

# **FESTIVALES GASTRONÓMICOS DE DOLAVON. GÉNERO, DIVERSIDAD Y ACTIVACIÓN PATRIMONIAL DE LAS CULTURAS ALIMENTARIAS**

## **DOLAVON FOOD FESTIVALS. GENDER, DIVERSITY AND HERITAGE ACTIVATION OF FOOD CULTURES**

**Juan Francisco Olsen**

*Instituto de Investigaciones Históricas y Sociales  
(UNPSJB/CONICET)  
olsenjuan@gmail.com*

### **Resumen**

En los últimos años se observa un crecimiento marcado de las políticas públicas enfocadas en la promoción de alimentos y destinos gastronómicos. Las mismas tienden a resaltar la diferencia, distinción y multiplicidad de algunas experiencias alimenticias asociadas a un espacio-territorio particular, a fin de atraer visitantes e instalarse en el mercado turístico global. Sin embargo, en los distintos territorios los actores locales intervienen para generar sus propias interpretaciones económicas y simbólicas respecto a su cultura alimentaria. En este trabajo analizaremos etnográficamente una forma particular de estas políticas, los festivales gastronómicos, a partir de dos casos en la localidad de Dolavon (Chubut-Argentina): la Keipon Fest y el Chorilavon. A fin de indagar y reflexionar sobre las discusiones que surgieron tanto dentro de la organización de los festivales como en la comunidad en general, a medida que se buscó incorporar nuevos sujetos y representaciones en los eventos.

**Palabras claves:** Alimentación; género; diversidad; festivales; Chubut

## Abstract

In recent years we have observed a marked growth in public policies focused on the promotion of food and gastronomic destinations. They tend to highlight the difference, distinction and multiplicity of some food experiences associated with a particular space-territory, in order to attract visitors and establish themselves in the global tourism market. However, in the different territories, local actors intervene to generate their own economic and symbolic interpretations regarding their food culture. In this work we will ethnographically analyze a particular form of these policies, the gastronomic festivals, based on two cases in the town of Dolavon (Chubut-Argentina): the Keipon Fest and the Chorilavon. Our objective is to inquire and reflect on the discussions that arise both within the organization of the festivals and in the community in general, as they sought to incorporate new subjects and representations into the events.

**Key words:** Feeding; gender; diversity; festivals; Chubut

## Introducción

El consumo, particularmente el de comida, es siempre una experiencia sociocultural intersubjetiva, que individuos y grupos emplean para validar o crear identidades, expresarse, diferenciarse de otros, y establecer formas de pertenencia y estatus social (Milanesio, 2014). Sin embargo, los seres humanos no elegimos nunca totalmente libres lo que comemos. Nuestras decisiones están al mismo tiempo constreñidas por condiciones económicas, biológicas, históricas, culturales y ambientales dadas (Aguirre, 2014; Fischler, 1995; Gracia-Arnaiz, 2014; Mintz, 1996).

Podemos decir que la alimentación, como toda práctica social, es la materialización de discursos sociales, que a su vez se encuentran imbricados en discursos más amplios, propios de una determinada sociedad en un momento dado (Bourdieu, 2010). Esto es especialmente importante, ya que cuando preparamos una comida, es decir, cuando seleccionamos ingredientes, métodos de cocción, utensilios y condimentos, sobre la base de un conocimiento común aprehendido por

los integrantes de un grupo, que identifican al comensal y al cocinero con un pasado, una tradición, ayudamos a construir nuestra identidad alimentaria, un patrimonio intangible que estandariza sabores, preparaciones y platos como producto característico y reconocible para una comunidad particular (Álvarez, 2002). Ese colectivo tenderá a reproducirla y la inevitable dinámica de la vida social, a cambiarla (Aguirre, 2016).

Según señalan Bak-Geller Corona y Matta (2020), el advenimiento de la globalización, la adopción de políticas neoliberales y el auge del turismo han promovido una forma de celebrar la diversidad alimentaria y las prácticas culinarias de manera performática. Esta estética y narrativa pretenden igualar todas las culturas, fusionándolas en un supuesto equilibrio reflexivo y consensuado, lo que borra la complejidad histórica de las tradiciones culinarias y las expresiones pasadas y presentes del colonialismo. En este proceso, se tiende a ignorar las estructuras y relaciones de poder, lo que impide el reconocimiento de grupos étnicos y minorías como víctimas de discriminación. Estos colectivos y sus prácticas culinarias, son otrificados y devotados por las élites globales cosmopolíticas como una proyección de las lógicas imperialistas (hooks, 2000).

Este multiculturalismo alimentario neoliberal se ha institucionalizado a través de diferentes agencias, tanto estatales como multilaterales, particularmente desde la incorporación de las “artes culinarias” a la definición operativa de patrimonio inmaterial por parte de la UNESCO en 1989, lo que brindó un primer marco normativo común para la identificación, selección y preservación de la cultura alimentaria de cada país (Matta, 2016). De este modo, los agentes estatales y los sectores asociados al turismo han promovido una creciente valorización de las identidades alimentarias y las experiencias gastronómicas circunscriptas a territorios particulares (Arzeno y Troncoso, 2020; Santos y da Silva, 2021; Troncoso, 2021; entre otros). Así, a medida que aumenta la competencia entre los destinos turísticos, cierto recorte y construcción de la cultura local se vuelve una importante y creciente fuente de recursos para la creación de nuevos productos destinados a atraer visitantes (Álvarez y Sammartino, 2009; Sammartino, 2021).

En Argentina algunas intervenciones estatales han adherido a ésta línea. Por lo que en los últimos años proliferaron iniciativas como

guías, ferias, festivales, rutas, programas de televisión y competencias destinadas a destacar prácticas y productos alimentarios identificables con la construcción de lo que se denomina como *sabor local*. Así se originaron eventos como la Feria Caminos y Sabores, el Festival Raíz, la Feria Sabores de la Patria, el Campeonato Federal del Asado, por nombrar algunos de carácter nacional, o propuestas como la Ruta del Vino, el Camino del Olivo, la Ruta de la Empanada o de la Yerba Mate, a escala regional.

Estas iniciativas exponen tanto las dinámicas de selección, visibilización e invisibilización que se generan al calor de la patrimonialización y la producción de etnomercancías que siguen los lineamientos del mercado internacional (Sammartino, 2021), como las lógicas territorializadas donde los actores locales intervienen para generar sus propias interpretaciones económicas y simbólicas respecto a este tipo de patrimonio (Pérez Winter, 2021). De este modo, dentro de los territorios se generan dinámicas particulares de apropiación y reapropiación del patrimonio alimentario, donde es posible abrir gritas y debates sobre las representaciones de colectivos y elementos culturales.

