



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL SUR  
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFÍA Y TURISMO**

**TESINA DE LICENCIATURA EN TURISMO**

**“Patrimonio gastronómico tradicional y su puesta en  
valor turístico – recreativo. Estudio de caso: Colonia  
Santa María, Coronel Suárez”**

**Tesista: Agüero, Juliana**

**Directora: MSc. Haag, María Isabel**

**BAHÍA BLANCA, 2019**

**INDICE GENERAL**

Introducción.....	5
CAPÍTULO I. Abordaje metodológico .....	6
1.1. Planteamiento del problema .....	6
1.2. Objetivos.....	8
1.3. Hipótesis .....	8
1.4. Metodología.....	8
CAPÍTULO II. Marco de referencia.....	11
2. Marco conceptual .....	10
2.1. Patrimonio .....	11
2.2. Patrimonio cultural inmaterial .....	13
2.3. Patrimonio gastronómico y turismo .....	14
2.3.1. Perfil del visitante gastronómico .....	16
2.3.2. Motivaciones gastronómicas .....	19
2.4. Patrimonialización de la gastronomía.....	20
2.5. Cultura y tradiciones.....	21
2.6. Identidad.....	23
CAPÍTULO III. Marco situacional.....	26
3.1. Localización.....	26
3.1.1. Accesibilidad .....	26
3.1.2. Equipamiento turístico.....	27
3.2. Marco histórico.....	29
3.2.1. Caracterización histórica.....	29
3.2.2. Proceso de colonización de los Alemanes del Volga .....	31
3.2.2.1. De Rusia a América.....	31
3.2.2.2. Llegada de la corriente inmigratoria alemana del Volga a Argentina.....	31
3.2.2.3. Asentamiento y fundación de colonias en el Partido de Coronel Suárez .....	33

3.2.2.3.1. Santa Trinidad.....	36
3.2.2.3.2. San José .....	36
3.2.2.3.3. Santa María.....	37
CAPÍTULO IV. Patrimonio gastronómico.....	38
4.1. El legado de la gastronomía volguense .....	38
4.2. Tradiciones gastronómicas de los alemanes del Volga según festividades específicas	48
4.3. Reconocimiento de la gastronomía volguense por parte de la comunidad local.....	51
CAPÍTULO V. Diagnóstico .....	66
CAPÍTULO VI. Propuestas.....	70
Reflexiones finales.....	73
Bibliografía.....	75
Anexos.....	79

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Localización de Santa María en el partido de Coronel Suárez .....	26
Figura 2 Accesibilidad. Partido de Coronel Suárez.....	28
Figura 3 Menú Tradicional .....	41
Figura 4 Repostería.....	43
Figura 5 Quesos .....	45
Figura 6 Conservas .....	46
Figura 7 Población total encuestada según grupos etarios .....	55
Figura 8 Platos tradicionales de Santa María .....	56
Figura 9 Ingredientes .....	56
Figura 10 Condimentos .....	57
Figura 11 Ocasiones en las que se preparan estos platos .....	53
Figura 12 Plato más representativo de la comunidad alemana del Volga.....	54
Figura 13 Plato que menos se consume en la actualidad.....	55

Figura 14 Platos tradicionales de Santa María .....	55
Figura 15 Ingredientes .....	56
Figura 16 Condimentos .....	56
Figura 17 Ocasiones en las que se preparan estos platos .....	57
Figura 18 Plato más representativo de la comunidad alemana del Volga .....	58
Figura 19 Plato que menos se consume en la actualidad.....	59
Figura 20 Platos tradicionales de Santa María .....	59
Figura 21 Ingredientes .....	60
Figura 22 Condimentos .....	60
Figura 23 Ocasiones en las que se preparan estos platos .....	61
Figura 24 Plato más representativo de la comunidad alemana del Volga .....	62
Figura 25 Plato que menos se consume en la actualidad.....	63
Figura 26 Similitudes y diferencias según grupos etarios .....	64

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla I Perfil del visitante gastronómico residente y extranjero en Argentina .....	18
---	----

## **Introducción**

La localidad de Santa María fue fundada en el año 1887 cuando, por medio de Eduardo Casey, llegó al partido de Coronel Suárez una corriente inmigratoria integrada por familias de origen alemán, procedentes de colonias establecidas a orillas del Río Volga en Rusia. El éxodo de las familias comenzó en 1764, un año después de que Catalina II hiciera un llamado a los colonos europeos para poblar las tierras rusas. Fue así que se asentaron al sur del Río Volga y permanecieron allí durante un siglo, apartados de la cultura y sistema ruso, lo que les permitió conservar sus costumbres, su idioma y su religión, hasta la desaparición de Catalina II del imperio, momento en el que fueron anulados todos los privilegios y no se renovaron los contratos de tierras, motivo por el cual se vieron obligados a emigrar a otros países, entre ellos Argentina.

La presente investigación considera como área de estudio a la Colonia Santa María, por ser la más alejada de las tres colonias en cuanto a distancia de la ciudad de Coronel Suárez, cabecera del distrito. Este factor hace posible que actualmente se conserve arraigada la identidad y las costumbres de los antiguos colonos alemanes, además del modo de vida conservador, característico de los habitantes de la colonia. Asimismo, se argumenta que la persistencia de la colectividad alemana del Volga y sus tradiciones en el territorio local, se debe y está totalmente relacionado con la transmisión de costumbres, idioma, gastronomía, religión y música, de las generaciones más antiguas hacia las más jóvenes.

La gastronomía es un elemento constitutivo del gran conjunto cultural que posee la colectividad, ya que está compuesta por una variedad de abundantes y diversos platos, aunque no todos ellos son conocidos en su totalidad. El objetivo de esta investigación es identificar en profundidad la diversidad de platos y recetas que componen el patrimonio gastronómico en Santa María, haciendo especial hincapié en aquellos que gozan de menor popularidad, para el desarrollo de una serie de propuestas destinadas al conocimiento y la puesta en valor de dicha gastronomía, trabajando de manera conjunta con la población residente en sus diferentes grupos etarios y complementadas con acciones de carácter turístico, ofreciendo al visitante diferentes actividades relacionadas a la gastronomía volguense, con el fin de conocer el legado gastronómico que los colonos han conservado a lo largo de los años. En este mismo sentido, los habitantes de la Colonia Santa María en los últimos años han llevado a cabo una serie de iniciativas vinculadas a la puesta en valor del legado gastronómico y continúa en la actualidad con el desarrollo de la Fiesta del Strudel.

## **CAPÍTULO I. Abordaje metodológico**

### **1.1. Planteamiento del problema**

La gastronomía es patrimonio para cualquier sociedad, ya que a través de esta se reafirma el reconocimiento de las costumbres de un pueblo y de sus tradiciones ancestrales. La protección, conservación e interpretación de la pluralidad cultural y del patrimonio cultural tangible e intangible es un desafío social, en tiempos de creciente globalización.

En este sentido, “un objetivo fundamental de la gestión del patrimonio consiste en comunicar su significado y la necesidad de conservación tanto en la comunidad anfitriona como a los visitantes” (ICOMOS, 1999:1). Azambuja (1999) citado por Schlüter (2003) al respecto señala la importancia de la gastronomía en la actualidad

“la gastronomía está cobrando cada vez mayor importancia como un nuevo producto del turismo cultural. Las motivaciones principales se encuentran en la búsqueda de placer a través de la alimentación y el viaje pero dejando de lado lo estándar para favorecer lo genuino. La búsqueda de las raíces culinarias y la forma de entender a la cultura de un lugar a través de su gastronomía se está popularizando a gran velocidad. La cocina tradicional está siendo cada vez más reconocida como valioso componente del patrimonio intangible de los pueblos. Si bien el plato está a la vista, su forma de preparación y el significado para cada sociedad son aquellos aspectos que no se ven pero que le dan su carácter distintivo” (Schlüter, 2003:42).

En los últimos años la gastronomía se ha convertido en un elemento indispensable para comprender las tradiciones y el modo de vida de un territorio determinado. Ocurre que, tal como menciona Schlüter, (2003) la cultura y su gastronomía legítima se encuentran en un estado de estandarización, producto de los viajes y los medios de comunicación masivos, los cuales promueven que estas pautas culturales sean percibidas como poco atractivas para su descubrimiento y disfrute.

En las primeras etapas del turismo, como ocurrió con el turismo masivo, las personas que viajaban esperaban un servicio gastronómico similar al que tenían habitualmente, sin preocuparse por profundizar en la cultura local. A partir de 1980 comenzó a imponerse el viaje exclusivamente con fines culinarios y con ello, la patrimonialización de la cultura local, lo que determinó que se la incorporara como producto turístico cultural (Schlüter y Thiel Ellul, 2008).

Al respecto, Álvarez afirma que en los últimos años es notable la necesidad de revalorizar el patrimonio gastronómico regional “como uno de los pilares indispensables sobre los que debería fundarse en gran parte el desarrollo del turismo cultural” (Álvarez, 2005:13). Es un hecho que el turismo gastronómico se encuentra en pleno desarrollo como atractivo en sí

mismo, tanto para la comunidad local como para los visitantes, lo que genera una impronta cada vez mayor de la gastronomía local en la promoción y divulgación turística de la localidad.

“Cada sociedad cuenta con un amplio bagaje de tradiciones y costumbres y el turismo se vale de ellas para atraer a los visitantes interesados en diferentes manifestaciones culturales que se observan tanto en el ámbito urbano como en el rural. No obstante, es en el ámbito rural donde se han realizado los mayores esfuerzos” (Schlüter, 2003:43).

Ascanio (2000) citado por Schlüter (2003:43) señala que

“La gastronomía en tanto patrimonio local está siendo incorporada a los nuevos productos turísticos orientados a determinados nichos de mercado y permite incorporar a los actores de la propia comunidad en la elaboración de esos productos asistiendo al desarrollo sostenible de la actividad”.

En este marco, la presente investigación considera como área de estudio la Colonia Santa María, localizada en el Partido de Coronel Suárez, ya que se observa que de las tres colonias alemanas asentadas en dicho partido, es la más conservadora y por lo tanto, la que mantiene arraigada la identidad y las tradiciones propias de las antiguas aldeas alemanas del Volga, situación que le valió su reconocimiento como Pueblo Turístico de la Provincia de Buenos Aires (Secretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, 2010). Uno de los factores que tienen relación con el aspecto mencionado es quizás la distancia de Santa María con la ciudad de Coronel Suárez (15 km), lo que la convierte en la más distante de las tres colonias, ya que las dos primeras se localizan a menos de 8 km de la ciudad cabecera.

Al momento de hacer referencia a la gastronomía alemana comúnmente se presumen abundantes y en apariencia rústicos platos, con ingredientes tradicionales como son la carne y embutidos de cerdo, papa, repollo y la inconfundible cerveza, más conocida como kwast. Aunque estos son elementos básicos y característicos de las típicas recetas culinarias volguenses, se trata de una visión parcial y limitada de dicha gastronomía.

En este sentido, se dispone de una gastronomía muy diversa, compuesta por variados y numerosos platos, aunque sólo algunos de estos son popularmente conocidos, quedando excluidas otras tantas recetas, sumamente singulares por la impronta cultural e identitaria que poseen. Producto de las encuestas realizadas a residentes locales, se puede constatar la pérdida progresiva de determinados platos que por diferentes factores han dejado de elaborarse y consumirse. Así, es fundamental “poder apreciar como a través del tiempo y del espacio se fueron intercambiando recursos y pautas culturales sobre la base de sabores, olores y colores sin duda abrirá un nuevo espacio al turismo cultural” (Schlüter, 2003:44).

El desarrollo de esta investigación plantea el reconocimiento del patrimonio gastronómico de Santa María de manera integral, como un legado cultural portador de identidad y meritorio de ser conocido y difundido, considerándolo no sólo como un servicio que se ofrece para satisfacer una necesidad en particular del visitante, sino también como integrante del patrimonio cultural inmaterial local. Por esta razón, se considera relevante que los habitantes del lugar reconozcan estas pautas culturales, no sólo como una reafirmación cultural, sino también como una manera de generar experiencias significativas como elemento clave para la producción de valor patrimonial.

## **1.2. Objetivos**

### **Objetivo general**

Reconocer la importancia del legado gastronómico de los inmigrantes Alemanes del Volga en Colonia Santa María a través de una propuesta de turismo gastronómico.

### **Objetivos específicos**

Identificar la gastronomía de Colonia Santa María a través de un relevamiento de platos o recetas que forman parte del menú tradicional y de aquellos que gozan de menor popularidad.

Indagar sobre la importancia del patrimonio gastronómico para los habitantes de la colonia.

Conocer los beneficios de la gastronomía como modalidad turística para la puesta en valor del patrimonio gastronómico local.

Conocer las características y las motivaciones de la demanda turística que se desplaza para consumir gastronomía.

## **1.3. Hipótesis**

La existencia de un patrimonio gastronómico diverso y auténtico, asociado a la comunidad de alemanes del Volga en la colonia Santa María, permite el diseño de una propuesta centrada en el turismo gastronómico.

## **1.4. Metodología y técnicas**

El procedimiento para abordar la presente investigación persigue un enfoque mixto de alcance exploratorio. Hernández Sampieri y Mendoza (2008) en Hernández Sampieri et al., (2014) afirman que

“los métodos mixtos representan un conjunto de procesos sistemáticos, críticos y empíricos de investigación, que implican la recolección y el análisis de datos

cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta, para lograr un mayor entendimiento del fenómeno bajo estudio”.

Los autores distinguen entre las bondades del enfoque, el logro de una perspectiva más amplia con indagaciones más profundas y dinámicas y una mejor exploración y explotación de los datos.

En el marco de la presente investigación, se aplicaron las siguientes técnicas:

- Recopilación, análisis e interpretación de bibliografía general y específica.
- Recopilación de antecedentes y documentos históricos referidos al tema de investigación.
- Elaboración, realización y análisis de entrevistas a informantes clave.
- Elaboración, realización y análisis de cuestionarios a residentes de la localidad.
- Elaboración de cartografía, gráficos y tablas para la comunicación de resultados.

En cuanto al interés por indagar acerca del reconocimiento de la gastronomía alemana del Volga por parte de la comunidad local, se desarrollaron de manera aleatoria un total de 55 encuestas a residentes de Santa María y se segmentó a los encuestados en tres grupos etarios diferentes:

- 18- 30 años
- 31 a 60 años
- Mayores de 61 años

La estructura de trabajo se organiza en seis capítulos:

El capítulo I comprende el abordaje metodológico. Se desarrolla el planteamiento del problema, objetivos, tanto general como específicos, la hipótesis y metodología llevada a cabo a lo largo de la investigación para la obtención de información.

El capítulo II desarrolla el marco de referencia, es decir el sustento teórico de la investigación. El capítulo III incorpora el marco situacional. El mismo contiene la localización del área de estudio como así también la accesibilidad y el equipamiento turístico. Además se desarrolla el marco histórico, el cual describe el proceso de colonización de los alemanes del Volga y su llegada a la región de Coronel Suárez con su respectiva caracterización.

El capítulo IV incluye el análisis de la investigación, en el mismo se desarrolla el resultado de las encuestas aleatorias de carácter anónimo, que se realizaron a los residentes de la

colonia y la posterior elaboración de gráficos para la comunicación de resultados. El capítulo V desarrolla de manera integral el diagnóstico de la investigación.

El capítulo VI incluye las propuestas destinadas al conocimiento y puesta en valor de la gastronomía volguense en Colonia Santa María. En última instancia se presentan las reflexiones finales.

## **CAPÍTULO II. Marco de referencia**

### **2. Marco conceptual**

#### **2.1. Patrimonio**

La palabra patrimonio proviene del latín, refiere a todo aquello que se hereda de los padres. Limón Delgado (1999) citado por Schlüter (2003:9) amplía la visión etimológica, explicando que

“La etimología de patrimonio hace referencia a la propiedad de los bienes recibidos de nuestros antepasados. Según eso, el patrimonio cultural no es otra cosa que un patrimonio público recibido del pasado. Pero cualquier patrimonio público es un patrimonio colectivo y los límites de todo patrimonio colectivo deben ser interpretados por la comunidad al menos para separarlo del patrimonio privado”.

Se puede afirmar entonces, que el patrimonio son los bienes que se poseen o bien que han sido heredados de nuestros ascendientes. En la actualidad, el concepto de patrimonio, ya sea histórico, cultural o natural, es una construcción cultural y como tal, sujeta a cambios en función de circunstancias históricas y sociales. Arévalo conviene que el concepto de patrimonio

“...como resultado de una construcción social refiere un conjunto de bienes culturales que reciben una valoración positiva por parte de la sociedad, cuya identidad expresan, en el sentido que es un elemento mediante el que se establece la diferencia con los otros grupos sociales y culturales; pero representa, asimismo, un factor de resistencia contra los embates de la uniformización” (Arévalo, 2010:1).

En el mismo ámbito, Troncoso y Almirón aseguran que el patrimonio se debe y está en total relación con un tiempo pasado, ya que es aquel que conecta las antiguas generaciones con las actuales y asegura su presencia y permanencia con el correr de los años.

“Entender que el patrimonio forma parte de una versión hegemónica de la identidad o la cultura no invalida la existencia de diferentes interpretaciones o significados otorgados por los distintos sectores o grupos de la sociedad. En este sentido, lo que se define como patrimonio - muchas veces presentado como algo de valor universal y homogéneo para una sociedad-, puede no ser compartido por diferentes sectores o grupos” (Cheung, 1999; García Canclini, 1999; Graham y otros, 2000; Miranda Noriega, 2003; Prats, 1998; Rotman, 2002; Waitt, 2000 en Troncoso y Almirón, 2005:61).

Por otro lado, Fernández de Paz sostiene que

“...en una sociedad fuertemente jerarquizada siempre serán los sectores dominantes quienes dirijan y controlen, a través de sus instituciones, los criterios selectivos que decidirán qué debe ser valorado, transmitido y perpetuado de entre el cúmulo de elementos componentes de la cultura” (Fernández de Paz, 2006:2).

Ballart Hernández y Tresserras afirman que el crecimiento económico de un país es consecuente con el desgaste del patrimonio material e inmaterial y de su historia particular. “Con el paso del tiempo se pierden los lazos tangibles, las obras, los objetos y también la

memoria, que ponen en contacto a las personas y a los colectivos con el pasado y las generaciones precedentes” (Ballart Hernández y Tresserras, 2001:2).

Dentro de este marco, Ledesma y Rossi (2012) señalan que el concepto de patrimonio es una concepción de carácter histórico asociada a la cultura propia del lugar, la cual es asumida por las comunidades locales como propia y transmitida como tal.

“El patrimonio es la síntesis simbólica de los valores identitarios de una sociedad que los reconoce como propios. Ello implica un proceso de reconocimiento, generalmente intergeneracional, de unos elementos como parte del bagaje cultural y su vinculación a un sentimiento de grupo. Reconocida en él, la comunidad se expresa a otros. En ese instante, el bien concreto estará a salvo momentáneamente. Si bien su conservación no estará garantizada, al menos su destrucción y pérdida será sentida como propia. Sin embargo, en las sociedades no tradicionales, inmersas en la industrialización y la tercerización, tal sentimiento puede, y de hecho sucede a menudo, ser olvidado, sesgando su propia historia y lazos de grupo” (Ledesma y Rossi, 2012:32).

"El patrimonio es un recurso permanente al pasado para interpretar el presente y construir el futuro" (Prats, 2005:26). En consecuencia, debe ser abordado como fuente de memoria y de autorreconocimiento, pero también como formas de vida vividas. Sobre las bases de las ideas expuestas, Arévalo (2010) expresa que

“El patrimonio es por sí mismo un registro de la memoria social, de un pasado y presentes compartidos y vividos. En su vertiente inmaterial, parte esencial de la memoria colectiva, posee un gran valor simbólico y gran parte de la memoria social se conserva no sólo en los recuerdos compartidos, sino también en las manifestaciones patrimoniales intangibles y materiales: conocimientos, saberes, rituales, prácticas sociales, formas. De tal manera hay que considerar el patrimonio como capital simbólico, puesto que los valores que comprenden los bienes culturales son parte fundamental de la memoria cultural de la humanidad. De aquí su capacidad de representar la memoria social y una determinada imagen de la identidad y también contribuir a la recuperación de la memoria colectiva” (Arévalo, 2010:7).

Por su parte Graham et al. (2000) citado por Troncoso y Almirón (2005) argumentan que

“no existe otro tiempo que el presente a la hora de definir qué elementos constituyen patrimonio. Es desde un presente que se mira hacia el pasado para seleccionar elementos en función de los propósitos y necesidades actuales. También es desde el presente que se vislumbra un futuro imaginado, asignándoles a las generaciones futuras ciertas necesidades patrimoniales” (Troncoso y Almirón, 2005:60).

Por otra parte Prats (1998:116) sostiene que el patrimonio consiste en “la legitimación de unos referentes simbólicos a partir de unas fuentes de autoridad (de sacralidad si se les prefiere llamar así) extraculturales, esenciales y por tanto, inmutables”. Además, el mencionado autor señala que dicho proceso es llevado a cabo “por individuos concretos, al servicio, más o menos consciente, de ideas, valores e intereses concretos, aunque mediante la imagen del sujeto colectivo se pretendan naturalizar dichos procesos” (Prats, 1998:123). El autor asegura que el responsable de la activación patrimonial es, en primera instancia el

poder político, ya sea local, regional o nacional. Asimismo el estado, las autonomías o municipios actúan de forma similar, dependiendo de las necesidades identitarias y de los recursos con los que cuentan en un momento determinado.

## 2.2. Patrimonio cultural inmaterial

La Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial fue el punto culminante de una prolongada búsqueda promovida por la UNESCO (2003) sobre la función y los valores de las expresiones y prácticas culturales.

“Pese a su fragilidad, el patrimonio cultural inmaterial es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural frente a la creciente globalización. La comprensión del patrimonio cultural inmaterial de diferentes comunidades contribuye al diálogo entre culturas y promueve el respeto hacia otros modos de vida. La importancia del patrimonio cultural inmaterial no radica en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación” (UNESCO, 2003:4).

En efecto, se entiende por Patrimonio Cultural Inmaterial a aquel patrimonio que es apropiado por la comunidad. En este marco, La UNESCO amplía su definición, en la que incluye

“Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este Patrimonio Cultural Inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad, y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana, se tendrá en cuenta únicamente el Patrimonio Cultural Inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible” (UNESCO,2003:2).

Atendiendo estas consideraciones, la UNESCO (2003) realiza una caracterización del patrimonio cultural inmaterial, al cual define como:

- Tradicional, contemporáneo y viviente, ya que el patrimonio cultural inmaterial incluye cuestiones de un tiempo pasado así como también del presente, tanto en el ámbito rural como urbano.
- Integrador, hace referencia al pasaje y transmisión del patrimonio cultural inmaterial de una generación a otra, generando así un vínculo entre el pasado y el futuro articulando diferentes expresiones culturales similares entre sí.

