disparador simbólico y analítico con el fin de repensar los procesos que involucran memoria colectiva, identidad y territorialidad, todos elementos presentes en los procesos de patrimonialización.

Otro antecedente a mencionar es la investigación realizada por Guerrero, De Batista y Estrada (2020) en “Investigaciones para el Desarrollo Territorial del Sudeste Bonaerense”. A través del enfoque SIAL, herramientas cuya finalidad es sostener procesos de identificación, rescate y valorización de recursos locales, analizaron el vínculo de la comunidad local bonaerense y los elementos de su gastronomía, estableciendo que los mismos pueden constituirse en referencias identitarias pasibles de ser transmitida como patrimonio a las generaciones siguientes. Contribuyendo a rescatar los saberes y recrear platos y productos que se estaban perdiendo, preservando así parte del patrimonio gastronómico local. En numerosos casos se logró conectarlos con la oferta local a turistas y una transmisión más amplia al resto de la comunidad de platos que aún se siguen preparando.

El presente trabajo de investigación se centra en los locales gastronómicos de las colectividades inmigrantes de la ciudad de Córdoba. Para el mismo se abordan los aspectos de atractividad, accesibilidad y disponibilidad, para así determinar su potencialidad turística.

Las preguntas que guían esta investigación son: ¿Cuál es la potencialidad turística de la gastronomía inmigrante? ¿Cuál es el valor patrimonial de la gastronomía inmigrante y cómo se relaciona con el turismo cultural de la ciudad? ¿Cuáles son su atractividad, aptitud y disponibilidad?

La relevancia de la gastronomía como patrimonio cultural y turístico radica en que forma parte de la identificación de un territorio, debido a su carácter histórico y cultural, lo que consecuentemente ha traído la calificación de los alimentos como recursos turísticos. De tal forma, si se formulan productos turísticos adecuados, los alimentos autóctonos no sólo acrecientan el valor de un destino sino también el de su identidad (Barrera & Bringas Alvarado, 2008).

Por lo cual la gastronomía, como recurso turístico, no sólo es apreciada por su propio valor intrínseco sino también por su carácter simbólico, en la medida en que actúa como identificador de pueblos y territorios. (Armesto Lopez & Gómez Martín, 2004).

Además el mercado turístico actual manifiesta un mayor interés en el conocimiento y disfrute de la cultura local como parte esencial de la experiencia turística, creciendo así el interés por el turismo gastronómico. Por lo tanto, la puesta en valor del patrimonio cultural se ha convertido en una necesidad para los destinos que quieran potenciar su atractividad turística.

En contrapartida, cuando el turismo adquiere masividad, son altos los riesgos de aculturación de las comunidades receptoras, considerando el tema que rige esta investigación, se refiere a las fusiones en las recetas culinarias. En este contexto, el proceso de patrimonialización, cuando están sustentados en una gestión eficiente, pueden contribuir a la protección de estos elementos culturales. Contribuyendo de esta forma a la preservación cultural, mejorando la competitividad tanto de los restaurantes como de la ciudad como destino turístico.

Objetivo general

- Analizar el valor patrimonial de la gastronomía inmigrante de la ciudad de Córdoba, con el fin de determinar su potencial turístico como parte del turismo cultural y gastronómico.

Específicos

- Identificar el valor patrimonial de la gastronomía de las comunidades inmigrantes de la ciudad.
- Evaluar su atractividad, aptitud y accesibilidad para determinar su potencial como recursos turísticos.

Métodos

Diseño

Por su alcance, se trata de una investigación exploratoria, ya que las investigaciones que se han llevado a cabo en torno a la patrimonización de la gastronomía inmigrante son relativamente nuevas, especialmente en la provincia de Córdoba. Se propone un enfoque cualitativo, dado que el alcance de la investigación encierra dos facetas: la valoración de la gastronomía inmigrante como elemento patrimonial y como recurso turístico. Ambas valoraciones se basan en las cualidades intrínsecas de los elementos culturales en estudio. Se propone un diseño no experimental y transversal.