En este trabajo nos enfocaremos en las formas de activación del patrimonio cultural alimentario en Dolavon (Chubut-Argentina), a partir de la reconstrucción de los debates en torno a la organización de festivales gastronómicos en esta localidad, particularmente, el Chorilavon y la Keipon Fest. Con el objetivo de identificar las posibles reinterpretaciones y reinscripciones locales de comidas y colectivos sociales.

Para llevar adelante este trabajo consideramos, por un lado, al patrimonio como categoría *etic*, ya que si bien nuestros informantes no utilizaron este término, se entiende que condensa de manera efectiva la experiencia intersubjetiva del hecho alimentario y la sinergia entre comida, identidad y territorio. Por otro lado, tomaremos “gastronomía” como categorías *emic*, ya que es más utilizado por los agentes y gran parte de la literatura citada, como sinónimo de culinario y/o alimenticio. Desde nuestra perspectiva, el fenómeno alimentario es más amplio que la gastronomía, que suele referir a las *cuisines* comerciales (particularmente de las clases altas). Sin embargo, al no constituir una

contradicción a los fines de esta investigación, será presentado tal cual apareció en las entrevistas.

En el presente trabajo se reconstruye y analiza la generación y gestión de los festivales gastronómicos en la localidad de Dolavon, principalmente el Chorilavon y la Keipon Fest<sup>1</sup>, mediante el enfoque histórico-etnográfico como abordaje teórico-metodológico (Rockwell, 2009). De esta forma, realizamos un estudio tanto de los macro y micro procesos económicos, políticos, culturales y sociales que inciden en ambas regiones, a fin de situar el análisis y dar sentido a las divergencias y similitudes entre ambos casos.

Desarrollamos observaciones participantes desde una perspectiva etnográfica de las ediciones 2022 y 2023 de la Keipon Fest y la edición 2023 del Chorilavon. Mediante esta técnica, que implicó el desarrollo de un cuaderno de campo, registramos y describimos los significados explícitos e implícitos de las expresiones y acciones, la reflexividad del campo y la reciprocidad de sentidos puestos en práctica (Guber, 2011). También llevamos a cabo un registro fotográfico en cada una de las celebraciones.

En ambas festividades se realizaron entrevistas semiestructuradas, abiertas e individuales con informantes claves. El contacto con algunos de ellos era previo a las celebraciones, por nuestro trabajo de investigación doctoral, que se encuentran en desarrollo. Esos interlocutores son personas involucradas en las instancias preparatorias de las celebraciones y continuaron participando de las mismas. Los informantes eran organizadores de las fiestas, sujetos con cargos municipales, encargados de los puestos, participantes de la competencia de asadores de la Keipon Fest y visitantes, ya fueran o no habitantes de la localidad donde se celebran los eventos.

La información que recolectamos durante las tareas de campo fue procesada y analizada posteriormente. Primero transcribimos el material proveniente de las entrevistas y las actividades de observación participante para generar una textualización de las observaciones

---

<sup>1</sup> Actualmente en la localidad se realizan dos eventos gastronómicos más, el Mundial del Sanguchito y el Festival del Chamamé y la Torta Frita. Sin embargo, al momento de realizar nuestro trabajo de campo, ninguno de los dos había concretado una edición.

realizadas. Finalmente se relacionaron los datos generados y los conceptos teóricos (Cardoso de Olivera, 1996).

Además de las tareas de campo, las fotografías hechas en cada caso fueron complementadas con la recuperación de las imágenes y videos publicados por la prensa local, como Diario Jornada, y los medios estatales de comunicación, tales como el Instagram y el Facebook oficial del Municipio de Dolavon.

Este texto se encuentra organizado de la siguiente manera: en primer lugar, daremos algunas características históricas y geográficas generales de la región en la que se inserta la localidad de Dolavon para situar nuestro análisis, haciendo hincapié en las particularidades gastronómicas y turísticas, y para dar contexto al surgimiento de los festivales gastronómicos en la municipalidad en cuestión. Luego, haremos una descripción del Chorilavon y de la Keipon Fest, partiendo del antecedente más directo (los carnavales de Dolavon), para posteriormente ir reconstruyendo y analizando los debates y discusiones de género abiertas a partir de la ideación y la gestión de las fiestas, a través de los testimonios de funcionarias municipales implicadas en la organización. En el apartado siguiente, daremos lugar a nuestra reflexión analítica, a partir de recuperar la experiencia de Tomasita Fuentes, campeona de la competencia de asadores de la Keipon Fest, integrando su testimonio a los debates abiertos por las funcionarias que participaron de los dos festivales y contrastándolos con nuestro marco teórico. Para concluir, haremos algunas reflexiones finales sobre las tensiones y potencialidades que se generan a partir de la inclusión de mujeres y sujetos no-heteronormados en celebraciones públicas de cocina y comida.

## **Acerca de la localidad y el origen de sus festivales gastronómicos**

Dolavon es un municipio de poco más de 3300 habitantes (Censo Nacional Argentino 2010 <sup>2</sup>) que forma parte, junto a Puerto Madryn,

---

<sup>2</sup> Los datos provisorio del Censo Nacional Argentino de 2022 indicaría una baja de la población, pero estos son fuertemente cuestionados por los intendentes de la región. Ver “Los datos del censo nacional ya generan polémica en Chubut” en Diario El Chubut. Disponible en: <https://www.elchubut.com.ar/regionales/2023-2-1-22-40-0-los-datos-del-censo-nacional-ya-generaron-polemica-en-chubut> consultado el 12/05/2024

Rawson, Trelew, Gaiman y 28 de Julio, de la región conocida como Comarca del Valle Inferior del Río Chubut-Península Valdés -de aquí en más Comarca VIRCh-Valdés o simplemente VIRCh-, al noreste de la provincia del Chubut en Argentina (Figura 1). El corredor de localidades sobre el que se constituyó la comarca del VIRCh se originó a partir de la peculiar forma que adoptó la colonización galesa en la zona durante la segunda mitad del siglo XIX, signando algunas de las características productivas que conserva hasta hoy.

Figura 1. Mapa de la comarca VIRCh-Valdés.



Fuente: Asociación de Agencias Viajes y Turismo de Península Valdés. La localidad sobre la que está referido éste trabajo está señalada con un círculo rojo.