“El patrimonio cultural inmaterial no se presta a preguntas sobre la pertenencia de un determinado uso a una cultura, sino que contribuye a la cohesión social fomentando un

sentimiento de identidad y responsabilidad que ayuda a los individuos a sentirse miembros de una o varias comunidades y de la sociedad en general” (UNESCO, 2003:4).

- Representativo, ya que el patrimonio cultural inmaterial
  - “no se valora simplemente como un bien cultural, a título comparativo, por su exclusividad o valor excepcional sino que florece en las comunidades y depende de aquellos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades” (UNESCO, 2003:4).
- Basado en la comunidad ya que es esta la única que puede reconocer al patrimonio cultural inmaterial como propio para su creación y su transmisión a través del tiempo y de las generaciones venideras. “Sin este reconocimiento, nadie puede decidir por ellos que una expresión o un uso determinado forma parte de su patrimonio” (UNESCO, 2003:4).

Tal como expresa Fernández de Paz en la actualidad el concepto de patrimonio va acompañado en la mayoría de los casos del vocablo *cultural*. Es por ello que

“para llegar a entender el patrimonio como el testimonio de la cultura de un pueblo, parece innegable el papel determinante jugado por la antropología, precisamente por la extensión del concepto de cultura como la expresión colectiva de las experiencias y concepciones propias de cada grupo humano, en permanente proceso de elaboración” (Fernández de Paz, 2006:4).

En este contexto, el autor mencionado anteriormente explica que todo bien cultural se podrá definir a partir del significado inmaterial que se le atribuye, el cual puede ser a través de un testimonio, de un modo de vida, de una creencia, de la tecnología, de los saberes utilizados para aprovechar los recursos disponibles. Se entiende entonces,

“que todas y cada una de las producciones materiales de cualquiera de los ámbitos de la vida en sociedad son el reflejo de un mundo mental de quien las crea y utiliza donde proviene su valor inmaterial y por consiguiente, su posibilidad de ser consideradas bienes culturales” (Fernández de Paz, 2006:4).

Finalmente, el autor expresa que en la actualidad surge una tendencia que considera como obsoleta la visión de patrimonio como un conjunto de obras o edificios de carácter netamente monumental. Este horizonte se amplía para todos aquellos elementos tanto materiales como inmateriales que forman parte de la cultura de una comunidad en su estado original, teniendo en cuenta el mayor o menor grado intervencionista del hombre.

### **2.3. Patrimonio gastronómico y turismo**

Leobono (2010) asegura que la forma en que los miembros de una comunidad elaboran sus recetas es considerada como una manera de diferenciarse de las demás culturas existentes.

Así, surgen pautas culturales y sociales que permiten expresar la identidad gastronómica de cada lugar en particular. En este contexto, Barrera argumenta que

“...la cocina es sin dudas una de las fuentes más ricas de las tradiciones y es por eso que frecuentemente los turistas recuerdan tanto o más el alimento consumido que el lugar visitado. En éste contexto la capitalización turística del patrimonio alimentario es la clave de unas vacaciones memorables. Así, el alimento y la gastronomía local tienen un lugar al lado de los museos, monumentos y otros recursos patrimoniales tangibles” (Barrera, 2006:5).

El turismo gastronómico es una de las modalidades que actualmente se encuentra en constante crecimiento. Según las cifras de los diferentes organismos relacionados a la actividad turística, el sector gastronómico ocupa un significativo porcentaje del gasto medio por turista; cada día crece más el número de personas que acuden a un destino en particular para conocer y degustar su oferta gastronómica y posiblemente, como señalan algunos autores especialistas en el tema “se recuerde un lugar primero por lo que se comió y luego por lo que se vio” (Ricolfe, 2008:190). Siguiendo el pensamiento de este autor, el mismo destaca un notable crecimiento este tipo de turismo, caracterizado por un turista interesado por participar activamente y conocer la cultura local, logrando así una experiencia única, diferente en su totalidad a lo que acostumbra cotidianamente.

Consecuentemente se puede definir al turismo gastronómico como

“...la visita a productores primarios y secundarios de alimentos, participación en festivales gastronómicos y búsqueda de restaurantes o lugares específicos donde la degustación de alimentos y toda experiencia inherente es la razón principal para viajar” (Hall y Mitchell, 2002 en Oliveira, 2011:741).

Dicha definición intenta diferenciar aquellos turistas que se alimentan por el simple hecho de estar fuera de su residencia habitual y por necesidades biológicas, de aquellos cuya selección del destino se relaciona directamente con la gastronomía. En el último caso, el producto es el elemento fundamental, por lo que la oferta gastronómica tiene que basarse en productos locales de alta calidad y en el patrimonio cultural y culinario de un destino.

Álvarez, por su parte, resalta el carácter social de la ingesta de alimentos,

“...comer implica un hecho social complejo que pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo tanto material como simbólico diferenciados y diferenciadores. Y en este sentido, el consumo de alimentos y los procesos sociales y culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de las identidades colectivas a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder” (Álvarez, 2005:11).

En el marco del 3º Foro Mundial de Turismo Gastronómico, la OMT (2017) considera a la gastronomía como un recurso fundamental en la puesta en valor y diferenciación de los destinos. Asimismo sostiene que el turismo gastronómico se ha convertido en un segmento

de mercado en sí mismo, destacando especialmente la labor de los chefs y restaurantes, eslabones principales en la cadena de valor gastronómica quienes trabajan constantemente en proyectos gastronómicos, con el fin de mantener la identidad y el sentido de pertenencia.

“...la inclusión de los productores agrarios y ganaderos, las queserías, los mercados, las lonjas, las bodegas, los artesanos, los intérpretes del territorio y todos aquellos que construyen la identidad del lugar enriquecen la propuesta de valor de los destinos” (OMT, 2017:2).

Lo anteriormente expuesto por la OMT (2017) concluye referenciando la importancia del turismo gastronómico y los beneficios que esta modalidad genera en los espacios en los cuales se desarrolla

“...el turismo gastronómico contribuye a la conservación de la biodiversidad y los paisajes, favoreciendo la continuidad poblacional de las áreas rurales y manteniendo los usos, las costumbres y las funciones que permiten preservar la riqueza patrimonial material e inmaterial del territorio y recuperar la memoria culinaria” (OMT, 2017:2).

Barrera, por su parte destaca la relevancia de la cocina, y por consiguiente de la gastronomía desde el punto de visto motivacional

“Aunque el alimento –cocina y gastronomía- es, desde una perspectiva tradicional del turismo, un componente central junto al transporte, el alojamiento y la distribución. Aquí será analizada la relación de los alimento con el turismo desde otra óptica, la que se vincula con su potencial de unificador temático a partir de ser un marcador de identidad.

Velasco (2006:181) hace referencia a la intangibilidad del patrimonio gastronómico

“...radica en que por milenios la comida ha sido una tradición, una actividad, un conocimiento, un uso que la humanidad; como se ha dicho, es en gran parte el reflejo del conocimiento y manejo que el hombre ha tenido de su entorno y forma parte de su representación del mundo. Las mujeres sobre todo (por eso de la división del trabajo y los roles impuestos) son quienes la han transmitido de generación en generación, y durante mucho tiempo sólo a través de la oralidad y la enseñanza práctica, ya que es relativamente reciente la costumbre de escribir las recetas de cocina, y aún, hoy, no siempre se acude al código escrito”

Por otro lado, el autor sostiene que el patrimonio es tangible porque es posible percibirlo a través de la mayoría de los sentidos: se tocan los ingredientes para cocinarlos, se ven en su forma, presentación y colorido y se perciben aromas para luego poder saborear y disfrutar mediante el gusto.

### **2.3.1. Perfil del visitante gastronómico**

De acuerdo al informe presentado por la OMT (2012), el turista que se desplaza para consumir gastronomía es un participante activo de las nuevas tendencias de consumo. Se caracteriza por descubrir la autenticidad e interesarse por el origen de cada uno de los alimentos que forman parte de la gastronomía local. Al momento de clasificar a los turistas

que arriban a un destino determinado, respecto a su actitud hacia la gastronomía, Oliveira (2011) identifica dos posturas totalmente opuestas. Por un lado se encuentran los visitantes que llegan al destino motivados por otros atractivos ajenos a la gastronomía. A dichos visitantes no les genera curiosidad alguna conocer la cultura culinaria local, totalmente diferente a su lugar de residencia. Probablemente no sean exigentes al momento de elegir un restaurante o establecimiento gastronómico, ya que se alimentarán por necesidad, sin tener en cuenta la calidad y las cualidades gastronómicas.

Por otro lado se encuentran aquellos amantes de la gastronomía, siendo esta su motivación principal y en ocasiones, secundaria de su decisión de conocer otros destinos. Interesados por otras culturas culinarias, llegan al lugar para involucrarse con la población local en la elaboración de los diferentes platos y conocer un poco más sobre la cultura. El autor define a este grupo como los verdaderos *turistas gastronómicos*.

Oliveira (2011) en base a algunos estudios realizados sobre el turismo gastronómico (Vinha, 2004; Torres Bernier, 2003; Fields, 2002; Hall et al., 2003) y citado por Falcón (2014) destaca ciertas sincronías entre los investigadores en relación a tres aspectos esenciales y bien definidos respecto a los denominados turistas gastronómicos:

- Los turistas gastronómicos son buenos consumidores de restaurantes o establecimientos gastronómicos, sin preocuparse por el precio de los platos que consumen aunque si por la calidad. En general se caracterizan por realizar gastos medios altos, mayores a los que realizan los turistas genéricos que se desplazan por cualquier motivación distinta a la gastronomía.
- El turista que viaja por razones gastronómicas es exigente en cuanto a la calidad de las necesidades que espera satisfacer, ya que la motivación principal de su desplazamiento es la gastronomía típica y particular del lugar que visita.
- En relación a la promoción
  - “no necesita ser muy intensa dado que existe gran interés por parte de estos turistas y por norma general son ellos mismos quienes buscan la información, ya sea en guías y revistas, navegando por internet o por otros medios. El boca a boca en este caso es muy importante” (Falcón, 2014:44).

Actualmente, Argentina no cuenta con información cualitativa ni cuantitativa sobre el perfil de mercado orientado al turismo gastronómico. Sin embargo, existe como antecedente un estudio realizado por la Secretaría de Turismo de la Nación, en el cual se analizó el perfil del turista gastronómico residente en Argentina y del visitante extranjero que llegaba al norte del país. A pesar, de que el informe abarca sólo una región, se considera útil como

aproximación fiel al perfil de la demanda turística nacional en el segmento gastronómico (Tabla I).

Tabla I

### Perfil del visitante gastronómico residente y extranjero en Argentina

Fuente: SECTUR, 2008 en Falcón, 2014:46

Visitante residente en Argentina	Visitante extranjero en Argentina
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hombres (60%) y mujeres (40%)</li> <li>- Pertenecen a la clase media.</li> <li>- Son profesionales, empleados y jubilados.</li> <li>- Su rango de edades se divide en dos segmentos el de 25-45 años y de 46-65 años.</li> <li>- Residen en las ciudades capitales, y conocen la oferta gastronómica norteña a través de los productos que ofrecen los hipermercados en las ciudades donde residen.</li> <li>- Se informan principalmente a través “del boca-oreja”. La experiencia de un familiar o amigo es el principal motivador para visitar la región.</li> <li>- Se alojan en hoteles de 2, 3 y 4 estrellas y en hosterías u hostales.</li> <li>- Organizan su viaje por cuenta propia, y suelen contratar algunos servicios en el destino.</li> <li>- La motivación del viaje es conocer la diversidad de paisajes, las costumbres, los atractivos de la región y su gastronomía.</li> <li>- Suelen repetir la experiencia de viaje cada 2 o 3 años.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hombres (52%) – mujeres (48%)</li> <li>- Su rango de edades comprende dos segmentos uno de 35 a 49 años y otro de 50-64 años.</li> <li>- Residen en las principales ciudades europeas.</li> <li>- Viajan en pareja o con grupos de amigos.</li> <li>- Se informan de las ofertas por Internet y en menor medida a través de consultas a agencia de viajes.</li> <li>- Organizan su viaje por cuenta propia, y a veces utilizan la agencia de viajes en caso de contratar servicios turísticos en destino.</li> <li>- Los turistas italianos prefieren combinar la gastronomía con la oferta rural.</li> <li>- Los españoles tienen preferencias similares a los italianos con el agregado de que incorporan el turismo aventura como otra actividad complementaria a la gastronomía.</li> </ul>

Respecto a las políticas públicas a nivel nacional, son llevadas a cabo por el gobierno de turno a través de la Secretaría de Turismo de la Nación, que cuenta con el apoyo del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) por medio de su fundación ArgenINTA, los cuales han puesto en marcha una serie de acciones para el desarrollo del turismo gastronómico. El trabajo en conjunto de ambos organismos contribuye a dinamizar las

economías locales, a generar puestos de trabajo y a desestacionalizar la demanda, así como también permite un efecto multiplicador en otros sectores de la economía, que podrán convertirse en planes aliados para el desarrollo del país (Fundación ArgenINTA, 2018).

Se destaca el Plan Estratégico CocinAR iniciado por el Ministerio de Turismo de la Nación, el cual tiene como finalidad la puesta en valor de las gastronomías locales, posicionando así la cocina argentina como una alternativa para dinamizar las economías regionales, generar empleos y convertirse en un factor de atracción para el mercado turístico (MINTUR, 2018).

Paralelamente, en un marco de cooperación y de acuerdo con los objetivos de impulsar la cocina argentina como una experiencia intercultural y bajo el lema *no hay cocina sin productos, ni productos sin productores*, Del Territorio al Plato es una iniciativa aliada y fundamental para fortalecer la oferta turística y de trasladar los beneficios de la actividad a los productores locales.

“Las cocinas regionales reflejan un mosaico de identidades y saberes locales, que se plasman como un vínculo entre el campo y la mesa de las familias, en cada uno de los territorios. Asimismo son útiles para valorizar y posicionar productos hacia afuera del territorio y articular la agricultura, el comercio, la cultura y el turismo” (Fundación ArgenINTA, 2018).

En los últimos años se verifica una revalorización de lo alimentario a través de los alimentos rotulados como artesanales y cocinas designadas como regionales que conforman un patrimonio alimentario y culinario vivo, modificable por apropiaciones, intercambios, adaptaciones, nuevas preferencias alimentarias, prácticas de consumo (Fundación ArgenINTA, 2018).

### **2.3.2. Motivaciones gastronómicas**

Dentro de las actividades gastronómicas que han motivado el desplazamiento efectivo del turista al destino elegido, se encuentran las rutas gastronómicas, visitas guiadas en la localidad y en establecimientos de emprendedores independientes, clases de cocina, degustaciones y venta de productos locales, así como también eventos programados y festivales y/o ferias gastronómicas.

Fields (2002) citado en Oliveira (2011) propone un modelo basado en el popular modelo de McIntosh et al. (1995), el cual aborda las motivaciones y los factores de atracción de los turistas gastronómicos. Dicho modelo asume que siendo la gastronomía la razón del desplazamiento, existen motivaciones de orden físico, cultural, interpersonal y de status y prestigio asociadas al desplazamiento:

- Motivaciones físicas: asociadas “al hecho de que el acto de comer es algo natural para el hombre y que la comida despierta los sentidos y provoca diversas sensaciones” (Oliveira, 2011:742). Según el autor, una motivación física será aquella que, por ejemplo, motive a un turista a trasladarse de su lugar habitual sólo para probar nuevos alimentos y platos.
- Motivaciones culturales: relacionadas con el interés que despierta en los turistas el hecho de visitar un lugar y conocer sus platos y recetas así como también los ingredientes y condimentos que se utilizan es las diferentes preparaciones, formas de cocinar, tiempos de cocción, todo lo relacionado a la cultura culinaria del lugar. El autor afirma que “quien viaja para aumentar su conocimiento sobre la gastronomía de un lugar, o para aprender a preparar un plato, está viajando debido a una motivación gastronómica cultural” (Oliveira, 2011:742).
- Motivaciones interpersonales: asociadas a la función social que implica comer fuera de casa, además de estrechar relaciones y contactos entre turistas y residentes y de generar relaciones nuevas con personas recientemente conocidas.
- Motivaciones de status y prestigio: referidas directamente con el nivel económico y la clase social de los consumidores de este segmento gastronómico. La particularidad radica al momento de elegir un restaurante por categoría o prestigio o el simple hecho de contar luego del viaje lo que consumieron o los precios, genera en los turistas gastronómicos un reconocimiento social que los diferencia o reconoce de los demás.

#### **2.4. Patrimonialización de la gastronomía**

Bustos Cara afirma que el concepto de patrimonialización obliga, indefectiblemente, a colocarse en el lugar de constructores del patrimonio y no de depositarios del mismo, lo que “implica asumir y procurar el reconocimiento externo y puede asociar la idea de compartir, de incluir o excluir” (Bustos Cara, 2004:19). A partir de los supuestos anteriores, donde el patrimonio es el legado de los padres, la patrimonialización implica una acción, un proyecto orientado al futuro. En palabras del autor

“... se refiere a un proceso social incentivado por las condiciones actuales derivadas tanto de ciertas tendencias globales de homogeneización que contradictoriamente impulsa a buscar las raíces individuales, como de tendencias de la producción y el consumo que buscan constantemente activos específicos valorizables” (Bustos Cara, 2004:19).

Siguiendo la línea de pensamiento del autor mencionado, hace referencia a la patrimonialización como

“... un proceso voluntario de incorporación de valores socialmente construidos, contenidos en el espacio- tiempo de una sociedad particular podemos denominarlo patrimonialización y forma parte de los procesos de territorialización que están en la base de la relación entre territorio y cultura. La apropiación y valorización como acción selectiva, individual o colectiva, se expresa en acciones concretas que permiten construir referencias identitarias durables” (Bustos Cara, 2004:18).

En este sentido, Prats (1997) afirma que “patrimonializar supone activar un determinado elemento potencialmente patrimonial” (Prats, 1997:27). Este proceso no es más que la construcción de patrimonio a partir de elementos predeterminados y preexistentes, seleccionados entre otros a partir de criterios concretos por determinadas razones.

Espeitx (2004) se refiere al patrimonio como la idea de mantener a lo largo del tiempo la transmisión de una particularidad específica. Es así como a través del patrimonio se representa simbólicamente la identidad colectiva. No obstante,

“...aquello considerado patrimonio o patrimonializable no sólo no es inmutable por que se transforma a lo largo del tiempo de acuerdo con las transformaciones de la sociedad que lo interpreta, sino porque el patrimonio es interiorizado de maneras distintas y con distinta intensidad según los individuos” (Espeitx, 2004:195).

La autora sustenta la idea de que el patrimonio alimentario de una sociedad es una selección de su cultura alimentaria, la cual se conforma de ingredientes y formas de elaboración así como también usos, costumbres y modos de consumo. El concepto de cultura alimentaria hace referencia al “complejo entramado de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones, sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad” (Espeitx, 2004:195).

Continuando las consideraciones de la autora anteriormente mencionada, esta sostiene que todos los elementos participantes de una cultura, pueden ser potencialmente patrimonializables, aunque no todos de la misma manera y en el momento semejante.

Champredonde et al., (2007) enfatizan en la importancia que requiere un alimento tradicional para su patrimonialización, es decir, que sea definido y asumido colectivamente como un referente de la identidad de una determinada comunidad.

Prats (1997:31) ratifica el concepto de activación patrimonial, bajo el cual sostiene que

“Para que algún elemento de una cultura sea considerado patrimonio debe ser previamente activado, es decir, debe ser considerado como tal por un agente social interesado en proponer una versión de la identidad y conseguir adhesiones para la misma. Las diversas activaciones de determinados referentes patrimoniales son representaciones simbólicas de estas versiones de la identidad debido a que no es solamente algo que se lleva dentro y se siente, sino que también es necesario expresar públicamente”.

Este concepto asimila lo que Fernández Vázquez define como autenticidad, quien considera como “auténticas aquellas pautas que dentro del cambio más o menos consciente son asumidas colectivamente como tradicionales” (Fernández Vázquez, 2006 citado en Champredonde et al. 2007:5).

En definitiva y recordando al autor Levi- Strauss quien sostiene que se convertirán en patrimonio sólo aquellos platos y productos que sean buenos para comer y buenos para pensar, Espeitx (2004) sugiere la idea de añadir, además, aquellos platos buenos para patrimonializar.

## 2.5. Cultura y tradiciones

En relación a la cultura propiamente dicha, Gimenez (2005:3) sostiene que “...no debe entenderse nunca como un repertorio homogéneo, estático e inmodificable de significados. Por el contrario, puede tener a la vez *zonas de estabilidad y persistencia* y *zonas de movilidad y cambio*”. Lo más importante a tener en cuenta radica en que no todos los conjuntos de significados son netamente culturales, sino que solo aquellos que son compartidos y que permanecen a través del paso del tiempo.

Otros autores como Ballart Hernández y Tresserras (2007) enfatizan respecto de la importancia de transmitir a las nuevas generaciones la herencia o legado cultural como un activo útil.

Una definición más abarcativa sobre este concepto argumenta que

“La cultura puede considerarse actualmente como el conjunto de los rasgos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales al ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias” (UNESCO, 1982:1).

Por otra parte, la Conferencia General de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (1989) define concretamente a la cultura tradicional y popular como

“El conjunto de creaciones que emanan de una comunidad cultural fundadas en la tradición, expresadas por un grupo o por individuos y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad en cuanto expresión de su identidad cultural y social; las normas y los valores se transmiten oralmente, por imitación o de otras maneras. Sus formas comprenden, entre otras, la lengua, la literatura, la música, la danza, los juegos, la mitología, los ritos, las costumbres, la artesanía, la arquitectura y otras artes” (UNESCO, 1989: 248).

En efecto, Fernández de Paz (2006) hace referencia al término *tradición* como aquella herencia que es recibida por pertenecer a una sociedad definida en un momento determinado.

“Una herencia integrada por conocimientos no oficializados ni institucionalizados,

adquiridos básicamente a través de la imitación, que proporcionan las claves diferenciadoras de cada cultura” (Fernández de Paz, 2006:8). A la palabra *tradición* muchas veces se le ha dado connotaciones de pasado estático, de mirada hacia atrás. No obstante, etimológicamente proviene de *tradere* que significa *dar*. Y se trata precisamente de eso, de la entrega o la trasmisión de algo, de aquello que se hereda y se tiene la obligación de transmitir a las generaciones futuras.

“Es un concepto dinámico, que mira hacia el futuro, enriquecedor y generoso. Porque, es el mayor patrimonio y nuestra más rica posesión y más segura propiedad que no podemos perder porque es parte nuestra. Nos enseña quienes somos, nos identifica y nos marca un camino, un sentido vital de trascendencia como pueblo. Y en esto consiste la gran riqueza de los alemanes del Volga” (Melchior, 1997:15).