Participantes

Las unidades de análisis de esta investigación fueron los locales gastronómicos de las colectividades inmigrantes de la ciudad de Córdoba que, por su valor patrimonial, denotan algún potencial como recurso turístico.

A partir de una muestra no probabilística intencional conformada por los dueños y demás integrantes de los mismos locales, como también referentes de las diferentes asociaciones inmigrantes, buscando abarcar comunidades de diversas nacionalidades de manera representativa.

Instrumentos

Para el abordaje de los objetivos específicos, se propone una triangulación de fuentes, lo que implica la utilización de tres tipos de técnicas de recolección de datos: análisis de contenido, entrevistas en profundidad y relevamiento turístico. Las dos primeras técnicas se aplicarán para la concreción del primer objetivo específico, mientras que el relevamiento turístico se orientará hacia el segundo objetivo.

Análisis de datos

El análisis abarcó dos instancias. En primer lugar y en consonancia con el objetivo específico 1, a partir de los datos primarios –obtenidos en las entrevistas– y los datos secundarios –sobre los cuales se ha realizado análisis de contenido–, se hizo una descripción preliminar del elemento cultural en estudio. Dicha descripción se centró en las características intrínsecas que den cuenta de su relevancia como ícono cultural o su valor simbólico de la comunidad local. El análisis se focalizó especialmente en aquellas dimensiones que hayan aparecido como factores en común durante la etapa de recolección de datos a través de las técnicas propuestas. Se hizo hincapié, asimismo, en los argumentos que sustentan el valor patrimonial del bien.

En segunda instancia, el relevamiento turístico implicó un examen profundo de las siguientes dimensiones y subdimensiones del bien relevado, de acuerdo con el modelo de análisis desarrollado por Domínguez de Nakayama (1997):

- Atractividad: cualidades intrínsecas, conocimientos de los usuarios y preferencia de los usuarios.
- Aptitud: capacidad de uso, satisfacción del usuario y capacidad de integración.

- Accesibilidad: física, temporal y administrativa.

Resultados

Para determinar el valor patrimonial de la gastronomía inmigrante de la ciudad de Córdoba, se expresaron los resultados obtenidos en la recolección de datos, a partir de los objetivos específicos de la investigación:

Podemos afirmar que el valor patrimonial gastronómico es producto de una tradición intergeneracional que contiene una parte material y otra simbólica, que caracterizan y diferencian a una cultura de otra, permitiendo inferir en cuestiones sociales de una comunidad (Torres et al., 2004).

Los referentes entrevistados establecieron que viven su cultura al producir, preparar y consumir sus recetas. Reafirmando su identidad y su sentido de pertenencia, reviviendo tradiciones generacionales, despertando múltiples aspectos emocionales. Como se mencionó anteriormente, se identificaron a las comunidades europeas, sudamericanas provenientes de países limítrofes, y asiáticas como mayoritarias. Un 75% de los mismos llegaron al país entre la década de los ochenta y noventa, mientras que el 25% han heredado el negocio familiar, al ser descendientes de inmigrantes.

Los integrantes más longevos resaltaron la importancia de mantenerse fieles a sus raíces y mantener vivas sus costumbres, estableciendo que las nuevas generaciones (hijos y/o nietos de inmigrantes) se relacionan con su cultura de una manera más “moderna”, como consecuencia de que la globalización y las nuevas tecnologías les permiten reducir las distancias con sus tierras natales.

Comprenden a la gastronomía como herramienta de construcción y participación. Buscando crear en sus respectivos locales un espacio inclusivo y creador de vínculos con el resto de los integrantes de sus comunidades como con los residentes locales, fomentando el encuentro y respeto por la diversidad cultural.