Aquella ocupación, que comenzó con la llegada del velero *Mimosa* en 1865, fue promovida por el Estado Nacional argentino en busca de expandir la superficie dedicada a cría de ovejas para lana (Coronato, 2014). Una actividad productiva que por aquellos años iba a liderar el primer *boom* de crecimiento económico de la incipiente nación (Sábato,



1989, 2012) y dotar a la región, que posteriormente se constituiría como la provincia del Chubut, de su proyecto de desarrollo más estable y extensivo (Pérez Álvarez, 2019 y 2021).

Desde aquella iniciativa colonizadora, si bien la comunidad galesa hasta finales del siglo XIX no fue la más próspera en la explotación ovina (Gavirati, 2016), al día de hoy se conservan en la zona del VIRCH canales de riego, norias (Figura 2), molinos (Figura 3) y edificios que sirvieron como espacios de encuentro y esparcimiento, comercio y prácticas religiosas.

Figura 2. Canal y noria en Dolavon.



Fotografías del autor

Figura 3. Molino harinero en Dolavon. Actualmente restaurant.



Fotografías del autor.



Es por ello que, dada esta condición geográfica e histórica, las políticas turísticas y culturales, tanto municipales como provinciales, desde finales de 1980 tendieron a exaltar lo “galés” de Dolavon. Incluyendo a la localidad dentro de los recorridos de capillas, casas de té y degustaciones de tortas galesas; aunque para los demás habitantes del valle fuera más bien reconocido por los carnavales y por la elaboración embutidos frescos (volveremos sobre esto más adelante).

Sin embargo, desde diciembre de 2015, tras la asunción del intendente peronista<sup>3</sup> Dante Bowen, comenzaron a darse una serie de iniciativas municipales que tenían como objetivo distinguir a Dolavon de las demás localidades del VIRCh (particularmente de Gaiman la ciudad vecina) y referenciar al pueblo como destino turístico y recreacionista. Esto impulsado, en parte, por el espíritu de renovación que traía la nueva gestión, pero fundamentalmente por las condiciones económicas, políticas y sociales en la que se asumía el municipio.

Según relataron los actuales funcionarios municipales, los dos factores de mayor condicionamiento para el inicio de la gestión fueron la crisis económica en el que se encuentra Argentina desde 2014<sup>4</sup> y la diferencia de signo político entre la intendencia y el gobierno nacional. Sobre esto último, Rosario Nervi, directora de Coordinación Institucional del municipio y esposa de Dante Bowen, sostuvo que “cuando ganó (Mauricio) Macri<sup>5</sup> (la presidencia de la nación) hubo un quiebre de expectativas para nosotros”<sup>6</sup> y explica que al pertenecer a un signo político opositor al Poder Ejecutivo Nacional era previsible que no hubiera mucha predisposición a girar fondos de la Casa Rosada hacia Dolavon, a lo que agregó: “Intentamos gestionar obras públicas con Nación, pero no conseguimos ni que nos contesten”

---

<sup>3</sup> El peronismo es un movimiento social y político que surgió en la década de 1940 en torno a la figura del General Juan Domingo Perón en Argentina.

<sup>4</sup> Ver “La economía argentina entra en recesión” en Diario El País, 17 de mayo de 2014. Disponible en: [https://elpais.com/economia/2014/05/18/actualidad/1400369086\\_165445.html](https://elpais.com/economia/2014/05/18/actualidad/1400369086_165445.html) consultado el 12/05/2024

<sup>5</sup> Mauricio Macri fue Presidente de la República Argentina entre 2015 y 2019, luego de derrotar al candidato peronista Daniel Scioli en las elecciones celebradas en el país en 22 de noviembre de 2015.

<sup>6</sup> Entrevista realizada el 20/02/23

Este ostensible aislamiento político agudizó una debilidad estructural que tienen muchos municipios, sobre todo en las provincias con menos densidad poblacional, para pensar proyectos basados en la inversión privada: “Nosotros nos sumamos a la construcción del polo olivícola, ahora inauguramos una cooperativa de producción de lácteos, pero la verdad es que ya no va a venir una empresa a poner una fábrica acá, la estructura económica del país cambió”<sup>7</sup>.

Es por ello que, incluso desde la campaña, Bowen, Nervi y el grupo original de militancia que después se haría cargo de la gestión municipal pensó en los servicios como alternativa de desarrollo: “Dante veía en los festivales gastronómicos un potencial turístico importante”<sup>8</sup>. Pero, según el intendente, Dolavon tenía que distinguirse de la referencia de “pueblo galés” o “pueblo de colonos”<sup>9</sup>. No porque esa identidad no cuajara con la historia local (el mismo funcionario se considera miembro de la comunidad de descendientes de galeses), sino porque en Gaiman “la gente toma el té y se va”<sup>10</sup>. Por lo que, desde la perspectiva de la gestión municipal, si bien se reconocía a las casas de té como un atractivo importante en la zona, valoraban negativamente el poco tiempo que implica el té galés en la experiencia del turista.

Normalmente, los visitantes del VIRCh realizan un paseo que comienza en Península de Valdés, donde el principal atractivo es el avistaje de ballenas franca australes, luego recorren la reserva natural de Punta Tombo, y entre medio realizan una colación en la ciudad de Gaiman, centrada en un té con tortas, dulces y panes caseros en un establecimiento con estética colonial gales.

Todo ese recorrido ocupa un día completo, del cual el té representa una o dos horas como máximo. Un espacio de tiempo muy reducido para los intereses económicos de los funcionarios de Dolavon, además

---

<sup>7</sup> Ese “cambio” al que refiere la funcionaria da cuenta de los efectos de las políticas económicas neoliberales que se implantaron en Argentina a partir de 1976, con el golpe militar, se agudizaron en la década de 1990, bajo el gobierno de Carlos Menem, y fueron revitalizadas a partir de 2016, con la asunción a la presidencia de Mauricio Macri. Estas promovieron la desregulación del mercado de capitales, la desinversión del Estado y una progresiva desindustrialización.

<sup>8</sup> Entrevista a Rosario Nervi realizada el 20/02/23

<sup>9</sup> Entrevista realizada con Dante Bowen el 24/08/23

<sup>10</sup> Op. cit.

de concentrarse en Gaiman (en las casas Ty Gwyn y Plas y Coed). Es por ello que la explotación turística de la cultura local debía correr por otro camino.