Arévalo señala que las tradiciones se modifican al ritmo de la sociedad como resultado de la continuidad histórica y la memoria colectiva, logrando así que se mantengan vigentes a pesar del paso del tiempo. “...integra el pasado, seleccionado, y el presente, en el futuro, en vez de sustituirlo. De manera que la noción de tradición evoca la idea de un cierto modo de transmisión, de nexo entre generaciones” (Arévalo, 2010:2).

El autor afirma que la tradición no es algo heredado de forma genética, sino que forma parte de un proceso social y cultural de selección.

“La parte de la cultura seleccionada en el tiempo con una función de uso en el presente sería la tradición. El pasado, decantado, es continuamente reincorporado al presente. Desde tal punto de vista la tradición implica una cierta selección de la realidad social. Y aunque la tradición es un hecho de permanencia de una parte del pasado, no todo el pasado que sobrevive en el presente es o se convierte mecánicamente en tradición” (Arévalo, 2010:3).

Arévalo (2010) concluye y asegura que para que la tradición se reproduzca y se mantenga vigente a través del paso del tiempo debe transitar indefectiblemente un proceso de transformación. Desde este punto de vista la tradición adquiere cierto dinamismo y adaptabilidad, lo que acaba por confirmar su carácter alterable según las distintas circunstancias.

## **2.6. Identidad**

Tal como expresa Walter (2003) la identidad tiene su centro en valores compartidos, del mismo modo que la comunidad receptora de grupos inmigrantes tiene los suyos. Primeramente, los integrantes de estos grupos tratan de vincularse hasta lograr un lazo de unión con la comunidad local. Puede ocurrir que el grupo recién llegado desarrolle un proceso de instalación a partir de un común aislamiento, el cual se puede ver acrecentado por las diferencias étnicas, de lenguaje, costumbres y modos de vida entre muchas otras. Es

por ello que es de suma importancia el conocimiento sobre la colectividad, en especial los tiempos de asentamiento e instalación para tener en cuenta la transición que deberán transitar hasta llegar efectivamente a consolidarse como una comunidad, situación que no siempre es el final de dicho proceso.

La Conferencia Mundial sobre las políticas culturales llevada a cabo por la UNESCO sostiene que

“la identidad cultural es una riqueza que dinamiza las posibilidades de realización de la especie humana, al movilizar a cada pueblo y a cada grupo para nutrirse de su pasado y acoger los aportes externos compatibles con su idiosincrasia y continuar así el proceso de su propia creación” (UNESCO, 1982:1).

Al respecto, Giménez afirma que la “identidad no es más que el lado subjetivo (o, mejor, intersubjetivo) de la cultura, la cultura interiorizada en forma específica, distintiva y contrastiva por los actores sociales en relación con otros actores” (Giménez, 2005:1). Bustos Cara sostiene que la toma de conciencia de la propia identidad es un proceso complejo y, dado bajo circunstancias particulares. El turismo en particular, coloca a los pueblos y a sus miembros en un espacio de reafirmación de la identidad constante, ya que deben preguntarse quienes son y que los mantiene unidos como comunidad.

“La identidad en tanto proceso dinámico, no se conforma en algo fijo e inamovible que se definió como fijo en un momento, y que la sociedad solamente toma, recupera o restaura, como si fuera una casa antigua. Es necesario construirla y reconstruirla permanentemente...” (Bustos Cara, 2001:14).

Consecuentemente, el concepto de identidad implica “la permanencia en el tiempo de un sujeto de acción concebido como una unidad con límites que lo distinguen de todos los demás sujetos, aunque también se requiere el reconocimiento de estos últimos” (Giménez, 2005:9).

En la escala individual, la identidad se define como un

“proceso subjetivo y auto-reflexivo por el que los sujetos individuales definen sus diferencias con respecto a otros sujetos mediante la auto-asignación de un repertorio de atributos culturales generalmente valorizados y relativamente estables en el tiempo” (Giménez, 2005:9).

En tanto, en la escala colectiva, son aquellas identidades que “se construyen por analogía, con las identidades individuales, esto significa que ambas formas de identidad son a la vez diferentes y en algún sentido semejantes” (Giménez, 2005:14).

Tal como expresa Fernández de Paz (2006) es prioridad para los pueblos la puesta en valor de sus diferentes pautas culturales, las cuales luchan constantemente con un uniformismo cultural cada vez más consolidado. Así, la identidad se construye y reconstruye de manera

constante, gracias al contacto permanente de la sociedad con sus costumbres y tradiciones, las cuales son transmitidas de generación en generación.

## CAPÍTULO III. Marco situacional

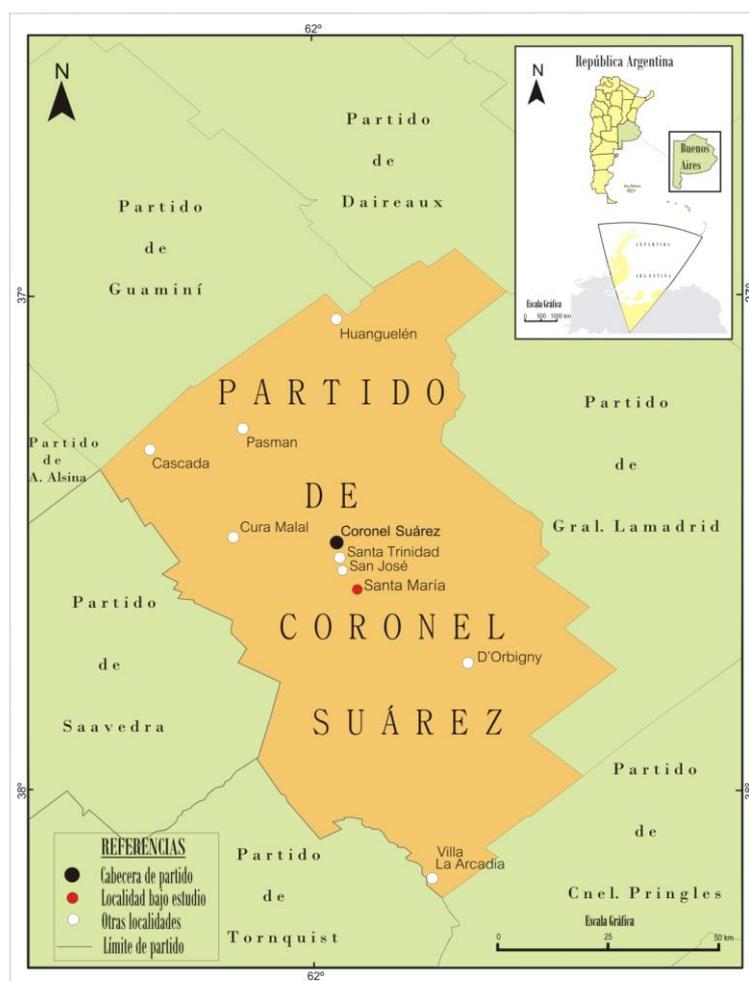
### 3.1. Localización

La Colonia Santa María es una localidad perteneciente al partido de Coronel Suárez (Figura 1). Se encuentra ubicada en el sudoeste de la provincia de Buenos Aires, a 15 km de la ciudad de Coronel Suárez, cabecera del distrito.

“El partido de Coronel Suárez se localiza entre los 61° y 62° longitud oeste y 31° y 32° latitud sur, en el sudoeste de la Provincia de Buenos Aires. Su superficie total es de 6.007 km<sup>2</sup>, dentro de los 436 km de perímetro del partido” (Municipalidad de Coronel Suárez, 2013).

Figura 1

#### Localización de Santa María en el partido de Coronel Suárez



Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de ArcGIS 10.3.1.

Limita al este con el partido de General Lamadrid, al oeste con el de Adolfo Alsina y el de Saavedra, al norte con los de Guaminí y Daireaux y al sur con Tornquist y Coronel Pringles. Asimismo, dentro del distrito se destaca por su tamaño y cantidad de habitantes la ciudad de

Coronel Suárez (29.161 hab), así como Huanguelén (5.020 hab) y las tres colonias alemanas del Volga: Santa María (1.832 hab), Santa Trinidad (1.474 hab) y San José (2.234 hab), encontrándose entre las localidades de menor tamaño Cascada, D'Orbigny y Cura Malal (INDEC, 2010).

La Colonia Santa María integra, junto con las localidades de Santa Trinidad y San José, un área conformada por una importante concentración de habitantes descendientes de alemanes del Volga.

La dinámica asociada a la actividad turística recreativa generada en esta localidad, motivó su incorporación al Programa Pueblos Turísticos, que desarrolla la Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, incluye a Santa María desde el año 2010. El mismo tiene como objetivo promover e incentivar el desarrollo de actividades y emprendimientos turísticos sostenibles en las pequeñas localidades de la provincia, generando así identidad, fuentes de trabajo, favoreciendo el arraigo con el lugar, tanto del turista como de la comunidad local (Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, 2018).

Santa María además, forma parte del Corredor Ventania, el cual articula diferentes localidades del sudoeste bonaerense, en el que se localizan una diversidad de atractivos naturales y culturales. El corredor integra sierras, termas y playas, además de festividades y acontecimientos programados (Corredor Ventania, 2018).

### **3.1.1. Accesibilidad**

Es posible acceder a la ciudad de Coronel Suárez de dos maneras diferentes, a través de redes de carreteras (Figura 2)

- Desde la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a través de la RN N°3 hasta la localidad de Azul, luego tomando la RN N° 226 hasta la localidad de Olavarría. Desde este lugar a través de RP N° 51 para luego tomar la RP N° 76 hasta el cruce con la RP N° 85, la cual conduce al acceso a la localidad.
- Desde Bahía Blanca a través de la RN N° 33, conectada con RP N°76 o RP N°67 respectivamente.

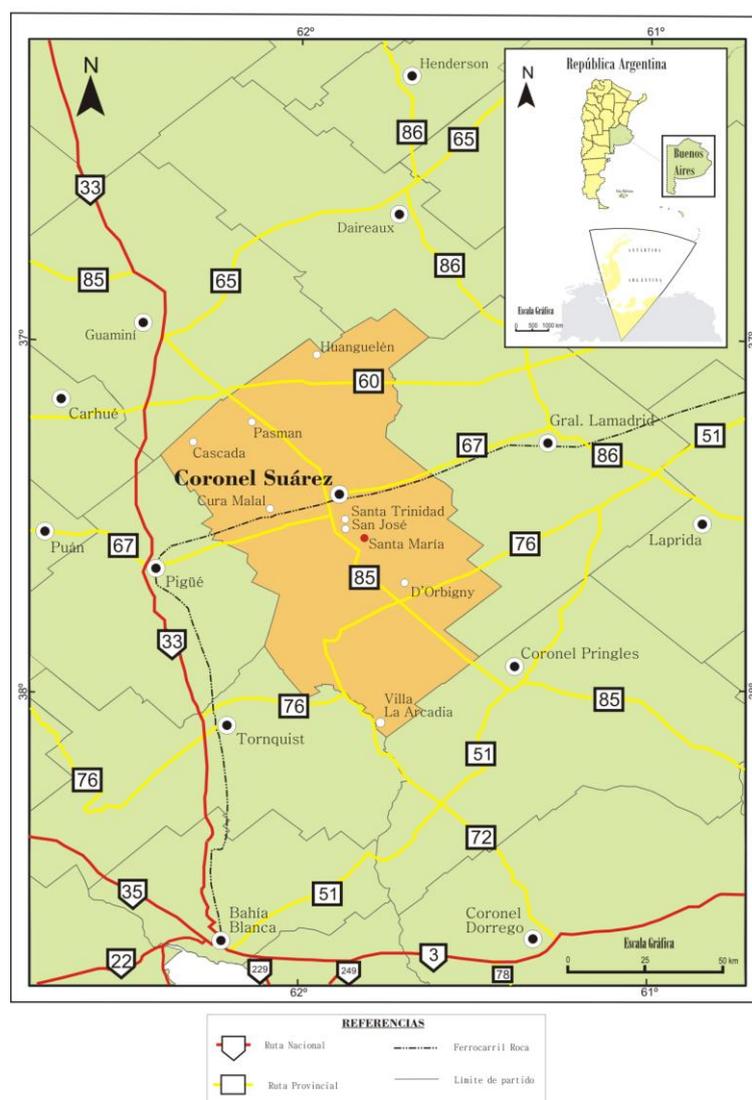
Desde la ciudad cabecera del distrito se accede a Santa María a través de la RP N°85 para luego tomar la Avenida Alemanes del Volga, la cual conduce al centro de la localidad.

Cabe destacar el estado regular de las rutas anteriormente mencionadas en algunos de sus tramos, aspecto que sumado a la deficiente señalización turística y no turística, puede considerarse como una dificultad para el visitante que arriba a la localidad.

Por otro lado, Santa María cuenta con una línea regular de transporte urbano, operado por la empresa IAN, que conecta las tres colonias alemanas con la localidad de Coronel Suárez, con varias frecuencias diarias.

Figura 2

### Accesibilidad. Partido de Coronel Suárez



Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de ArcGIS 10.3.1.

### 3.1.2. Equipamiento turístico

La localidad de Santa María cuenta con una escasa oferta de alojamiento, ya que posee sólo una casa de campo, de estilo alemán, ubicada junto al Museo Parque La Palmera. La misma tiene una capacidad de alojamiento para 6 personas, con dos dormitorios y totalmente equipada. Debido el reducido número de plazas que posee Santa María, se considera al Hotel Hessen como la alternativa más cercana al lugar, ubicado en colonia San José. El mismo posee una capacidad de 30 plazas hoteleras dispuestas en habitaciones dobles, triples y cuádruples. Además se debe considerar la proximidad de Santa María a la ciudad de Coronel Suárez, donde la oferta hotelera y extra hotelera se amplía considerablemente.

En cuanto a la restauración, Weimann Haus es el único restaurante que funciona actualmente en la colonia, en el que el menú es típico alemán. Sobria y muy bien restaurada, la casona tiene una galería y un patio. Es una típica casa de los inmigrantes fundadores de la colonia.

Tal como ocurre con las plazas hoteleras, la restauración amplía su oferta de manera notable en Coronel Suárez, la misma se compone de restaurantes, parrillas, pizzerías, bares y confiterías.

## 3.2. Marco histórico

### 3.2.1. Caracterización histórica

Sobre las bases de las ideas expuestas por el Centro de Investigaciones Históricas dependiente de la Municipalidad de Coronel Suárez, (1984) se afirma que la localización de los pueblos en la provincia de Buenos Aires estuvo motivada por la ocupación efectiva de todo el sur bonaerense y favorecida por la fundación de fuertes y fortines. Tal es así que el 2 de mayo de 1871 se da la creación del fuerte y comandancia *General San Martín o Sauce Corto*, dentro de lo que hoy es territorio del partido de Coronel Suárez.

La mayoría de los fortines de la Frontera del Sudoeste Bonaerense fueron utilizados solo como enclaves, lo que garantizaba la seguridad de los campos vecinos y en menor medida funcionaban como impulsores para el desarrollo de asentamientos urbanos. Entre 1779 y 1877, se fundaron y consolidaron varios fortines, entre ellos el de las actuales ciudades de Carmen de Patagones (1779), Bahía Blanca (1828), Puan (1876), Adolfo Alsina (1877) y Guaminí (1877). En cercanías del actual distrito de Coronel Suárez se puede nombrar una extensa lista de fortines y fuertes, entre los que se destacan la Fortaleza Protectora Argentina (Bahía Blanca) y el Fortín Chaco (Tornquist) (Municipio de Coronel Suárez, 2018).

“el 10 de julio de 1882, el gobernador Dr. Dardo Rocha promulga la ley de creación de los partidos de Coronel Suárez y Coronel Pringles. Por medio de la ley N° 2629, del 28 de mayo de 1883, el gobierno provincial dispuso la creación de once pueblos, entre ellos el de Sauce Corto, que en 1890 pasa a tomar el nombre del partido”

Fue en esta localidad donde se inauguró el primer edificio de carácter municipal donado por Casey, lugar en el cual se estableció el primer gobierno comunal y policial y años después se incorporó el primer Intendente Municipal del partido, el señor Sixto Rodríguez en el año 1891.

Siguiendo con esta línea de investigación y de acuerdo a la información brindada por el Municipio de Coronel Suárez, a través de una breve referencia histórica, es importante destacar que el predominio de la ganadería y la existencia de latifundios, retrasó por años la formación de pueblos en la región. En una primera etapa, la radicación de agricultores fue descentralizada en relación al trazado urbano de los pueblos por razones de seguridad y por falta de alambrados, practicándose una agricultura restringida en pequeñas parcelas suburbanas, donde el volumen de producción apenas alcanzaba el mercado local. En la etapa siguiente se lleva a cabo la formación y asentamiento de colonias de inmigrantes de acuerdo a su origen.

Finalmente, a principios del siglo XX, la colonización comienza a descentralizarse por medio de chacras de arrendamiento. La creciente demanda europea de productos alimenticios y la existencia del ferrocarril para el transporte de cereales desde lejanas estancias hasta el puerto de exportación en Bahía Blanca, determinaba la habilidad de los grandes propietarios de tierras mediante la venta de parcelas a agricultores.

Sarramone (1998) asegura que en el mes de octubre de 1878 fueron entregados al Coronel Ángel Plaza Montero las tierras donde actualmente se encuentran los partidos de Coronel Suárez, Coronel Pringles, Saavedra y General Lamadrid, tierras que estaban en manos de pueblos originarios antes de su dominación. En octubre de 1881 Eduardo Casey, obtiene en concesión 300.000 hectáreas de estas tierras y, en 1884, funda la Sociedad Anónima *La Curamalán* (Municipio de Coronel Suárez, 2018). Ese mismo año, Casey logra el paso del ferrocarril ofreciendo tierras necesarias para la instalación de vías y estaciones y la creación de tres pueblos Pigüé, Arroyo Corto y Sauce Corto. El paso del ferrocarril favoreció el traslado de personas y familias inmigrantes, formando así nuevos pueblos concentrados en cercanías de las diferentes estaciones.

En 1886 Casey dispone de una importante extensión de tierras, destinadas al establecimiento de 50 familias de origen alemán. Consecuentemente, en 1887 llegan los primeros colonos

alemanes del Volga, los cuales se instalan allí por unos días y fundan aldeas granjeras, las cuales se convierten luego en los tres pueblos próximos a la cabecera del partido de Coronel Suárez: Santa Trinidad, San José y Santa María. Finalmente por Decreto Nro.4224, el 17 de julio de 1934 el pueblo de Coronel Suárez es declarado ciudad (Municipio de Coronel Suárez, 2018).

### **3.2.2. Proceso de colonización de los Alemanes del Volga**

#### **3.2.2.1. De Rusia a América**

Apenas asumió el poder en Rusia, Catalina II comenzó a desarrollar un plan para colonizar, civilizar y ampliar el imperio. Una vez que los colonos arribaron a tierra rusa, comenzaron a sorprenderse, ya que todos ellos fueron obligados a practicar la agricultura, cláusula que no estaba incluida en el Manifiesto del año 1763. En el mismo se establecía que además de ser eximidos del pago de impuestos nacionales, también se los eximía en la prestación del servicio militar y a sus descendientes, por tiempos eternos (Popp y Dening, 1977).

Ambos autores argumentan que los privilegios que les habían otorgado a los colonos convirtiéndolos en una especie de pueblo totalmente libre y apartado del resto de la población, sin mayores obligaciones y pudiendo mantener vivas sus costumbres y tradiciones, era una situación que no se mantendría por mucho tiempo.

Seitz (1968) expresa que varios gobiernos interesados por la situación, enviaron representantes hacia Rusia. El gobierno brasilero resultó ser el menos exigente, ya que planeaba poblar sus extensos campos y desarrollar la agricultura, por lo que prometía la entrega de campos para el cultivo con las maquinarias necesarias para el desarrollo de esta actividad, además del pago del transporte para llegar al país y dinero para que la familia pueda vivir los primeros dos años. Por su parte, el gobierno argentino, no mostró especial interés en recibir a la colectividad en su territorio.

#### **3.2.2.2. Llegada de la corriente inmigratoria alemana del Volga a Argentina**

Partiendo de los supuestos expresados anteriormente, Popp y Dening (1977) argumentan que durante la presidencia de Nicolás Avellaneda, se establecieron una serie de medidas que favorecieron en asentamiento de inmigrantes europeos dedicados a la agricultura en los territorios de la llanura pampeana. La ley de Inmigración y Colonización N° 817, promulgada el 19 de octubre de 1876, es considerada como uno de los pilares económicos, ya que generó un gran ingreso de divisas al país, lo cual favoreció al desarrollo y proyección

de la industria nacional. Así el país logró satisfacer sus propias necesidades agrícolas, para luego transformarse en potencia de la producción y más tarde de la industria.

Schwerdt y Melchior (1997) sostienen que en diciembre de 1877 arribó el primer grupo de colonos inmigrantes, compuesto por ocho familias y tres hombres solteros, los cuales se trasladaron en tren hasta Azul y, desde allí, recorrieron 35 km en carro hasta el arroyo Hinojo, en la localidad de Olavarría, donde fundaron, a principios de 1878, la colonia madre, Santa María de Hinojo, denominada durante los primeros años Kamenka, en recuerdo a la aldea volguense de la que eran originarios.

Mientras tanto, otro de los grupos que partió desde Rusia en 1877, tuvo como destino el puerto de Buenos Aires y no Río de Janeiro como estaba previsto, a causa de una epidemia de fiebre amarilla, por lo que dicho puerto permanecería cerrado. Al darse cuenta que no iban a ser trasladados al Brasil, optaron por elegir las tierras de Entre Ríos y se asentaron allí en enero de 1878.<sup>1</sup>

El Poder Ejecutivo Nacional fue el encargado de enviar al Congreso el proyecto de ley referido a la colonización alemana del Volga en la provincia de Buenos Aires, en octubre de 1877. Luego se dispuso que se otorgarían dieciséis leguas cuadradas en el partido de Olavarría y la tierra pública del Arroyo de Nievas, pero se reservaría una tercera parte para venderla a familias argentinas o de otras nacionalidades. Así, cada familia podía comprar de uno a cuatro lotes, a razón de \$50 m/n a pagar en un plazo de diez años (Popp y Dening, 1977).

Los autores expresan que cuando los colonos llegaron a Hinojo, ya contaban con casillas provisorias instaladas y, cumpliendo con lo prometido, el gobierno les cedió animales y un arado, como así también el sustento económico para su manutención por el plazo de un año. La tierra, por su parte, estaba dividida en chacras de 40 ha por unidad, correspondiéndole una a cada varón sin discriminación de edad, lo cual favorecía a las familias numerosas.