Además, se han relevado hitos circunscriptos de esta investigación que marcan precedentes, como lo fue el Decreto N.º 21.430, que establece desde 1949, durante la presidencia de Juan Domingo Perón, el 4 de septiembre como Día Nacional del Inmigrante. En conmemoración al día en que, en 1812, el Primer Triunvirato firmó el primer decreto fomentando la acogida en nuestro país a los individuos de todas las naciones y a sus familias, honrando el aporte histórico y cultural que los inmigrantes tuvieron y tienen en la Argentina.

Al abordar el segundo objetivo específico que busca determinar la atraktividad, la aptitud y la accesibilidad de la gastronomía inmigrante de la ciudad de Córdoba se observaron los siguientes resultados, siguiendo el análisis de Dominguez Nakayama (1994):

En primer lugar, para evaluar la atraktividad, se tuvieron en cuenta las cualidades intrínsecas asociadas a la autenticidad y valor estético propio, por lo cual se optó por el análisis de festivales y celebraciones de temática étnica donde las colectividades inmigrantes de la ciudad son partícipes:

Algunos de ellos son: Fiesta de las Colectividades de Alta Gracia, Oktoberfest (Villa General Belgrano), sumándose de igual manera las ferias gastronómicas de distintos barrios de la ciudad como lo son: “Colectividades de tu barrio”, “Alberdi celebra a Perú” y “Una Ciudad Todos los Pueblos”, entre otros.

Su capacidad de integración está dada por la difusión cultural, por lo que se encuentran calendarizados, es decir que forman parte del calendario oficial por el cual realizan promociones desde los organismos públicos. Contando con una amplia capacidad de público, infraestructura y medidas de seguridad necesarias. Ofreciendo la degustación y venta de comidas como de otros productos regionales, y shows en vivo al aire libre. Mediante el cobro de entradas con un rango de precios que varía según la fecha y el artista invitado.

Con respecto al conocimiento de los usuarios, se pueden mencionar las difusiones por medio de publicidades en páginas oficiales del gobierno provincial y municipal, como por ejemplo a través de la página de Córdoba Turismo, donde se da a conocer al destino en conjunto con los distintos eventos, brindando información relevante sobre los mismo, como la dirección, donde adquirir las entradas, días y horarios. En conjunto con su difusión a través de redes sociales, notas de diarios y blogs de viajeros como el de Agustina López de Pasaje en Mano, brindando múltiples recomendaciones para los visitantes.

Respecto a la preferencia de los turistas, si bien no se encontraron estudios específicos ni información suficiente para establecer un perfil definido del turista que gusta de realizar este tipo de turismo, además que la oferta de estos festivales no es exclusivamente gastronómica, pero analizando las estadísticas de la cantidad de visitantes cada año se encuentran en aumento y se logra identificar que aumenta el porcentaje de visitantes extranjeros.

Al momento de abordar la aptitud y la satisfacción del usuario, se consultó sobre la opinión de sus comensales a los dueños y demás integrantes de los locales gastronómicos. Donde sus visitantes son en un mayor porcentaje turistas que residentes

locales, los mismos coinciden en que los puntos más destacados son la calidad y sabor de sus platos, marcando la buena atención por parte de su personal. Dentro de lo que es su capacidad de uso, es variante según cada establecimiento, con respecto a la cantidad máxima de comensales que pueden ser atendidos simultáneamente en función del espacio y la cantidad de mesas y sillas.

Con respecto a su capacidad de integración, no se han identificado circuitos exclusivamente gastronómicos, se observa que en las ferias mencionadas anteriormente se ven partícipes los dueños y demás integrantes de los locales gastronómicos inmigrantes.

Al abordar la disponibilidad física, se menciona su oferta disponible en los diferentes restaurantes étnicos, ferias y festivales mencionados con anterioridad. Por lo que durante todo el año se puede disfrutar de la gastronomía inmigrante. Dentro de la disponibilidad administrativa, no se ha encontrado ninguna restricción relacionada a la producción de los alimentos, salvo aquellas que hacen a la venta de alimentos como lo son aquellas referidas a sanidad y seguridad, o habilitaciones comerciales.