Sobre esto último, Rosario Nervi sostuvo: “hacía tiempo que (Bowen) venía insistiendo con que teníamos que hacer algo con los chorizos <sup>11</sup>. Decía ‘todas las carnicerías de Trelew y Rawson venden chorizos de Dolavon y no son de Dolavon, los hacen ellos. Hay que encontrar la forma de ponerles el sello’ (de la localidad).” <sup>12</sup> Con esto se refiere a que la fama de los chorizos de Dolavon trasciende las fronteras municipales y en todo el VIRCh las carnicerías suelen ofrecerlos, aunque no sean producidos en el pueblo (ver Figura 4).

Figura 4. Carnicerías de la ciudad de Trelew.



Fotografía del autor.

La funcionaria también sostuvo que, si bien ambas ideas (recuperar la potestad sobre los chorizos y motorizar eventos gastronómicos) flotaban juntas desde el principio, la elección del nombre fue clave, ya que no querían llamarlo simplemente “Fiesta del Chorizo” y arriesgarse a perder la denominación de origen. Hasta que, en un asado del equipo, que hizo las veces de *brainstorming* o lluvia de ideas, surgió el nombre “Chorilavon”. Acrónimo entre el embutido y la localidad, que permitió

<sup>11</sup> Los chorizos son un tipo de embutido fresco que normalmente se cocina en parrilla de carbón o leña y se sirve como sándwich (choripán) o bien como una suerte de “entrada” en platos de madera antes del asado en Argentina. Se elaboran con distintas carnes, como vaca, cerdo, pollo o cordero. Sin embargo, los más populares son los mixtos, que combinan carne de vaca y cerdo en distintas proporciones.

<sup>12</sup> Entrevista realizada el 20/02/23

al grupo de gestión municipal dar cauce a sus necesidades políticas, a la vez que ganaba una herramienta comunicativa divertida, jovial y efectiva.

Así nació el festival gastronómico de la localidad, que en su primera edición, en la primavera de 2017, reuniría a más de 25000 visitantes. Marcando de esta manera un éxito para la gestión y un camino en futuras iniciativas.

## Debates en torno a la organización de los festivales

### Chorilavon

Para comprender los debates que se abrieron entre los funcionarios del municipio en torno al Chorilavon y la Keipon Fest, es necesario recuperar brevemente la experiencia de los mismos agentes en la organización de los carnavales. Una celebración popular que cuenta con una larga tradición en Argentina en general (Martín, 1997 y 2009), que en el VIRCh en particular suele tener como epicentro a la localidad de Dolavon, donde los habitantes de toda la región suele movilizarse de a miles de personas<sup>13</sup>. Por este motivo, eran un evento impostergable, aunque la gestión llevara poco tiempo de haber asumido la intendencia.

Durante la preparación de los carnavales se presentaron dos discusiones sobre las que Rosario Nervi talló especialmente: la elección de la reina de los carnavales y el reconocimiento de las personas travesti-trans que históricamente habían participado de las comparsas. La funcionaria, además de reivindicarse peronista y kirchnerista<sup>14</sup>, adscribe al feminismo. Un posicionamiento que no le fue gratuito a la hora de construir y disputar en la política chubutense, pero que busca imprimir permanentemente en la gestión<sup>15</sup>. En el caso

---

<sup>13</sup> A modo de ejemplo ver “Más de 30 mil personas pasaron por los carnavales de Dolavon”. Disponible en <https://www.tiemposur.com.ar/info-general/chubut-mas-de-30-mil-personas-pasaron-por-los-carnavales-de-dolavon>

<sup>14</sup> El Kirchnerismo es una corriente político-ideológica dentro del peronismo formado en torno a las figuras de Néstor Kirchner y Cristina Fernández de Kirchner.

<sup>15</sup> Además de la puesta en marcha de programas de acompañamiento a víctimas de violencia machista, talleres, charlas y festivales con temática LGBTIQ+, el municipio de Dolavon cuenta con una peatonal “Simone De Beauvoir”, en honor a la teórica y militante feminista francesa. inaugurado durante la gestión de Bowen.

de los carnavales, al no poder desconocer que la elección de la reina era una instancia dentro del festejo muy importante para el pueblo, exigió formar parte del jurado e integrar a otras mujeres en esa instancia. Esto resultó en una Reina y una primera princesa que no se ajustaban exactamente a los cánones de la belleza hegemónica.

Sobre aquella experiencia, Rosario Nervi recordaba que “con la primera (la reina) no hubo tanto problema, pero como princesa elegimos a una chica de la comunidad boliviana. La comunidad estaba re contenta, pero los viejos del pueblo se enojaron”. Según comentó la funcionaria, algunos manifestaron su descontento con silbidos en el evento y otros los hicieron a través de redes sociales. Sin embargo, ella alega “esos cuerpos hay que mostrarlos, hay que *construir la diversidad*.”<sup>16</sup>

En esa misma línea, se brindó un reconocimiento público a personas trans de la zona, sobre las que se rescató que hacía más de 20 años que participaban de los carnavales. Esto instaló un nuevo evento en el marco de los carnavales, que se repetiría en los años posteriores.

Luego de esta fiesta casi fundacional, el equipo de gestión encaró otras iniciativas, que resultaron menos exitosas. “Lo primero que se intentó fue una expo de autos antiguos, pero la verdad que no vino nadie.” Desde la perspectiva de la conducción del municipio, ese “quiebre de expectativas” que se había producido con el triunfo de Macri afectó rápidamente a la sociedad, sobre todo al ver que no se cumplían las promesas de mejora económica. “En un contexto de mucha depresión económica, de tristeza ¿Cómo hacés para que la gente venga a un evento a gastar?”<sup>17</sup>

Por otra parte, como se mencionó más arriba, las arcas del municipio tampoco pasaban su mejor momento. “Cuando Dante empezó a decir que quería hacer la fiesta del chorizo, se acercaron de una productora organizó eventos en Trelew y nos pasó presupuesto que era imposible.” La gestión, entonces, se tuvo que tomar la organización del Chorilavon como una tarea militante, haciendo que funcionarios cobren las entradas, organicen el estacionamiento y garanticen la limpieza.

---

<sup>16</sup> Entrevista realizada el 24/08/2023

<sup>17</sup> Entrevista realizada a Rosario Nervi el 20/02/23

Esta dinámica no es extraña en municipios pequeños e implica una cercanía con el ciudadano que puede ser beneficiosa, pero también implica costos. Particularmente, a través de las redes sociales, las críticas a la gestión llegan de forma directa y afectan el ánimo y las expectativas: “El día que pusimos el primer *flyer* del Chorilavon (Figura 5), se llenó el Facebook y el Instagram de comentarios ‘eh van a elegir a la reina del chorizo’, ‘yo a fiestas de trabucos no voy’”

Figura 5. Primer flyers del Chorilavon, primera y quinta edición.