Asimismo, Weyne (1987) argumenta que a raíz de una serie de conflictos motivados por otro grupo de colonos franceses establecidos en la zona, los alemanes solicitaron y obtuvieron el permiso para trasladarse a un kilómetro de distancia, lugar donde se logró el

---

<sup>1</sup> Cuando los alemanes del Volga llegaron al país, los malones indígenas continuaban siendo un serio problema para el país. En 1870 realizan un ataque a la zona de Tres Arroyos y 2000 aborígenes atacan Bahía Blanca, intento de ataque que volvieron a repetir en 1877. Los alemanes del Volga fundan su primer asentamiento el 5 de enero de 1878 y el fin del peligro indígena recién se produce en 1879 cuando Julio A. Roca concluye su Campaña al Desierto.

asentamiento definitivo. Las familias radicadas, estaban conformadas por personas jóvenes y numerosos hijos, motivo por el cual hombres y mujeres se vieron obligados a que realizar tareas que requerían de mucho esfuerzo, tanto en la casa como en el campo, practicando la ganadería y la agricultura. Luego de la fundación de colonia Hinojo, se desplazó otra corriente inmigratoria desde el Volga y unas veinte familias fundaron la colonia Nievas. Dos años más tarde, se fundó colonia San Miguel.

### **3.2.2.3. Asentamiento y fundación de colonias en el Partido de Coronel Suárez**

Walter asegura que “el 24 de septiembre de 1885 arribó al puerto de Buenos Aires el vapor *Strasburg* con cincuenta familias procedentes de la colonización de aldeas del bajo Volga, con dirección a colonia Hinojo, Olavarría” (Walter, 2003:87). Pero solo permanecieron en el lugar durante un corto período de tiempo, ya que no contaban con tierras disponibles para instalarse definitivamente.

Siguiendo el relato de Walter (2003) quien argumenta que el Padre Luis Servet, párroco de colonia Hinojo, viajó al sur de la provincia para iniciar negociaciones con Eduardo Casey, que poseía 300.000 hectáreas de campo virgen en un paraje denominado Sauce Corto. materializado el acuerdo, las cincuenta familias, acompañadas de otras ocho, parten de la localidad en marzo de 1887, bordeando el trazado del Ferrocarril del Sud, rumbo a la estación Sauce Corto, donde luego de algunos conflictos, fundarían semanas más tarde tres localidades.

Las primeras familias que llegaron para poblar las tierras de Casey fueron galesas. Se instalaron en 1884, pero los repetidos fracasos de las cosechas por las heladas y sequías desalentaron a la mayoría de los colonos, lo que se retiraron hacia Chubut y otros emigraron hacia Canadá y Brasil. Por estas circunstancias se hace posible el ingreso de los alemanes del Volga a estas tierras. La propuesta era interesante: debían aceptar las subdivisiones de urbanización ya trazadas para la ciudad, a la vera del ferrocarril, en la misma planta urbana de la actual ciudad de Coronel Suárez. Esto implicaba que debían vivir en comunidad y no separados en sus aldeas por religión y procedencia como acostumbraban. Como era probable, la oferta fue rechazada por los colonos alemanes, lo cual sorprendió a la comunidad en su totalidad. El fomento del aislamiento, el rechazo a la integración y a la inserción en los medios urbanos, eran los principios que este grupo conservaba de su territorio de origen.

Finalmente la empresa no pudo aceptar el tipo de organización que los alemanes solicitaban, ya que en la concesión otorgada por el gobierno no figuraba la fundación de otros pueblos

fuera de Sauce Corto. No obstante, muchas familias habían asumido con entusiasmo el hecho de trasladarse hasta el lugar y comenzaban a llegar desde colonia Hinojo para instalarse.

Así, los colonos alemanes en lugar de asentarse en Coronel Suárez y cultivar las tierras que habían sido destinadas para ellos, decidieron formar sus propios pueblos, apartados del centro de la localidad y en consecuencia, sin convivencia con la población local. Como tal, el programa preveía la instalación de los nuevos colonos junto a los residentes, como modo de establecer una convivencia y de este modo facilitar a los primeros su instalación, su integración y su acostumbramiento a las nuevas pautas culturales, tal cual son su lengua, nuevas costumbres, formalidades sociales, etc. Pero los colonos no contaban con esta previsión. Más bien su proyecto era reproducir su modo de vida, de algún modo separado del resto como modalidad práctica de mantener la identidad y, a través de ella, la unidad y el desarrollo del grupo.

Streitenberger (1987) un historiador nacido en una de las colonias alemanas, sostiene que

“...desunidos, egoístas, cada grupo proponía fundar su propio pueblo aquí, en la nueva colonización, igual que allí, en ambas orillas del Volga, alentados y aconsejados por un lado y alertados y desaconsejados por el otro lado. El resultado fue que quedaron aislados” (Streitenberger, 1987:89).

Walter (2003) expresa que llegado a este punto, Eduardo Casey debió atender la situación. Si bien jurídicamente no se pudo utilizar la denominación de pueblo, crearon lo que se llamarían colonias granjeras, pero independientemente de todo proyecto integrativo. Surgen así las colonias que se autodenominan a lo largo del tiempo como: colonia uno o Hillmann y más adelante colonia dos o Dehler y luego colonia tres o Kamenka. A partir de este accionar desde 1885 varias familias llegaron desde el Volga, pasando por la colonia Hinojo e iniciando su radicación en algunas de las tres colonias granjeras.

Es así como comienza esta primera colonización alemana en el sur de la provincia de Buenos Aires, la cual tuvo una gran ayuda de parte del estado, como fue la distribución gratuita de los lotes de acuerdo a la cantidad de hijos mayores que hubieran en cada familia, animales para el laboreo y vacas de ordeño debido a la demanda láctea, en especial en familias numerosas y con niños. Además le proporcionaron distintas variedades de semillas para iniciar las primeras tareas vinculadas con la agricultura y la huerta, así como también algunas herramientas para trabajar la tierra y comenzar con las actividades agrarias.

Al asentamiento original de colonos se le suman nuevos grupos provenientes del Volga, con conocimientos específicos del trabajo de agricultura, dado que se habían especializado en el

cultivo de trigo y de centeno, constituyendo progresivamente importantes concentraciones de colonos alemanes. Estas fueron lo suficientemente significativas como para establecerse como un grupo frente a los residentes de Coronel Suárez, pueblo instalado próximo a la estación del ferrocarril y cuya importancia y desarrollo radica en función de la actividad comercial, de arreos, de transportes de cereales y ganado y de servicios (Walter, 2003).

El autor antes mencionado expresa que la costumbre de nombrar a las colonias con los nombres originarios de las del Volga, era propio de los colonos, para mantener su identidad en el nuevo territorio y lograr así reproducir sus antiguas aldeas granjeras, sus modos de vida, vestimentas, comidas típicas, dialecto, entre otros.

La estructura y dirección de sus calles, la orientación de los edificios principales como pueden ser la iglesia, la escuela, el cementerio y el lugar de reunión, parecen ser copiados a los mismos lugares que tenían en sus colonias. Lo mismo ocurría con sus viviendas. La vida tranquila que llevan adelante no es más ni menos que la que llevaban en el Volga. Solamente había una diferencia fundamental. Habían sido motivados a trasladarse al país, por medio de una legislación que promovía la migración y la actividad agrícola cerealera en primer lugar y ganadera más tarde.

Los primeros momentos de su establecimiento fueron los más difíciles. El acostumbramiento a la tierra y a sus posibilidades de labranza, la adaptación a las temperaturas y el proceso de trabajar los primeros campos fue el desafío inicial. Las pérdidas de cosechas por el clima o falta de semillas correctas no desanimaron a los colonos. Por el contrario, el modo de vida que llevaban era sin duda mejor que el desarrollado en Rusia, la laboriosidad y la constancia se transformaron en los pilares iniciales para su crecimiento. El desarrollo se fue generando paulatinamente, se detecta un crecimiento en sus actividades agrarias, superando los límites de las chacras hasta la compra o el arrendamiento de nuevas hectáreas de tierra para lograr una mayor rentabilidad con cambios en los cereales y con la incorporación de recursos productivos y tecnológicos, iniciando asimismo el desarrollo de la ganadería con la creación de los primeros tambos e instalación de queserías industriales en la zona.

Popp y Dening (1977) afirman que el diseño clásico de una vivienda en aquella época contaba con una amplia cocina, una mesa grande y robusta. Esta era el centro vital de la familia. También incluían una sala de estar y la oficina de administración de la chacra. Además se anexaba un sótano o despensa para el depósito y conservación de alimentos.

La actividad diaria se centraba en la atención de la casa, la educación de los niños por parte de la madre, también de la escuela y las actividades auxiliares como el hilado, el tejido y la confección de vestimentas, concretamente aquellas vinculadas al ámbito laboral doméstico. En cuanto a la gastronomía, se dedicaban a la preparación de todas las comidas, desde el pan casero en los hornos de barro que había que cada vivienda hasta la preparación de alimentos de estación como chacinados, salsas y conservas, los cuales eran reservados y consumidos meses más tarde.

Walter (2003) explica que cada familia se abastecía en base a diferentes actividades llevadas a cabo en el campo por los hombres de la familia. Gracias al desarrollo de la agricultura, con semillas de trigo, cebada, centeno, girasol y maíz. También el ganado ovino, vacuno y caballar.

Las familias contaban además con un tambo el cual permitía la venta de leche y la cantidad necesaria para la nutrición del grupo familiar con la elaboración de cremas, mantecas y dulces. Era indispensable la existencia de la huerta con verduras y frutas, el corral con animales menores desde el cerdo hasta los pollos, y algunas colmenas de abejas para quienes practicaban la apicultura.

Melchior (2012) refiere que las mejoras en la calidad de vida se percibían desde el principio en la fachada de las viviendas de la colonia, ya que una vez que la posición de la familia mejoraba, lo común era que optaran por una construcción de material. Desde el inicio hasta pasados unos años, las casas eran reproducidas exactamente iguales a sus colonias en Rusia. Lo mismo ocurría con las escuelas o iglesias. El desarrollo de la vida social en la colonia se expresó con la creación de los clubes sociales, culturales y deportivos, importantes comercios, nuevas calles de comunicación entre las colonias y Coronel Suárez y con el desarrollo de una arquitectura simple pero sólida, que comenzará a repetirse en casi todos los hogares.

Es así como se puede afirmar que cada una de las tres colonias asentadas en el partido de Coronel Suárez, tuvo un proceso de poblamiento de características similares entre sí.

#### **3.2.2.3.1. Santa Trinidad**

Según fuentes orales del lugar, los fundadores de colonia Santa Trinidad arribaron en septiembre de 1886, mes en el que el padre Servet llegó al lugar para dialogar con Eduardo Casey. Por lo tanto toman esa fecha como fundacional. Pero lo que sucedió en realidad, es que este grupo de personas sembró maíz en aquellas tierras y regresó a colonia Hinojo, donde

había sembrado trigo y regresaron al año siguiente, momento en el cual se fundaron las tres colonias descendientes de alemanes del Volga (Melchior, 2012).

El autor refiere que una vez instalados, los colonos construyeron una cruz de madera, para poder rezar diariamente como acostumbraban. Años más tarde, llevaron adelante la construcción de un templo, también en madera el cual perduró hasta 1917, año en el cual inauguraron el templo que conservan hasta la actualidad. Esta colonia, no contó con una escuela parroquial como las demás. Los colonos asistían a clases en escuelas privadas, donde además de las materias de la época, se les enseñaba el idioma alemán.

### **3.2.2.3.2. San José**

El 13 de abril de 1887, quince familias provenientes de las aldeas Dehler y Volmar fundaron colonia San José. Las primeras familias en llegar eligieron el lugar para realizar su vida, mientras que las restantes con el transcurrir de los años, fueron emigrando hacia otras regiones e incluso hacia otros países. La construcción de la primera capilla se llevó a cabo en 1888, bajo la supervisión del sacerdote Luis Servet, quien desde colonia Hinojo atendía las necesidades espirituales de los habitantes. La población fue creciendo y con el correr del tiempo se hizo necesario contar con un sacerdote permanente. Fue así que se designó, para la atención espiritual de las tres colonias, a los reverendos padres de la Congregación del Verbo Divino. En esta época se levanta el segundo templo y como la población seguía en aumento, se da la iniciativa de construir un templo más grande, el cual es consagrado en mayo de 1930 bajo la advocación de San José Obrero (Melchior, 2012).

En 1909 llegan las religiosas de la Congregación Siervas del Espíritu Santo para inaugurar una escuela, cumpliendo así con el pedido de los colonos. Los maestros eran todos alemanes, ni docentes ni alumnos hablaban español. Había aulas para mujeres y para varones.

### **3.2.2.3.3. Santa María**

Esta colonia fue fundada el 11 de mayo de 1887 por un grupo de 24 familias y una persona soltera. Melchior (2012) afirma que

“Se conserva en la memoria colectiva que los colonos habían mensurado primeramente solares ubicados en cercanías del arroyo Sauce Corto y que una creciente del cauce de agua les demostró que se encontraban en una zona proclive a inundaciones periódicas, por lo que decidieron trasladarse unos quinientos metros más allá del lugar, sobre una loma de piedra, donde edificaron sus casas de adobe y erigieron una nueva localidad” (Melchior, 2012:93).

Bohn (2017), enfatiza que Santa María es una colonia donde un grupo de familias cuyos apellidos se conservan actualmente, son los primeros en comenzar a marcar los terrenos y los pequeños límites del solar familiar para distinguirlos de las calles y de sus trazas urbanas.

Los habitantes del lugar construyeron una capilla de madera en el año 1888, en el solar donde un año antes se había levantado una cruz de madera. El igual que en las otras colonias, el sacerdote Luis Servet viajaba periódicamente para atender las necesidades espirituales de los colonos, hasta 1897, momento en el que los padres misioneros de la Congregación del Verbo Divino llegan a la colonia y toman posesión de la parroquia. En ese momento se daba comienzo a la construcción de un nuevo templo, el cual fue inaugurado meses más tarde y al año siguiente, el 8 de septiembre, día de la Natividad de la Virgen María y fue bendecida por el primer obispo de la ciudad de La Plata. Poco tiempo después, los pobladores solicitaron la intermediación del sacerdote para inaugurar una escuela de carácter religiosa para educar a sus hijos. En abril de 1910, 207 niños, en su totalidad hijos de colonos, comenzaron a estudiar el idioma alemán en tres aulas que la comunidad había construido para esta actividad.

## **CAPÍTULO IV. Patrimonio gastronómico**

### **4.1. El legado de la gastronomía volguense**

En los últimos años se ha producido un notable aumento en relación a la necesidad de revalorizar el patrimonio gastronómico considerado como uno de los pilares indispensables para el desarrollo del turismo cultural. Esta actividad adquiere importancia tanto para los residentes como para los visitantes, lo que genera que el destino sea promocionado como tal y reciba una considerable afluencia de turistas (Álvarez, 2005).

Es importante reconocer el potencial que representa la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial, por lo que es una actividad cargada de identidad, tradición y autenticidad, representativa de pueblos y naciones y atractiva para aquellos visitantes curiosos que buscan nuevas experiencias culinarias.

Existen a nivel nacional numerosos ejemplos respecto de la inclusión de la gastronomía como parte del patrimonio cultural intangible de los pueblos y no como un simple servicio alimentario, que junto con otros servicios adicionales, forman parte de la experiencia del turista en destino. Esto demuestra que no sólo importa satisfacer las necesidades alimentarias

de los visitantes, sino que también se trabaja con el agregado cultural e identitario al servicio o producto gastronómico.

Melchior y Schwerdt (1977) aseguran que los alemanes del Volga tienen una predilección muy marcada por los platos succulentos y elevados en calorías, por lo que su gastronomía posee un variado menú que vale la pena degustar. Aún en la actualidad, se encuentran vigentes las especialidades que revelan recetas exquisitas e históricas, que han resistido el paso del tiempo y que han logrado ser preservadas y conservadas como tales. Ya sea por la manera de cocinar o los ingredientes que utilizaban los colonos, lo hacen de esta gastronomía una auténtica tradición culinaria. Los mencionados autores coinciden en que la cocina alemana comprende una gastronomía de un país de clima frío, rico en carnes, en sopas, con predilección por el uso de harinas y de lácteos y sus derivados, así como también de sus excelentes preparaciones en dulces y conservas.

Al arribar los primeros colonos alemanes a la colonización del Volga en 1764, Popp y Dening (1977) expresan que los campesinos rusos, solo consumían escasos alimentos como sopa de repollo, puré de mijo y algo de carne. La bebida era invariablemente el kwass, conocida como cerveza de malta, más débil que la cerveza común. Los rusos no conocían el uso como alimento de los derivados de la leche de vaca. Fue así como los descendientes alemanes dejaron como legado, para satisfacción de la comunidad rusa, la elaboración de manteca y queso, que se consumiría con frecuencia en la zona.

Asimismo, Walter (2017) en Bohn (2017) asegura, que cuando los colonos llegaron a Argentina, se adaptaron rápidamente al territorio y desarrollaron nuevos cultivos. La papa es un claro ejemplo, ya que la utilizaron como guarnición, para acompañar sus variados platos o simplemente como protagonistas de estos, en conjunto con otros ingredientes típicamente utilizados como eran la harina, la levadura y los huevos. Por su parte, Sarramone expresa que

“Todo arte culinario, transmitido de generación en generación acompañó a los alemanes del Volga en las distintas migraciones, en las que fueron haciendo algunas adaptaciones, derivadas de la utilidad, conveniencia o por el mero cambio de condiciones climáticas entre un establecimiento y otro” (Sarramone, 1998:84).

Graff (2017) citado por Bohn (2017) propietario y cocinero del restaurante WeimannHaus en colonia Santa María, sostiene que la cocina es el medio ideal para materializar las tradiciones. Allí, se revalorizan las recetas típicas de la comida alemana a través de platos abundantes con las mismas recetas que él conoció a través de los relatos de su abuela.

Asimismo Graff asegura que los clientes recorren enormes distancias sólo para probar un plato de wickelnudel, maultasche, kartoffel und klees y apfelstrudel, algunos de los tantos platos que están en el menú.

“Acá hago las recetas de los abuelos, la cocina tradicional tiene que ver con nuestros orígenes, con nuestra cultura. No perder los valores que uno tiene, nosotros no tenemos cous cous o caviar, tenemos nuestra comida alemana. Preservar esas recetas sirve para entender y comprender quién sos, somos los que comemos” (Graff, 2017).

Por otro lado, Graff (2017) refiere que, como toda comida surgida de la necesidad, las recetas típicas alemanas tienen sus ejes en la pasta, la papa y la harina y la carne de cerdo. Comer para el alemán era una fiesta que podría durar días, donde la familia entera se unía alrededor de la mesa.

“En casa eran mesas grandes, se reunía toda la familia, cada cual traía un plato de carne, otro de pasta, el chucrut. El postre, nosotros tenemos uno que se hace con las costras de pan seco que quedan, se humedecen en leche y se le agrega azúcar, y esto va al horno. Son comidas simples las que come el pueblo, muy calóricas” (Graff, 2017).

Así, Melchior (2009) realiza un archivo culinario con más de cien recetas con el objetivo de rescatarlas y evitar su desaparición con el correr de los años. Dicho autor agrupa según diferentes criterios la totalidad del patrimonio gastronómico heredado de los descendientes alemanes del Volga, compuesto por variados y numerosos platos. Dentro de lo que el autor considera como *menú tradicional*, se mencionan de manera repetitiva una serie de platos que, al parecer, son los más representativos de esta colectividad (Figura 3). Se detallan a continuación

- maultasche: también conocidos como varenick, pasteles rellenos de ricota o manzana, con ingredientes básicos como harina, huevos y sal.
- wickel nudel: también llamados wickel klees. Masa de fideos estirada, arrollada y cortada, hervida y sin desarmar, acompañada por una salsa simple.
- truckenudel: también llamados fideos caseros acompañados con cebolla previamente dorada y trozos de pan.
- krautnudellier: fideos caseros acompañados con cebolla y repollo previamente cocidos.
- milch supp mit nudel: fideos caseros hervidos en leche y servidos en forma de sopa.
- kleis: masa a base de harina, leche, huevo y sal, cortada en cuadrados y hervida. Acompañada de cebolla rehogada en aceite.

- kartoffel and klees: ñoquis de harina acompañados con papas y servidos con chucrut, con pedacitos de panceta dorados previamente en aceite, con crema o huevo batido.
- kraut und brei: huesos con carne de cerdo o panceta de cerdo, salchichas o tocino acompañados con puré de papas y chucrut.
- hef klees: bollos de masa a base de harina, levadura y huevo acompañados de chucrut.
- kraut pirok: pasteles rellenos de chucrut solo o mezclado con carne picada, horneados o freídos en aceite o grasa.
- carré de cerdo o costillas de cerdo: generalmente a la cerveza y acompañados de puré de manzanas.
- gulasch: con carne de ternera, cebolla freída en manteca, vegetales varios y acompañado con puré de batatas.
- rohe kartoffel: ñoquis de harina en forma de bollo rellenos de cubitos de pan y hervidas en caldo de verduras. Se pueden servir en el mismo líquido de cocción como sopa o sin líquido, acompañadas de salsa o como guarnición de carnes o gratinadas al horno con queso y manteca.
- kugelscher: bollos de papa crocantes freídos en aceite.
- füllsen: una especie de budín de pan, en base de pan, leche, crema, huevos, pasas de uva y manzanas, todo cocido a horno.

Figura 3

### Menú tradicional



Fuente: Melchior, J., 2009.

Según relata Melchior, en su niñez no había golosinas aunque siempre había sobre la mesa fuentes llenas de kreppl, de dünne kuche, de strudel, que preparaba su mamá, como un mimo para el alma y el estómago.

“Cuánta delicia en esas tortas amasadas por las manos tiernas de nuestras madres en las madrugadas de verano, luego de ordeñar las vacas. Esas manos dulces llenas de callos de tanto trabajar en el campo, ayudando a papá en la huerta, en la cocina haciendo mil y una tareas” (Melchior, 2014).

Aún así, resulta interesante, que la gastronomía volguense abarca un conjunto de recetas mucho más amplia e interesante de conocer, pero claramente no tan difundida por los herederos de dicha gastronomía.

En cuanto a las *sopas*, una de las personas entrevistadas, refiere que

*“Eran el plato de entrada tanto de los almuerzos como de las cenas cuando se recibían visitas de familiares o amigos. La más preparada era la sopa de gallina, con fideos cabello de angel, caseros por supuesto. También la sopa de tomates o pimientos era muy consumida por la comunidad volguense” (Tarnosky, 2018).*

Asimismo, se destaca una gran variedad de sopas

- schnitz supp: sopa a base de orejones secos de ciruela y durazno y pasas de uva, crema y azúcar.
- brotsuppe: sopa a base de rodajas de pan blanco seco, caldo de verduras, manteca y crema.
- saure supp: sopa de crema a base de vinagre y menudos de pollo o patas de lechón.
- sopa alemana: con ingredientes como la salchicha, chauchas, papas, apio, repollo y caldo de carne.
- sopa de chucrut: a base de repollo, cebolla, manteca, crema y condimentos varios.
- sopa agridulce: de repollo con caracú o falda, además de cebolla, repollo, tomate, zanahoria, pasas de uva y condimentos varios.