Discusión

El objetivo general de la presente investigación se basó en el estudio de la potencialidad turística de la gastronomía inmigrante de la ciudad de Córdoba, con el fin de determinar su valor patrimonial como icono cultural y representativo de la ciudad. La importancia de esta investigación radica en recuperar tradiciones, al rescatar costumbres y prácticas que habían sido descartadas por el paso del tiempo, que formaban parte de la reproducción cultural que preserva la identidad de cada comunidad. Por lo cuál, se

mencionan de esta forma como fortalezas, el aumento del interés por parte del mercado sobre el conocimiento y disfrute de la cultura local como parte esencial de la experiencia turística, lo que se genera una oportunidad de desarrollo, al ser una temática relevante actual para el turismo como para la cultura local y su protección. A su vez puede resultar de interés para profesionales del turismo que deseen continuar con investigaciones relacionadas a la gastronomía desde la perspectiva del patrimonio cultural y el turismo.

Con respecto a las debilidades, es reducida la información disponible sobre patrimonio inmaterial y su potencialidad turística. A su vez, la misma se reduce si lo analizamos bajo la perspectiva del turismo netamente gastronómico. Si bien se han encontrado investigaciones sobre el patrimonio cultural inmaterial en el país, y en el resto del mundo, a nivel local no se han encontrado investigaciones aptas para utilizarlas en el caso de estudio. También se destaca que al realizar el análisis de datos, no se han realizado entrevistas a los comensales y/o turistas, lo que hubiese enriquecido la información sobre las características de la demanda y su opinión de los gastronómicos.

Con relación al primer objetivo específico planteado que determinó el valor patrimonial de la gastronomía de las comunidades inmigrantes de la ciudad. Se optó, en una primera instancia, por analizarlo desde el valor de la gastronomía local.

Si bien se mencionan antecedentes como lo es el Día del Inmigrante, mediante el Decreto N.º 21.430, el cual conmemora el aporte de los inmigrantes a la cultura e identidad argentina, no se han encontrado a nivel provincial ninguna normativa que resguarde la diversidad gastronómica de la ciudad como parte del patrimonio inmaterial de Córdoba. Como concluyen las investigaciones de Martínez de la Rosa (2015),

mientras se tome mayor conciencia sobre el verdadero valor del patrimonio cultural inmaterial, menor será el riesgo de aculturización.

Esta carencia de normativas, hace que la provincia no posea un registro patrimonial de los elementos que la conforman, corriendo el riesgo de perder recetas junto a sus orígenes, arriesgando su conservación y preservación.

Como en toda modalidad turística que además conlleve un fuerte componente identitario, el Estado debe estar presente. En parte por su rol de administrador de recursos patrimoniales que viabilizan la producción gastronómica y turística. Pero esencialmente porque la gestión pública debe posibilitar los equilibrios de intereses de los diferentes actores, salvaguardando las identidades culturales que podrían verse desconceptualizadas cuando se vuelven parte de las ofertas mercantiles. (Secretaría de Turismo de la Nación, 2018).

A nivel provincial y municipal se han llevado a cabo acciones con fines de promocionar la gastronomía local, como lo es la feria gastronómica de las colectividades “Una Ciudad, Todos los Pueblos” y la nueva fiesta llamada “Colectividades en tu Barrio”, llevadas a cabo desde la Secretaría de Planeamiento, Modernización y Relaciones Internacionales municipal, a través de su Dirección de Acompañamiento y Apoyo al Migrante. Con el objetivo de promover y visibilizar la diversidad cultural entre los cordobeses junto a las diferentes organizaciones de migrantes y de colectividades que residen en la ciudad. Son acciones que se encuentran encaminadas hacia la preservación del patrimonio.