Fuente: Facebook oficial de la Municipalidad de Dolavon.

Estos comentarios transodiantes<sup>18</sup> calaban en la incipiente gestión, pero allí se impusieron Rosario Nervi, Laura Matamala Quiñelaf (Consejala y ex responsable del área de Cultura del Municipio) y Micaela “la colo” Bowen (hermana de Dante y Secretaria de Género municipal), quienes insistieron desde el núcleo militante en no ceder en el perfil de la fiesta.

Esta, si bien iba a glorificar a un producto típico del asado argentino y a exultar, a comer y beber en grandes cantidades, tomó además

<sup>18</sup> Este concepto se origina en la militancia feminista para marcar diferencia con términos como “homobofia” o “transfobia”. Los colectivos feministas y de género entienden que la “fobia” refiere a un miedo, mientras que los ataques a la comunidad LGBTIQ se generan a partir del odio. El transodio es un síntesis conceptual que refiere a la agresión deliberada contra personas travesti-trans, atentando contra su derecho a existir en libertad.

otras definiciones. Debía prescindir definitivamente de la elección de una reina, ya que se entendía como una forma de *cosificación*<sup>19</sup>; del mismo modo, había que incluir propuestas veganas, vegetarianas y agroecológica/saludables; y era necesario considerar aspectos del cuidado, como los espacios para niños y el “conductor responsable”<sup>20</sup>.

Según evaluó luego toda la gestión, esas decisiones permitieron dar al evento un carácter más *familiar*, sin perder *popularidad* o masividad. Por lo que el siguiente evento organizado por la municipalidad, la Keipon Fest, copiaría el formato.

Por otra parte, el Chorilavon, además de servir como telón donde proyectar discusiones sobre las representaciones del cuerpo de las mujeres y generar un movimiento económico virtuoso para la localidad, permitió visibilizar a las productoras detrás de este embutido (ver Figura 6). Ya en el primer festival se distinguió a la familia Peruzotti, como elaboradores originales de los chorizos dolavenses, y luego a Enriqueta, como matriarca de la familia y propietaria de la fábrica<sup>21</sup>. Los medios locales se hicieron eco de estos reconocimientos y comenzaron a difundir la historia detrás del producto<sup>22</sup>. Así, esa idea de Bowen de “ponerle el sello” a los chorizos también habilitó que se pudiera incluir a mujeres en la narrativa de un rubro hiper masculinizado como es la comercialización de carnes en Argentina.

---

<sup>19</sup> Este término apareció en varias de nuestras entrevistas con funcionarias del municipio y de la provincia. Para ella refiere a forma de exhibición del cuerpo de las mujeres como objetos de consumo.

<sup>20</sup> El Programa Conductor Responsable pretende concientizar a los jóvenes acerca de los riesgos que implica la conducción bajo los efectos del alcohol. Este tiene aplicación provincial en Chubut, a través de la Agencia de Seguridad Vial, aunque cuenta con homólogos municipales y en otras jurisdicciones. En términos prácticos, incita a los grupos familiares o de amigos a designar un miembro que asumirá la tarea de conducir al final de la noche por lo que se compromete a no beber alcohol.

<sup>21</sup> Ver <https://www.facebook.com/munidolavon/photos/bowen-homenaje%C3%B3-y-entreg%C3%B3-reconocimientos-a-las-mujeres-de-dolavon-el-pasado-8-de/2140234632762156/>

<sup>22</sup> Ver “Enriqueta y la historia de los tradicionales chorizos de Dolavon”. Disponible en: [https://www.diariojornada.com.ar/302134/sociedad/Enriqueta\\_y\\_la\\_historia\\_de\\_los\\_tradicionales\\_chorizos\\_de\\_Dolavon](https://www.diariojornada.com.ar/302134/sociedad/Enriqueta_y_la_historia_de_los_tradicionales_chorizos_de_Dolavon). Consultado el 08/09/2023



Figura 6. Mujeres de la familia Peruzotti elaborando chorizos.



Fuente: Diario Jornada

## Keipon Fest

Este festival tuvo su primera edición en noviembre de 2018 y desde el nombre procuraba interpelar al público masivo con humor. “La Keipon<sup>23</sup> es más bizarra, es una kermes” dice Rosario <sup>24</sup> para distinguirla de otras celebraciones de la región, como la Fiesta Nacional del Cordero en Puerto Madryn. Para Laura ésta última es más “cheta <sup>25</sup>” y señala que, si bien en ambas (fiesta del capón y del cordero) se cobra entrada, la de Madryn suele ser sensiblemente más costosa.

El capón es el macho castrado del ovino, de entre 75 días y 5 años de edad, que se consume ampliamente en la provincia de Chubut debido, en mayor medida, a su bajo costo en relación a la carne de vaca y de cordero. La castración, además genera un engorde más intenso, mientras que el mayor tiempo de vida (en comparación con los corderos) extiende el pastoreo, dando una carne de sabor más pronunciado.

<sup>23</sup> El término “keipon” busca emular un vocablo anglosajón y es utilizado por quienes venden carne de capón como una muestra de complicidad para con el cliente. Ambos saben a qué refiere el término y a través de la sátira se persigue resaltar su bajo costo relativo. Por lo tanto, al recuperar la palabra “keipon”, trasladando el sintagma de la oralidad a la escritura, con “K” en vez de “Qu” (más propio del castellano), les permitió a las y los funcionarios municipales mediatizar éste alimento a través de “lo bizarro”.

<sup>24</sup> entrevista realizada el 19/02/23

<sup>25</sup> Sinónimo de adinerado o adinerada.

Sobre la diferencia entre cordero y capón, Laura además agrega: “El cordero es para Navidad y el Día de la Madre, el capón está siempre en nuestra mesa y había que celebrarlo”<sup>26</sup>. De allí deviene también el carácter más “popular” de éste último, es una comida de “todos los días”.

Esta segunda fiesta, además, iba a contar con una propuesta estética distintiva. “Lo más atractivo (del festejo) es venir a comer capón, pero lo más *vistoso* son los asadores” (Figura 7), sostiene Laura, quien era responsable del área de cultura cuando se realizó la primera Keipon.

Figura 7. Asadores en la Keipon Fest 2021.



Fotografía del autor

Por tanto, la disposición de grandes piezas de carne en cruces de hierro iba a ocupar un lugar central. Así se tomó la decisión de organizar, dentro de la Keipon, una competencia de asadores (Figura 8). Pero Rosario plantó una cuña: “no quiero que sean todos tipos”.