En lo que respecta a la *repostería* (Figura 4) las tortas son las que más se destacan

*“Se destacaban por la conocida torta alemana o dinne kuchen, los pasteles de grasa rellenos de dulce de membrillo y los buñuelos de manzana y banana, todos elaborados con ingredientes totalmente caseros. Estas cocciones eran típicas de los fines de semana o aquellos días en los que se recibían visitas” (Tarnosky, 2018).*

Entre las tortas más reconocidas se encuentran

- riwwel o dünne kuche: torta típica alemana con masa a base de harina, levadura, leche, huevos, crema, manteca, azúcar y sal cubierta por una preparación llamada riwwel en forma de bolitas a base de manteca, crema, huevos, harina y azúcar, la cual se coloca antes de la cocción de dicha masa.
- der kreppe: bollitos de masa estirados posteriormente con un palote y con incisiones en los extremos. Freídos y espolvoreados con azúcar en caliente.

- kreppe salados: masa a base de harina, bicarbonato, huevo, leche y aceite, rellenos con ricota y pasas de uva. También otras versiones similares como hef kreppe y boudesch kreppe y sauer kraut kreppe reemplazando el relleno por chucrut.
- buñuelos: masa espumosa freída en aceite o grasa y en ocasiones rellena de pasas de uva o chucrut.
- deutsche ballen: orejones de pera envueltos previamente en tocino y luego en una masa a base de harina, levadura, leche, margarina y huevos y freídos en grasa caliente.
- brotschnitze: rodajas de pan seco remojadas en una masa a base de harina, leche y huevos y freídas en grasa.
- pfannekuche: masa a base de harina, leche y huevos en forma de croqueta y freída en aceite.
- apfel strudel: más conocido como strudel de manzana o gedehende, con una masa a base de harina, agua y sal rellena con rodajas finas de manzana espolvoreadas con azúcar y crema a gusto. Algunas variaciones de ésta receta le agregan al relleno pasas de uva y nueces picadas. Además, existe otra receta que contiene levadura, lo cual hace que la masa sea más gruesa, la cual se rellena puede estar rellena por manzana, zapallo, ricota, chucrut (sauer kraut strudel), entre otros.
- hackfleisch kraut strudel: similar a los anteriormente mencionados, en éste caso relleno de carne picada y chucrut con condimentos varios entre los que se mencionan pimentón, comino, ajo, pimienta.
- achtzig schlag: más conocida como torta 80 golpes, con ingredientes base como harina, levadura, azúcar, huevos, esencia de vainilla y leche.
- honigkuchen: masa suave y liviana a base de harina leudante, huevos, aceite, miel, café, ralladura y jugo de naranja, azúcar y nueces picadas.
- torta de ricota o manzanas: ambas con masas a base de harina, manteca, azúcar, polvo para hornear, huevos y leche.

Figura 4  
**Repostería**



Fuente: Melchior, J., 2009.

Respecto a los *panificados*

*“Se elaboraban diariamente para el desayuno, el cual era considerado como la comida más importante del día. El mismo se horneaba en el horno de barro ubicado al fondo de la casa. Era típico el pan casero acompañado de crema, manteca o miel” (Tarnosky, 2018).*

En relación a los diversos panificados, se destacan

- kalach: elaborado a base de harina, huevos, sal y levadura y cocido a horno moderado durante una hora.
- pan alemán: elaborado en base a harina, levadura, manteca, leche y azúcar, con la particularidad que incorpora cerveza a dicha preparación.
- pan integral: preparación similar a las anteriormente mencionadas en cuanto a ingredientes base agregando semillas como el centeno molido y el salvado de trigo.
- pan casero: agrega a los ingredientes ya mencionados, la ralladura de limón, la canela en polvo y las nueces o maníes picados.
- schwarzbrot: preparación a base de harina común y de salvado, levadura, azúcar, huevos y manteca, colocada en moldes y pincelada con manteca derretida una vez terminadas.
- pan trenzado: masa con harina, levadura, leche tibia, azúcar, huevos, grasa derretida y especias varias, dividida en tres partes iguales y decorada con almendras picadas y clara de huevo.
- sonnenrad: pasta a base de harina, levadura, almendras y cardamomo formando una especie de estrella con rollos de igual tamaño. Cocido a horno y pincelado con huevo batido.
- pan de tocino: masa a base de harina, levadura y agua mezclada con cebollas y tocino en trozos.

- rasche brotchen: masa a base de huevos, leche, harina, levadura y sal previamente estirada y untada con manteca y azúcar. Luego cortada en partes iguales y horneada. Kripp dam Nutllier preparación a base de harina, leche, chicharrones de grasa de cerdo, huevos, azúcar y levadura, cortada en pequeños bollos y horneadas.

*“En épocas navideñas, elaboraban su propio pan dulce. La receta en general sigue siendo la misma que se elabora en la actualidad. Sin embargo, las damas alemanas no utilizaban frutas brillantadas. Predominaban las pasas de uva, nueces, orejones, ciruelas negras secas y maníes” (Tarnosky, 2018).*

- weihnachtsstollen: preparación a base de harina común, levadura, azúcar, huevos, leche, manteca, grasa, ricota, pasas de uva rubias y negras, avellanas o almendras picadas.
- stollen: la variedad más clásica de pan dulce alemán, el cual contiene cardamomo, vino moscato, pimienta, harina, levadura en polvo y leche, relleno con almendras, pasas y frutas glaseadas. Existen de ésta preparación varias recetas que varían en cuanto a sus ingredientes, como son el stollen de eipzig, stollen especiado, stollen de mazapán y ciruelas y stollen con salsa.

En relación a los *dulces* característicos de esta colectividad, se destacan por el dulce de ciruela, de higo, de pera, de manzana, de guinda, de naranja, de quinoto, de berenjena, de batata, de zapallo, de tomate, de cebolla y de leche.

*“En cuanto a los ingredientes que se utilizaban para la elaboración de estos dulces caseros predominaba el uso de azúcar y frutas de estación, utilizando además el clavo de olor como condimento indispensable en algunos de éstos dulces” (Tarnousky, 2018).*

#### Melchior expresa

*“Durante el estío las abuelas trabajaban elaborando dulces para el invierno. Las huertas con sus hortalizas y sus frutales producían que daba asombro verlas. Como también causaba admiración ver a las abuelas, en pleno calor del verano, paradas junto a las cocinas a leña revolviendo el contenido de inmensas cacerolas donde cocinaban todo tipo de dulces. La variedad de recetas era increíble. Los sótanos y las despensas se atiborraban de frascos llenos de dulces de frutas y hortalizas, produciendo un colorido digno del mejor jardín, un jardín que se sembraba para el invierno” (Melchior, 2014).*

En cuanto a los *quesos* (Figura 5), elaboraban queso de ricota o queso casero a base de leche únicamente, la cual pasaba por un proceso de cortado y prensado previo. Además, elaboraban faulkaese, un queso al cual se le agrega bicarbonato de sodio y huevo. Otra variedad era el queso leberkaese, a base de carne de cerdo o cordero y especias varias.

Figura 5

**Quesos**

Fuente: Melchior, J., 2014.

En lo que respecta a *conservas* (Figura 6), se utilizaban frutas y verduras de estación para la elaboración y disfrute de toda la familia. “Los pepinos en conserva eran un clásico del verano. Cuando las huertas empezaban a producir a pleno, la abuelas elaboraban este delicioso producto que forma parte insoslayable de nuestros recuerdos de la infancia” (Melchior, 2014). Se destacan dos conservas muy características de la colectividad volguense

- sauerkummer: más conocido como pepinos en conserva, preparación a base de pepinos, agua, sal, hojas de parra e hinojo que se deja reposar durante determinada cantidad de días hasta que los pepinos tomen el sabor característico.
- sauerkraut: también conocido como chucrut, una preparación a base de repollo, sal gruesa y hojas de laurel, la cual se deja descansar durante unos días, hasta que fermente y esté apta para el consumo.

Figura 6

**Conservas**

Fuente: Melchior, J., 2014.

En cuanto a la *cerveza*, si bien eran buenos consumidores de ella, debieron adaptarse a los ingredientes se conseguían en el país y reemplazar aquellos de los que carecían. Así es como elaboraban una bebida muy similar, a la que denominaban kwast, en cuya elaboración utilizaban diferentes variedades de cereales con eran la cebada y el centeno. Además elaboraban kwast de pasas de uva y de miel (Melchior, 2009).

En relación a las bebidas alcohólicas, se destacaba la elaboración de licor de guinda, el cual elaboraban con frutas frescas extraídas de aquella planta

“Los colonos alemanes del Volga, más humildes en su consumo, lo servían como acompañamiento en las comidas, y en ocasiones, el beber vino era una excusa válida para prolongar las sobremesas... que solían concluir con cánticos, música y mucha alegría” (Melchior, 2009:111).

Además, producían otras variedades de bebidas entre las que se destacaban

- licor de guinda, licor de ciruela también conocido como häuslich likor y licor de dulce de leche: a base de azúcar, alcohol y agua.
- guindado: con ingredientes como guindas, azúcar, cascara de naranja y aguardiente con especias como el clavo de olor y la canela.
- grapa casera: con limón, alcohol y agua.
- warmes gewursbier: a base de cerveza negra y limón, con canela y jengibre, miel o azúcar para endulzar.
- bleichert trink: a base de vino tinto y yemas de huevo, con canela y clavo de olor, nuez moscada y azúcar.
- eiser appelweine: a base de sidra y ralladura de limón, azúcar, canela y clavo de olor.
- wul mut: con limón, leche, huevo y azúcar.

- glükwein: a base de vino tinto, cáscara de limón y naranja, vainilla y canela.

A partir de lo expresado, la gastronomía alemana cuenta con un abanico muy extenso de recetas y/o platos, cada uno de estos con características particulares que los diferencian de las otras colectividades que residen en la región. Aún así, este conjunto culinario no es totalmente conocido tanto por los residentes de la localidad como por los descendientes de la colectividad alemana del Volga.

#### **4.2. Tradiciones gastronómicas de los alemanes del Volga según festividades específicas**

La *Kerb* es una de las fiestas más tradicionales y antiguas de los alemanes del Volga. “Según la ascendencia lingüística del vocablo *kerb* se desprende que éste deriva de la palabra *Kircheweih*, que significa *bendición de la iglesia*” (Schwerdt y Melchior, 1997:59). Con el correr del tiempo, esta palabra se fue modificando por parte de los descendientes desde el inicial *KircheWeih* al *Kerwe*, hasta culminar en el *Kerb*, sin perder su significado original.

Los descendientes poseen una incidencia religiosa muy marcada, lo que genera que la vida religiosa no sea independiente de la vida social, sino que la vida se presenta como una sola, ya que consideran que Dios está en lo social y en lo comunitario (Schwerdt y Melchior, 1997).

Antiguamente, esta celebración se prolongaba durante el transcurso de una semana, en la que se organizaban bailes, juegos y otras actividades recreativas. En la actualidad, las *Kerb* son jornadas especiales en las que la comunidad recibe la llegada de un gran número de visitantes, creando un ambiente para el reencuentro, la confraternidad, el compartir una mesa abundantemente servida con productos típicos en un clima familiar, sinónimo de unidad y alegría.

Otra de las celebraciones fundamentales de los alemanes del Volga era la celebración de la *Nochebuena* y posteriormente la *Navidad*, la cual, según expresan Schwerdt y Melchior (1997), independientemente de donde sea que se lleve a cabo, tiene la característica fundamental de ser familiar. El árbol de navidad, las tarjetas de felicitaciones, los pan dulces, Papá Noel y sus regalos, son considerados como universales. Sin embargo, los alemanes del Volga, aportaron lo suyo con un estilo muy particular de festejar la Navidad. En el Volga, coincidía con el invierno y los colonos se encontraban desocupados de sus obligaciones de campo. Toda la población participaba de manera activa de la celebración. Es por ello que se ha heredado la costumbre de comer todo tipo de comidas agridulces, que los abuelos necesitaban para soportar el frío tanto de Alemania como de Rusia. Por ese tiempo y hasta

hace algunos años, la iglesia era mucho más rigurosa y señalaba la víspera de Navidad con ayuno y abstinencia, lo cual era cumplido rigurosamente por las colonias.

Los embutidos son una de las particularidades que elaboran los Alemanes del Volga y el *wurst* es quizás, el más popular. Esta costumbre, arraigada en la actualidad entre los argentinos, es considerada como infaltable en los típicos asados u otras preparaciones netamente nacionales. Este embutido es para los alemanes una de sus especialidades dentro de los tantos que realizan a partir de la carneada, donde es la forma de desarrollar las faenas y de condimentar que los hace tan especiales. Primitivamente se embutían las carnes como una manera de conservar los alimentos. Este acontecimiento, antiguamente denominado *die schlachte* siempre significó, tanto en Alemania como en Rusia, un acontecimiento doméstico y una fiesta, no solamente para la familia y parientes, sino también para los vecinos que solían participar de la tarea ayudando en las faenas (Schwerdt y Melchior, 1997).

Cada parte de los animales se aprovechaba casi en su totalidad y de cada una de ellas se hacían diferentes embutidos como ser el *die lewerwurst* o *die pluttwurst*, aunque el *wurst* era el principal. El mismo era elaborado según normas familiares que se transmitían de padres a hijos y además de carne vacuna y de cerdo, llevaba en su preparación una serie de condimentos y hierbas aromáticas, lo cual le asignaba un sabor característico e inconfundible. Además, con la carne de cerdo, se hacían jamones (*die schünke von schweinflaiss*) y quesos de cerdo (*die schwordmoger und die faulkees*), considerado una delicia por los colonos alemanes. Asimismo, se aprovechaba la grasa para hacer *soff*, más conocido como el jabón para lavar la ropa, el cual se mezclaba con soda cáustica y se lo cocinaba en grandes asaderas, para luego cortarlo en panes cuadrados.

Melchior, en relación a la carneada familiar, asegura que

“La carneada es una fiesta, la fiesta de la familia grande, en la que se reúnen para trabajar abuelos, padres, hijos, nietos, hermanos, tíos, vecinos... todos aportando no solamente mano de obra sino alegría. Una alegría que se acompaña con música y el sonido de un acordeón. Y que se prolonga por varios días” (Melchior, 2014).

En cuanto a los *casamientos*, los autores Schwerdt y Melchior (1997), refieren que cuando se creía que había entendimiento sentimental (el cual era establecido por ambos desde la escuela o en reuniones eclesiales por parte de la pareja o simplemente por conveniencia de intereses de los padres) era entonces que los padres del novio encargaban al Frie- mann, más conocido como casamentero, el cual debía interceder ante la otra familia para obtener la mano de su hija. Tiempo más tarde, una vez formalizada la pareja y fijada la fecha de casamiento, toda la atención convergía en la boda matrimonial a celebrarse en la iglesia, ya

que dicho sacramento era de máxima significación entre las tradiciones aldeanas. El sistema patriarcal imperante entre los alemanes del Volga, establecía que los recién casados se incorporaban al clan familiar del esposo, es decir, la nuera era liberada de todo lo tradicional de su familia a fin de adoptar todo el costumbrismo de su esposo.

Los casamientos llegaban a durar tres días y cuando los padres de los novios gozaban de una sólida posición económica, la invitación se extendía hacia toda la colonia. Las épocas propicias para casarse estaban sólo limitadas por la Semana Santa y su tiempo de Cuaresma, el tiempo de arada y siembra y en la cosecha. Todo debía coincidir para evitar conflictos religiosos o perjuicios en los trabajos de campo. Los preparativos se hacían con mucha antelación, para ofrecer lo mejor a los invitados al evento (Schwerdt y Melchior, 1997).

El día antes de la boda, los hornos de pan de la familia humeaban en toda la colonia, en los cuales se cocinaban riquísimas tortas, llamadas kuchen, que luego eran transportados a la casa en donde se realizaba el casamiento. Para los tres días que duraba la boda, había platos especiales. El primer día se cocinaba carne y papas asadas al horno, denominado por ellos *fleisch und kartoffel bräte in offen*, así como también el clásico *ferkell ind offen* o lechón al horno, ambos acompañados por el tradicional e infaltable *fülssen*. El segundo día *schnitzsupp* y *der-kreppel* (sopa de crema y frutas secas) y el tercer día *sauer-supp* (sopa de carne y crema). Todo regado con *suss- wein und kwast* (vino tibio y cerveza casera) y acompañado por los tradicionales *tine- kuche* y otras tortas.

Una de las costumbres que identificó a los alemanes del Volga una vez establecidos en Argentina, fue la de comer semillas de girasoles, acto que en su propio dialecto llaman *ken knacke*. Estas semillas eran tostadas hasta estar crocantes, en los hornos de las cocinas de leña de los hogares. Schwerdt y Melchior (1997) refieren que era común observar a personas con semillas de girasol en los bolsillos, comiéndolos mientras desarrollaban las distintas tareas. Esta costumbre, que siempre fue asociada a los alemanes del Volga, se ha extendido a otras culturas, a tal punto que el tostado de girasoles para el consumo se ha convertido en algunas zonas en una pequeña industria comercial.

Asimismo, los alemanes del Volga aprendieron del criollo a tomar mate. Actualmente, los descendientes ya mayores, conservan en sus memorias la imagen de su abuela adolescente, con su delantal, cebando mates a su padre cuando se levantaba de la siesta, luego de haber preparado los clásicos *kreppel* para acompañarlos. Más que una bebida susceptible de

múltiples variedades, el mate era la excusa para convocar a la unión familiar y porqué no al recreo.

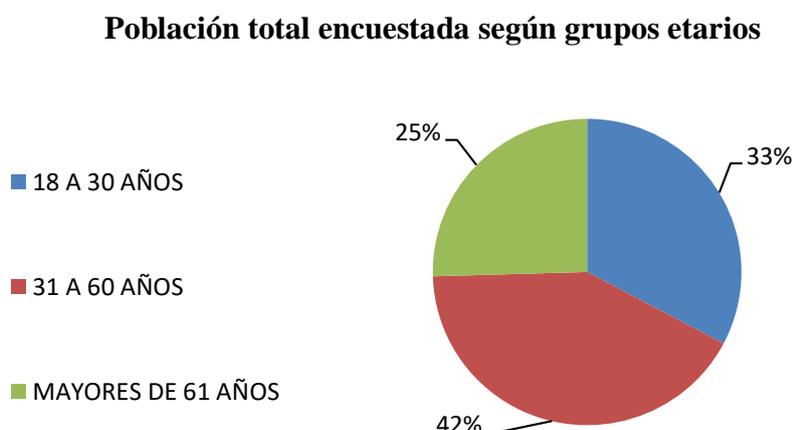
Una calabaza, una bombilla y unos gramos de yerba componen la más auténtica de las costumbres argentinas y de los alemanes del Volga asimilaron casi enseguida al inmigrar a la Argentina, dándole un matiz propio y característico. “La principal característica del *matte kuie*, como ellos lo llamaban, era endulzarlo poniendo en la boca un terrón de azúcar primero, y luego reemplazar el agua por la leche” (Schwerdt y Melchior, 1997:124).

#### 4.3. Reconocimiento de la gastronomía volguense por parte de la comunidad local

Se pretende en este apartado conocer el grado de reconocimiento de la gastronomía en Santa María, así como también aquellos platos que no se elaboran con tanta frecuencia o que se han perdido con el correr del tiempo.

Para ello, se llevaron a cabo encuestas desarrolladas vía online y difundidas a través de diversas redes sociales. Respecto de esta última afirmación, el segmento que más índice de respuesta brindó fue aquel comprendido entre 31 y 60 años, con 23 encuestas respondidas, lo que representa un 42 % del total de las personas encuestadas. En segundo lugar el segmento de 18- 30 años, con un total de 18 encuestas respondidas, lo cual representa un 33% del total de personas encuestadas. El grupo etario restante, de personas mayores a 61 años, fue el que menos cantidad de respuestas brindó. Debido a esto, se procedió a la complementación de información a través de la realización de entrevistas a los residentes de la comunidad local, totalizando 14 personas, lo cual representa un 25 % del total de encuestas (Figura 7).

Figura 7



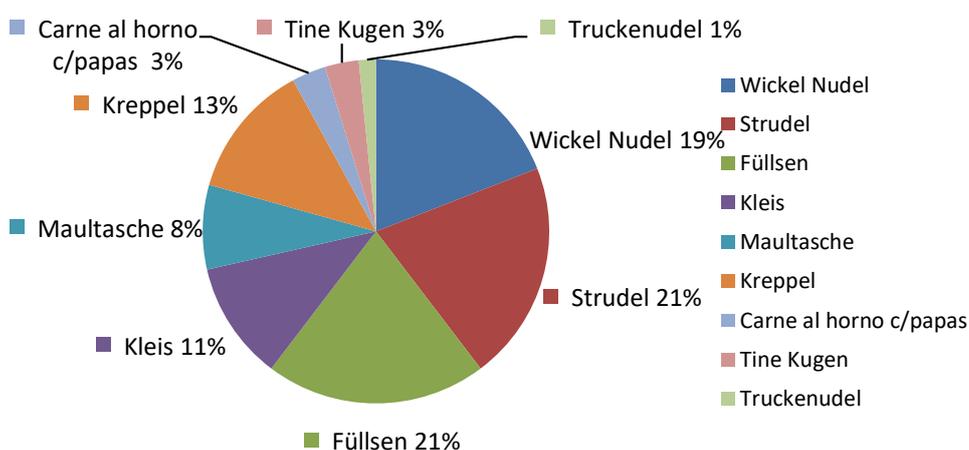
Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

**Primer segmento etario: 18- 30 años**

En relación a este segmento, ante la consulta referida a los platos tradicionales de Santa María, en primer lugar se encuentra el *strudel* y el *füllsen*, ambos con un 21% del total de platos nombrados por los encuestados, seguido de *wickel nudel* con un 19 % y *kreppel* con un 13% respectivamente (Figura 8).

Figura 8

**Platos tradicionales de Santa María**

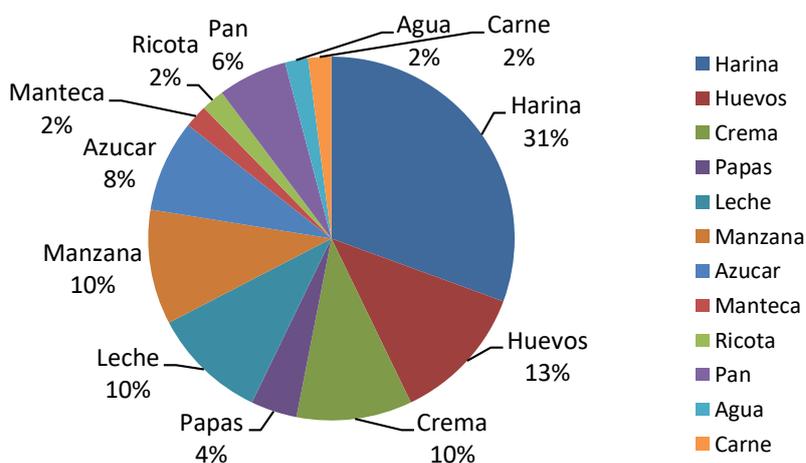


Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

Respecto al ingrediente que más predomina en la gastronomía volguense, se constata que es la harina con un 31 % del total de personas encuestadas. Siguen en orden decreciente, con un 13%, los huevos y la crema y la leche, ambas con un 11 % (Figura 9).