Sin embargo se puede afirmar que el valor patrimonial de la gastronomía inmigrante, está dado por la puesta en valor de las distintas comunidades mediante manifestaciones inmateriales representativas. Las cuales se identifican a través de sus elementos, productos, técnicas y sabores, conteniendo una gran carga emocional. Se trata entonces de un recurso turístico que además es un factor fundamental de identidad y sociabilidad. Éste se transmite de generación en generación, de recreación permanente por las comunidades y los grupos en función de su historia y orígenes.

Recuperando lo mencionado por Fernandez Chiti (2002), el patrimonio cultural intangible está estrechamente relacionado con el folclore, que no es más que el estudio de las tradiciones culturales y genuinas de un pueblo.

Siguiendo por la misma línea, el estudio realizado por Conforti y Mariano (2020) concluye que una práctica cotidiana, como lo es el cocinar, involucra la memoria colectiva y la identidad de una comunidad, por lo que es posible transmitirla a otros, como parte fundamental de la patrimonización.

Asimismo, su valor patrimonial tiene una relación directa con el turismo cultural de la ciudad, ya que el legado inmigrante ha realizado grandes aportes a través de la diversidad cultural, donde se incluye la gastronomía, enriqueciendo de esta forma la oferta turística. Córdoba presenta variados rasgos culturales: una nutrida cartelera de fiestas, festivales y múltiples eventos musicales donde la gastronomía gana gran protagonismo, ya que se ve incluida la invitación al consumo de comidas típicas, platos locales y productos regionales. Recuperando las festividades mencionadas anteriormente en donde la gastronomía inmigrante se ve partícipe, como ya se ha mencionado anteriormente a la Oktoberfest, la Fiesta de las Colectividades y las ferias

gastronómicas a nivel ciudad. Destacando que en el último tiempo se presenta un aumento exponencial de la cantidad de turistas que asisten a los mismos.

Como conclusión de este primer objetivo, se puede afirmar que a pesa de no contar con una normativa formal que lo afirme, la gastronomía inmigrante posee valor patrimonial y se puede confirmar que se encuentra ligado de manera inherente a la oferta turística cultural de la ciudad.

Respecto al segundo objetivo específico que plantea la potencialidad turística de la gastronomía inmigrante, la misma se analizó mediante la evaluación de los requisitos planteados por Domínguez de Nakayama (1997): atractividad, aptitud y disponibilidad. A partir de los resultados expuestos, se analiza que la gastronomía inmigrante cuenta con los requisitos necesarios para ser incorporada al mercado turístico de Córdoba.

En primer lugar, evaluando la atractividad, se analizaron las cualidades intrínsecas del recurso en conjunto con los resultados obtenidos en el primer objetivo específico. Lo que hace referencia a la representatividad y autenticidad que posee la gastronomía inmigrante, está dada por la gran variedad de sus recetas, sus materias primas de calidad y por la riqueza de su cultura.

Siguiendo por el conocimiento de los usuarios, se ha mencionado anteriormente que la difusión de estos eventos y celebraciones de temática étnica, se realiza mediante redes sociales y páginas web de la municipalidad y del gobierno provincial. Sin embargo se presentaron algunas dificultades de acceso a las páginas y denotan escasez de información, lo que se debería de mejorar para aumentar la atracción de visitantes. Y con respecto los blogs de viajeros presentan información más completa, pero solamente de aquellos eventos que son más masivos y reconocidos. Al hablar sobre la preferencia de los usuarios, si bien no se encontraron estudios específicos con el fin de establecer un

perfil definido, por lo que se optó por analizar las estadísticas de la cantidad de visitantes cada año. Donde revela que el porcentaje de visitantes se encuentra en aumento, y de la misma forma aumenta el porcentaje de visitantes extranjeros. Siguiendo lo establecido por la Organización Mundial del Turismo (2019), podemos establecer que el motivo principal de viaje del turismo gastronómico es conocer y disfrutar de la identidad culinaria del destino.