<sup>26</sup> entrevista realizada el 26/02/23

Figura 8. Evaluación del jurado en la competencia de asadores. Keipon Fest, 2023.



Fuente: Instagram Municipalidad de Dolavon

Esto forzó una búsqueda intensiva de participantes, que incluyó convocatorias particulares a mujeres de la zona. Sobre esta búsqueda, en diferentes entrevistas nos señalaron que esto no fue fácil de cumplir, ya que, si bien varias de las posibles participantes se reconocían como asadoras y eran quienes asumían esa tarea en sus hogares, cocinar ante el público generaba temor e inseguridad.

Sin embargo, el trabajo firme de las organizadoras de la Kaipon culminó con la inscripción de Yolanda Huenunqueo, trabajadora de limpieza en la Dirección de Cultura de Dolavon. Ella obtuvo el tercer puesto en la primera competencia en 2018, pero motivó la participación de Tomasita Fuentes, quien resultó vencedora en la edición 2023. En la Figura 8, esta última posa con su premio, junto al intendente Bowen (centro) y los demás competidores.

Figura 8. Premiación competencia de asadores Keipon Fest 2023.



Fuente: Diario Jornada

## Asados y mujeres

Tomasa Fuentes (o Tomasita, como la suelen conocer) es jubilada, ex trabajadora del área del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) de Trelew y vecina de Dolavon desde 2018. Criada en un campo en la localidad cordillerana de Los Cipreses, ha comentado que allí nació su gusto por el asado, particularmente el de capón. Que su padre solía prender un fuego temprano en la mañana, para desayunar carne con pan o tortas fritas y que ella desde muy pequeña se paraba a su lado, intentando a prender todo el proceso.

Como empleada del INTA se hizo rápidamente responsable de la parrilla para los eventos de la institución, llegando a cocinar para 80 o 100 personas. Nos relató con orgullo que allí preparó “de todo, capones, chorizos, morcillas, pollos, vacas, lechones, hasta pavos”<sup>27</sup>, aunque reconoció que generaba sorpresa y curiosidad que una mujer estuviera cocinando para tantas personas: “Venían técnicos de todos lados y me decían ‘¿Te puedo sacar una foto de acá, te puedo sacar una foto de allá?’, así que deben haber fotos más en Alemania, en Francia

<sup>27</sup> Entrevista realizada el 28/08/2023

y andá a saber dónde” cuenta Tomasita entre risas. A su vez, esta particularidad causaba otro tipo de interacciones atravesadas por estereotipos de género, menos afectivas. Incluso contó que muchos compañeros de trabajo se acercaban y decían “yo no daba dos pesos por vos, pero está muy muy rico”. A esto último ella agregó que “no tiene que existir el machismo. No piensen que porque una es mujer no es capaz<sup>28</sup>”.

Sobre la competencia de asadores de capón, Fuentes dijo que era feliz participando y que estaba esperando con ansias el próximo año, porque ahora “Tiene que defender el título”. Pero su objetivo a largo plazo es que haya más mujeres en la competencia: “Yo les digo que participen, que se animen. Muchas me responden que tienen miedo de lo que le diga la gente y yo les digo ‘a vos no te tiene que importar la gente, vos te tenés que concentrar en lo tuyo y en que salga bien’, sino de afuera siempre te van a opinar”. Esto último refiere a un código entre los asadores varones: no se puede comentar el asado que está realizando otra persona, estableciendo una prohibición dentro de la dinámica.

En Argentina sería considerado una falta de respeto supina decirle a un varón asador cómo debe colocar las brasas, cuándo dar vuelta la carne o señalarle si algo se está quemando. Sin embargo, Tomasa comenta que en toda la competencia sobre ella aparecen este tipo de comentarios y que elige ignorarlos, mantener sus métodos y convidarle de su asado “Sólo a los educados”.

Tomasita, al igual que Rosario, Laura y las organizadoras de los festivales, entienden los códigos del asado y el ámbito masculinizado en el que históricamente se piensa esta elaboración pero los tensionan. Son conscientes que su presencia y la presencia de otredades incomoda, moviliza, genera reacciones y ese es el objetivo. Construir un evento de masas y disputar representaciones adentro de él.

Por supuesto, esta presencia activa no resuelve desigualdades estructurales, ni subvierte alteridades históricas, ni deja indemnes a quienes promueven otras representaciones. Nervi es de hecho

---

<sup>28</sup> Entrevista realizada a Tomasa Fuentes el 28/08/2023

vegetariana y relató en más de una ocasión cómo la crueldad sobre los animales que implica el asado la pone en contradicción<sup>29</sup>.

Sin embargo, en la nación del fuego, la carne y el gran cuchillo (Aguirre, 1999), la acción de asar en una manifestación pública, encarnada por mujeres que reclaman otra narrativa, habilita la posibilidad de inscribir en el hecho alimentario nuevos significantes. Ya que, como vimos, la intrusión de mujeres en política (otro ámbito absolutamente masculinizado) generó las condiciones de discusión y el espacio para, como fue reiteradas veces referido, “construir la diversidad”, mientras que agencia directa de mujeres en la competencia instó a otras a continuar el ejemplo, trayendo nuevas historias y saberes<sup>30</sup>

Tal como sostiene Gracia-Arnaiz, las mujeres han sido y son, etnográfica e históricamente las personas responsables de la alimentación cotidiana, especialmente en relación con las tareas de aprovisionamiento y preparación de las comidas familiares (Gracia-Arnaiz, 2014, p. 26). Con excepción de aquellas que forman parte de los grupos de élite en las sociedades diferenciadas, las mujeres asumen el cuidado de los miembros del grupo como una la responsabilidad femenina y una tarea doméstica, dentro de la cual se encuentra la alimentación cotidiana. En contraste, la cocina profesional y pública, tiende a ser espacio de representación de la masculinidad, ligada al trabajo asalariado y el ejercicio de autoridad.