Figura 9

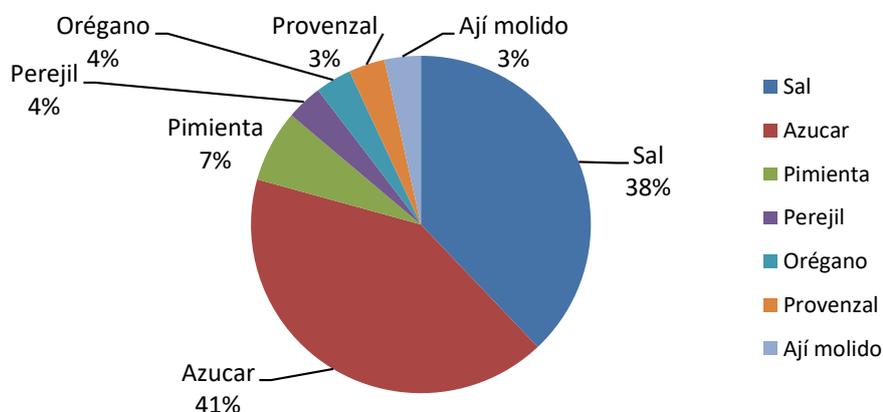
**Ingredientes**



Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

Por su parte el azúcar, con un 41% es el condimento más utilizado en preparaciones de la colectividad, seguido por la sal con un 38% y en menor medida diversas especias como son la pimienta (7%), el perejil y el orégano (4%), provenzal y ají molido (3%) (Figura 10).

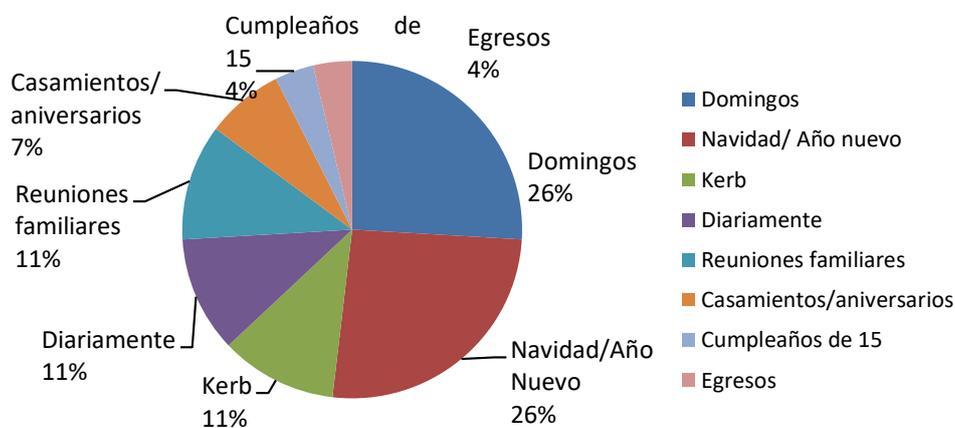
Figura 10

**Condimentos**

Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

En relación a las ocasiones en las cuales se consumen o preparan estos platos, un 26 % coincide en los días domingo y en fechas como Navidad y Año Nuevo, seguidas por las reuniones familiares, las fiestas patronales también denominadas Kerb, así como también los encuestados que consumen dicha gastronomía diariamente, todas estas con un 11% (Figura 11).

Figura 11

**Ocasiones en las que se preparan estos platos**

Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

En relación a la importancia que poseen los platos para la comunidad local, la totalidad de las personas encuestadas coinciden en que son de suma importancia, ya que forman parte de la vida y de la cultura y son un reflejo claro de su identidad.

La información recabada, permite ampliar los conocimientos acerca de diversos aspectos; es así como los encuestados afirman que los platos o las recetas son recuerdos de los antepasados, los cuales tienen que ser transmitidos y conocidos en un futuro para mantener así vivas las tradiciones. Además las personas de mayor edad, afirman que los jóvenes no saben cocinar como lo hacían las abuelas. Se destaca además, la importancia de dichas comidas a la hora de reunirse y compartir la mesa.

En cuanto a los cambios en la manera de cocinar en los últimos años, un 78% de la totalidad de los encuestados coincide en que ha habido cambios, mientras que el 22% restante, sostiene que se sigue cocinando de la misma manera.

Entre las causas que producen estos cambios y que hacen que desaparezca paulatinamente la cultura gastronómica, los encuestados sostienen que en la actualidad se busca la practicidad, se opta por lo cotidiano y rápido. Se perdieron costumbres que los jóvenes no adoptaron y que se han abandonado con el paso de las generaciones. Por otro lado, se afirma que se han dejado de cocinar ciertos platos por su dificultad para elaborarlos y por el tiempo que ello demanda. Con esto se asegura que las formas y los tiempos de cocción han cambiado y que por lo tanto, se han sustituido ingredientes y maneras de cocinar.

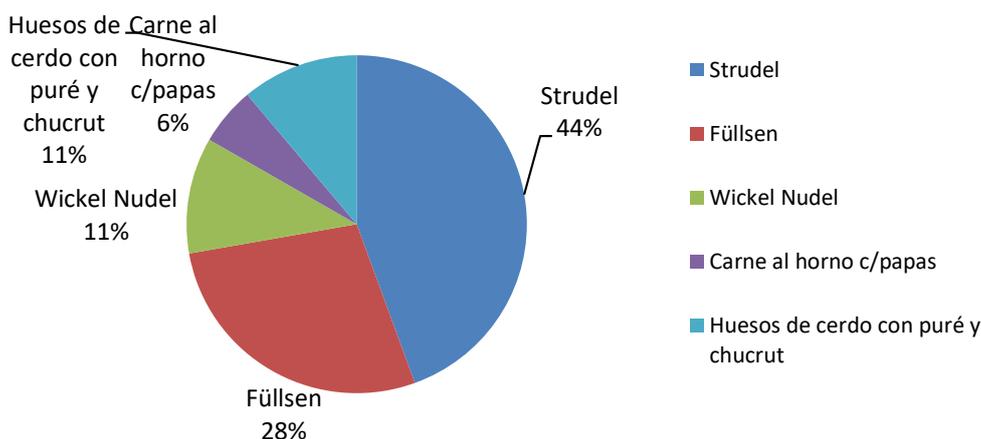
En cuanto al método de cocción, los encuestados afirman que antes era más lento, debido a que se cocinaba en cocinas a leña.

*“En la actualidad, las cocinas son a gas, lo que hace que el proceso de cocción sea más corto y rápido, además de que cambian los sabores y olores de las comidas. La cocina a leña le daba un sabor particular que no he vuelto a sentir desde que era pequeño”* (Lang, 2018).

De la totalidad de encuestados del rango etario de 18-30 años, el 44 % coincide que el plato más representativo de la colectividad alemana en Santa María es el *strudel*. En segundo lugar, con un 28 % se encuentra el *füllsen*, seguido de *wickel nudel* y *huesos de cerdo con puré* y *chucrut*, ambos con un 11% y en último lugar *carne al horno con papas* con un 6% (Figura 12).

Figura 12

**Plato más representativo de la comunidad alemana del Volga**

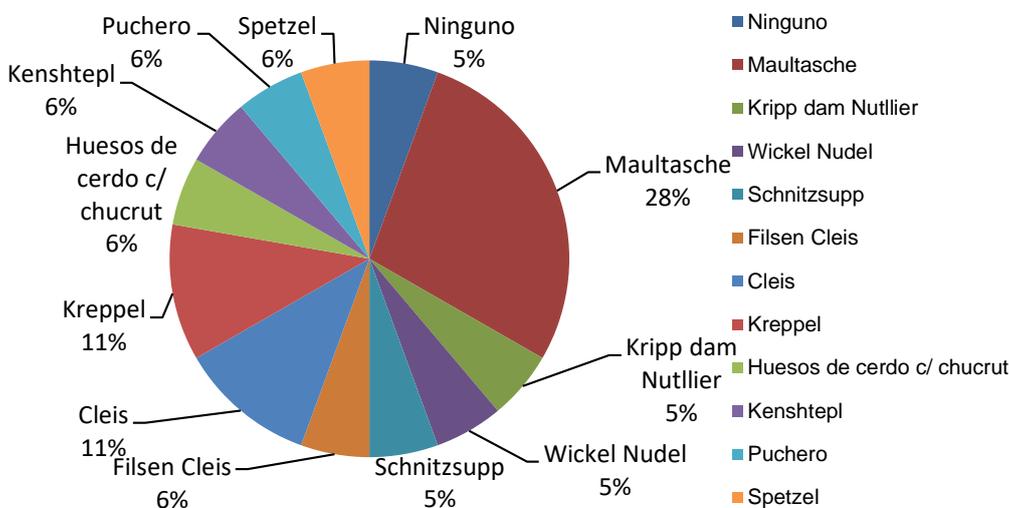


Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

En relación al plato que menos se consume en la actualidad o que se ha perdido con el paso del tiempo, *maultasche* se encuentra en primer lugar con el 28 % de la totalidad de los encuestados, siguiendo en este orden *kreppel* y *kleis*, ambos con un 11 %. Restan con un 6 % *filsen cleis*, *huesos de cerdo con chucrut*, *kenshtepl*, *puchero* y *spetzel* y con un 5 % *wickel nudel*, *kripp dan nutllier* y *schnitzsupp* (Figura 13).

Figura 13

**Plato que menos se consume en la actualidad**



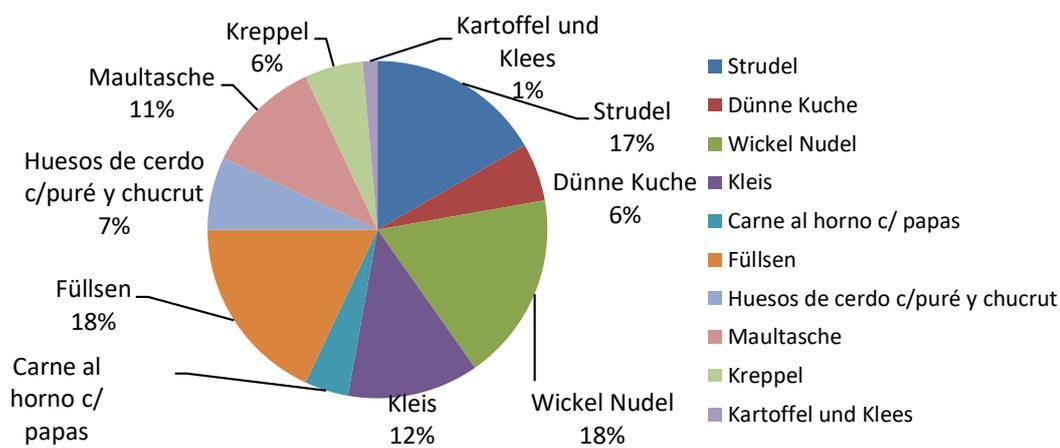
Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

### Segundo segmento etario: 31-60 años

De acuerdo al segundo segmento de etario, en relación a la consulta sobre los platos más tradicionales de Santa María, se ubica en primer lugar *wickel nudel* y *füllsen* con un 18 % del total de platos nombrados por los residentes encuestados. En segundo lugar con un 17% el *strudel*, siguiendo *kleis* y *maultasche* con 12% y 11% respectivamente (Figura 14).

Figura 14

#### Platos tradicionales de Santa María

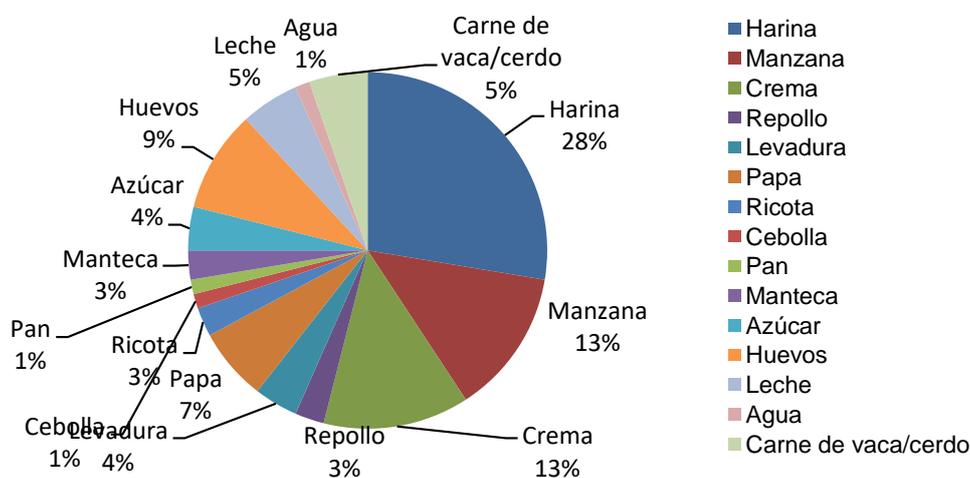


Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

En cuanto a los ingredientes, el más nombrado por los encuestados fue la harina (28 %), seguida por la manzana y la crema, ambas con 13%. Le siguen en orden los huevos (9%), la papa (7%), la leche y la carne de vaca o cerdo (5%) (Figura 15).

Figura 15

#### Ingredientes

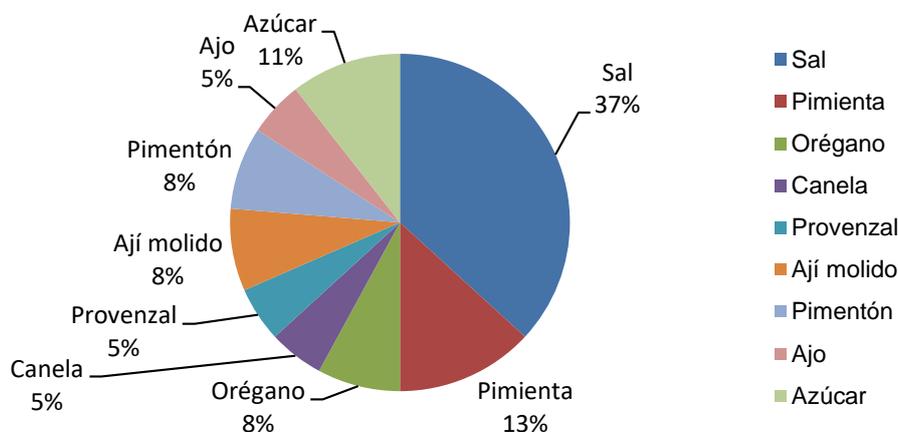


Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

La sal, con un 37% del total de condimentos nombrados, es el condimento que más se utiliza en estas preparaciones según las personas encuestadas. Le siguen en orden descendiente la pimienta (13%) y el azúcar (11%) (Figura 16).

Figura 16

**Condimentos**

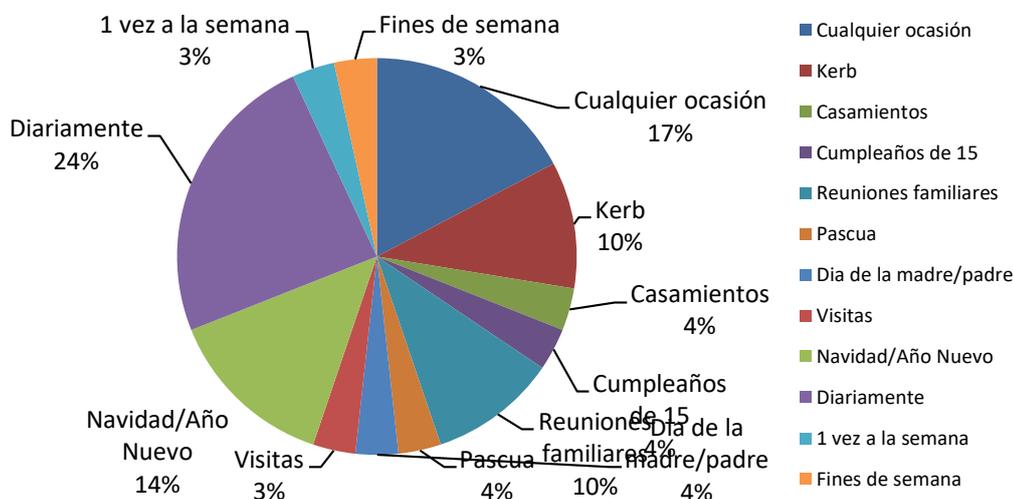


Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

En cuanto a las ocasiones que los habitantes de la colonia elaboran estos platos, una mayoría considera que son consumidos a diario (24%). Así mismo un 17 % de las personas encuestadas afirma que estas recetas son elaboradas para cualquier ocasión. Navidad y Año Nuevo suman el 14%, seguidas de las reuniones familiares y las fiestas patronales o Kerb con un 10% (Figura 17).

Figura 17

**Ocasiones en las que se preparan estos platos**



Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

A través de las encuestas realizadas a residentes, se obtiene información que permite explicar con profundidad algunos aspectos particulares. En relación al significado de los diversos platos para la comunidad local, una mayoría sostiene que son de suma importancia, ya que es una manera acertada de conservar y transmitir la cultura a las generaciones venideras. Estos platos tienen la característica de ser nutritivos y otorgar reconocimiento, además de identificarse con la cultura predominante en el lugar. Uno de los residentes encuestados sostiene que son tradicionales y habituales en la comunidad y sinónimo de reunión y herencia de los antepasados, por ello deben preservarse.

En relación a los cambios en la manera de cocinar, un 70% de los encuestados afirman que se han producido cambios, mientras que el 30% restante opina que se sigue cocinando de la misma forma y que se mantienen las tradiciones en el lugar. Por otro lado, entre las causas que describen los cambios ocurridos en la preparación de dichas recetas, un gran número de encuestados sostuvo que se opta por preparaciones sencillas, que requieren de menor tiempo de elaboración.

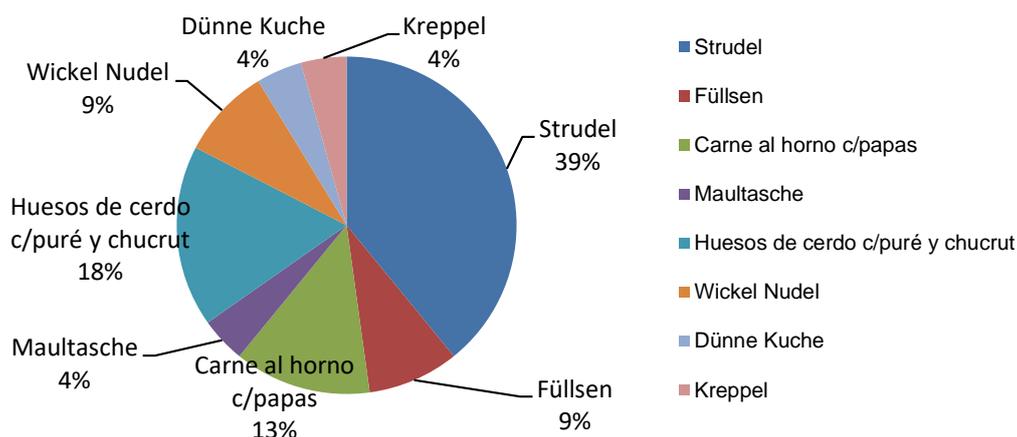
Otro aspecto interesante de destacar es la falta de interés por parte de los jóvenes al momento de aprender a cocinar dichas recetas, los cuales son un factor clave para la continuidad en el tiempo y evitar así su desaparición. Ocurre así que se escogen platos más fáciles y cómodos de preparar y se modifican los ingredientes en dichas preparaciones.

Producto de las encuestas a residentes y que resulta útil para explicar la situación actual, es el hecho de que la mujer ejerce una profesión fuera del hogar y no cuenta con tanto tiempo disponible para dedicar a la cocina como ocurría años atrás, donde el hombre era el que salía a trabajar y la mujer se dedicaba a sus hijos y a las tareas domésticas.

El *strudel* con un 39% es el plato que más representa a la colectividad alemana del Volga en Santa María. En segundo lugar *huesos de cerdo con puré y chucrut* (18%), *carne al horno con papas* (13%), *füllsen* y *wickel nudel* (9%), *kreppel*, *maultasche* y *dünne kuche* con 4% (Figura 18).

Figura 18

**Plato más representativo de la comunidad alemana del Volga**

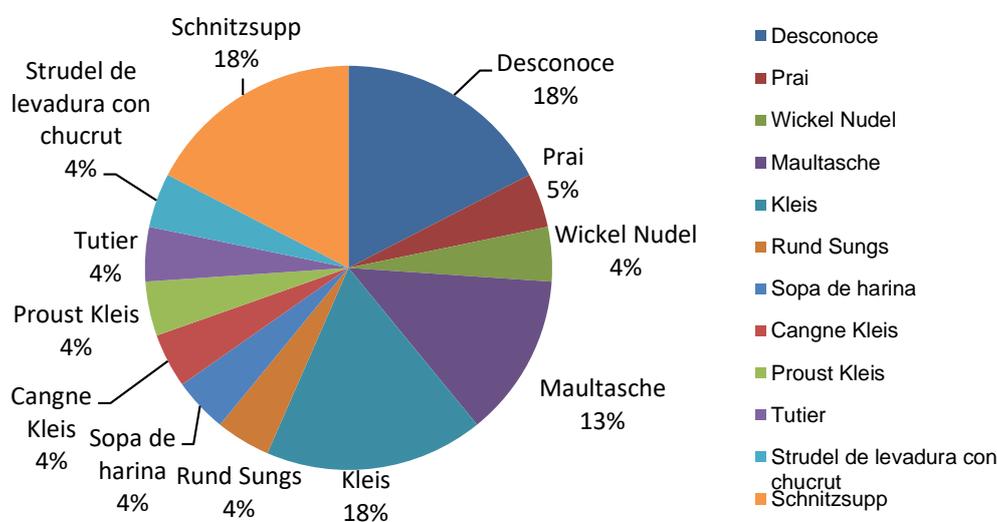


Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

En relación al plato que menos se consume o que se ha perdido con el paso de los años, un 18 % de los encuestados refiere desconocer sobre esta cuestión. Así mismo, con el mismo porcentaje se encuentran *kleis* y *schnitzsupp*, seguidos de *maultasche* (13%), *prai* (5%), *strudel de levadura con chucrut*, *tutier*, *proust kleis*, *cangne kleis*, *sopa de harina*, *rund sung*s y *wickel nudel* (4%) (Figura 19).