En segundo lugar, abordando la aptitud y satisfacción del usuario, las encuestas realizadas brindan resultados generales que no permiten establecer ciertamente su grado de satisfacción, al no poder recolectar la información suficiente. Pero coinciden en la buena calidad de los platillos y en la atención brindada. Siguiendo por la capacidad de uso, se presenta muy variable por la diversidad de espacio disponible en cada local gastronómico como en las festividades, sujetas a normativas de capacidad y seguridad.

Con respecto a su capacidad de integración, no se han identificado circuitos netamente gastronómicos en la ciudad, pero si se observa la participación de las comunidades inmigrantes en las ferias mencionadas anteriormente y rutas gastronómicas creadas por influencers sobre recomendaciones de distintos restaurantes étnicos.

Finalizando con la disponibilidad, es necesario resaltar que la ciudad de Córdoba es un destino turístico reconocido a nivel nacional e internacional, solo en el año 2019 recibió aproximadamente 1,5 millones de turistas (Cámara Argentina de Turismo, 2020) contando con la infraestructura y rutas de acceso en estado para facilitar la llegada de los mismos sin mayores inconvenientes. Por lo que se presenta como un destino apto para visitar durante todo el año, por lo cual los locales gastronómicos inmigrantes

cuentan con oferta disponible al contar con la materia prima necesaria sin importar la época en la que se los visite.

Concluyendo de esta forma, que si bien se encuentra información sobre la gastronomía local, la misma no resulta suficiente y no se detalla con mucha profundidad cuáles son sus orígenes, se menciona de manera muy general su origen extranjero. Por lo que se debería trabajar más en una promoción inclusiva que permita dar a conocer las múltiples comunidades inmigrantes presentes junto a sus platillos. A su vez resulta de gran importancia analizar correctamente las tendencias de turismo cultural y gastronómico, para actuar anticipadamente y aprovechar la oportunidad que presenta. La capacidad de integración que tiene la gastronomía es muy amplia, si bien ya se viene trabajando en algunos circuitos, es necesario hacerlo de manera conjunta incluyendo a los mismos integrantes de los locales gastronómicos para su diseño e implementación.

Por último, tal como se indicó al comienzo, se presentan eventos culturales de la zona de estudio, que resaltan por la importancia que tomaron a nivel nacional como festivales culturales, y también por la afluencia de turistas que generan. Comenzando por la atractividad, la cualidad intrínseca de estos eventos está dada por ser grandes difusores de la cultura. Si bien la gastronomía no es su eje principal, generan un gran movimiento a nivel local, por lo que la hotelería se ve completamente llena por turistas del interior, de otras provincias, como así también a extranjeros, y de la misma forma aumenta la venta de comida regional tanto en el predio, durante el festival como en los demás locales gastronómicos durante todo el día. Al ser eventos que ya cuentan con gran reconocimiento, forman parte del calendario de eventos a nivel provincial y nacional. Si bien, al igual que con la gastronomía, no se encontraron estudios

específicos relacionados a las preferencias de los turistas, el que la capacidad hotelera se vea colmada por la realización de estos eventos denota la gran atraktividad que tienen. Respecto a la aptitud son acontecimientos de gran convocatoria, la capacidad de uso varía de acuerdo al día y a los artistas, tal como se mencionó con anterioridad, no obstante, generan una gran afluencia en las ciudades y alrededores, aumentando su beneficio por el efecto multiplicador propio del turismo.

La capacidad de integración de las festividades mencionadas está dada por su gran afluencia de turistas, por lo que es posible la implementación de productos que vinculen a toda la cadena de valor de la gastronómica. Por último, se analizó la disponibilidad: los eventos centrales se realizan en fechas y lugares ya establecidos, generalmente al aire libre; los predios cuentan con un sector de venta de comida regional y con las habilitaciones necesarias. Estos festivales se llevan a cabo durante fechas dentro de temporada alta con el propósito de obtener mayor afluencia de turistas. Por lo que finalmente, para concluir se puede afirmar que estos eventos son de gran atractivo tanto para turistas como para los locales. Al igual que con la gastronomía, se necesita realizar un estudio más exhaustivo para determinar el perfil del turista y ajustar la oferta a sus deseos y necesidades. La realización de este tipo de eventos ayuda a la puesta en valor de la gastronomía inmigrante ayudando a las misma a integrarse a la oferta cultural y a su conservación. Tal como sostiene Domínguez Nacayama (1994) para que los bienes culturales sean considerados de interés turístico deben cumplir con estos tres grandes requisitos mencionados.