Particularmente en Argentina, el asado constituye un universo masculino que se desarrolla fuera de la casa (aunque en territorio liminal), donde se transmiten técnicas masculinizadas de varón a varón que se configuran como reserva de un género (cómo prender el fuego, cómo salar la carne, cómo acomodar los cortes, entre otros) y rutinas grupales (como la cofradía de varones alrededor del fuego

---

<sup>29</sup> En relación a este punto, Laura Matamala nos comentó que: “Cuando pensamos la primera fiesta, una de las competencias que veíamos era la de desposte. Tomar el tiempo de cuánto se tarda en faenar y trozar un capón y el más rápido gana”, sin embargo “cuando lo pensamos mejor nos pareció muy violento, un espectáculo innecesario”. Entrevista realizada el 20/02/2023

<sup>30</sup> Para no extender demasiado éste trabajo, se dejó afuera la larga descripción que nos brindó Tomasita Fuentes sobre sus técnicas y procesos para garantizar un buen asado. Desde la elección del animal, según la pastura, hasta los métodos de salazón, Tomasa ha sistematizado un saber experiencial que no teme compartir y multiplicar.



o aplaudir al asador cuando este se presenta a la mesa). Una comunión grupal en la que aparecen con intensidad algunos de los valores imaginarios del *self* heteropatriarcal argentino: compañerismo, fuerza, pasión, virilidad, voracidad y resistencia.

Según Gil (2004) el asado es una instancia absoluta de ritualización de pertenencia a un grupo, que marca con claridad los límites de un colectivo determinado, donde las mujeres, cuando son incluidas, acostumbran ocupar el sitio de comensales, quedando fuera de todos los saberes y ceremonias previas, para ser relegadas a la función de preparar las ensaladas y poner la mesa. En esta línea es necesario señalar que no son sólo los imaginarios en la etapa de cocción los que reclaman una autoría exclusiva y excluyente de la masculinidad, sino que desde el campo hasta la carnicería se construye una narrativa centrada en varones (Olsen, 2019).

Por ello llama la atención la historia de Enriqueta ligada a los chorizos y el hecho que desde la organización de la Keipon se hayan impuesto la tarea de incluir mujeres en la competencia de asadores<sup>31</sup>. En este sentido, la misma Tomasita dudó antes de inscribirse en dicha competencia y se acercó primero como observadora, para reconocer el espacio y la dinámica. Luego, al ver a “Yoli” ahí, aunque no se conocían previamente, le terminó de “cerrar” la idea de participar e inscribirse al año siguiente.

Entendiendo que en estos eventos, el Chorilavon y la Keipon Fest, se destacan productos que reclaman una pertenencia histórica y espacial, y se elabora a través de ellos un relato sobre el pasado, pero también una mirada sobre el presente y una proyección hacia el futuro de la comunidad, tramando una intensa vinculación entre la comida y los usos y/o potencialidades políticas de la identidad (Bak Geller Corona y Pasquier Merino, 2020). Por lo que creemos que la irrupción de mujeres, disidencias sexuales y otros colectivos subalternizados en manifestaciones públicas de cocina, participación forzada desde la agencia de actores políticos concretos, abre la posibilidad de inscribir en el paisaje culinario e identitario local nuevas corporalidades y

---

<sup>31</sup> Dolavon no es el único distrito o municipio donde se promovió éste tipo de participación. En los últimos años del crecimiento del movimiento feminista en Argentina ha impulsado debates en torno a la inclusión de mujeres y disidencias sexuales en más de un ámbito, dentro de los que se encuentra la cocina profesional (ámbito tradicionalmente masculinizado).



alteridades históricas. Estas, por supuesto, no revierten una dinámica sistémica y estructural de sumisión de identidades no-masculinas/carnívoras, pero permiten imaginar otras formas de *ser* y habitar desde el consumo de alimentos sus prácticas asociadas.

## Reflexiones finales

Como dijimos al comienzo de este trabajo, en el acto de consumir alimentos se pone en movimiento una experiencia sociocultural intersubjetiva, que emplean grupos e individuos para validar y generar identidades, expresarse, diferenciarse de otros, y establecer formas de pertenencia y estatus social. Sin embargo, esto nunca se da de forma aislada o autosuficiente, marginada de los marcos de producción globales y de representación simbólica que envuelve a la comida.

La activación turística de los chorizos y el capón, permitió a la gestión municipal de Dolavon correrse de la narrativa de “pueblo galés” o “pueblo de colonos”, a la vez que inscribía a la localidad en otro marco de referencialidad histórica.

Como recordó Matamala, el capón, para los habitantes del VIRCh es una carne “de todos los días”. Este consumo intensivo deviene de una condición socioeconómica particular de la provincia de Chubut, basada en la producción lanar que, como dijimos más arriba, es característica de la región incluso desde antes de que se conforme como Estado subnacional. Particularidad que también se trasluce de la biografía de Tomasita, donde la ruralidad, la cría, arreo, desposte y cocción de ovejas, capones y corderos marcaron tanto su infancia como su vida laboral.

A su vez, el capón en Chubut, así como el ‘chori’ en la totalidad del país, consumidos en el contexto ritual del asado proyectan un imaginario de la argentinidad específico, definiendo sobre el fuego un universo moral masculino. Una comunión grupal en la que aparecen con intensidad algunos de los valores imaginarios del *self* heteropatriarcal argentino: compañerismo, fuerza, pasión, virilidad, voracidad y resistencia.

En ese marco, la acción determinada de mujeres militantes para conquistar espacios representación dentro de eventos como el Chorilavon y la Keipon Fest lograron hacer que otras mujeres pongan

en juego su historia y sus saberes ante un público masivo. Incentivando un movimiento del mismo estilo, como en un dominó, más allá de los contactos inmediatos.

Aún quedan cuentas pendientes en este sentido desde la organización. Rosario, Micaela y Laura plantearon en reiteradas oportunidades como una deficiencia el no poder cumplir con el cupo femenino entre los artistas que animan las fiestas o la falta de una red de trabajo cooperativo para el cuidado de las infancias<sup>32</sup>. A su vez, en la competencia de asadores de capón los jurados son todos hombres, lo que opera, de forma más o menos directa, como un factor que desestimula la participación de mujeres y disidencias.

Sin embargo, ésta experiencia nos ayuda a pensar cómo es posible abrir grietas o hendiduras para los debates de género en nuestras formas de comer y cocinar y a imaginar una mesa, o un fogón, donde quepan otras identidades genéricas.

## Bibliografía

Aguirre, Patricia (1999). Toda la carne al asador. *Revista Todo es Historia*, 380, 80-93.

Aguirre, Patricia (2014). *La complejidad del evento alimentario*. En Piaggio, L. y A. Solans (comp.), Enfoques socioculturales de la alimentación. Buenos Aires: Librería Akadia Editorial

Aguirre, Patricia, (2016). *Una historia social de la comida*. Buenos Aires: Lugar editorial.

Álvarez, Marcelo, (2002). La cocina como patrimonio (In) tangible. En *Primeras Jornadas del patrimonio gastronómico*. Buenos Aires: Comisión para preservación del patrimonio histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires, Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.