Figura 19

**Plato que menos se consume en la actualidad**



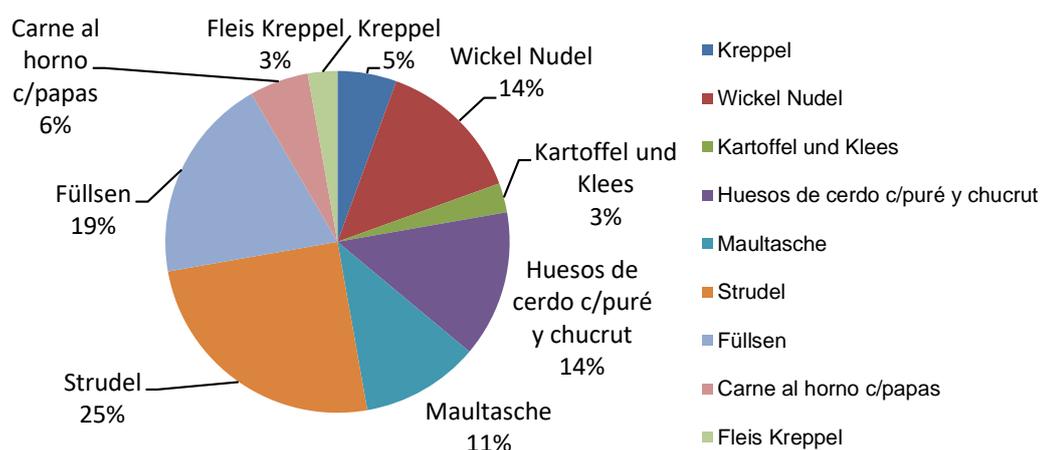
Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

### Tercer segmento etario: mayores de 61 años

En cuanto al restante grupo etario, se constata que, ante la consulta sobre los platos tradicionales de Santa María, el 25% coincide en que es el *strudel*. Le siguen en orden *füllsen* con 19 %, *wickel nudel* y *huesos de cerdo con puré y chucrut*, ambos con 14%, *maultasche* con 11%, *carne al horno con papas* con 6%, *kreppel* con 5 %, *fleis kreppel* y *kartoffel und klees* con 3% (Figura 20).

Figura 20

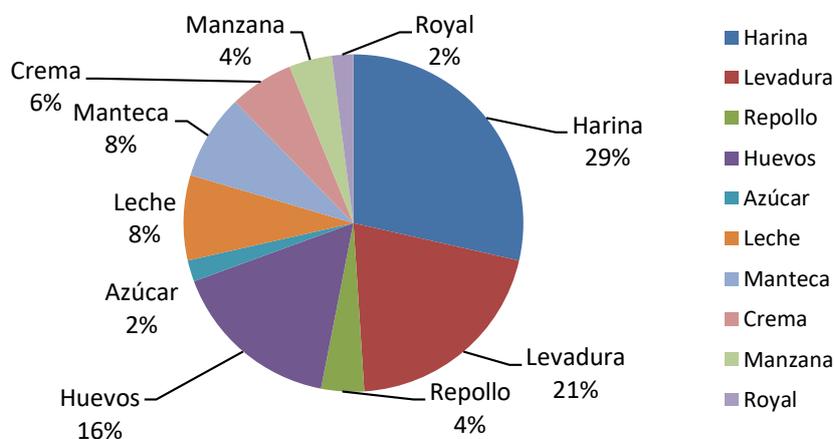
#### Platos tradicionales de Santa María



Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

Figura 21

#### Ingredientes



Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

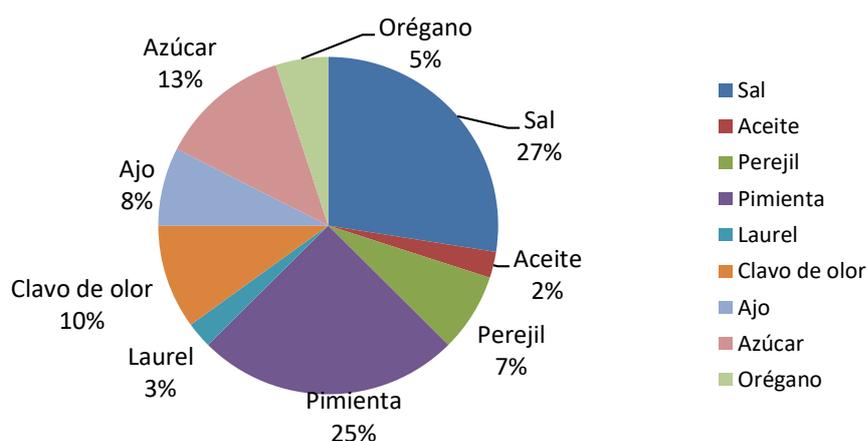
En relación a los ingredientes, la harina (29%) es la más utilizada para la elaboración de distintas recetas. Levadura (21%) y huevos (16%) son los que siguen en orden de

importancia. Los restantes leche y manteca (8%), crema (6%), repollo y manzana (4%), azúcar y royal (2%) (Figura 21).

La sal (27%) es el condimento mas elegido a la hora de realizar dichas preparaciones, según las personas encuestadas. Además la pimienta (25%), azúcar (13%) clavo de olor (10%), seguidos de especias de diversa índole (Figura 22).

Figura 22

### Condimentos

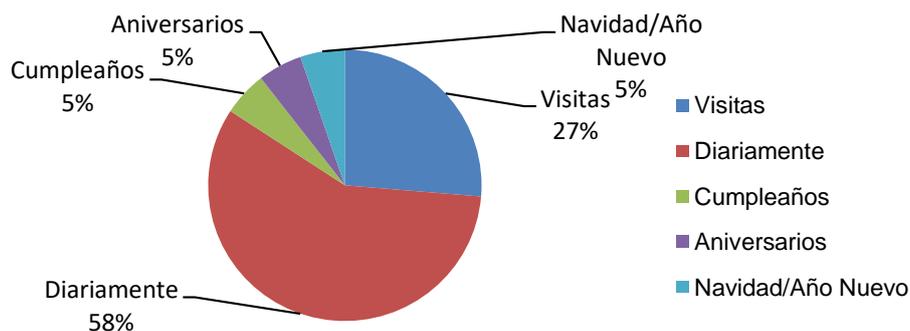


Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

Una mayoría notable (58%) de los residentes encuestados, coinciden en que los platos heredados de los antepasados se consumen diariamente. Además, cabe destacar la importancia de servir dichos platos cuando se recibía visitas (27%). En menor medida se consumen en ocasiones tales como aniversarios, cumpleaños y fiestas de Navidad y Año Nuevo (5%) (Figura 23).

Figura 23

### Ocasiones en las que se preparan estos platos



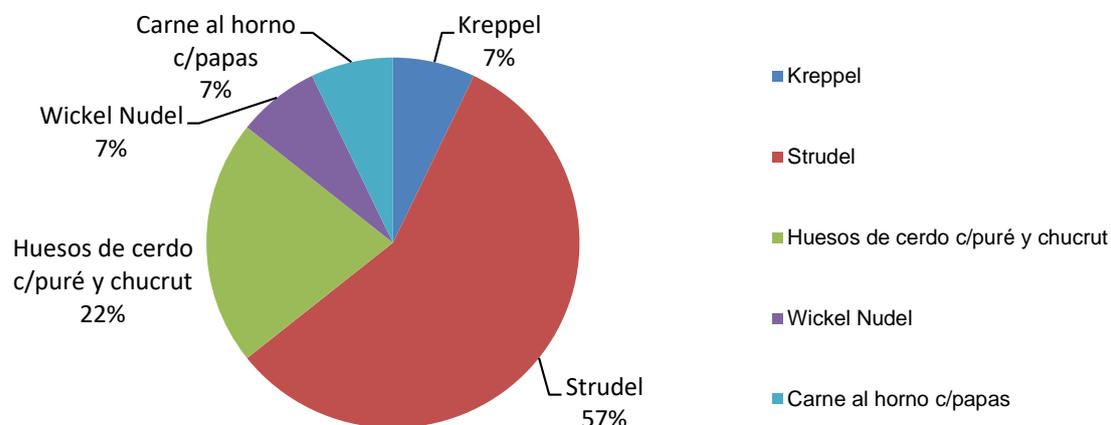
Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

En cuanto al interés de la gastronomía en la localidad, un gran porcentaje de encuestados sostiene que posee mucha importancia desde el punto de vista cultural, por la impronta e identificación que poseen los habitantes del lugar con sus recetas y platos. La utilidad de la información recabada a través de encuestas a residentes de la localidad radica en la posibilidad de ampliar esta mirada y permitir afirmar que estos platos son, además, un legado de gran valor y una herencia que debe ser transmitida a las generaciones venideras, y por lo que resulta de suma importancia su preservación, para evitar que se pierdan con el paso del tiempo. Junto con la música y otras costumbres como son la vestimenta y las formas de vida, son las tradiciones que se han traído de Rusia y que aún siguen vigentes en el día a día. Se destaca además, la importancia implícita que llevan cada una de las recetas por la carga emocional que poseen y por la calidad y cantidad de historias que representan para los habitantes de la colonia.

En referencia a ello, se manifiesta que una mayoría de residentes encuestados (71%) sostiene que se han generado cambios en la manera de cocinar. Esta afirma que dichas recetas se cocinan con menor frecuencia que hace algunos años. En general son recetas que requieren tiempo y dedicación y que demandan muchas horas de elaboración. Además se han reemplazado ingredientes lo que hace que las preparaciones sean diferentes a las originarias traídas del Volga. Uno de los encuestados sostiene que las abuelas siguen cocinando de la misma manera, no siendo así el caso de los jóvenes, quienes optan por recetas más fáciles y menos extensas en preparación y tiempo.

El plato más representativo de la colectividad alemana en Santa María es el *strudel* (57%) seguido de *huesos de cerdo con puré y chucrut* (22%) y con menor porcentaje de respuesta *carne al horno con papas, kreppel* y *wickel nudel* con 7% respectivamente (Figura 24).

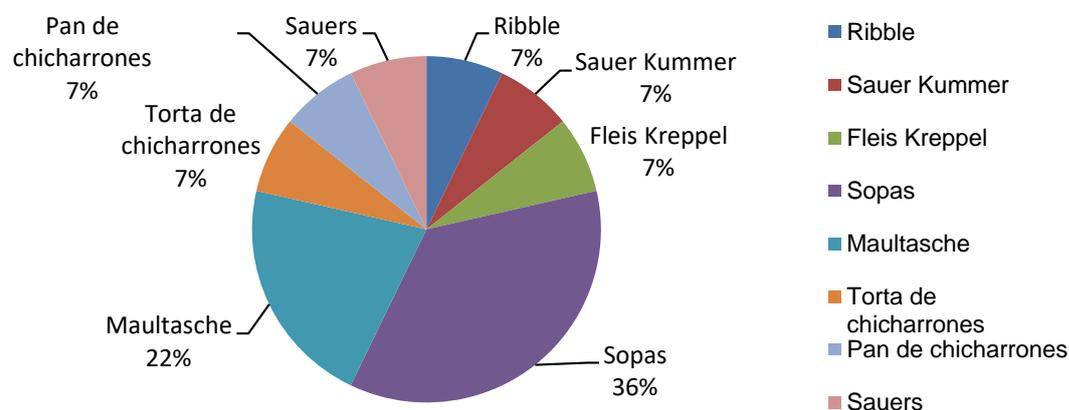
Figura 24

**Plato más representativo de la comunidad alemana del Volga**

Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

En relación al plato que menos se consume en la actualidad, las sopas en sus diferentes variedades (36%) ocupan el primer lugar.

Figura 25

**Plato que menos se consume en la actualidad**

Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

Al respecto, una de las personas entrevistadas sostiene que

*“las sopas en todas sus variedades se han perdido bastante; nunca fueron tan reconocidas como el resto de los platos más populares como el strudel o el wickel nudel por poner un ejemplo. La sopa era un plato que nunca faltaba en ninguna comida, que*

*se servía antes del plato principal, costumbre que hoy en día se ha perdido casi en su totalidad” (Tarnosky, 2018).*

Además fueron nombrados *maultasche* (22%) y con 7 % los platos restantes como son *torta* y *pan de chicharrones*, *sauers*, *ribble*, *sauer kummer* y *fleis kreppel* (Figura 25).

Una vez analizados los tres grupos etarios de manera particular, se pueden establecer similitudes y diferencias entre dichos grupos (Figura 26). Tomando sólo los tres primeros platos más nombrados por las personas encuestadas, se puede inferir que los tres grupos etarios coinciden en que los platos tradicionales de Santa María son: *strudel*, *füllsen* y *wickel nudel*.

Por otro lado, para la elaboración de estos platos, es indispensable la presencia de harina, ingrediente que por amplia mayoría fue elegido por la totalidad de los residentes encuestados. En cuanto a los condimentos que se utilizan, los jóvenes sostienen que es el azúcar el condimento que predomina a la hora de preparar dichos platos, mientras que los adultos y adultos mayores consideran que la sal es el condimento indispensable a la hora de cocinar. Cabe destacar que los tres grupos etarios nombran a la pimienta como otro condimento secundario, aunque no menos importante.

Los jóvenes consideran que los días domingo y las celebraciones tales como Navidad y Año Nuevo, son ocasiones donde la gastronomía alemana es elaborada con mayor frecuencia, mientras que el grupo de adultos y de adultos mayores, considera que dichos platos son elaborados diariamente o que no existe una ocasión particular para que deban ser preparados.

Por una mayoría demostrable, superando el 70 % en cada uno de los grupos etarios establecidos, se puede afirmar que ha habido cambios en la manera de cocinar durante los últimos años. Dichos cambios se deben principalmente a la falta de tiempo, falta de conocimiento o preferencia por platos más sencillos y prácticos de elaborar.

En cuanto al plato más representativo de los alemanes del Volga en Santa María, el *strudel* es el plato elegido por los tres grupos etarios por amplia mayoría de los encuestados. En segundo lugar, se posiciona el *füllsen* el cual es reconocido para los grupos etarios de jóvenes y adultos mayores, mientras que los adultos optan por los *huesos de cerdo con puré* y *chucrut* para ésta posición. En contraposición, el plato que menos se consume en la actualidad según el segmento de jóvenes es *maultasche*, mientras que los adultos sugieren *kleis* y *schnitzsupp* y los adultos mayores hacen hincapié en las *sopas* en sus diversas variedades.

Asimismo, luego de interrogar sobre los platos menos consumidos, surgen platos que no se encuentran incluidos en los recetarios o libros de cocina existentes hasta el momento, entre ellos *filsen kleis*, *kenshtepl*, *puchero*, *spetzel*, *prai*, *tutier*, *proust kleis*, *cagne kleis*, *sopa de harina*, *rund sungs*, *sauers*, *ribble*, *fleis kreppel*.

### Plato más representativo de la comunidad alemana del Volga

Figura 26

#### Similitudes y diferencias según grupos etarios



Fuente: Agüero, J., 2018, sobre la base de encuestas a residentes de Santa María.

En relación a la importancia de la actividad turística -recreativa en la localidad, el 95% del total de residentes encuestados coinciden en que es de suma importancia el desarrollo turístico en Santa María, ya que es una actividad indispensable para que las costumbres y tradiciones del lugar se mantengan en el tiempo. Otro punto importante es que la actividad turística es un gran aporte desde el punto de vista económico, principalmente para aquellos residentes que comercializan productos locales.

Al momento de considerar el reconocimiento de Santa María a través de la puesta en valor de su gastronomía, la totalidad de los encuestados coinciden en que esta goza de un potencial muy importante, actualmente activado a través de la realización de la *Fiesta del Strudel*, la

cual ha sido declarada de interés turístico nacional por la Secretaría de Turismo de la Nación y de interés turístico provincial por la Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires. La realización de esta festividad está a cargo de una comisión organizadora compuesta por representantes de diferentes instituciones locales entre las que se encuentra la Asociación de Turismo Comunitario, formada por residentes de la Colonia, contando además con la colaboración de la Municipalidad de Coronel Suárez.

Además de poder presenciar la elaboración del típico Strudel característico de la comunidad volguense y su posterior degustación, esta fiesta ofrece visitas guiadas de carácter histórico-arquitectónico, ferias de artesanos, patios cerveceros, espectáculos de música alemana, bailes y juegos típicos, entre otros. La misma se ha realizado en varias oportunidades y ha convocado a un número importante de visitantes.

Un aspecto a tener en cuenta es la realización de fiestas de carácter gastronómico llevadas a cabo en la región, como son la *Fiesta del Füllsen* en Colonia San José o la *Fiesta del Kreppel* en Colonia Hinojo en la localidad de Olavarría, ambas con características similares a la Fiesta del Strudel con el fin de conservar y preservar el patrimonio gastronómico de las localidades y darlo a conocer a los visitantes.

## CAPÍTULO V. Diagnóstico

El turismo gastronómico es considerado actualmente como uno de los segmentos emergentes más relevantes dentro del sector turístico. Cada vez es mayor el número de las personas que se desplazan para realizar este tipo de turismo, interesados por conocer recetas, métodos de cocción, así como también de participar de la cultura del lugar, sus costumbres, música, entre otros. La tendencia a este tipo de turismo que se moviliza para consumir gastronomía aumenta aún más con la implementación de fines de semana largo y feriados puente, los cuales generan un crecimiento considerable del turismo interno a nivel nacional.

La localidad de Santa María está constituida por una comunidad local arraigada e identificada con la cultura alemana del Volga, ligada a un pasado en común y que aún conserva valores y costumbres que forman parte de su identidad. Se destaca la impronta cultural que se mantiene vigente a pesar del paso de los años y el importante legado patrimonial material e inmaterial heredado de los antepasados, a pesar del reducido número de habitantes que residen en el lugar. Tal es así, que el turismo en las pequeñas localidades ha crecido de manera notable a lo largo de los últimos años, ya que la tranquilidad del lugar es un factor de atracción para los visitantes que arriba, en busca de experiencias auténticas y significativas.

A nivel provincial, Santa María forma parte del Corredor Ventania integrado por varias localidades del sudoeste. También ha sido incluida en el año 2010 en el Programa de Pueblos Turísticos de la Provincia de Buenos Aires y en el corriente año se ha declarado a la *Fiesta del Strudel*, de interés turístico nacional por parte de la Secretaría de Turismo de la Nación, logrando también el reconocimiento de interés turístico provincial por parte de la Subsecretaría de Turismo de la Provincia de Buenos Aires, la cual ha incorporado dicho evento en el calendario turístico anual de fiestas populares publicado por dicho organismo.

A nivel nacional, se destacan el Plan *CocinAR* y la iniciativa *del Territorio al Plato* ambas políticas públicas destinadas a la puesta en valor del patrimonio gastronómico local, posicionando a la cocina argentina como una opción que permite dinamizar las economías regionales, generar empleo y convertirse en un factor de atracción para el mercado turístico. A nivel local, se destacan diversos eventos programados llevados a cabo a lo largo del año y que reúnen no solo a turistas, sino también a antiguos residentes de la colonia, familiares o amigos, lo que hace que estos eventos se conviertan en lugares de encuentro de varias generaciones.

Es destacable el trabajo en conjunto que realizan actualmente los vecinos de la localidad, ya sea en la organización de la *Fiesta del Strudel* como de otras ferias, eventos y visitas guiadas que se llevan a cabo a lo largo del año y que contribuyen en la preservación de estas tradiciones. En este ámbito, se observa una buena predisposición del residente al momento de recibir visitantes, relacionada mayormente al estímulo de carácter económico que estos significan para los pequeños emprendedores que elaboran y comercializan productos locales en la colonia. No obstante, es notable la falta de empatía de algunos residentes ante la llegada de visitantes, argumentando que alteran la tranquilidad y esencia propia del lugar.

Las fiestas gastronómicas realizadas en otras colonias alemanas del Volga como la *Fiesta del Füllsen* en Colonia San José o la *Fiesta del Kreppel* en Colonia Hinojo en la localidad de Olavarría, se consideran como productos de similares características más próximos a Santa María, ambas fiestas con temáticas semejantes a la *Fiesta del Strudel* y con el fin de preservar el patrimonio gastronómico del lugar y darlo a conocer a los visitantes.

En relación a los servicios que se prestan al visitante, Santa María dispone únicamente con un restaurante que ofrece una variada carta de platos típicos de la comunidad alemana del Volga. En cuanto al alojamiento, la colonia posee sólo una casa de campo acondicionada para 6 personas. Es por esto que se considera como alternativa más cercana al lugar, al Hotel Hessen, ubicado en Colonia San José, con una capacidad hotelera de 30 plazas.

Respecto a la conectividad, Santa María cuenta con un servicio de transporte urbano, con varias frecuencias diarias, que conecta a esta localidad con las dos colonias alemanas contiguas y con la localidad de Coronel Suárez respectivamente. No obstante, el estado de las rutas y caminos de acceso a la localidad poseen un estado regular.

La presente investigación constituye un aporte significativo en relación al reconocimiento de la gastronomía alemana del Volga, ya que constata la existencia de una diversidad de platos y recetas, algunos de ellos vigentes en la actualidad y otros que han dejado de elaborarse y/o consumirse con el paso del tiempo.

Finalizada esta investigación se puede reconocer que el segmento etario de residentes de edad más avanzada (mayores de 61 años) es el que posee un mayor grado de patrimonialización de la gastronomía alemana del Volga, no evidenciándose lo mismo en los segmentos etarios restantes, los cuales demuestran una notable y progresiva pérdida de conocimientos sobre platos y recetas por parte de la población más joven del lugar,

interesados por platos más fáciles de elaborar y que demanden menos tiempo de preparación y cocción.

Además es necesario mencionar que producto de las encuestas o entrevistas, se mencionan recetas o platos que no han mencionados o incluidos en los libros o recetarios existentes, lo que puede considerarse como una oportunidad para abordar con el segmento de edad más avanzado.

## **CAPÍTULO VI. Propuestas**

La presente investigación persiguió como fin último el desarrollo de estrategias centradas en la valorización de la gastronomía alemana del Volga en Santa María, a través del turismo gastronómico. Es por ello que se plantea la necesidad de trabajo en dos dimensiones de manera conjunta.

En primer lugar, se sugiere un trabajo con la población residente, visualizando una posibilidad de rescate de aquellos platos que forman parte del legado gastronómico de los alemanes del Volga. Este trabajo es de vital importancia para que las recetas perduren y se mantengan vigentes en el seno de la comunidad, como una manera de valorizar los recursos locales, capaces de construir referencias identitarias para la comunidad local. En una segunda instancia, se propone una serie de acciones netamente turísticas que contribuyen en la puesta en valor de la gastronomía en Santa María.

Las propuestas de programas y proyectos desarrollados en el presente apartado, cuentan con la participación conjunta y el compromiso del área de Turismo de la Municipalidad de Coronel Suárez, la Asociación de Turismo Comunitario de Santa María y otras asociaciones locales de descendientes de alemanes del Volga.