A modo de conclusión, teniendo en cuenta todo lo expuesto, se puede afirmar que la gastronomía inmigrante forma parte del patrimonio cultural inmaterial de la

ciudad de Córdoba, aunque carezca de un marco legal que la respalde y que a su vez posee potencialidad turística ya que lo referido a las tradiciones culinarias resultan atractivas, principalmente por que la identidad de cada comunidad se ve reflejada en los platos, con un valor intrínseco tanto a nivel turístico como cultural.

Para futuras investigaciones se recomienda ampliar la muestra en relación a aquellas personas que tienen cargos públicos dentro del Departamento Cultural de Córdoba a nivel municipal, para obtener más información acerca de las gestiones públicas implementadas. Como también, realizar entrevistas a los integrantes de los centros culturales de las distintas comunidades inmigrantes, con el fin de profundizar sobre la historia que hay detrás de cada receta. Y de la misma forma encuestar a los visitantes de las ferias y locales gastronómicos para definir con mayor precisión el perfil del turista.

La cultura culinaria puede, con las nuevas técnicas e ingredientes, producir resultados de gran interés; por lo que es necesario incorporar el turismo gastronómico como un elemento de recuperación del turismo. Para lograr este posicionamiento es necesario la creación de un circuito turístico que tenga como principal protagonista las tradiciones gastronómicas, en donde cada comunidad ofrezca sus platos más reconocidos. Además, brindar información al turista sobre lugares y personas que respondan al conocimiento de la historia detrás de cada platillo, lo que potenciaría su atractivo. Una ruta gastronómica permite revalorizar la producción local, une a toda la cadena de valor, es decir a productores, cocineros y locales gastronómicos, también permite disminuir la estacionalidad, es decir que durante todo el año el turista encontrará estos productos lo que ayuda a respaldar la identidad cultural de los destinos.

Referencias

Almirón, A., Bertoncello, R., & Troncoso, C. A. (2006). *Turismo, patrimonio y territorio: una discusión de sus relaciones a partir de casos de Argentina*. *Estudios y Perspectivas en Turismo* (Vol. 15). Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos Argentina. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180713891001>

Armesto Lopez, X. A., & Gómez Martín, B. (2004). *Productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local: el caso del Priorat*. Cuadernos Geográficos.

Barrera, E., & Bringas Alvarado, O. (2008). *Rutas Alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial. Patrimonio Cultural y Turismo*. Conaculta, México.

Benecia, R., Cohen, N., Djenderedjian, J., Gurrieri, J., Guzmán, F., Massé, G., Mera, C., & Moreno, J. L. (2016). *Los inmigrantes en la construcción de la Argentina*. IOM Publications. Retrieved September 8, 2022, from https://publications.iom.int/system/files/pdf/los_inmigrantes_en_la_construccion_de_la_argentina.pdf

Bertoncello, R. (2009). *Turismo y geografía: Lugares y patrimonio natural-cultural de la Argentina*. Ciccus.