---

<sup>32</sup> A éste propósito, Rosario señaló que ve un problema para que las mujeres puedan sostener stands o participar de las competencias si tienen niños a cargo. Por lo que incita a las jóvenes de Dolavon a constituirse como cooperativa, utilizar las instalaciones de la municipalidad y brindar servicio de guardería. Aunque aún no lo ha logrado.

- Álvarez, Marcelo y Sammartino, Gloria. (2009). Empanadas, tamales y carpaccio de llama: patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca-Argentina. *Estudios y perspectivas en turismo* 18, 161-175
- Arzeno, Mariana y Troncoso, Claudia (2020). Polos, ferias y mercados: geografía del consumo gastronómico en Buenos Aires (Argentina). *Revista Universitaria de Geografía*, 2 (29), 95-132.
- Bak-Geller Corona, Sarah y Matta, Raúl (2020). Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. *Antípoda. Revista de Antropología y Arqueología*, 39, 69-93.
- Bak-Geller Corona, S. y A. Pasquier Merino (2020). ¿Qué tan sustentable es la tradición? El patrimonio cultural frente a la crisis alimentaria. En D. Prunier, J. Le Gall, A. Genevieve Pasquier Merino, D. M. Espinosa de la Mora (comp.), *Justicia y soberanía alimentaria en las Américas. Desigualdades, alimentación y agricultura.*, coordinadoras (pp. 41-46). Ciudad de México: CEMCA.
- Bourdieu, Pierre (2010). *El sentido social del gusto. Elementos de una sociología de la cultura*. Buenos Aires: Siglo veintiuno Editores.
- Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas (2010). <https://www.indec.gov.ar/indec/web/Nivel4-Tema-2-41-135>
- Cardoso de Olivera, Roberto. (1996). El trabajo del antropólogo: mirar, escuchar, escribir. *Revista de Antropología*, 39(1), 13-37.
- Coronato, Fernando. (2014). “¡Ovejas eras las de Gales!” Los colonos galeses y la ganadería ovina. En M. Gavirati y F. Coronato, *Los galeses en la Patagonia VI* (pp. 33-51). Puerto Madryn: Centro de Estudios Históricos y Sociales de Puerto Madryn.
- Fischler, C. (1995), *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama.
- Gavirati, Marcelo (2016). Estadistas y estadísticas de la colonia galesa del Chubut. El aporte de diversas fuentes para el estudio de su demografía

- y economía. En M. Gavirati, F. Coronato y N. Jones, *Los galeses en la Patagonia VII* (pp. 133-160). Puerto Madryn: Centro de Estudios Históricos y Sociales de Puerto Madryn.
- Gil, Gastón. (2004). Fútbol y ritos de comensalidad: El chori como referente de identidades masculinas en la Argentina. *Anthropologica*, 22(22), 7-29.
- Gracia-Arnaiz, Mabel. (2014). Alimentación, trabajo y género. De cocinas, cocineras y otras tareas domésticas. *Panorama Social*, 19, 25-36.
- Guber, Rosana. (2011). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Siglo veintiuno editores.
- hooks, bell, (2000). Eating the Other: Desire and Resistance. En J. B. Schor y D. B. Holt (Comp.), *The Consumer Society Reader* (pp. 343-359). New York: The New Press.
- Martín, Alicia. (1997). *Fiesta en la calle. Carnaval, murgas e identidad en el folklore de Bs. As.* Buenos Aires: Colihue.
- Martín, Alicia. (2009). Procesos de tradicionalización en el carnaval de Buenos Aires. *Cuadernos FHyCS-UnJu*, 36, 23-41.
- Matta, Raúl. (2016). Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO. *Social Anthropology*, 24(3), 338-352. <https://doi.org/10.1111/1469-8676.12300>
- Milanesio, Natalia. (2014). *Cuando los trabajadores salieron de compras. Nuevos consumidores, publicidad y cambio cultural durante el primer peronismo*, Buenos Aires: Siglo XXI.
- Mintz, Sidney. (1996). *Dulzura y poder*. México: Siglo XXI
- Olsen, Juan Francisco (2019). *Cocina, nación e identidades: Un abordaje histórico-antropológico sobre la emergencia de narrativas culinarias nacionalistas en Buenos Aires (Argentina) durante la segunda mitad del Siglo XIX*. Tesis de grado. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad

de Buenos Aires. Disponible en: <http://repositorio.filo.uba.ar/handle/filodigital/12104>

Pérez Álvarez, Gonzalo Gabriel. (2019). Una mirada de largo plazo a la relación entre clase obrera y desarrollo capitalista en la Patagonia Argentina: el noreste de Chubut entre 1865 y el siglo XXI. *Revista de Estudios Marítimos y Sociales*, 12, 68–95.

Pérez Álvarez, Gonzalo Gabriel. (2021). Industrias y proyectos de desarrollo en Chubut antes de la implantación de los polos industriales subsidiados. *H-Industria*, 29 (15), 1-22

Pérez Winter, Cecilia. (2021). Procesos turístico-patrimoniales en la Fiesta Provincial del Dulce de Leche en Cañuelas, Argentina. *RIVAR*, 23 (8), 153-170.

Rockwell, Elsie. (2009). *La experiencia etnográfica: historia y cultura en los procesos*

*educativos*. Buenos Aires: Paidós.

Sábato, Hilda (1989). *Capitalismo y ganadería en Buenos Aires: La fiebre del lanar 1850-1890*. Buenos Aires: Sudamericana.

Sábato, Hilda. (2012). *Historia de la Argentina 1852-1890*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno.

Sammartino, Gloria. (2021). Patrimonio alimentario ¿bueno para quién?. En S. Benza y G. Sammartino (comp.) *Alimentación, cultura y nutrición. Aportes desde el patrimonio, las políticas públicas y el abordaje de los padecimientos* (pp. 16-23). Buenos Aires: Libro digital, DOC.

Santos, Víctor Hugo y da Silva, Francisca. (2021). Eventos gastronômicos: um estudo de caso sobre o festival de Queijo Coalho De Jaguaribe-Ceará. *Conexões-Ciência e Tecnologia* 15, 1-7. DOI [https:// doi.org/10.21439/conexoes.v15i0.1253](https://doi.org/10.21439/conexoes.v15i0.1253)

Troncoso, Claudia. (2021). Turismo, comida y lugares: imágenes de la promoción oficial para el noroeste argentino *Revista De Geografía Espacios*, 12(22), 213-237. <https://doi.org/10.25074/07197209.22.2046>

Recibido: 28 de diciembre de 2023

Aceptado: 21 de diciembre de 2024