### **Programa I: Conociendo nuestra gastronomía**

A través de este programa, se prevé trabajar con el segmento de jóvenes el cual, según la investigación llevada a cabo, es el que más desconoce la gastronomía de esta colectividad. La propuesta de trabajo está centrada en la identificación de platos o recetas locales y su posterior rescate a través de proyectos colectivos, en los cuales participan referentes de los diferentes grupos etarios que han sido objeto de estudio de esta investigación. Para ello se plantean los siguientes proyectos

- **Proyecto 1.1: Talleres participativos en establecimientos educativos**

Se prevé que los mismos se implementen tanto en el nivel primario como secundario de los establecimientos educativos del distrito. Dichos talleres se desarrollarán con una frecuencia semestral. Para ello, se procede a agrupar los alumnos de los distintos niveles educativos en diferentes grupos, todos estos integrados por, al menos, un residente de la comunidad de Santa María de edad avanzada.

El objetivo que se anhela cumplir es el intercambio de conocimientos entre todos los miembros del grupo y el rescate de tradiciones gastronómicas locales. Se propone que cada grupo participe de la elaboración de un plato típico de Santa María, bajo la supervisión de la persona de mayor edad.

En cuanto a las recetas elegidas para estos talleres, se consideran prioritarias aquellas que, según la información recabada por las encuestas y entrevistas, se han perdido con el paso del tiempo o no se cocinan con tanta frecuencia en la actualidad, sobre todo maultasche, kleis y diferentes tipos de sopas.

- **Proyecto 1.2: Elaboración de un recetario o inventario de recetas**

Este documento está conformado por las diversas recetas de la colectividad, en las que el aporte de los residentes de edad avanzada resulta de primordial importancia. Esto contribuirá notablemente a impedir que dichas recetas se pierdan con el paso del tiempo y por otro lado, se transmitan a la población más joven del lugar.

Es importante tener en cuenta todos los platos típicos y recetas que, producto de las encuestas realizadas en esta investigación, se han mencionado, aunque no se constata registro alguno de sus modos de preparación o incluso no se incluyen en los libros de cocina que se publicaron del lugar.

- **Proyecto 1.3: Talleres o clases de cocina y degustaciones de productos regionales destinados a la comunidad**

Además de los talleres de carácter educativo desarrollados anteriormente, es importante trabajar con la comunidad local, para fortalecer las tradiciones culinarias en el seno de la colonia. Para ello se proponen clases de cocina semanales y degustación, a cargo de personas de edad avanzada, residentes de Santa María.

En el marco de la realización de estos talleres se propone la ejecución de concursos gastronómicos, los cuales tendrán como finalidad principal la elaboración de un plato típico de la colectividad volguense. Su propósito es fortalecer y mantener vigentes las recetas que se elaboran cotidianamente en la localidad. Estas serán evaluadas al finalizar el concurso por un jurado, quien será el encargado de elegir el plato ganador.

En el marco de esta modalidad, se propone la realización de clases de cocina y concursos gastronómicos dirigidos a niños entre 8 y 12 años, quienes tendrán que elaborar un plato

típico de Santa María, el cual será evaluado por un jurado conformado por residentes de Santa María, quienes designaran el plato ganador.

### **Programa II: Santa María y su gastronomía**

Una vez iniciado y desarrollado el trabajo con la comunidad local y sus diferentes grupos etarios, se presentan una serie de acciones de carácter turístico recreativo, para la puesta en valor de esta gastronomía a través del turismo y la recreación.

- **Proyecto 2.1: Ruta gastronómica alemana del Volga.**

Se propone el diseño de una ruta gastronómica que permita articular las distintas localidades de origen ruso alemán, asentadas en la provincia de Buenos Aires y que conservan aún un legado gastronómico significativo.

Esta ruta gastronómica incluye las localidades de Colonia Hinojo y Colonia Nievas, ambas pertenecientes al partido de Olavarría. Además, la Colonia Santa Rosa en el partido de Puan y las colonias de Santa Trinidad, San José y Santa María en el partido de Coronel Suárez. Debido a la proximidad entre las localidades mencionadas, se propone la ruta como una opción turística recreativa para realizar durante fines de semana largo o feriados puente, ofreciendo al visitante la posibilidad de pernocte en cualquiera de las localidades mencionadas anteriormente.

- **Proyecto 2.2: Incorporación de platos de origen alemán en restaurantes**

Esta iniciativa está dirigida especialmente a restaurantes o casas de comida ubicados en el partido de Coronel Suárez y partidos vecinos. Si bien existen en la actualidad restaurantes que elaboran platos de la colectividad, son sólo una minoría.

- **Proyecto 2.3: Tour gastronómico en Santa María**

Esta iniciativa propone un tour gastronómico a realizarse los días domingo, entre los meses de agosto y septiembre de cada año. Se llevarán a cabo diferentes recorridos guiados y degustaciones gastronómicas locales, así como también visitas a los establecimientos de emprendedores que elaboran y comercializan productos artesanales vinculados con el origen ruso alemán.

Las fechas propuestas tienen relación con el momento en el que se realizan las fiestas patronales de Santa María, las cuales se llevan a cabo el segundo fin de semana del mes de septiembre de cada año. El fin de la presente propuesta radica en la coincidencia de la finalización del tour gastronómico con la fiesta patronal de la localidad.

- Primer domingo: visita guiada al restaurante Weinmann Haus, a cargo de su propietario Javier Graff, en el que se ofrece la degustación de gastronomía alemana. También los asistentes tendrán la posibilidad de degustar de una amplia variedad de chocolates y diversos tipos de cervezas, todos estos elaborados por el propietario del emprendimiento.
- Segundo domingo: recorrido por el Museo Parque la Palmera, en horas de la mañana, a cargo de sus propietarios. Al mediodía, almuerzo se realiza en el salón comedor. Por la tarde se degustan té y tortas alemanas.
- Tercer domingo: visita a la fábrica de cerveza artesanal Kahlmann a primeras horas de la tarde. Recorrido por las instalaciones y degustación. Finalizada la actividad, los asistentes se trasladan a la Casa del Fundador, lugar en el que se servirá un té con tortas. Además se organizará una feria de artesanos y emprendedores locales, en la que se podrán adquirir una amplia variedad de productos como panificados, dulces, conservas, plantas y otras artesanías, como hilados, tejidos, cerámicas y pinturas.
- Cuarto domingo: celebración de la fiesta patronal del pueblo o Kerb, la cual tendrá se desarrollará a lo largo de la avenida principal de la localidad con ferias artesanales, gastronomía típica, bailes, música en vivo, obras de teatro, entre otros.

El tour estará organizado por la Oficina de Turismo de Coronel Suárez. Cada una de las visitas tendrán cupos limitados y la inscripción será de carácter gratuita. Los interesados deberán inscribirse previamente en la mencionada oficina o en el Centro Cultural de Santa María.

- **Proyecto 2.4: Participación en ferias internacionales de turismo y/o eventos gastronómicos locales, regionales y nacionales.**

Con el objetivo de fortalecer la difusión y promoción de la gastronomía alemana del Volga en Santa María, se sugiere la participación en eventos de carácter turístico y/o gastronómico, mediante la implementación de un stand el cual será llevado adelante por un equipo interdisciplinario compuesto por personal idóneo del área de turismo del Municipio de Coronel Suárez así como también de diferentes asociaciones locales de descendientes de alemanes del Volga y residentes de Santa María. En este espacio se podrá presenciar la

preparación de recetas típicas volguenses, consultar sobre ingredientes, tiempos y métodos de cocción, pudiendo degustar estas recetas al finalizar su elaboración. Además habrá folletería y pantallas interactivas donde se mostraran imágenes de los diferentes eventos desarrollados en Santa María a lo largo del año.

- **Proyecto 2.5: Tradicional almuerzo con gastronomía típica alemana del Volga**

Se propone la realización de al menos un almuerzo con frecuencia mensual los días domingo, especialmente en aquellos meses en los que no se realizan eventos programados o fiestas patronales en Santa María.

Debido a que Weimann Haus es el único restaurante existente en la Colonia, que abre sus puertas de manera ocasional para eventos netamente privados, se propone que estos almuerzos se lleven a cabo en este espacio tan representativo de la gastronomía volguense. los platos serán elaborados por Javier Graff, chef del lugar. Se considera la elaboración de cuatro menús para elegir como plato principal, los cuales estarán acompañados de una bebida y un postre, el inconfundible Strudel de manzana alemán. Las mismas se repetirán a lo largo del año, para dar a conocer la amplia diversidad de recetas volguenses.

- Carne de cerdo con chucrut y puré de manzana/papa
- Wickel Nudel
- Maultasche o Varenick
- Carne al horno con papas

Además habrá cerveza artesanal de emprendedores locales y shows de danza alemana. Las entradas son limitadas y tendrán un valor de 650 pesos.

## **Reflexiones finales**

Durante las últimas décadas se constata el crecimiento continuo y la consecuente diversificación que ha experimentado la actividad turística, convirtiéndose en uno de los sectores económicos más relevantes a nivel mundial. Dentro del mercado turístico, existe un segmento que se caracteriza por su preferencia de visitar destinos cuya atracción primaria o bien, complementaria, es la gastronomía, ya que permite conocer con mayor profundidad la cultura del lugar que visitan, sus diferentes recetas y maneras de cocinar, así como también los productos típicos elaborados por emprendedores de la localidad.

Finalizada esta instancia de investigación en el área de estudio, se destaca en primer lugar el papel del residente en Santa María y el notable sentido de pertenencia de la comunidad en su totalidad con sus antepasados y sus costumbres.

El turismo gastronómico puede ser visto como un factor dinamizador, considerando que la provincia de Buenos Aires tiene una gran oferta turística distribuida en diferentes modalidades. Es un complemento excepcional para la gran oferta de destinos y actividades que posee el sudoeste bonaerense. Debido a ello, se considera que Santa María posee un gran potencial para dinamizar el territorio a través del turismo gastronómico, logrando así la interacción de pequeños emprendedores, artesanos y comerciantes de manera directa con el turista a través de ferias, eventos gastronómicos y acontecimientos programados.

Es una realidad que cuando se hace referencia a la gastronomía alemana se presume una acotada lista de platos que son los comúnmente conocidos por el colectivo popular. Finalizada esta investigación queda claro que son muchos los platos que forman parte de ese legado heredado de los descendientes de alemanes del Volga, el cual se conforma de un extenso y rico patrimonio gastronómico con gran diversidad de recetas, muchas de ellas conocidas y elaboradas cotidianamente y otras que poseen menor popularidad.

Si bien Santa María cuenta con recursos turísticos ligados a la colectividad alemana y su impronta cultural, aceptar que la gastronomía es una modalidad turística que define el desplazamiento de los visitantes que arriban al lugar en diferentes oportunidades a lo largo del año, es un paso fundamental para trabajar con este segmento y generar experiencias significativas y de calidad.

Es destacable la relación positiva entre los residentes de Santa María y la llegada de turistas y/o visitantes. La postura de la comunidad local al momento de desarrollar acciones de carácter turísticas es una cuestión fundamental a tener en cuenta. Para lograr el compromiso

e interés de la comunidad, es necesaria una actitud favorable que refleje los beneficios de esta actividad tanto para el bienestar de la comunidad como para el desarrollo económico del lugar.

Así mismo, se logró comprobar la hipótesis sugerida al comienzo de la investigación, la cual planteaba la existencia de un patrimonio gastronómico diverso y auténtico asociado a la comunidad de Santa María como una oportunidad para el diseño de propuestas centradas en el turismo gastronómico. En relación a esto, es de suma importancia destacar que aunque se proponen diversas alternativas para trabajar con el visitante que llega a Santa María, es una condición previa e indispensable el trabajo con la comunidad local en sus diferentes segmentos etarios.

En conclusión, no hay dudas de que el vínculo entre gastronomía y turismo existe y continuará su desarrollo con el correr de los años. Este vínculo es una puerta hacia la transmisión de la cultura, el desarrollo económico local y la puesta en valor y preservación del patrimonio, en este caso gastronómico, lo cual se logrará a través de acciones concretas orientadas a recuperar y conservar las diferentes recetas y platos en el seno de Santa María. De igual manera, podrán ser transmitidas a los visitantes que se desplazan hacia la localidad motivados e interesados por conocer el legado gastronómico que los alemanes del Volga han portado y conservado en el territorio bonaerense.

**BIBLIOGRAFÍA**

ÁLVAREZ, M. (2005). “La cocina como patrimonio (in) tangible”. En: MARIANI, V (2001). Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. La cocina como patrimonio (in) tangible. Buenos Aires: Imprenta del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. Pp. 11-25.

ARÉVALO, J. (2010). El patrimonio como representación colectiva. La intangibilidad de los bienes culturales. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=12726101006>

BALLART HERNÁNDEZ, J. y TRESSERRAS, J. (2007). Cap. 1: el patrimonio definido. En Ballart y Tresserras. Gestión del Patrimonio Cultural (pp. 11-25), 3ra Ed. Barcelona: Ariel.

BARRERA, E. (2006). Rutas alimentarias. Estrategias culturales de desarrollo territorial. Disponible en: [https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/rutas\\_alimentarias\\_estrategia\\_cultural\\_de\\_desarrollo\\_rural\\_2006.pdf](https://www.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/rutas_alimentarias_estrategia_cultural_de_desarrollo_rural_2006.pdf)

BOHN, M. (2017, agosto 12). Suplemento Desde El Wolga. Nuevo Día. P. 3.

BOHN, M. (2017, julio 22). Suplemento Desde el Wolga. Nuevo Día. Pp. 1-2.

BOHN, M. (2017, julio 8). Suplemento Desde El Wolga. Nuevo Día. P. 3.

BUSTOS CARA, R. (2001). Identidad, turismo y territorios locales. La permanente construcción de valores territoriales. Aportes y perspectivas, N°5 (volumen 1), pp. 11-28. Disponible en: <http://nulan.mdp.edu.ar/244/1/Apo2001a5v1pp11-28.pdf>

BUSTOS CARA, R. (2004). Patrimonialización de valores territoriales. Turismo, sistemas productivos y desarrollo local. Disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/276/27680202.pdf>

CENTRO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS. (1984). Disponible en: <http://www.coronelsuarez.gob.ar/index.php/centro-de-investigaciones-historicas/>

CHAMPREDONDE, M. et al (2007). Culturas migratorias y valores territoriales localizados en la ruralidad y el desarrollo del sudoeste de la Provincia de Buenos Aires. Procesos de patrimonialización de platos típicos mallorquines. Disponible en: [https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-culturas\\_migratorias.pdf](https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-culturas_migratorias.pdf)

CORREDOR VENTANIA (2018). Disponible en: <https://ventania.com.ar/festividades/strudel-fest-en-santa-maria>

ESPEITX, E. (2004). Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular. Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, N°2 (volumen 2), Pp.194-213. Disponible en: <http://pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>

FALCÓN, J. (2014). Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico aplicadas al caso de Argentina. REDMARKA, N° 12 (volumen 1), pp. 35-67. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4869197>

- FERNANDEZ DE PAZ, E. (2006). De tesoro ilustrado a recurso turístico: el cambiante significado del patrimonio cultural. Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, N°1 (volumen 4), pp. 1-12. Disponible en: <http://www.pasosonline.org/Publicados/4106/PS010106.pdf>
- FUNDACIÓN ArgenINTA (2018). Del Territorio al Plato. Disponible en: <http://www.delterritorioalplato.com.ar>
- GIMENEZ, G. (2005). La cultura como identidad y la identidad como cultura. Disponible en: <http://perio.unlp.edu.ar/teorias2/textos/articulos/gimenez.pdf>
- HERNANDEZ SAMPIERI, R.; FERNANDEZ COLLADO, C.; & BAPTISTA LUCIO, P. (2014). Metodología de la Investigación. Disponible en: [https://trabajosocialudocpno.files.wordpress.com/2017/07/metodologc3a3c2ada\\_de\\_la\\_investigac3a3c2b3n\\_-sampieri-\\_6ta\\_edicion1.pdf](https://trabajosocialudocpno.files.wordpress.com/2017/07/metodologc3a3c2ada_de_la_investigac3a3c2b3n_-sampieri-_6ta_edicion1.pdf)
- HILANDO RECUERDOS. (2014). Disponible en: <http://hilandorecuerdos.blogspot.com>
- ICOMOS. (1999). Carta Internacional sobre Turismo Cultural. La Gestión del Turismo en los sitios con Patrimonio Significativo. Disponible en: [https://www.icomos.org/charters/tourism\\_sp.pdf](https://www.icomos.org/charters/tourism_sp.pdf)
- INDEC. Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina. 2010. Censo Nacional de Población, Hogares y Vivienda.
- LEDESMA, T. y ROSSI, C. (2012). Valorización turística del Barrio “La Guardia”. Puesta en valor y aprovechamiento turístico sustentable del barrio La Guardia, Santa Fe. Disponible en: <http://repo.turismo.gov.ar/bitstream/handle/123456789/4291/Tesina%20Completa%20Led esma-Rossi.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- LEOBONO, J. (2010). “La actividad turística como herramienta de posicionamiento de alimentos y productos regionales” Diseño de un circuito alimentario para la zona del Valle Inferior del Río Negro (IDEVI)”. Director Dr. Roberto Bustos Cara. (Tesis de grado inédita). Universidad Nacional del Sur. Departamento de Geografía y Turismo.
- MELCHIOR, J. (2009). Gastronomía de los alemanes del Volga. Carhué: Imprenta Feller.
- MELCHIOR, J. (2012). Historia de los alemanes del Volga. Alemania- Rusia- Argentina. Carhué: La Imprenta.
- MINISTERIO DE TURISMO DE LA NACIÓN. (2018). Plan CocinAR. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/turismo/plan-cocinar>
- MUNICIPIO DE CORONEL SUÁREZ. (2018). Disponible en: <http://www.coronelsuarez.gob.ar/index.php/historia>

- OLIVEIRA, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El turismo gastronómico en Mealhada- Portugal. Estudios y perspectivas en Turismo. (volumen 20). Pp. 738-752. Disponible en: <http://www.redalyc.org/html/1807/180717583012>
- OMT. (2012). Informe Global sobre Turismo Gastronómico. Madrid. Organización Mundial del Turismo.
- OMT. (2017). Conclusiones 3º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT. Disponible en: [http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/conclusiones\\_3er\\_foro\\_mundial\\_turismo\\_gastronomico\\_esp.pdf](http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/conclusiones_3er_foro_mundial_turismo_gastronomico_esp.pdf)
- POPP, V. y DENING, N. (1977). Los Alemanes del Volga. Gráfica Santo Domingo.
- PRATS, L. (1997). Antropología y patrimonio. Barcelona: Ariel.
- PRATS, L. (1998). El concepto de patrimonio cultural. Política y Sociedad, 27, pp. 63-76.
- PRATS, L. (2005). Concepto y gestión del patrimonio local. Cuadernos de Antropología Social. N° 21. Pp. 17-35. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180913910002>
- RICOLFE, J. et al (2008). Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado. Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, N° 2 (volumen 6), pp. 189-198. Disponible en: [www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208\\_4.pdf](http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_4.pdf)
- SARRAMONE, A. (1998). Los Abuelos Alemanes del Volga. Azul: Combessies Servicios Gráficos.
- SCHLÜTER, R. (2003). Turismo y patrimonio gastronómico. Una perspectiva. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos.
- SCHLÜTER, R., THIEL ELLUL, D. (2008). Gastronomía y turismo en Argentina. Polo gastronómico Tomás Jofré. Pasos, 2 (6), pp. 249-268.
- SCHWERDT, H., MELCHIOR, J. (1997). Antiguas tradiciones de los alemanes del Volga. Usos y costumbres. Coronel Suárez: Gráfica Migliavaca.
- SECTUR. (2008). Dossier de Agentes de Viajes. Placeres con sabor a Norte. Proyecto interinstitucional para el desarrollo de productos turísticos. Buenos Aires: Secretaría de Turismo de la Nación.
- SEITZ, M. (1968). Los Alemanes del Volga y sus descendientes 1764-1968. Editorial Guadalupe.
- STREITENBERGER MAIER, A. (1987). Centenario del Pueblo Santa María de Coronel Suárez. La Plata: Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires.

SUBSECRETARÍA DE TURISMO DE LA PCIA DE BUENOS AIRES. (2018). Disponible en: <http://www.buenosaires.tur.ar/pueblos/santamaria>

TRONCOSO, C. y ALMIRÓN, A. (2005). Turismo y patrimonio: hacia una relectura de sus relaciones. Aportes y Transferencias, N° 9 (volumen 1). Pp. 56-74. Disponible en: <<http://nulan.mdp.edu.ar/296/1/Apo2005a9v1pp56-74.pdf>>

UNESCO. (1982). Declaración de México sobre las políticas culturales. México. Disponible en: [http://www.culturalrights.net/descargas/drets\\_culturals400.pdf](http://www.culturalrights.net/descargas/drets_culturals400.pdf)

UNESCO. (1989). Actas de la Conferencia General y Resoluciones. Disponible en: <http://unesdoc.unesco.org/images/0008/000846/084696S.pdf>

UNESCO. (2003). ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?. Disponible en: <https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf>

UNESCO. (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Disponible en: <http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540s.pdf>

VELASCO, A. (2006). Alimentación y patrimonio. En Vázquez, I. y García, N.M. (coords.), El Patrimonio Intangible. Investigaciones recientes y propuestas para su conservación. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia. Pp. 170-186.

VILLALBA, G. (2013). “La gastronomía regional como factor de desarrollo turístico de los pueblos. Caso Loncopué - Neuquén”. Director Pablo Bestard. (Tesis de grado inédita). Universidad Nacional del Comahue. Facultad de Turismo.

WALTER, H. (2003). Identidad e inmigración. Un espacio de convivencia. La Plata: Graficar.

WEYNE, O. (1987). EL ULTIMO PUERTO del Rhin al Volga y del Volga al Plata. Instituto Torcuato Di Tella. Editorial Tesis.

### **Entrevista a informantes clave**

TARNOSKY, Elvira. Descendiente de habitantes de Santa María. 15 de marzo de 2018.

TARNOSKY, Elsa. Descendiente de habitantes de Santa María. 20 de marzo de 2018.

TARNOSKY, Erminda. Descendiente de habitantes de Santa María. 8 de abril de 2018.

LANG, R. Descendiente de alemanes del Volga. 8 de abril de 2018.

## ANEXOS

## Anexo 1: Cuestionario a residentes de Santa María

EDAD		
18- 30 años	31- 50 años	Mayores de 51
¿Cuáles considera usted que son los platos tradicionales de Santa María?		
¿Qué ingredientes predominan en éstos platos?		
¿Qué condimentos se utilizan en éstas preparaciones?		
¿En qué ocasiones suelen prepararse éstos platos?		
¿Qué importancia tienen éstas comidas para la población local?		
¿Considera que ha habido cambios en la manera de cocinar durante los últimos años?		
¿Cuáles? ¿Por qué?		
¿Cuál cree que es plato que más representa a la colectividad alemana del Volga? ¿Por qué?		

Apelando a la memoria, y por consiguiente, a su infancia/adolescencia, ¿Cuál cree que es el plato que menos se consume en la actualidad o que se ha perdido con el paso de los años?

¿Considera que el turismo es importante para la localidad? ¿Por qué?

¿Considera que Santa María podría ser reconocida turísticamente a través de la puesta en valor de su gastronomía?