Cámara Argentina de Turismo. (2020, January 10). *Cámara Argentina de Turismo*. Casi un millón y medio de turistas visitaron Córdoba capital en 2019. Retrieved October 22, 2022, from <https://www.camaradeturismo.org.ar/section/noticias/casi-un-millon-y-medio-de-turistas-visitaron-cordoba-capital-en-2019>

Conforti, M. E., & Mariano, M. (2021). *De ollas y fogones: La producción sociocultural del patrimonio y sus performatividades. Un abordaje de caso en la*

provincia de Buenos Aires, Argentina | Conforti | Cuadernos de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales. Universidad Nacional de ... Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales - Revistas. Retrieved September 8, 2022, from <http://revista.fhycs.unju.edu.ar/revistacuadernos/index.php/cuadernos/article/view/368>

Domínguez de Nakayama, L. (1997). *Relevamiento turístico: Propuesta metodológica para el estudio de una unidad territorial*. Centro de Estudios Turísticos.

Fernandez Chiti, J. (2003). *Artesanía, folklore y arte popular*. Buenos Aires, Condorhuasi.

Guerrero, A. L., De Batista, M., & Estrada, M. E. (2020). *Investigaciones para el Desarrollo Territorial del sudoeste bonaerense (provincia de Buenos Aires – Argentina)*. Editorial de la Universidad Nacional del Sur.
https://www.researchgate.net/profile/Maria-Estrada-28/publication/354585079_Investigaciones_para_el_Desarrollo_Territorial_del_sudoeste_bonaerense_provincia_de_Buenos_Aires_-_Argentina/links/6140d579dabce51cf451eb53/Investigaciones-para-el-Desarrollo-Territ

Gusman, J. (Ed.). (2002). *Patrimonio cultural tangible e intangible: Jornadas Nacionales Año de las Naciones Unidas del Patrimonio Cultural*. Instituto Argentino de Gestión y Políticas Culturales.

Martínez de la Rosa, A. (2015). *Patrimonialización de elementos culturales inmateriales y desarrollo local sostenible*.
<http://www.redalyc.org/pdf/461/46143101001.pdf>

Oñate, F. T., Fierro, J. R., & Viteri, M. F. (2017). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*.
<http://dx.doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-17>

Quesada Castro, R. (2010). *Elementos del turismo: Teoría, clasificación y actividad*. Universidad Estatal a Distancia.

Secretaría de Turismo de la Nación. (2018). *PLAN ESTRATÉGICO DE TURISMO GASTRONÓMICO DE LA REPÚBLICA ARGENTINA*. Secretaría de Turismo Presidencia de la Nación. Retrieved October 19, 2022, from <https://www.yvera.tur.ar/cocinar/documentos/a1abe9ca-0cfb-42d4-b0e2-da7c0736481a.pdf>

Torres, G., Madrid de Zito Fontán, L., & Santoni, M. (2004). *El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural*. CONICET. Retrieved September 28, 2022, from https://ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/98744/CONICET_Digital_Nro.66c6dd3b-506e-432f-8460-fa3062b73177_C.pdf?sequence=6&isAllowed=y

UNESCO. (n.d.). *Diversidad Cultural*. UNESCO. Retrieved September 8, 2022, from <https://es.unesco.org/themes/educacion-desarrollo-sostenible/diversidad-cultural>

UNESCO. (2001). *Declaración mundial de la diversidad cultural*. Retrieved September 8, 2022, from <https://www.educ.ar/app/files/repositorio/html/22/12/ce9c7d3c-5f53-4920-8afd-2547a2fa3c45/14435/data/2e9f5840-c853-11e0-82e0-e7f760fda940/anexo2.htm>

UNESCO. (2014). *Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo*. Retrieved September 8, 2022, from https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/iucd_manual_metodologico_1.pdf

UNWTO. (2019, May 13). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico de la OMT y el Basque Culinary Center | OMT*. Retrieved September 8, 2022, from

<https://www.unwto.org/es/press-release/2019-05-13/guia-para-el-desarrollo-del-turismo-gastronomico-de-la-omt-y-el-basque-culi>

Venegas, Á. (2017). *Las Políticas Públicas en el desarrollo del Patrimonio Gastronómico: el caso de la cadena de valor de la carne de ca*. Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad. Retrieved September 8, 2022, from <https://www.redalyc.org/pdf/4695/469552915006.pdf>